

Animo®

OPTIVEND

Choco

1

2

3

4

1 TS /TL

2 TS

3 TS

4 TS

HS



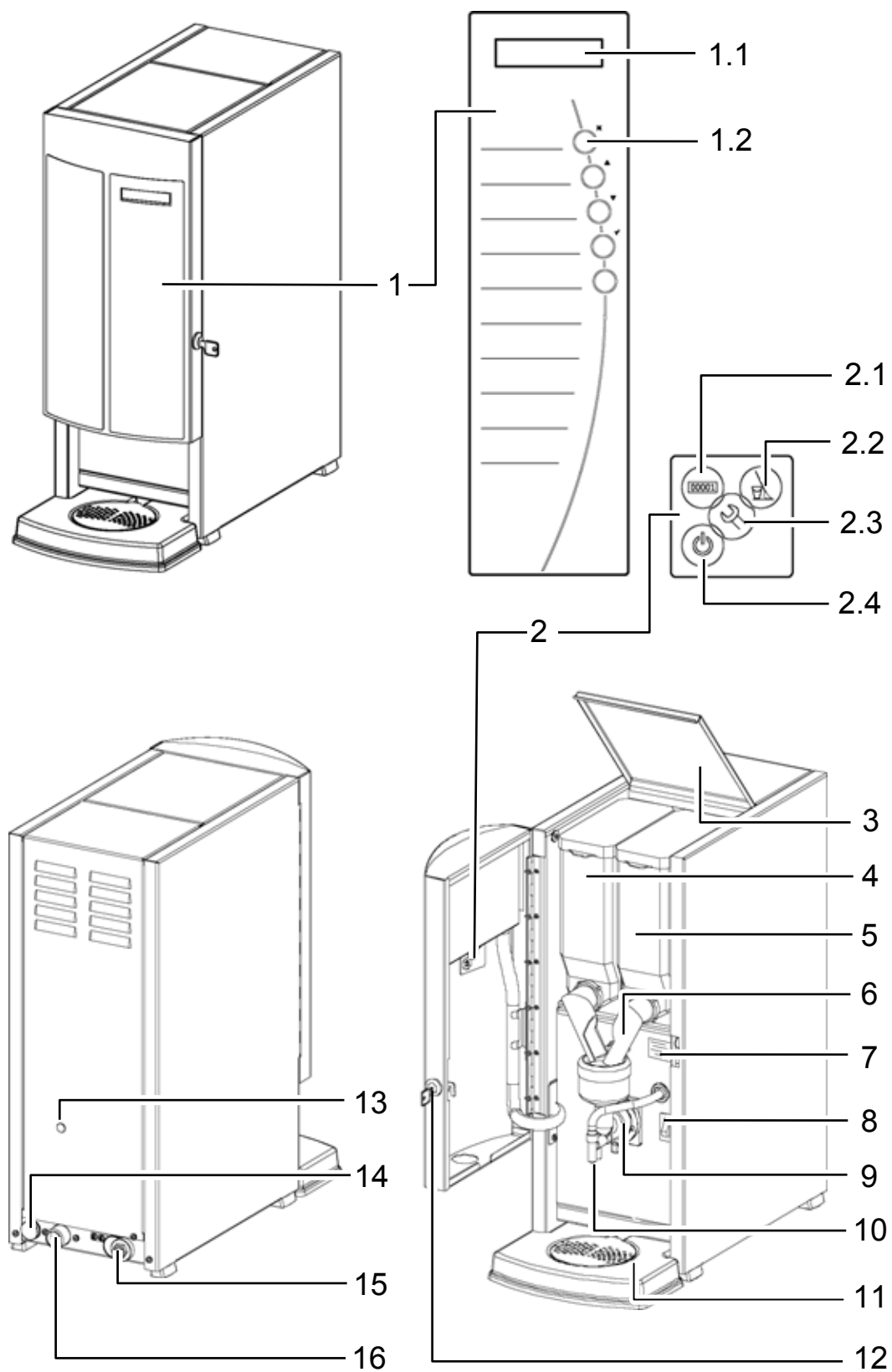
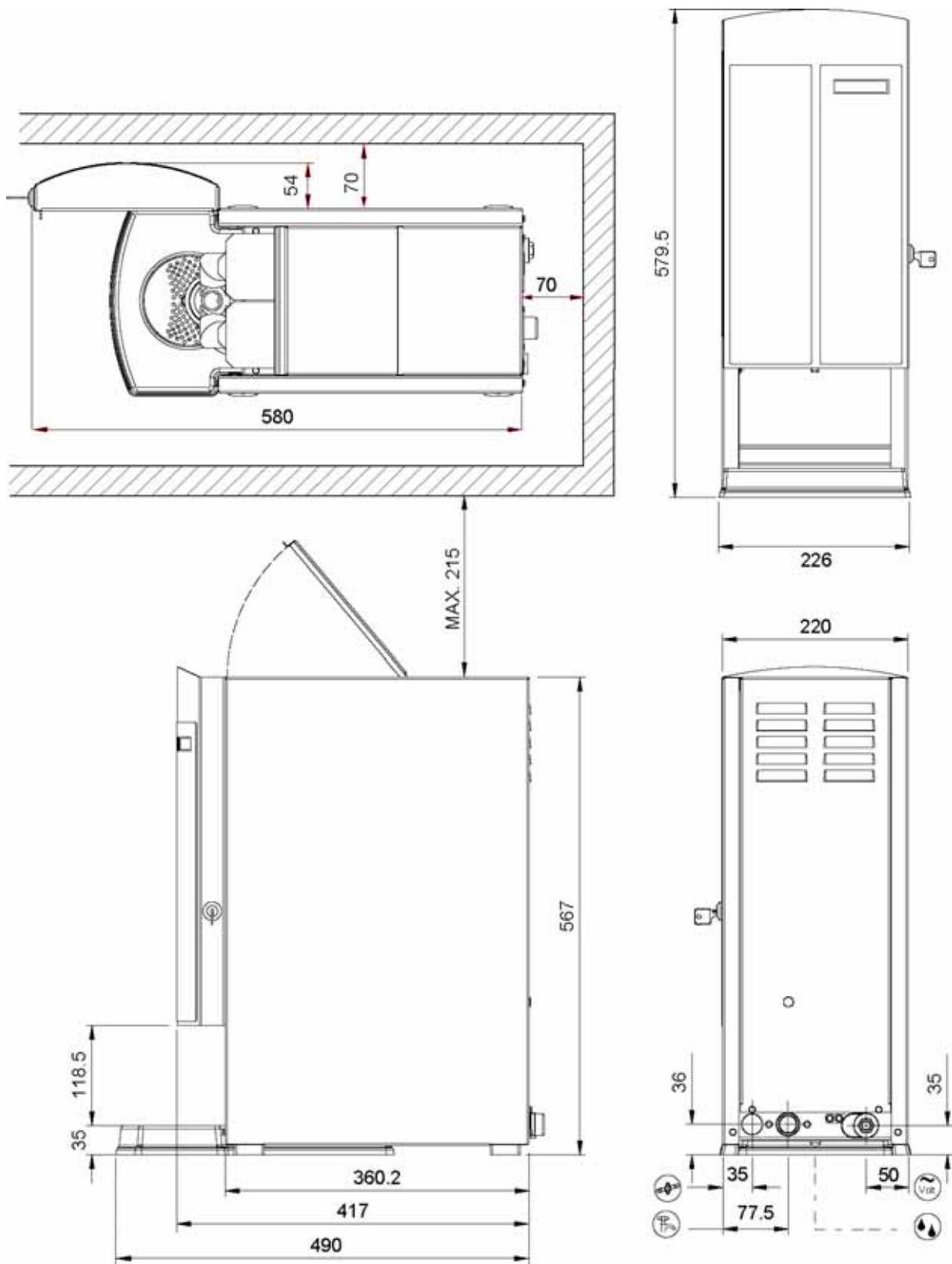
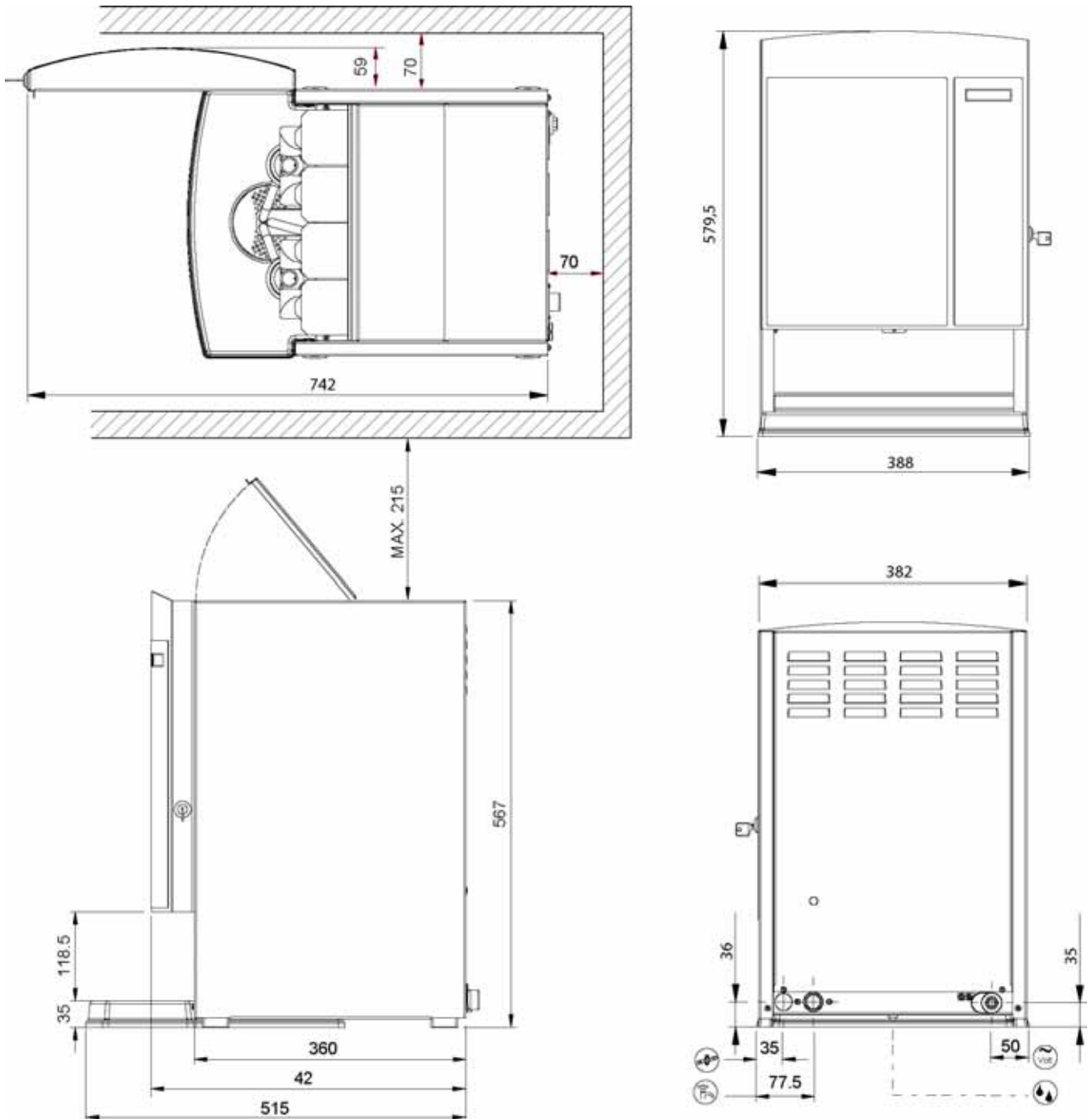


Fig. / Abb. 1



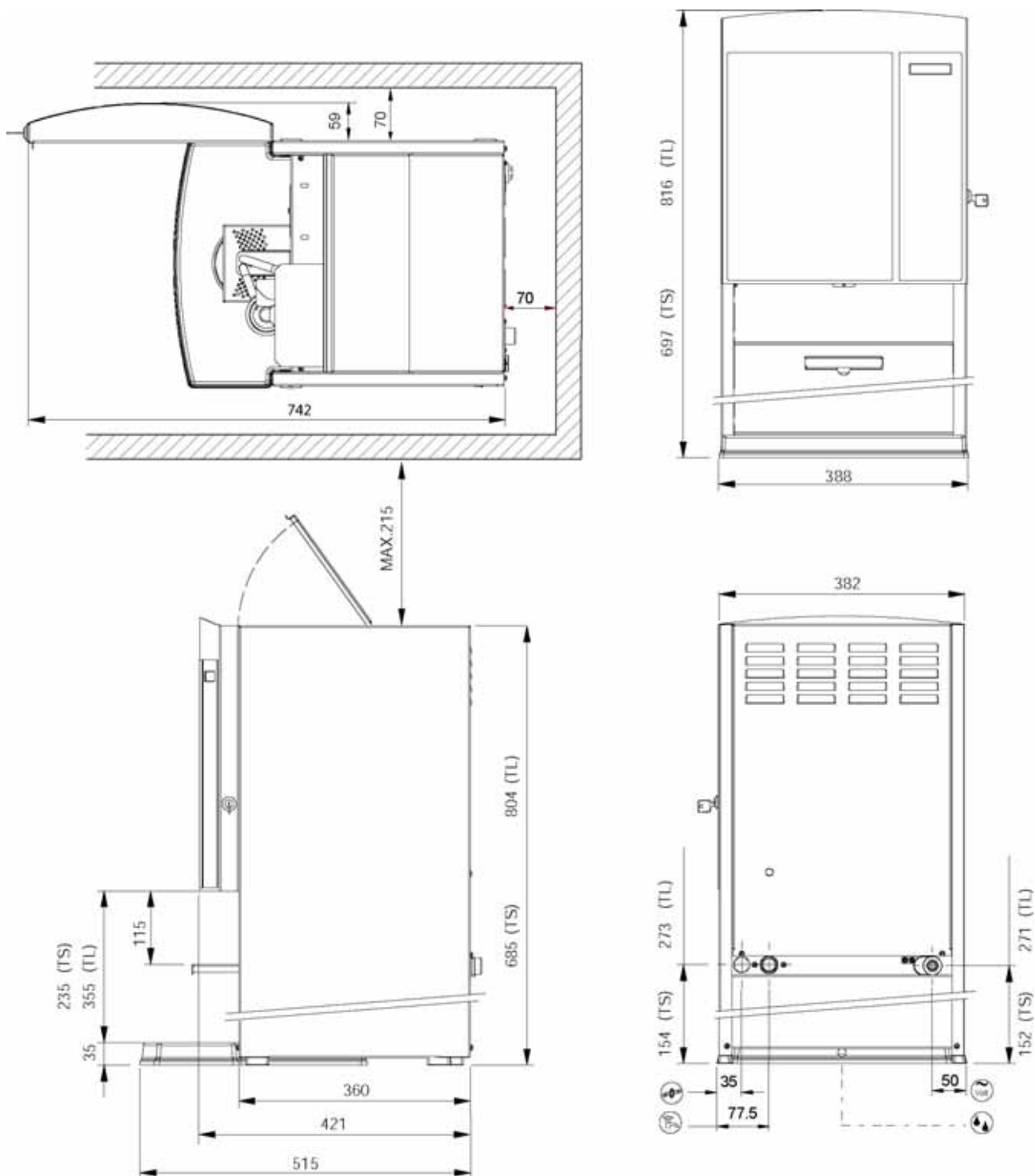
Afmetingen / Dimensions / Maße: OptiVend CHOCO, 1 & 2

Fig. / Abb. 2.



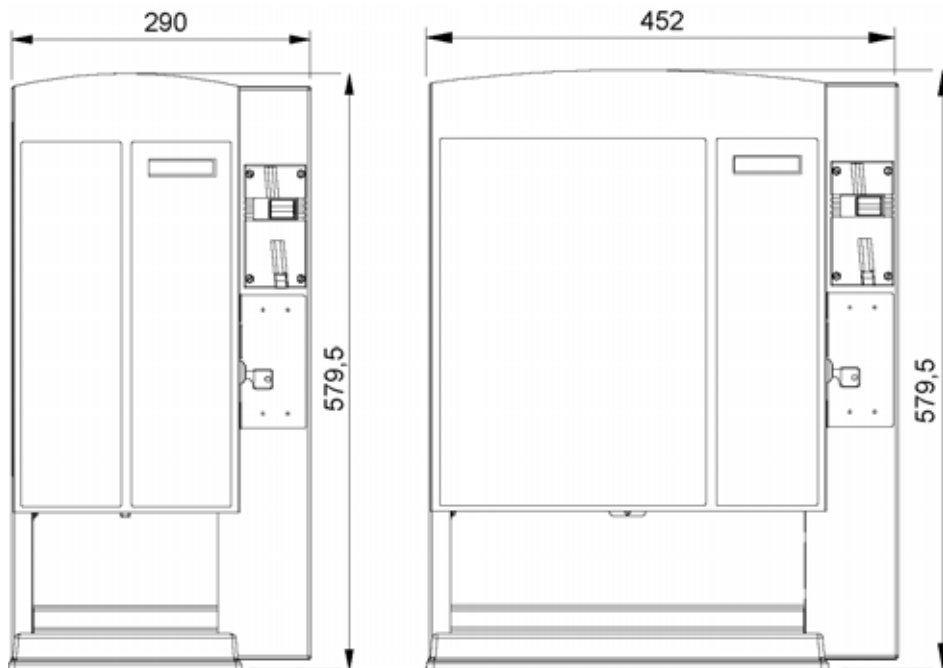
Afmetingen / Dimensions / Maße: OptiVend 3 & 4

Fig. / Abb. 3.



Afmetingen / Dimentions / Maße: OptiVend
 TS (Thermos Small): 1 TS, 3 TS, 4 TS, HS
 TL (Thermos Large): 1 TL

Fig. / Abb. 4.



Afmetingen / Dimentions / Maße:
 OptiVend met muntmechanisme
 OptiVend with coin mechanism
 OptiVend mit Munzprüfer
 OptiVend avec monnayeur

Fig. / Abb. 5.

TABLE DES MATIERES

AVANT-PROPOS	8
But de l'utilisation	10
Instructions de sécurité et signalements des dangers	11
Dispositifs de sécurité	12
Les appareils et l'environnement	13
1. GÉNÉRALITES	14
1.1 Présentation de l'appareil	14
1.1.1 Principaux composants (fig. 1)	14
1.1.2 Principaux composants unité de mélange (fig. 6)	14
2. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	15
2.1 Version triphasé	16
2.2 Version HS (High Speed)	17
3. INSTALLATION	18
3.1 Déballage	18
3.2 Préparatifs de la mise en place	18
3.3 Raccordement de l'eau	19
3.3.1 Traitement de l'eau (fig. 8)	19
3.3.2 Kit pour pompe séparée (fig. 9)	19
3.3.3 Armoire basse (fig. 10)	19
3.4 Raccordement électrique	20
3.5 Evacuation bac de récupération	21
3.6 Apposer les étiquettes de recettes	21
3.7 Réglages des recettes standards	22
3.7.1 OptiVend 5 touches	22
3.7.2 OptiVend 10 touches	23
3.8 Remplissage des bacs à ingrédient	24
4. PREMIÈRE MISE EN SERVICE	25
4.1 Mise en service / rinçage du système d'eau chaude	25
4.2 Mise en service opérateur / menu service	25
5. PANNEAU DE COMMANDE	26
5.1 Panneau de commande (à l'avant)	26
5.2 Panneau de service (intérieur de la porte)	27
6. STRUCTURE	28
6.1 Le menu utilisateur	28
6.2 Le menu opérateur	29
7. UTILISATION QUOTIDIENNE	30
7.1 Remplir les bacs à ingrédient	30
7.2 Préparatifs	31
7.3 Distribution de gobelets	31
7.4 Distribution de thermos (OptiVend TS/TL)	31
7.5 Monnayeur boissons payantes (en option)	32
7.5.1 Régler la distribution des boissons sur le mode payant (fig. 27)	32
7.5.2 Utilisation du dosage payant	32
7.6 Fonctions de blocage automatique	32
7.7 Fonctions de blocage manuel (fig. 29)	33
8. ENTRETIEN	33
8.1 Programme de nettoyage	33
8.2 Système mélangeur	34
8.3 Bacs à ingrédients	35
8.4 Bac de récupération	36
8.5 Armoire	36
8.6 Fréquence de nettoyage	36
9. MAINTENANCE	37
10. PROTECTION THERMIQUE	38
11. TRANSPORT / STOCKAGE	38
12. EN CAS DE PROBLEMES	39
13. CONSOMMABLES ET ACCESSOIRES	40

© 2007 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 revendeur 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.

Tous les chapitres et paragraphes sont numérotés. Les diverses figures auxquelles il est fait référence dans le texte se trouvent au début de ce mode d'emploi ou avec les thèmes correspondants.

Pictogrammes et symboles



TUYAU

Indication générale pour: IMPORTANT, ATTENTION ou REMARQUE.



SOYEZ PRUDENT !

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



AVERTISSEMENT

Avertissement d'éventuels 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.

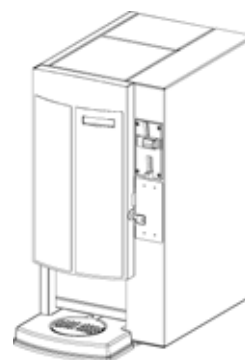
Modèles

Le présent mode d'emploi concerne les appareils suivants :

OptiVend Choco
OptiVend 1
OptiVend 2



Monnayeur
(option)



OptiVend 3
OptiVend 4



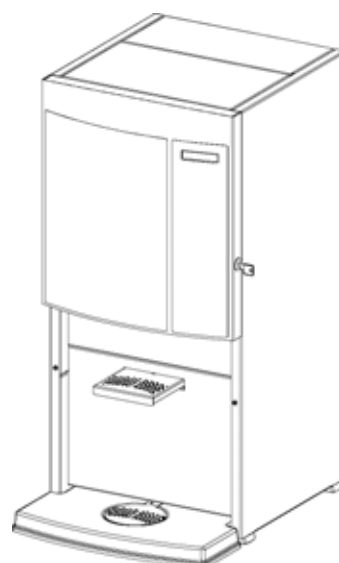
Monnayeur
(option)



OptiVend 1 TS
OptiVend 3 TS
OptiVend 4 TS
OptiVend HS



OptiVend TL 1



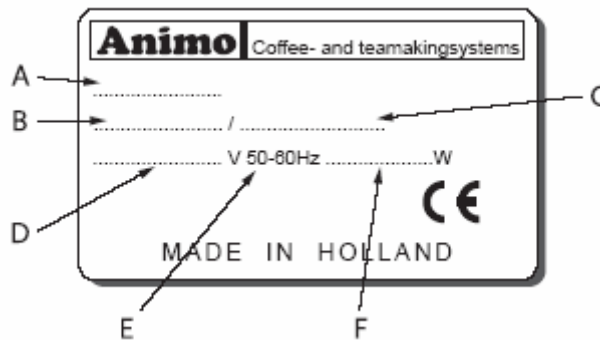
But de l'utilisation

Cet appareil est à utiliser exclusivement pour la préparation de boissons chaudes. 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 fautif

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 est conforme à la directive:



EMC 92/31/EEG & 93/68/EEG
LVD 73/23/EEG.



RoHs 2002/95/EEG
WEEE 2002/96/EEG



FOOD 1935/2004/EEG

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.
- 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.

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.
- 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

- Un manque d'entretien insuffisant du système de chauffage peut entraîner des frais de réparation élevés et l'annulation de la garantie.
- Rester près de l'appareil pendant les travaux d'entretien.
- Lors des opérations d'entretien, restez à proximité de l'appareil.
- 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:

Protection thermique (fig. 1-13)

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.

Commutateur marche/arrêt (fig.1-8)

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.

Arrêt d'urgence multitasses (thermos)

Une recette destinée à une thermos peut être interrompue simplement en appuyant sur une touche quelconque de recette. Une fois la touche activée, la recette sélectionnée pour thermos est annulée et uniquement un gobelet sera servi.

Avertissements à l'écran (fig. 1-1)

Lors d'une défaillance technique, un code d'erreur (par ex. E1) s'affiche à l'écran. Consultez dans ce cas le chapitre 12. En cas de problèmes.

Indicateur bac de récupération plein (en option)

Lorsque le bac de récupération menace de déborder, un message est affiché à l'écran [F1 Egouttoir rempli] et le panneau de commande est bloqué. Après avoir vidé le bac, le message disparaît automatiquement et le panneau de commande est à nouveau activé.

Présentation

- esthétique moderne et chaleureuse
- armoire entièrement en acier inoxydable
- panneau de commande à touches souples et écran éclairé à cristaux liquides
- commande par microprocesseur
- programme de rinçage
- programme d'économie d'énergie (fonction de mise en veille), durée de mise en veille manuelle et programmable
- compteur de tasses
- système de chauffe-eau ouvert avec protection contre la chauffe à sec
- détecteur de niveau et régulateur de température électroniques
- signal de conseils préventifs à l'opérateur
- bac de récupération amovible avec indicateur de bac de récupération plein
- possibilité de réservoir d'eau externe (option)
- possibilité d'installation d'un monnayeur (en option)

Matériaux

Toutes les parties internes de l'appareil en contact avec les aliments sont en inox, ou en silicone résistant aux aliments et en polysulfon.

Régulation de la température

Un régulateur électronique de température garantit une qualité constante du produit final.

Accessibilité

Pour faciliter les opérations d'entretien, nous avons veillé, lors de la conception de la machine à rendre facilement accessibles ses principaux éléments.

Système de commande

La conception du système de commande permet un échange facile par un technicien qualifié. L'échange peut être réalisé sur site. Les éventuelles modifications de dosages ou de quantités effectuées par l'opérateur peuvent aisément être transférées dans le nouveau système de commande.

Programmation

Le système de programmation par menu rend superflu l'utilisation d'un module de programmation externe.

Basse tension

Pour des raisons de sécurité, toutes les parties électriques internes sont câblées en basse tension 24V CC, à l'exception de l'élément chauffant.

Les appareils et l'environnement

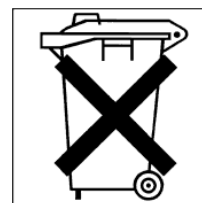
Le matériau d'emballage

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

Les distributeurs de café instantanés OptiVend. Le distributeur automatique de cafés instantanés OptiVend d'Animo répond parfaitement aux besoins du consommateur moderne de café. Une simple pression et une délicieuse boisson chaude est prête à être dégustée en quelques secondes. Une thermos est prête en quelques instants.

En toute facilité. Du café frais, avec du lait et du sucre. Un délicieux expresso corsé. Un cappuccino avec du lait moussant. Ou un excellent café crème, café au lait ou mélange viennois. Avec OptiVend, vous pouvez préparer presque toutes les boissons chaudes simplement et rapidement. Egalement un chocolat chaud, du thé (eau chaude) et des soupes.

Facile à installer. Animo livre les appareils entièrement programmés. L'installation se résume au placement et au branchement. Grâce aux réglages standard préprogrammés, vous pouvez immédiatement servir de délicieuses boissons chaudes.

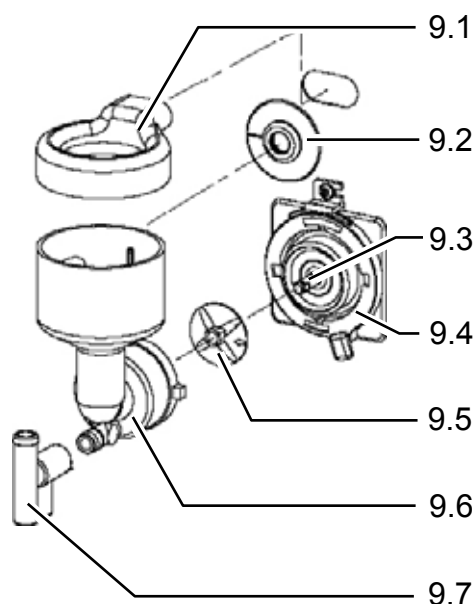
Réglage flexible. Une caractéristique unique d'OptiVend est une utilisation flexible et réglable. Vous pouvez donc régler les recettes des boissons chaudes selon vos propres préférences. Les réglages spécifiques sont enregistrés en toute sécurité avec un code PIN de sorte à ce que les recettes ne puissent pas disparaître 'par accident'.

1.1 Présentation de l'appareil

Les principaux composants sont indiqués sur la page 2 du présent mode d'emploi.

1.1.1 Principaux composants (fig. 1)

1. Panneau de commande
 - 1.1 Affichage avec éclairage
 - 1.2 Touche de sélection 1- 5 / 1 - 10
2. Panneau de l'opérateur (panneau de service)
 - 2.1 Touche de compteur pour le produit
 - 2.2 Touche de nettoyage
 - 2.3 Touche opérateur
 - 2.4 Touche de mise en veille
3. Couvercle
4. Bacs à poudre 1
5. Bacs à poudre 2
6. Coude de sortie
7. Plaque d'identité
8. Interrupteur marche/arrêt
9. Bols mélangeurs
10. Sortie boisson chaude / Sortie eau chaude
11. Bac de récupération avec grille
12. Serrure à clé
13. Protection thermique
14. Tuyau de vidange d'eau chaude
15. Câble de connexion
16. Raccord pour l'eau



1.1.2 Principaux composants unité de mélange (fig. 6)

- 9.1 Extracteur de vapeur
- 9.2 Raccord d'arrivée d'eau
- 9.3 Axe moteur du mélangeur
- 9.4 Anneau de fixation
- 9.5 Hélice du mélangeur
- 9.6 Logement du mélangeur
- 9.7 Sortie pour boisson / sortie eau chaude

Fig. 6

2. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



Modèle

OptiVend

CHOCO

3

1 TS

1

4

1 TL

2

3 TS

4 TS

Capacité (café noir)

Capacité horaire avec tasses 120ml

360 tasses

360 tasses

360 tasses

Temps de distribution 120ml

env. 7 sec.

env. 7 sec.

env. 7 sec.

Temps de distribution div. thermos

voir tableau 1

voir tableau 2

voir tableau 3

Capacité horaire eau chaude

env. 40 litres

env.40 litres

env. 40 litres

Contenance chauffe-eau

2,5 litres

5,5 litres

5,5 litres

Durée de réchauffement chauffe-eau

4 min.

8,5 min.

8,5 min.

Chauffe-eau / Raccordement eau

Dureté de l'eau

min. 5°dH

Conductivité de l'eau

70 µ Siemens/cm

Raccordement eau

3/4"

Temp. de l'eau réglable

70 - 97 °C

Pression de l'eau mini, maxi

0,2 MPa (2 bar) - 1 MPa (10 bar)

Pression du courant

6 l. / min.

Alimentation

Tension / fréquence

1N~ 220-240V 50-60Hz

Puissance

3275W

Elément chauffant

3200W

Protection

16 A

Classe de sécurité

I

Circuit interne

24V CC (courant continu)

Emplacement plaque d'identité

en haut interrupteur marche / arrêt

Armoire

Tôle / porte

inox 18/9 (1.4301) (AISI 304)

Chauffe-eau

inox 18/10 (1.4401) (AISI 316)

Bac de récupération

plastique <PS> noir

Dimensions

OptiVend Choco, 1 & 2

Page 3

OptiVend 3 & 4

Page 4

OptiVend 1TS/TL, 3TS, 4TS

Page 5

OptiVend avec Monnayeur

Page 6

Poids	emballé	à vide*	plein
OptiVend CHOCO	16,2	21,7	19,0
OptiVend 1	16,2	19,5	19,0
OptiVend 2	16,5	18,4	19,3
OptiVend 3	22,3	31,3	25,9
OptiVend 4	22,3	32,4	25,9
OptiVend 1 TS	23,0	29,5	26,6
OptiVend 1 TL	24,4	31,0	28,0
OptiVend 3 TS	24,6	33,6	28,2
OptiVend 4 TS	25,0	35,1	28,6

* = Bacs à ingrédients et chauffe-eau vides

Sous réserve de modifications techniques

TABLEAU 1 Information sur les capacités Optivend Choco, 1 & 2 - 3200W

Quantité (café)	Vitesse de distribution	Nombre en une fois	Durée de remplissage après capacité max.
Tasses 120 ml	Env. 7 sec.	360x	-
Thermos 2x120 ml	Env. 12 sec.	5x (= 10 tasses)	64 sec.
Thermos 1,2 litre	Env. 50 sec.	1x (= 10 tasses)	62 sec.

TABLEAU 2 Information sur les capacités Optivend 3 & 4 - 3200W

Quantité (café)	Vitesse de distribution	Nombre en une fois	Durée de remplissage après capacité max.
Tasses 120 ml	Env. 7 sec.	360x	-
Thermos 2x120 ml	Env. 12 sec.	7x (= 14 tasses)	131 sec.
Thermos 1,2 litre	Env. 50 sec.	1x (= 10 tasses)	30 sec.

TABLEAU 3 Information sur les capacités 1TS / TL, 3 (TS), 4 (TS) - 3200W

Quantité (café)	Vitesse de distribution	Nombre en une fois	Durée de remplissage après capacité max.
Tasses 120 ml	Env. 7 sec.	360x	-
Thermos 2x 120ml	env. 12 sec.	11x (= 22 tasses)	4 sec.
Thermos 1,2 litre	env. 50 sec.	2x (= 24 tasses)	80 sec.
Thermos 1,5 litre	env. 60 sec.	2x (= 25 tasses)	95 sec.
Thermos 2,0 litre	env. 80 sec.	1x (= 16 tasses)	125 sec.
Thermos 2,2 litre	env. 90 sec.	1x (= 18 tasses)	138 sec.

2.1 Version triphasé

Uniquement OptiVend 1TS / TL, 3 (TS), 4 (TS) (disponible contre supplément de prix)

Valeur de raccordement 2N~ 380-415V / 50-60Hz / 6475W

Capacité horaire eau chaude env. 80 litres

Contenance chauffe-eau 5,5 litres

Durée de réchauffement chauffe-eau env. 5 min.

Capacité par heure par tasse à 120ml env. 665 tasses

Vitesse de distribution par tasse à 120ml env. 7 sec.

Vitesse de distribution div. thermos env. 40 sec. / litre (voir tableau 4)

TABLEAU 4 Information sur les capacités Optivend 1TS / TL, 3 (TS), 4 (TS) - 6400W

Quantité (café)	Vitesse de distribution	Nombre en une fois	Durée de remplissage après capacité max.
Tasse 120ml	env. 7 sec.	665x (80 l/h: 120ml)	-
Thermos 2x120ml	env. 12 sec.	240x (= 480 tasses)	-
Thermos 1,2 litre	env. 50 sec.	73x (= 730 tasses)	-
Thermos 1,5 litre	env. 60 sec.	53x (= 662 tasses)	-
Thermos 2,0 litre	env. 80 sec.	44x (= 733 tasses)	-
Thermos 2,2 litre	env. 90 sec.	40x (= 733 tasses)	-

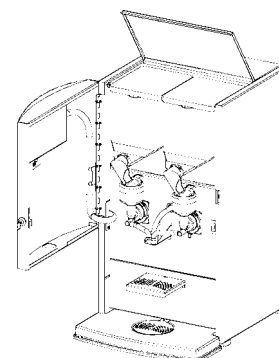
2.2 Version HS (High Speed)

Caractéristiques :

- Modèle standard avec 2 grands bacs à ingrédients
- Système de dosage parallèle à partir des 2 bacs à ingrédients (différent du modèle standard Optimend)

Spécifications techniques

Code article	10482
Capacité horaire/eau chaude	118 litres
Contenance du chauffe-eau	5,5 litres
Temps de préchauffage	3 min.
Capacité horaire/tasses 120 ml	915 tasses
Temps de déversement	5 sec./tasse 120 ml
Alimentation électrique	3N~ 380-415V / 50-60Hz / 9675W
Branchement sur arrivée d'eau	3/4"
Dimensions (W x D x H)	389 x 515 x 697 mm.
Hauteur de déversement	235 mm



Quantité (café) Vitesse de distribution Nombre en une fois:

Tasse 120ml	env. 5 sec.	720 tasses	(86 litres/h)
Tasse 240 ml	env. 9 sec.	400 tasses	(800 tasses**)
Verseuse 1,2 litre	env. 40 sec.	90 verseuses	(900 tasses**)
Thermos 1,5 litre	env. 50 sec.	72 thermos	(900 tasses**)
Thermos 2,0 litres	env. 66 sec.	54 thermos	(900 tasses**)

* Nombre de tasses ou de thermos sans temps d'attente intermédiaire
 **Nombre de tasses de 120 ml

Remplissage des bacs à ingrédients :

Ce modèle a deux bacs à ingrédients ; n°1 (à gauche) et n°2 (à droite)
 Compte tenu du dosage parallèle des bacs à ingrédients, ceux-ci doivent avoir des volumes identiques de produit

OPTIVEND		Ingrediënt capaciteit	
HS			Volume 4,7 ltr.
	Koffie	Koffie	Koffie: 800 gr. = 550 kopjes 120ml

Réglages des recettes

• = optie		
	Café	
1	Café	
2	Café creme	
	Expresso	
3	Expresso	
	• Double expresso	
	• Chocolat	
	Décaféiné	
4	Eau chaude	
	• Soupe	
	• Lait chaud	
	Café au lait	
	Café sucré	
	Café lait sucré	
	Expresso sucré	
	Café chocolat	
	Expresso chocolat	
	Cappucino	
	Cappucino sucré	
	Wiener Melange	
	• Thè	
7	Eau chaude	
8	Eau chaude	
	• Eau chaude	
5	Café	
6	Café	

3. INSTALLATION



Cet appareil doit impérativement être installé et raccordé par un technicien de maintenance qualifié. Lors de l'installation, les points 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 risque 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. Vérifiez si l'appareil est complet.

	Nombre
Gobelet gradué 0.25L	1
Bac de récupération + grille	1
Sachets de nettoyant de marc de café	1
Brosse	1
Clés pour porte	2
Mode d'emploi	1
Annexe service	1
Etiquettes pour recettes (feuille)	2
Tuyau d'évacuation bac de récupération	1
Tuyau de raccordement 1,5m	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.
- Veiller à ne pas obturer les orifices d'aération aménagés dans le panneau arrière.
- Le conduit d'alimentation d'eau (tuyau de 15 mm G3/4") 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 1 bar (pour une pression d'écoulement de 5 l/min.).

Si nécessaire, l'OptiVend peut être raccordé à l'eau chaude. Nous vous conseillons expressément d'utiliser à cet effet un tuyau de raccordement spécifique pour l'eau chaude.

- Tuyau de raccordement eau chaude no. art. 08175.



Fig. 7

3.3.1 Traitement de l'eau (fig. 8)

Nous conseillons expressément l'utilisation d'un adoucisseur d'eau et/ou d'un filtre à eau si l'eau du robinet est trop chlorée ou trop dure. Ceci augmente la qualité de la boisson et permet d'éviter un détartrage trop fréquent de l'appareil.

- Système de filtres Brita AquaQuell 1.5, kit de tuyaux de raccordement + Cartouche filtrante no. art. 99681
- Cartouche filtrante Brita AquaQuell 1.5 no. art. 07996



Fig. 8

3.3.2 Kit pour pompe séparée (fig. 9)

Si aucun raccord fixe d'approvisionnement d'eau n'est présent à proximité du distributeur automatique, une pompe séparée peut être livrée en option.

- Pompe no. art. 93500
- Bouteille d'eau 18 litres no. art. 01013



Fig. 9

3.3.3 Armoire basse (fig. 10)

Une armoire basse est disponible en option. Convient pour OptiVend Choco, OptiVend 1 et 2. Convient pour OptiVend 3 et 4 avec plan de travail. L'armoire est conçue pour recevoir la pompe et le filtre à eau à l'arrière.

- Armoire basse art.nr. 03043
- Plan de travail art.nr. 03044

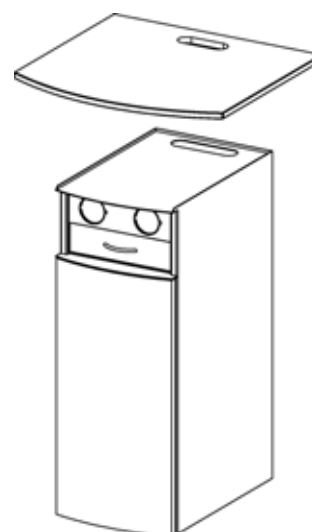


Fig. 10

3.4 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 (fig. 11) correspondent.
- Branchez l'appareil sur une prise murale avec terre.

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 (2 à 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. 12) 1 N~ 230V (câble à 3 conducteurs).
- (fig. 13) 2 N~ 400V (câble à 4 conducteurs).
- (fig. 14) 3 N~ 400V (câble à 5 conducteurs).
- (fig. 15) 3 ~ 230V (câble à 4 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 [PE], le symbole de " terre " (⏏) 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].
3. Les fils de couleur MARRON, NOIRE et GRIS [PHASE] doivent être reliés aux pinces marquées avec les lettres [L1, L2 et L3].



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



Fig 11



Fig 12



Fig 13

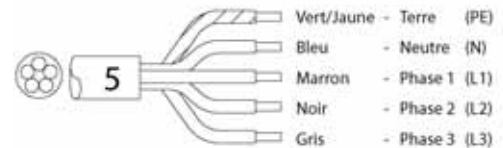


Fig 14



Fig 15

3.5 Evacuation bac de récupération

Le trop-plein de l'appareil est déversé dans le bac de récupération. Il est possible de monter un tuyau d'évacuation sur le bac de récupération.

Percer un trou d'évacuation à l'arrière et fixer le tuyau d'évacuation sur le bac de récupération selon fig. 16.

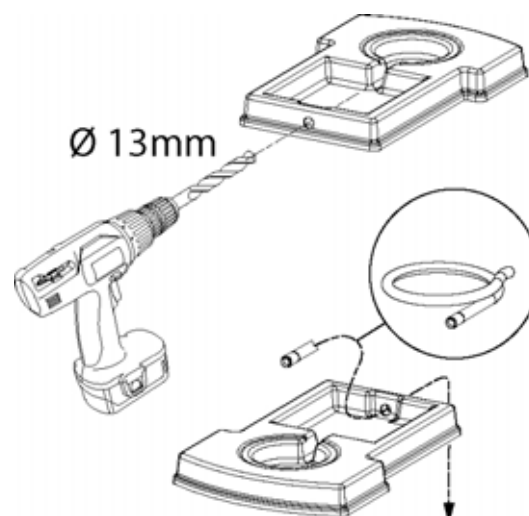


Fig. 16

3.6 Apposer les étiquettes de recettes

A l'usine, aucune étiquette de recette n'est apposée en face des touches. Une feuille avec diverses étiquettes est livrée avec l'appareil.

Glissez l'étiquette correspondante dans la fenêtre à côté de la touche correspondante (fig. 17).

Les recettes (boissons) programmées en usine pour votre appareil figurent dans les tableaux du chapitre 3.7.

Dans l'annexe service (chapitre 3), le réglage de chaque recette individuelle (boisson) est décrite. Après réglage d'une recette modifiée, glissez l'étiquette à côté de la touche correspondante.

Si votre distributeur a emporté le document annexe service lors de l'installation de l'appareil, veuillez le contacter.

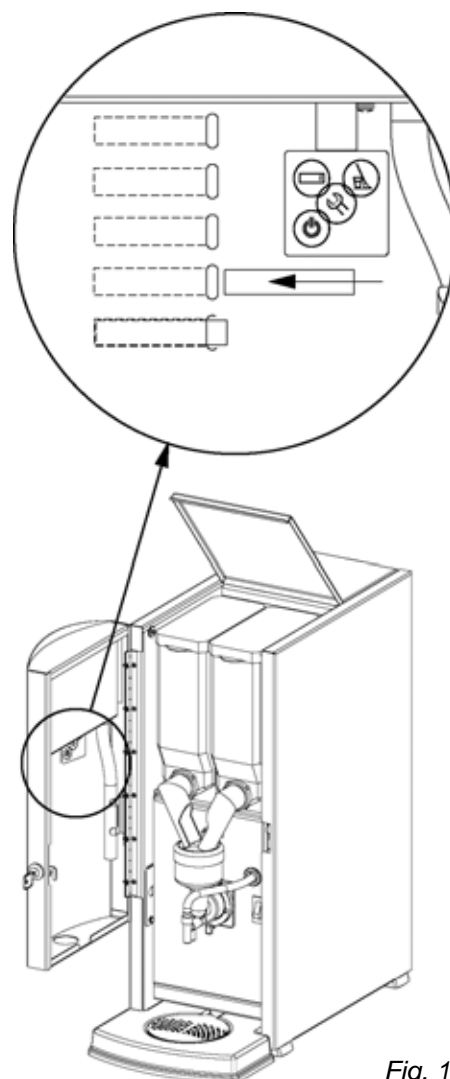


Fig. 17

3.7 Réglages des recettes standards

3.7.1 OptiVend 5 touches

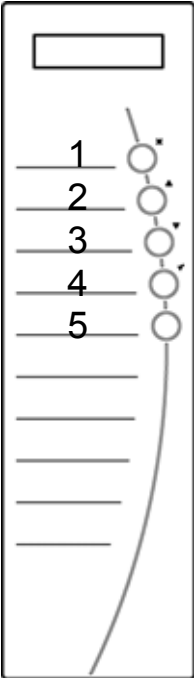




OPTIVEND	Clés	1	2	• = option
Nombre de bacs à poudre	I	I	II	Étiquettes de recettes
		1	•	CAFE
		2	1	CAFE CREME
		3	2	EXPRESSO
		•	3	CHOCOLAT
	1			CHOCOLAT 
	2			CHOCOLAT 
			4	CAFE CHOCOLAT
		4	5	EAU CHAUDE
			•	CAFE AU LAIT
			•	CAFE SUCRE
			•	EXPRESSO SUCRE
		•	•	DOUBLE EXPRESSO
			•	CAFE VIENNOIS
			•	CAPPUCCINO
			•	EXPRESSO CHOCOLAT
		•	•	DECAFEINE
		•	•	THE
		•	•	LAIT CHAUD
		•	•	SOUPE
		•	•	CAFE 
	•	•	EAU CHAUDE 	

Tableau 1

3.7.2 OptiVend 10 touches

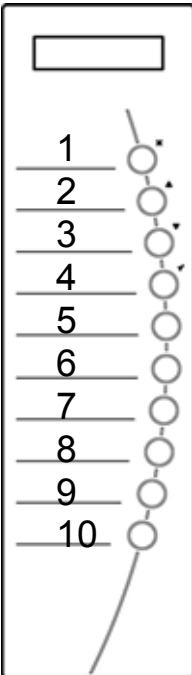
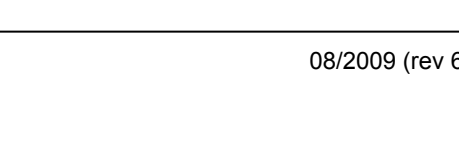
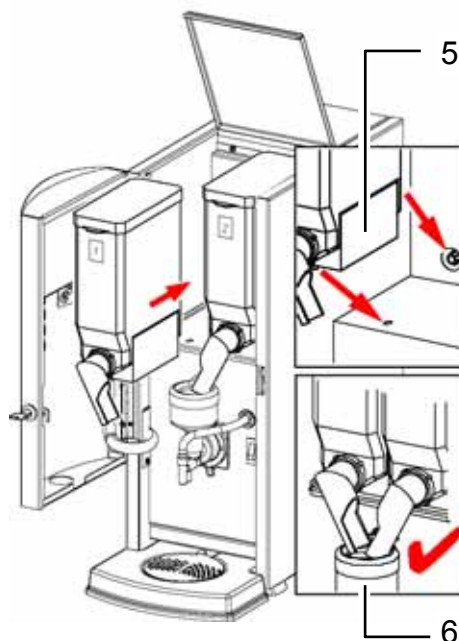
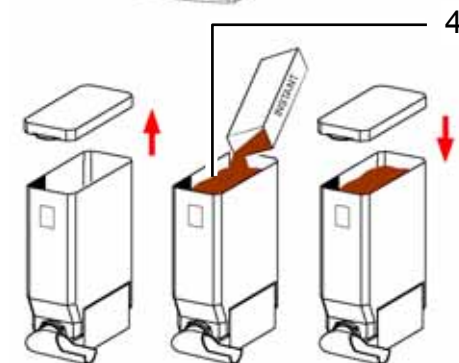
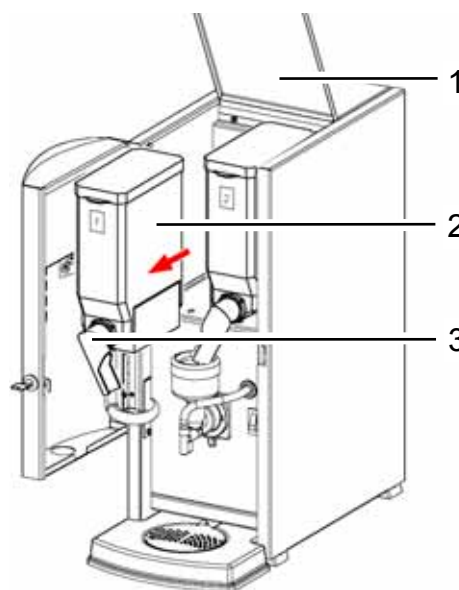
OPTIVEND	3	4	1TL	1TS	3TS	4TS	• = option
Nombre de bacs à poudre	III	IV	I	I	III	IV	Etiquettes de recettes
	1						CAFE
			1	1			CAFE ☕
	2	1	2	2	1	1	CAFE CREME
	3	5					EXPRESSO ☕
			3	3	2	•	EXPRESSO
	•	•	•	•	•	•	DOUBLE EXPRESSO
	4	6	•	•	3	5	CHOCOLAT
	•	•			•	•	DECAFEINE
	8	10	4	4	7	8	EAU CHAUDE
	•	•	•	•	•	•	SOUPE
	•	•	•	•	•	•	LAIT CHAUD
	•	2			•	2	CAFE AU LAIT
	•	3			•	3	CAFE SUCRE
		4				4	CAFE LAIT SUCRE
		•				•	EXPRESSO SUCRE
	5	7			4	6	CAFE CHOCOLAT
	•	•			•		EXPRESSO CHOCOLAT
	6	8			5	7	CAPPUCCINO
		•				•	CAPPUCCINO SUCRE
	7	9			6	•	CAFE VIENNOIS
•	•	•	•	•	•	THE	
		7	7	•	•	EAU CHAUDE ☕	
•	•	8	8	8	9	EAU CHAUDE ☕	
		•	•	•	•	EAU CHAUDE ☕	
		5	5			CAFE ☕	
•	•	6	6	9	10	CAFE ☕	

Tableau 2

3.8 Remplissage des bacs à ingrédient

Remplir le(s) bac(s) à ingrédient avec le produit instantané correspondant selon le tableau ci-dessous (3).

1. Ouvrir le couvercle de l'appareil (fig. 18-1).
2. Retirer le(s) bac(s) de l'appareil en tirant vers l'avant.
3. Faire tourner horizontalement le coude de sortie (fig. 18-3).
4. Remplir le bac avec le produit correspondant (fig. 18-4).
5. Replacer le(s) bac(s) dans la bonne position. Veillez à ce que La bague d'entraînement du bac vienne se caler sur la roue dentée dans la paroi arrière et que l'ergot de centrage se trouve sous la sortie dans la tôle (fig. 18-5).
6. Tourner le(s) coude(s) de sortie à nouveau dans la bonne position (fig. 18-6).







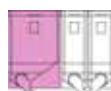
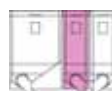
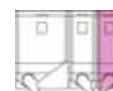

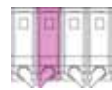
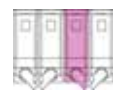

OPTIVEND		Ingrédient Capacité	
Choco		Volume 4,7 ltr. Cacao: 3000 gr. / 150 tasses 120ml	
	Cacao		
1 1 TS 1 TL		Volume 4,7 ltr. Café : 1000 gr. / 685 tasses 120ml	
	Café		
2			Volume 2,35 ltr. Café : 500 gr. / 345 tasses Cacao: 1350 gr. / 68 tasses
	Café	Cacao	
3 3 TS			
	Café	Lait	Cacao
4 4 TS			
	Café	Sucré	Lait
			
			Cacao

Tableau 3

Fig. 18

3.9 Installation

1. Placer l'appareil de niveau à l'emplacement prévu.
2. Réserver un espace de 7 cm minimum sur le côté droit de l'appareil, afin de pouvoir ouvrir la porte (fig. 2 - 4).
3. Réserver un espace de 22 cm minimum au-dessus de l'appareil, afin de pouvoir relever entièrement le couvercle (fig. 2 - 4).
4. Vérifier si les caractéristiques indiquées sur la plaque d'identité (fig. 1-7) correspondent à celles du secteur.
5. Raccorder l'appareil sur l'arrivée d'eau (fig. 1-16) à l'aide du tuyau de raccordement fourni. Raccorder également le trop-plein.
6. Fermer la porte et installer le bac de récupération sous la sortie de distribution (fig.1-11).
7. Il est possible de raccorder un tuyau de vidange à l'égouttoir (chapitre 3.5, fig.16). Il suffit de percer l'égouttoir à l'arrière et de fixer le tuyau fourni.
8. L'appareil est maintenant prêt pour la mise en service.

4. PREMIÈRE MISE EN SERVICE

Avant de procéder à la mise en service du nouvel appareil, les opérations du chapitre 3 INSTALLATION.

- Lors de la première mise en service, l'appareil fonctionne suivant les **réglages d'usine standard**.
- Les divers réglages peuvent être modifiés ultérieurement par un personnel compétent et qualifié. Pour cela, voir l'annexe séparée de service, chapitre 2.3 MENU SERVICE.
- Ce chapitre décrit le rinçage 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 Mise en service / rinçage du système d'eau chaude

1. Ouvrez le robinet d'eau et vérifiez l'absence de fuite au niveau des raccords.
2. Brancher la fiche sur une prise murale reliée à la terre.
3. Mettre l'appareil sous tension en appuyant sur l'interrupteur marche/arrêt (fig. 1-8), l'écran (fig. 1-1.1) s'éclaire et un signal acoustique résonne.
4. Les textes [*F3 Remplissage*] et ensuite [*F2 Chauffage*] s'affichent à l'écran. Pendant la mise à température, les réglages peuvent être faits comme mentionné dans le chapitre suivant 4.2.
5. Après env. 4 min. (OV 3&4; 8,5 min.), l'appareil est en température et le texte [*Make your choice . . .*] .. [*faire votre choix . . .*] apparaît.
6. Placer un gobelet vide de 120 ml minimum sous la sortie de distribution (fig. 1-10), et choisir la boisson de votre choix.
7. La boisson sélectionnée est préparée. Jetez les deux premiers gobelets de chaque boisson.
8. Sélectionner à nouveau une boisson et contrôlez le goût et la quantité, répétez l'opération pour chaque boisson. Le goût et la quantité sont correct ? L'appareil est prêt à l'emploi.
9. Si le goût et/ ou la quantité ne correspondent pas à vos souhaits, consultez l'annexe de service : 3. Réglages de recettes.

4.2 Mise en service opérateur / menu service

Directement après la mise en service, les données suivantes doivent être réglées dans le menu service. Attention : La langue est définie en Anglais en usine.

Pour accéder au menu service (code PIN), voir chapitre 2.2 de l'annexe de service.

- **2.2 System settings** (Réglages)
 - 2.2.3 Language (Langue)
- **2.3 Heure** (Heure actuelle)
- **2.8 Détartrage / filtre**
 - 2.8.0 Service le moment

Vous pourrez consulter ultérieurement les autres options de réglage du menu service. A présent, l'appareil est prêt à l'emploi.

5. PANNEAU DE COMMANDE

L'appareil dispose de deux panneaux de commande.

- Le panneau de commande à l'avant (fig. 1-1) est destiné à l'usage quotidien.
- Le panneau de commande à l'intérieur (fig. 1-2) de la porte est destiné entre autres à l'opérateur pour qu'il puisse accéder au menu opérateur et au menu service (uniquement avec code PIN).

AVERTISSEMENT

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

5.1 Panneau de commande (à l'avant)

Le panneau de commande comporte un certain nombre de touches SOFT et un écran lumineux.

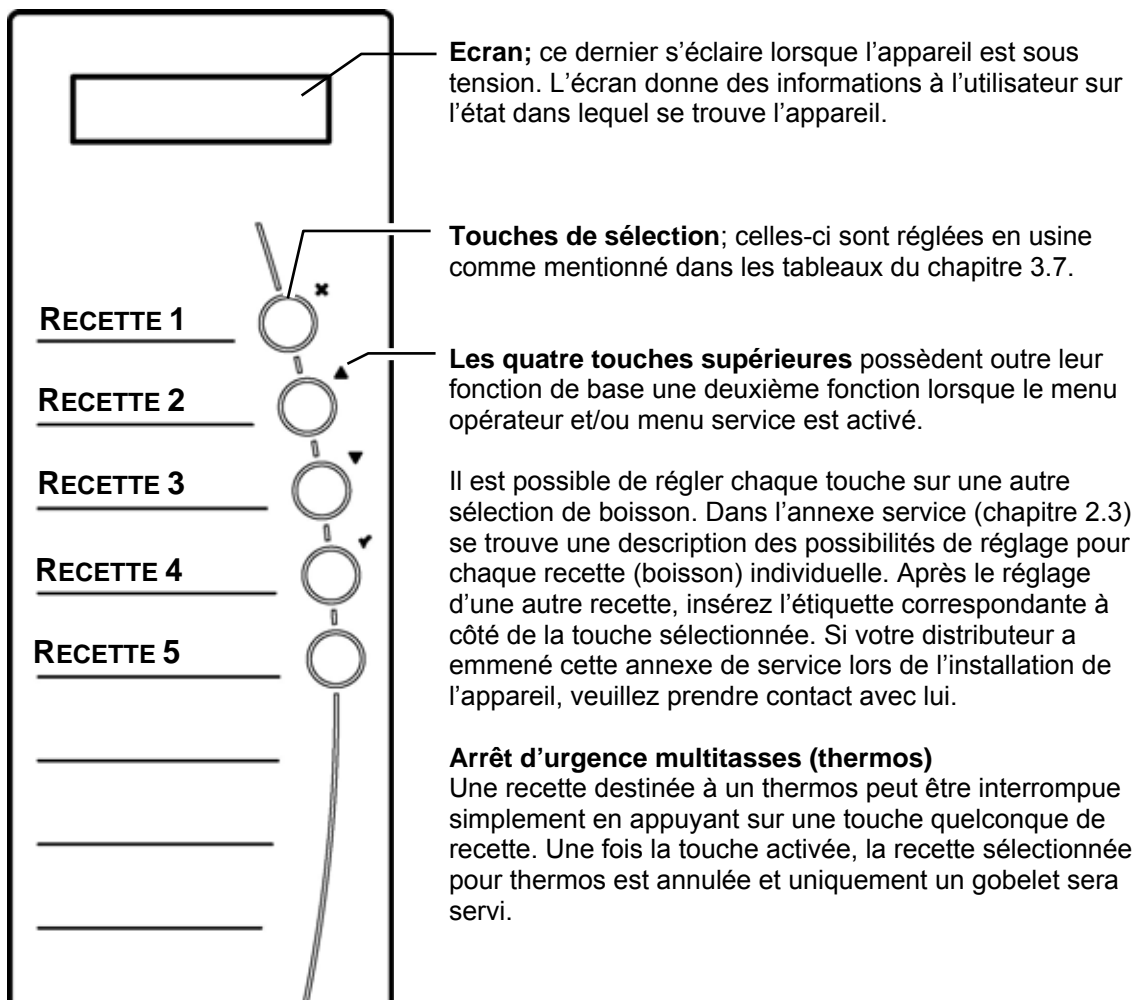


Fig. 19

5.2 Panneau de service (intérieur de la porte)

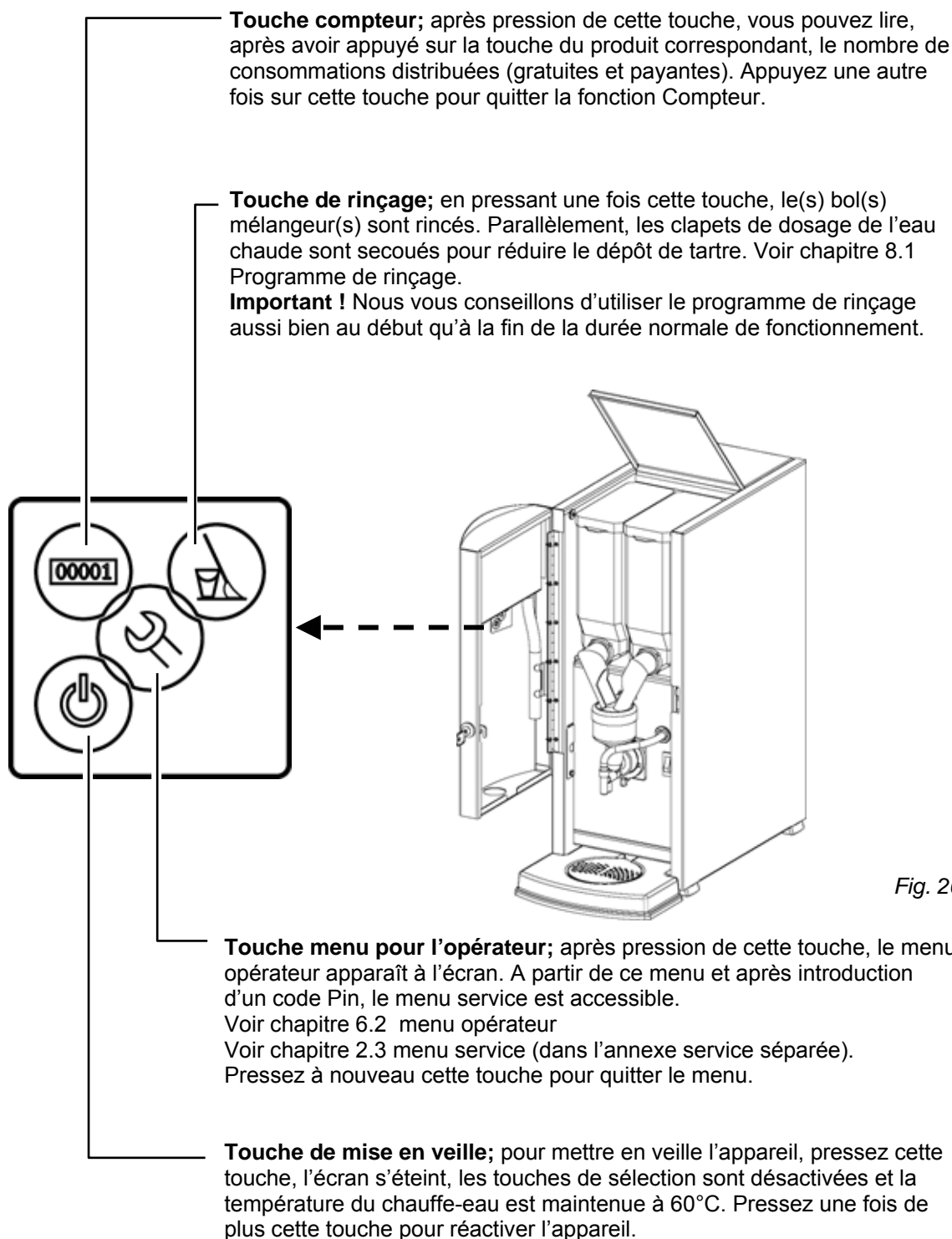


Fig. 20

6. STRUCTURE

6.1 Le menu utilisateur

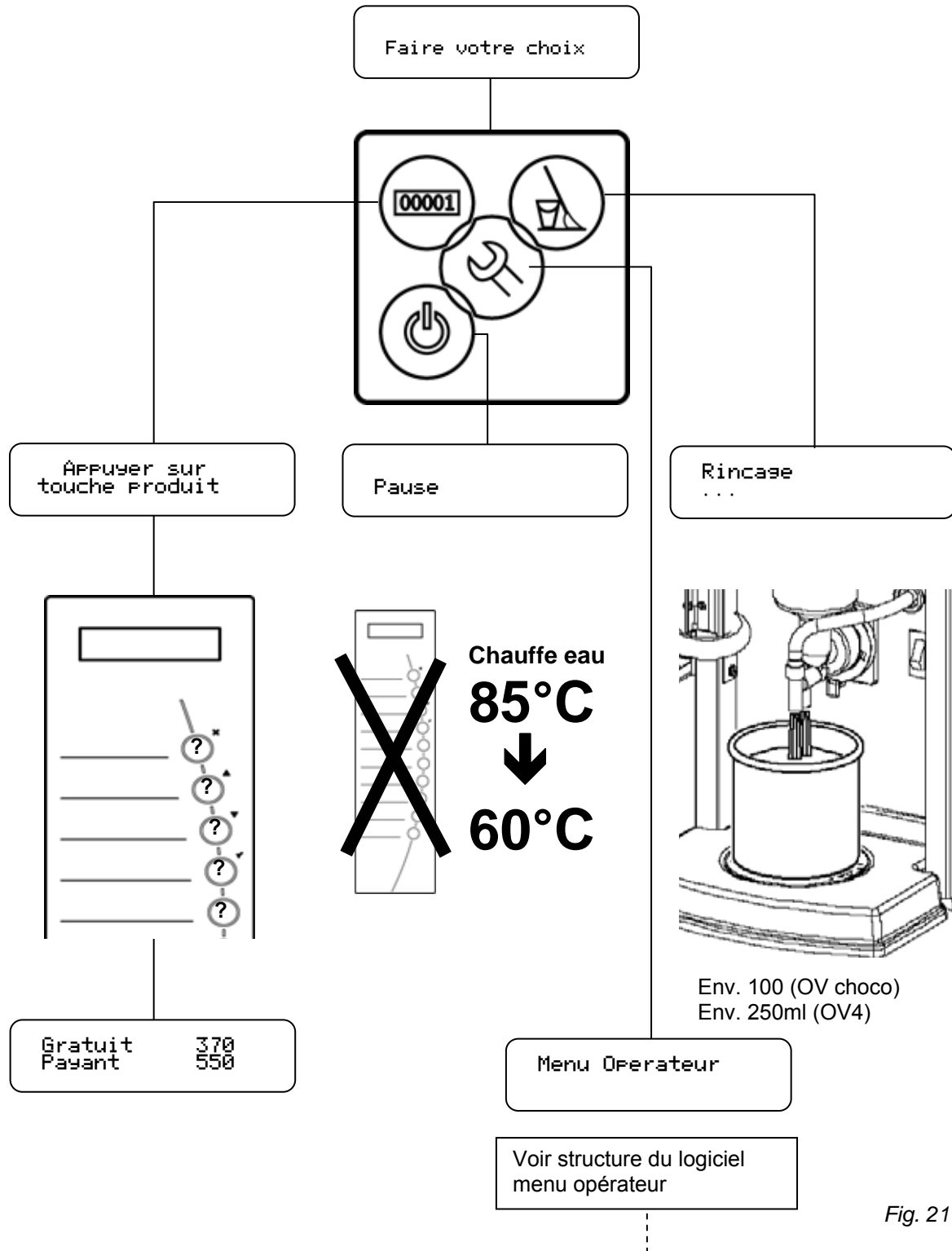
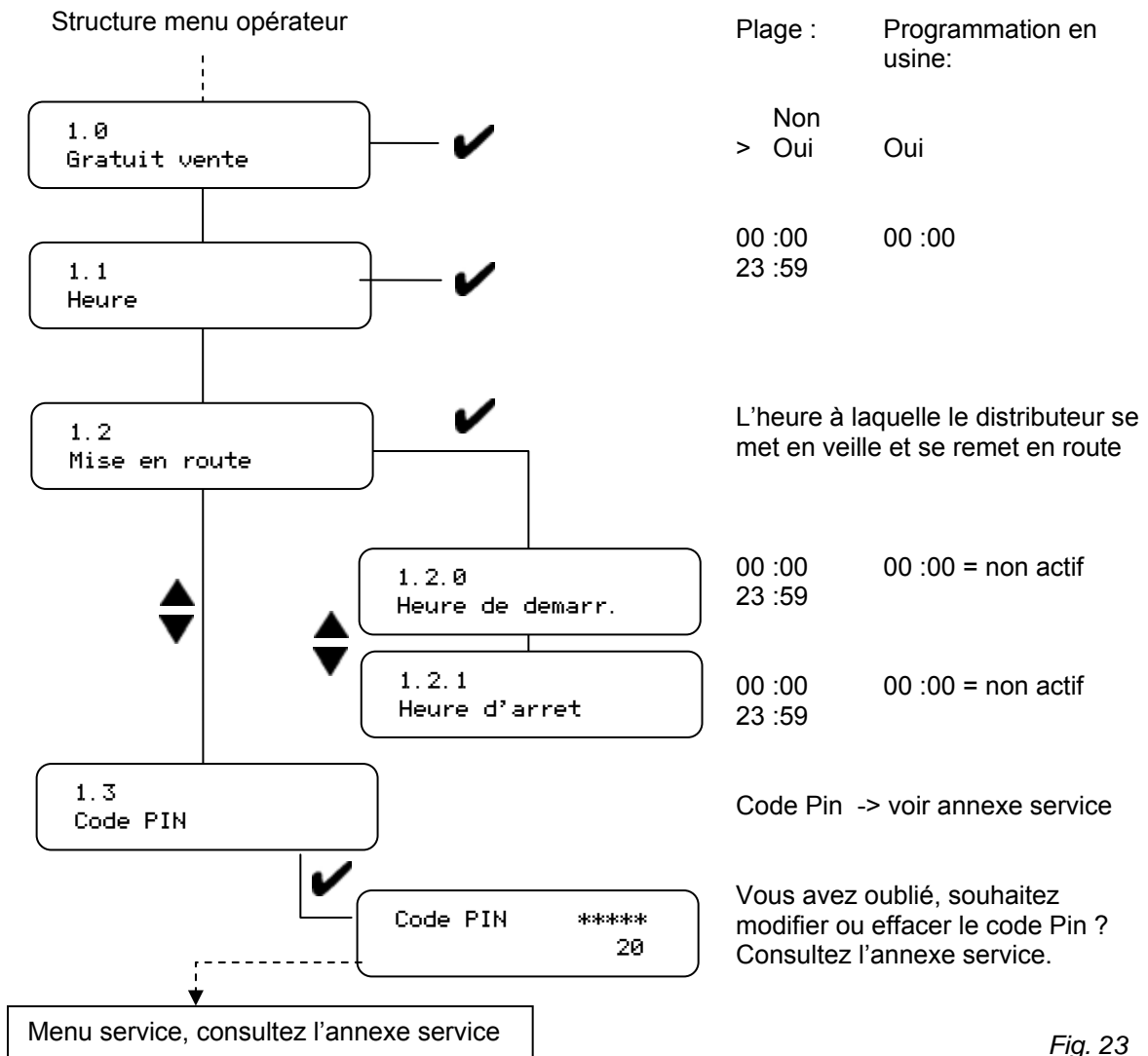
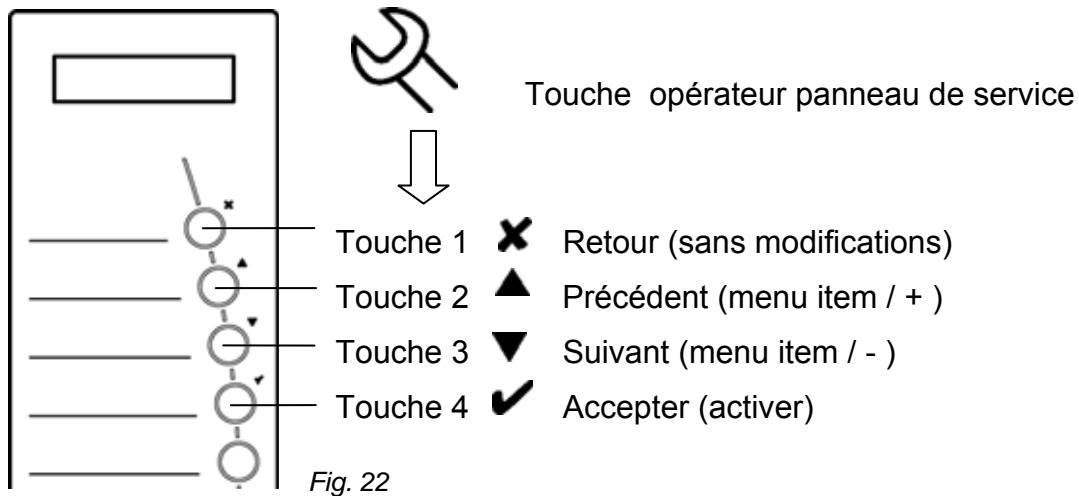


Fig. 21

6.2 Le menu opérateur



7. UTILISATION QUOTIDIENNE

7.1 Remplir les bacs à ingrédient

Ne pas remplir les bacs à ingrédient d'une quantité supérieure à celle nécessaire pour une journée. Ainsi, la fraîcheur des produits est préservée! S'assurer que la vis sans fin de transport reste toujours couverte d'environ 3 cm d'ingrédient minimum. Secouer les bacs encore pleins, afin d'éviter le tassement.

Le remplissage des bacs à ingrédient doit s'effectuer en dehors de l'appareil.

1. Ouvrir le couvercle de l'appareil (fig. 24-1).
2. Retirer le(s) bac(s) de l'appareil en tirant vers l'avant.
3. Faire tourner horizontalement le coude de sortie (fig.24-3).
4. Remplir le bac avec le produit correspondant (fig. 24-4).
5. Replacer le(s) bac(s) dans le bon ordre. Veillez à ce que la bague d'entraînement du bac vienne se caler sur la roue dentée dans la paroi arrière et que l'ergot de centrage se trouve sous la sortie dans la tôle (fig. 24-5).
6. Tourner le(s) coude(s) de sortie à nouveau dans la bonne position (fig. 24-6).



- S'assurer que le bon récipient se trouve au bon endroit (voir la numérotation sur les bacs et sur l'appareil).
- Pour nettoyer les bols mélangeurs, lancer le programme de nettoyage.

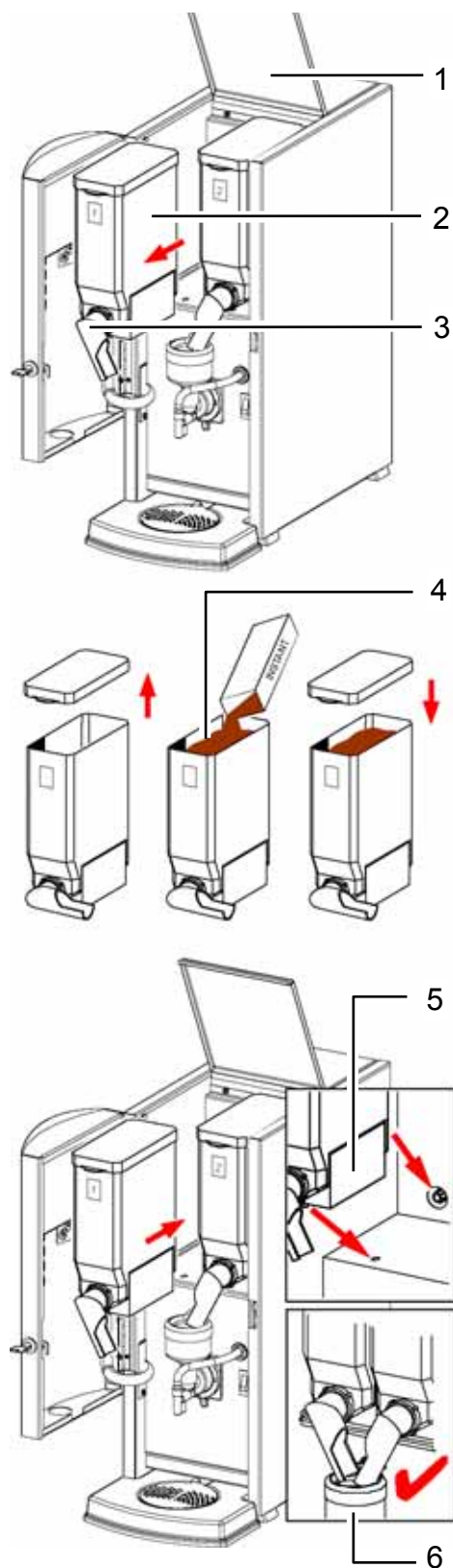
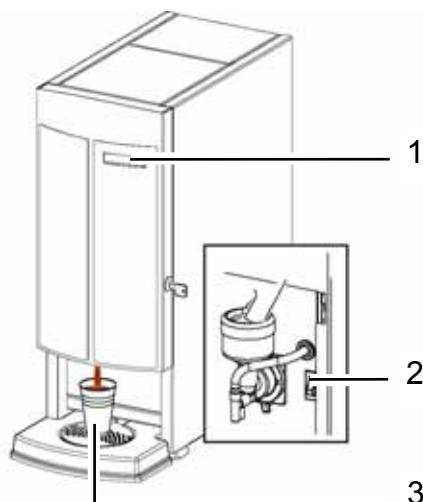


Fig. 24

7.2 Préparatifs

1. Mettre l'appareil sous tension avec l'interrupteur (fig. 18-2), l'écran (fig. 18-1) s'éclaire.
2. Refermez la porte à clé.
3. L'appareil se remplit [*F3 Remplissage*], et se réchauffe ensuite [*F2 Chauffage*].
4. Pendant la phase de mise à température, remplir le(s) bac(s) à ingrédient si nécessaire.
5. Une fois l'appareil à température, le message suivant apparaît [*faire votre choix . . .*]
6. Placez un gobelet vide sous la sortie de distribution et procédez au programme de rinçage.
7. L'appareil est désormais prêt à l'emploi.

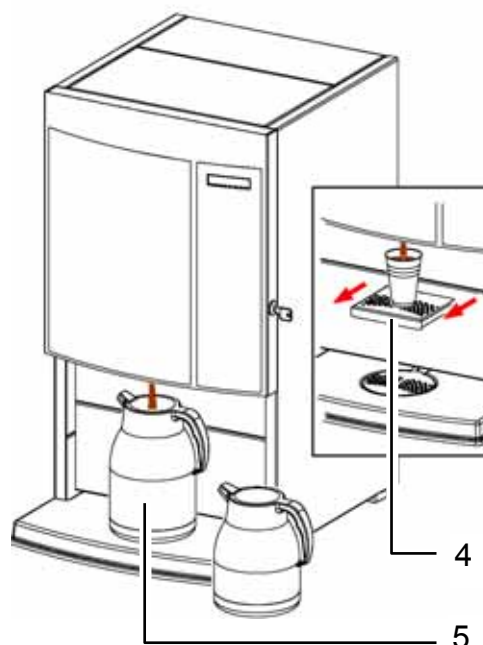


7.3 Distribution de gobelets

1. Placer un gobelet vide sous la sortie de distribution (fig. 25-3).
2. Choisir la boisson de votre choix
3. Votre boisson est préparée [*Patientez*]
4. Votre boisson est prête lorsque le texte : [*faire votre choix . . .*] apparaît sur l'écran.

7.4 Distribution de thermos (OptiVend TS/TL)

1. Placer un thermos vide sous la sortie de distribution (fig. 25-5).
2. Choisir la boisson de votre choix
3. Votre boisson est préparée [*Patientez*]
4. Votre boisson est prête lorsque le texte : [*faire votre choix . . .*] apparaît sur l'écran.



Arrêt d'urgence multitasses (thermos)

Une recette destinée à un thermos peut être interrompue simplement en appuyant sur une touche quelconque de recette. Une fois la touche activée, la recette sélectionnée pour thermos est annulée et uniquement un gobelet sera servi.

Préparation d'une tasse/ un gobelet ?

- Tirez le plateau pour les tasses (fig. 25-4) vers l'avant.

Fig. 25

7.5 Monnayeur boissons payantes (en option)

Composants principaux (fig. 26)

1. Fente d'insertion pour pièces
2. Bouton retour
3. Fente pour retour de monnaie
4. Réceptacle pour la monnaie
5. Verrou de porte, également verrou pour le réceptacle

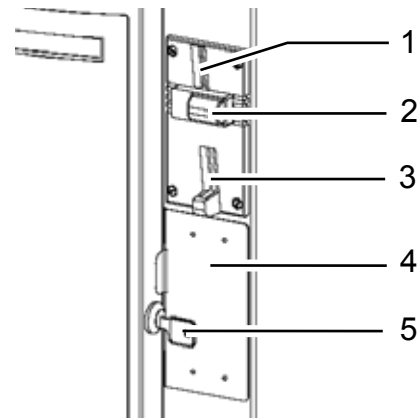


Fig. 26

7.5.1 Régler la distribution des boissons sur le mode payant (fig. 27)

1. Ouvrir le menu opérateur
2. Aller vers 1.0 gratuit vente
3. Sélectionner non au lieu de oui et confirmez votre choix

7.5.2 Utilisation du dosage payant

1. Placer le gobelet (appuyez sur la boisson souhaitée si le montant n'est pas connu).
2. Introduire le montant exact.
3. Sélectionner votre boisson

Régler/modifier les prix du produit

Voir chapitre 2.3 menu du service dans l'annexe service ou contactez votre distributeur.

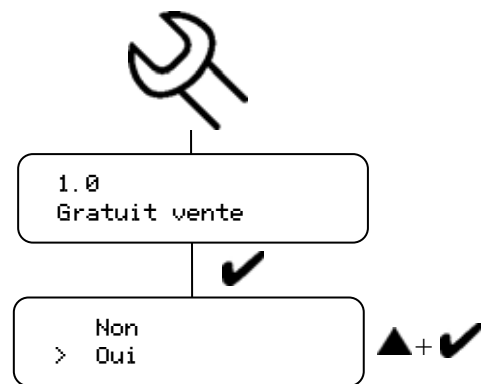


Fig. 27

7.6 Fonctions de blocage automatique

Pendant l'utilisation, les messages suivants (fig. 28) peuvent apparaître bloquant automatiquement les touches de sélection des boissons :

- Après avoir vidé le bac de récupération, le message disparaît automatiquement et les touches de sélection des boissons sont à nouveau activées (option).
- La température du chauffe-eau est (temporairement) trop basse en raison d'une sortie élevée d'eau. Une fois que la température est à nouveau normale, le message disparaît automatiquement et les touches de sélection des boissons sont à nouveau activées.
- La pression de l'eau est tombée ou le réservoir d'eau (modèle autonome) est vide.

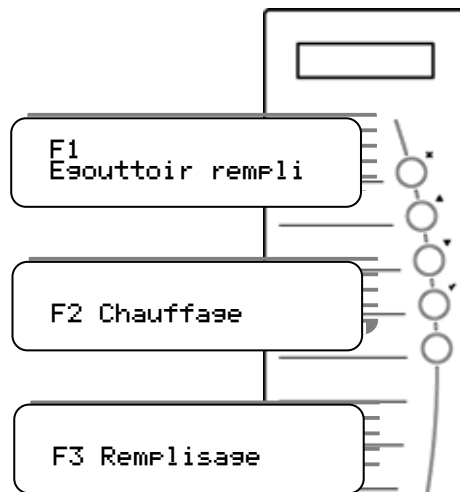


Fig. 28

7.7 Fonctions de blocage manuel (fig. 29)

Par l'intermédiaire des fonctions de blocage, le menu de l'utilisateur et de l'opérateur peuvent être réglés de sorte à bloquer les touches de sélection des boissons. Pendant la mise en veille, la température du chauffe-eau est maintenue à 60°C et le panneau de commande est désactivé.

Cette touche vous permet de mettre manuellement l'appareil en mode veille.

Avec la fonction menu, vous pouvez mettre l'appareil automatiquement en mode veille pendant une période calme, voir chapitre 6.2 menu opérateur, point 1.2 durée de commutation.

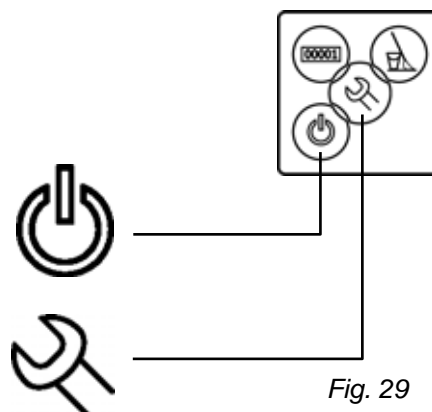


Fig. 29

8. ENTRETIEN



Ne laissez aucune occasion aux bactéries de se développer : suivez les instructions pour l'entretien de votre appareil ! Pour l'utilisation de détergents, respectez éventuellement les règles d'hygiène en vigueur au sein de votre organisation.

8.1 Programme de nettoyage

Cet appareil est doté d'un programme de rinçage qui vous permet de rincer quotidiennement le système mélangeur.

- Nous vous recommandons de procéder au programme de rinçage aussi bien au début qu'à la fin de la durée normale de fonctionnement.
- Le programme de rinçage dure environ 20 secondes avec environ 100 à 250 ml d'eau.
- Pendant la durée de rinçage, le message suivant apparaît à l'écran : [*Rincage . . .*].
- L'eau de rinçage se déverse par la sortie de distribution dans le gobelet gradué (livré) situé en dessous.

Activer le programme de rinçage;

1. Placer le gobelet livré sous la sortie de distribution (fig. 30-2).
2. Ouvrir la porte et presser le bouton de rinçage (fig. 30-1)
3. sur l'intérieur de la porte.
4. Lors du programme de rinçage, le système mélangeur est rincé avec de l'eau chaude.
5. Jetez l'eau de rinçage.
6. Répétez le programme de rinçage jusqu'à ce que l'eau de rinçage soit claire.

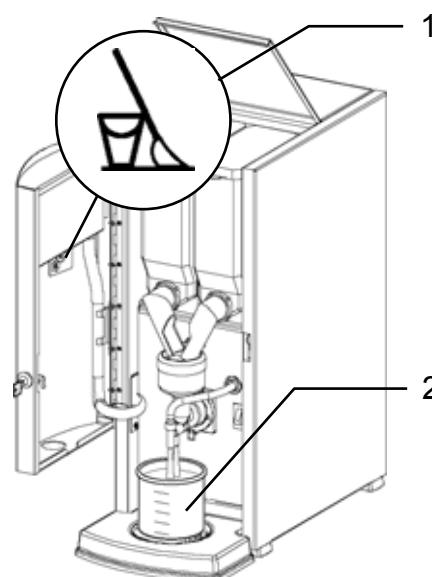


Fig. 30

8.2 Système mélangeur

Les bols et les logements du système mélangeur sont en contact permanent avec les boissons, un entretien rigoureux est donc indispensable.

Cependant, l'appareil peut assurer l'entretien quotidien au moyen du programme de rinçage

Le système mélangeur comporte les éléments suivants :

- Extracteur de vapeur
- Anneau de fixation
- Hélice du mélangeur
- Logement du mélangeur
- Sortie boissons / sortie eau chaude

Démontage (fig. 31)

1. Mettre l'appareil hors tension et retirez Les bacs à ingrédients de l'appareil.
2. Tourner l'anneau de fixation vert vers la droite et retirer le tuyau de la sortie d'eau chaude.
3. Tirer le logement mélangeur vers l'avant pour le détacher du mélangeur.
4. Tirez les hélices du mélangeur vers l'avant pour les détacher de l'axe du mélangeur et retirer l'anneau de fixation vert. Démontez également le logement du mélangeur (extracteur de vapeur, sortie de distribution).
5. Nettoyer les parties démontées dans de l'eau chaude avec un produit nettoyant normal.
6. Remontez les éléments dans l'ordre inverse du démontage.
7. ATTENTION : la flèche sur les hélices du mélangeur doit être orientée vers le côté plat de l'axe et enfoncez les hélices du mélangeur sur l'axe jusqu'à ce que vous entendiez un net "clic".
8. Replacer le logement du mélangeur sur le mélangeur.
9. Tourner l'anneau de fixation vert vers la gauche et raccorder le tuyau sur la sortie d'eau chaude.
10. Tourner le coude de sortie dans la bonne position, remettre l'appareil sous tension et procéder à quelques consommations tests pour contrôler le bon fonctionnement.

Entretien

Rincez quotidiennement le système mélangeur avec le programme de rinçage.

Toutes les semaines, retirez l'extracteur de vapeur, le logement du mélangeur, les hélices du mélangeur, la sortie de distribution et l'anneau de fixation et nettoyez-les (fig. 31-5).

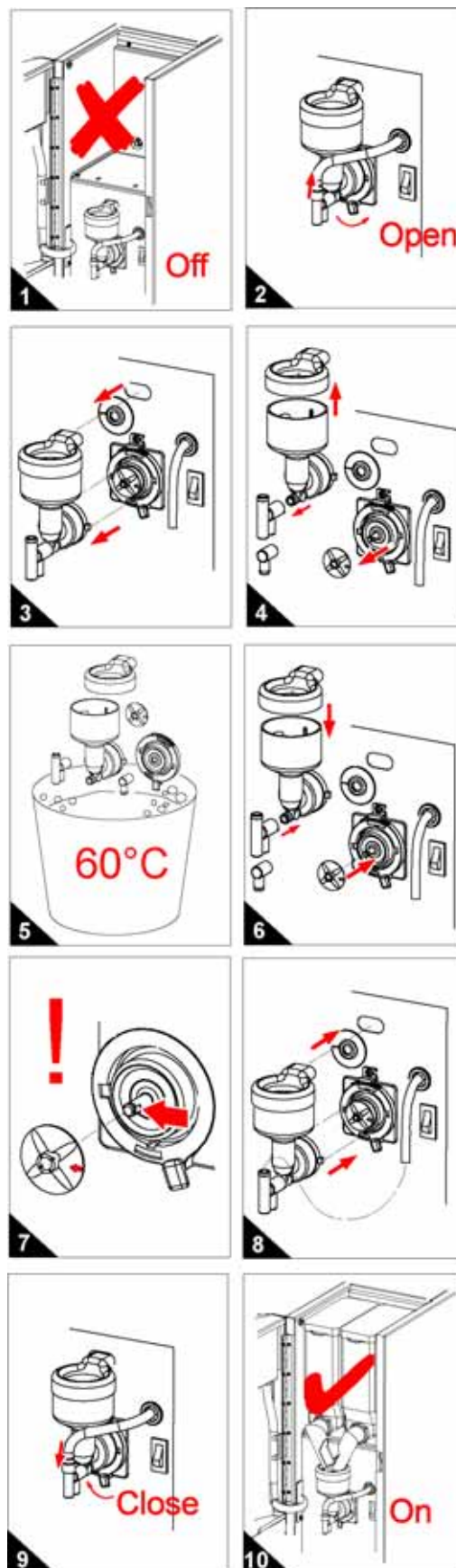


Fig. 31

8.3 Bacs à ingrédients

Tous les jours

Nettoyer chaque jour les bouches de sortie (fig. 32-1) et les coudes de sortie (fig. 32-2) avec un petit pinceau sec.

Toutes les semaines

Vider au moins une fois par semaine les bacs à poudre et les nettoyer avec un petit pinceau sec. Enlever les résidus collés.

Tous les mois

Vider une fois par mois les bacs à ingrédient et les nettoyer à l'eau chaude. Vider une fois par mois les bacs à ingrédient et les nettoyer à l'eau chaude. Si nécessaire, la vis sans fin transport peut être retirée en dévissant l'écrou de serrage de devant (fig. 32-4) et de derrière (fig. 32-3). La vis peut être retirée dans son ensemble.



- Veiller à ne pas échanger les vis sans fin lors du montage
- Avant le remplissage, laisser sécher PARFAITEMENT les bac(s)!

S'assurer que le bon récipient se trouve au bon endroit (voir la numérotation sur les bacs et sur l'appareil). pour nettoyer les bols mélangeurs, lancer le programme de nettoyage.

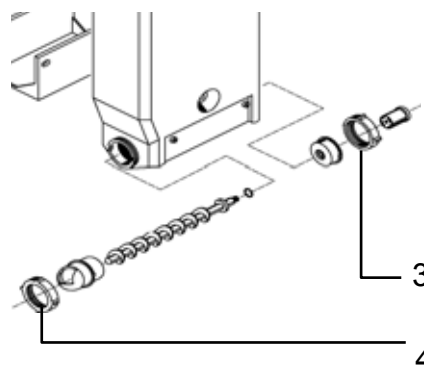
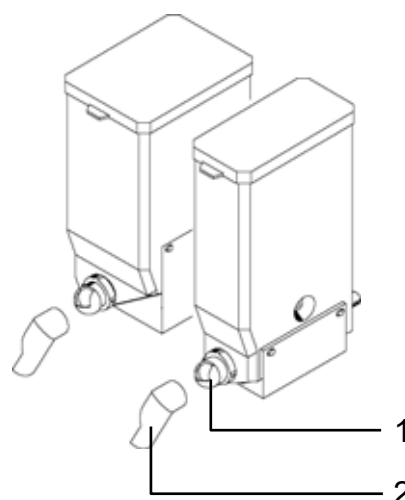


Fig. 32

Compartiment du bac

Nettoyez au moins une fois par semaine le compartiment du bac avec un chiffon propre et humide (fig. 33-1).

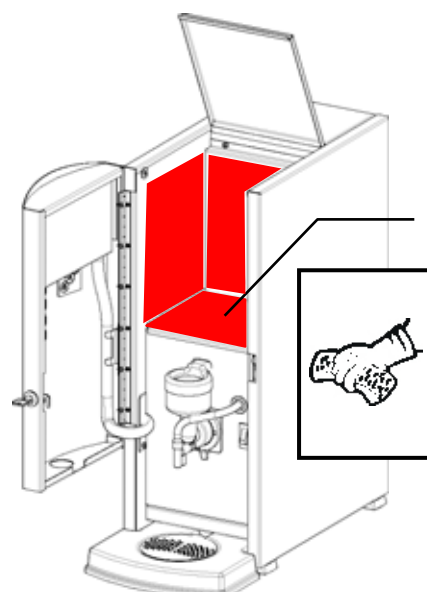


Fig. 33

8.4 Bac de récupération

Le bac de récupération sert à recueillir d'éventuelles gouttes tombant de la sortie de distribution. Le bac de récupération est muni d'un détecteur électronique qui arrête l'appareil en cas de dépassement du niveau maximum. Le bac de récupération étant en contact direct avec les boissons et les gobelets, un entretien fréquent et rigoureux est indispensable.

Le bac de récupération comporte (fig. 34-2):

- bac de récupération
- grille

Démontage (fig. 34)

1. Retirer le bac de récupération en le tirant vers l'avant.
2. Retirer la grille.
3. Vider le bac de récupération
4. Nettoyer le bac de récupération et la grille selon les instructions d'entretien ci-dessous et replacer le bac de récupération avec la grille.

Entretien

Vider et laver le bac de récupération tous les jours, nettoyer le bac de récupération et la grille avec un chiffon humide.

Nettoyer à l'eau chaude toutes les semaines le bac de récupération et la grille.

8.5 Armoire

L'armoire comporte les éléments suivants:

- armoire inox
- panneau de commande /image d'ambiance

Entretien

Nettoyer quotidiennement l'extérieur en inox avec un chiffon propre humide, puis sécher soigneusement. Ne pas utiliser d'abrasifs pour éviter le risque de rayures ou de taches ternes. Ne pas utiliser de chlore ni de détergents chlorés, l'inox n'y résiste pas. Nettoyer chaque semaine les éléments plastiques vernis avec un détergent doux non abrasif.

8.6 Fréquence de nettoyage

Nettoyage quotidien:

- de tous les coudes de sortie des récipients bacs à ingrédients à l'aide d'un pinceau sec.
- rincer à l'eau chaude tous les mélangeurs à l'aide du programme de rinçage.
- des becs verseurs et d'étrier de distribution.
- vider et rincer le bac de récupération, nettoyer le bac et la grille avec un chiffon humide.
- de l'extérieur de l'appareil.

Nettoyage hebdomadaire, comme le nettoyage quotidien avec en plus:

- sortir les extracteurs de vapeur, les logements des mélangeurs, les hélices des mélangeurs et les tuyaux de distribution, les nettoyer à l'eau chaude, puis les rincer.
- nettoyer la plaque support des bacs à poudre avec un chiffon propre humide.

Nettoyage mensuel, comme le nettoyage hebdomadaire avec en plus:

- nettoyer les récipients bacs à ingrédients ; les vider et les laver à l'eau chaude.
- sortir le tiroir d'extraction et le nettoyer à l'eau chaude.

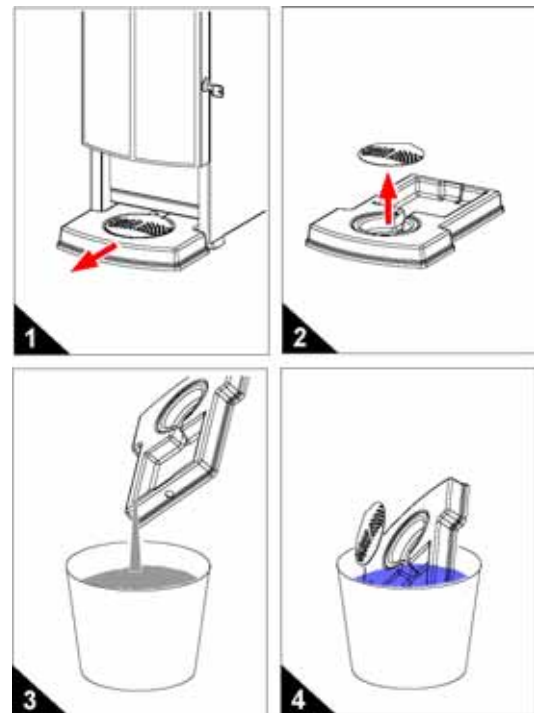


Fig. 34

- nettoyer la plaque support du tiroir d'extraction avec un chiffon propre humide.

Tous les 3 mois, comme le nettoyage mensuel avec en plus:

- nettoyer la grille d'aération sous l'appareil avec un pinceau sec.



AVERTISSEMENT

- Pour effectuer un détartrage du réservoir d'eau, il est nécessaire d'ouvrir l'appareil. Lors de cette opération, des éléments sous tension deviennent accessibles, et il y a risque d'électrocution !



AVERTISSEMENT

- Ne jamais immerger l'appareil ni le nettoyer par projection d'eau.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lors des opérations d'entretien.

9. MAINTENANCE

Pendant l'installation de l'appareil, le technicien de maintenance a défini un point donné à partir duquel il est nécessaire de procéder à une maintenance. Pendant l'utilisation de l'appareil, le nombre de boissons distribuées est compté. Lorsque le nombre prédéfini est atteint, un symbole avec une étoile (*) (fig. 35) apparaît à droite en haut sur l'écran.

Après l'apparition de ce symbole, l'appareil peut continuer à fonctionner.

Une fois le nombre de tasses prédéfini atteint, l'appareil doit être détartré. En cas d'utilisation d'un filtre à eau (conseil), ceci indique que le filtre doit être changé.

Il est déconseillé à l'utilisateur de procéder lui-même au détartrage ou au changement du filtre pour des raisons de sécurité. Nous recommandons de faire appel à un technicien de maintenance qualifié pour détartrer et procéder à l'entretien.

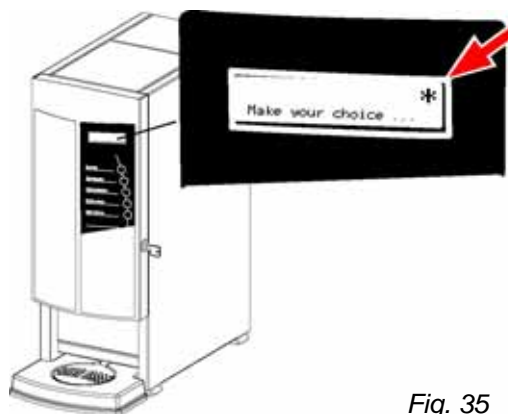


Fig. 35

Qualité de l'eau	Dureté				Maintenance prévue Après ... 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	214-321	8500
Moyenne	8-12	15-22	1,4-2,2	268-214	12.500*
Douce	4-8	7-15	0,7-1,4	72-268	20.500
Très douce	0-4	0-7	0- 0,7	0-72	0 = fin

Tableau 4

10. PROTECTION THERMIQUE

L'appareil est équipé d'une protection thermostatique accessible de l'extérieur. Cette dernière se trouve à l'arrière de l'appareil. (fig. 36).

La protection arrête l'élément chauffant dès que la température est trop élevée. La cause la plus fréquente de déclenchement de la protection est l'excès de tartre.

Si l'appareil ne se réchauffe pas, procédez comme suit :

1. Laisser l'appareil refroidir.
2. Dévisser le capuchon de protection noir (fig. 36-1).
3. Appuyer sur le bouton visible (fig. 36-2), et revisser le capuchon de protection.

Si la protection était éteinte et si le symbole de maintenance(*) apparaît à l'écran, démarrez ensuite l'appareil. Voir chapitre 9 Maintenance.

11. TRANSPORT / STOCKAGE

Avant de mettre le machine hors service pour le transporter ou le stocker, il est nécessaire d'effectuer les opérations suivantes:

1. Eteindre l'appareil et retirer la fiche de la prise murale.
2. Fermer le robinet d'arrivée d'eau.
3. Vidanger le réservoir d'eau à l'aide du tuyau de vidange (fig. 37-1). (OptiVend Choco, OptiVend 1 & 2: 2,5 liter, OptiVend 3 & 4 : 5,5 liter).
4. Nettoyer les récipients bacs à ingrédients, le système mélangeur, la bac de récupération et l'armoire, selon les instructions du chapitre 8. Entretien.
5. Remonter les éléments mentionnés sous 4.
6. L'appareil est maintenant prêt pour être transporté.
7. La réinstallation de l'appareil doit être effectuée selon les instructions du chapitre 3. Installation.

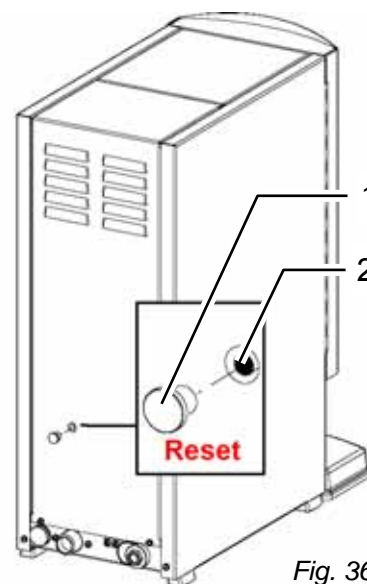


Fig. 36

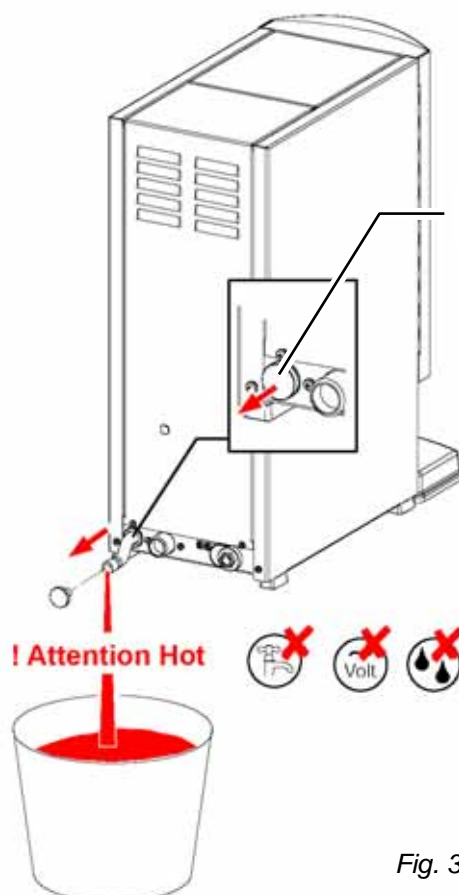


Fig. 37

12. EN CAS DE PROBLEMES

Message à l'écran	Cause possible	Action
<i>F1 Egouttoir rempli</i>	Le bac de récupération est plein	Vider le bac de récupération, le message d'erreur disparaît
<i>F2 Chauffage</i>	Le chauffe-eau est en train de se réchauffer ou a atteint la température minimum.	Lorsque le chauffe-eau a atteint la température réglée, le message disparaît de l'écran.
	Le chauffe-eau ne se réchauffe pas. Protection température éteinte.	Réinitialisez la protection de température à l'arrière. Contrôlez s'il est nécessaire de détartre le chauffe-eau, si nécessaire, faire détartre.
<i>F3 Remplissage</i>	Pendant la mise en service; le chauffe-eau est vide et se remplit.	Aucune action. Une fois que le chauffe-eau atteint le niveau souhaité, F2 Chauffage apparaît.
	Pendant l'utilisation; le chauffe-eau se remplit trop lentement. Après env. 3 minutes, F3 remplissage se change en E3.	Contrôlez la pression de l'eau, ouvrez complètement le robinet d'approvisionnement de l'eau, contrôlez si le tuyau de raccordement n'est pas courbé.


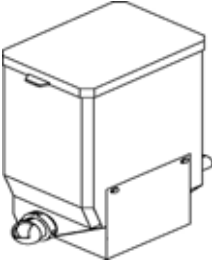




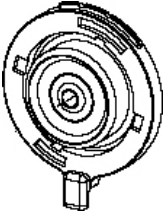
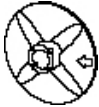
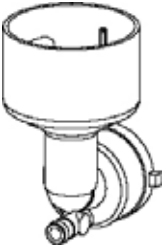




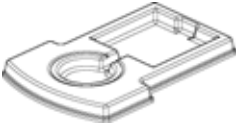

Ecran	Cause possible de l'erreur	Action
B0	Problème détecteur de température Système d'eau chaude	Contactez le distributeur ou le technicien de maintenance
B1	Problème détecteur de température Système d'eau chaude	Contactez le distributeur ou le technicien de maintenance
E0	Problème avec régulation de température Système d'eau chaude	Contactez le distributeur ou le technicien de maintenance
E1	Problème avec régulation de température Système d'eau chaude	Contactez le distributeur ou le technicien de maintenance
E3	Le système d'eau chaude se remplit trop lentement. La vanne d'admission se ferme pour des raisons de sécurité.	Contrôlez la pression de l'eau, ouvrez complètement le robinet d'approvisionnement de l'eau, contrôlez si le tuyau de raccordement n'est pas courbé. Eteindre et rallumer l'appareil.
E7	Faute d'électrode min.	Contactez le distributeur ou le technicien de maintenance

Défaut	Vérifier
L'appareil ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> - fusibles (tableau de distribution) - interrupteur principal (tableau de distribution) - fiche du cordon d'alimentation
L'appareil ne réagit pas	<ul style="list-style-type: none"> - l'appareil se trouve en veille
Problèmes de goût:	<ul style="list-style-type: none"> - compléter les bac(s) à poudre - positionner correctement les bacs à ingrédients - coudes de sortie des récipients obstrués - vis sans fin de dosage à l'intérieur du bac desserrée ou humide - distributeur d'ingrédients à l'intérieur des bacs ne fonctionne pas - type de produit incorrect - bol mélangeur et/ou mélangeur encrassé(s) - produits humides, vérifier le système de ventilation et remplacer les produits - produits trop vieux; remplacer les produits - température du chauffe-eau insuffisante ; contacter votre fournisseur.

13. 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

		(OptiVend 3 & 4) 	(OptiVend 3 & 4) 
03284	03258	03259	03260
(OptiVend Choco, 1 & 2) 	(OptiVend 1 & 2) 		
03261	03262	03253	03254
			
03255	03256	03257	02797
			
13380	03997	03998	

Animo®

OPTIVEND

Animo B.V. Headoffice
Dr. A.F. Philipsweg 47
P.O. Box 71
9400 AB Assen
The Netherlands
Tel. no. +31 (0)592 376376
Fax no. +31 (0)592 341751
E-mail: info@animo.nl
Internet: <http://www.animo.eu>



Rev. 6.1 08/2009 Art.nr 09898