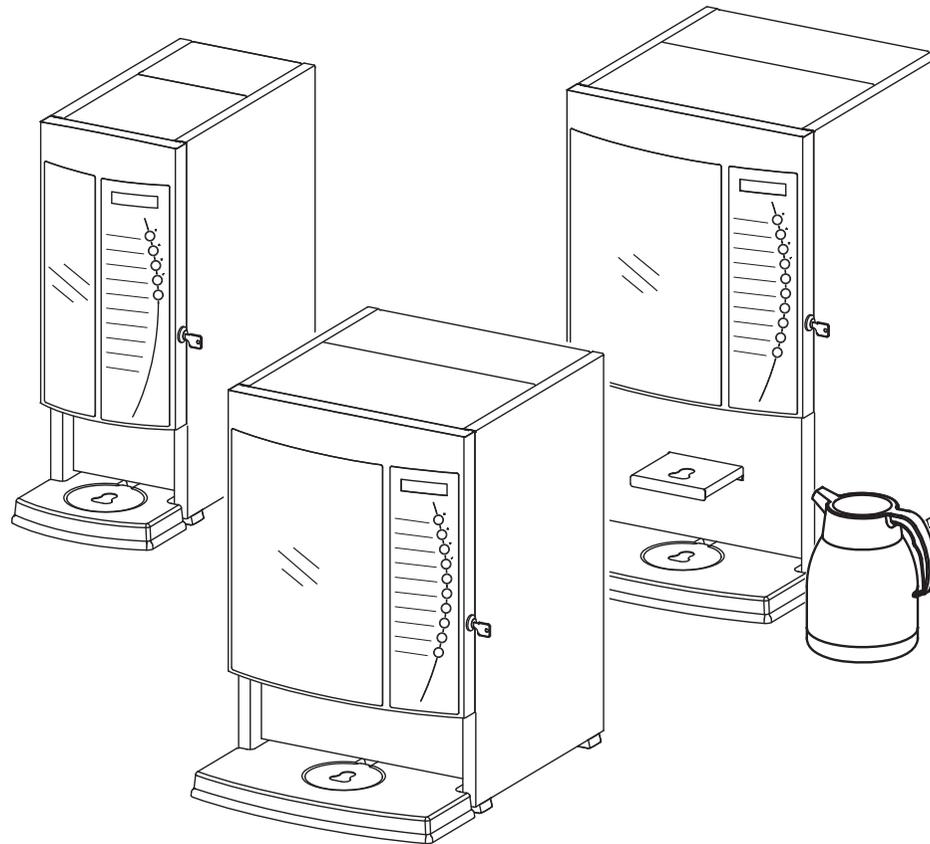


# Animo<sup>®</sup>

## OPTIVEND Model 2009



Ⓝ NL Gebruiksaanwijzing

Ⓝ GB Manual

Ⓝ D Betriebsanleitung

Ⓝ F Mode d'emploi

## TABLE DES MATIÈRES

AVANT-PROPOS.....	136
But de l'utilisation.....	138
Instructions de sécurité et signalements des dangers.....	139
Dispositifs de sécurité.....	140
Les appareils et l'environnement.....	140
<b>1. GÉNÉRALITÉS.....</b>	<b>141</b>
<b>2. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....</b>	<b>142</b>
2.1 OptiVend standard.....	142
2.2 OptiVend version triphasé 400V.....	143
2.3 Tables.....	144
<b>3. INSTALLATION.....</b>	<b>146</b>
3.1 Déballage.....	146
3.2 Préparatifs de la mise en place.....	146
3.3 Raccordement de l'eau.....	147
3.3.1 Traitement de l'eau.....	147
3.3.2 Kit autonome avec pompe.....	147
3.3.3 Armoires basses.....	147
3.4 Raccordement électrique.....	148
3.5 Évacuation du bac de la rampe égouttoir.....	149
3.6 Apposition des étiquettes de recettes.....	149
3.7 Réglage des recettes standard.....	150
3.8 Remplissage des bacs à ingrédient.....	153
3.9 Pose de l'appareil.....	154
3.9.1 Pose de l'appareil sur le buffet.....	154
3.9.2 Armoire basse.....	154
3.9.3 Armoire basse avec unité de réfrigération intégrée.....	154
<b>4. PREMIÈRE MISE EN SERVICE.....</b>	<b>155</b>
4.1 Mise en service / rinçage du système d'eau chaude.....	155
4.2 Réglage du menu opérateur / maintenance.....	155
<b>5. PANNEAU DE COMMANDE.....</b>	<b>156</b>
5.1 Panneau de commande (à l'avant).....	156
5.2 Panneau de service (intérieur de la porte).....	157
<b>6. STRUCTURE DU MENU.....</b>	<b>158</b>
6.1 Le menu opérateur.....	158
6.2 Recette rapide.....	160
<b>7. UTILISATION QUOTIDIENNE.....</b>	<b>161</b>
7.1 Remplissage des bacs à ingrédient.....	161
7.2 Préparatifs.....	161
7.3 Distribution des boissons à la tasses/gobelets.....	162
7.4 Distribution dans des thermos.....	162

7.5 Système monnayeur (en option).....	163
7.5.1 Monnayeur.....	163
7.5.2 Monnayeur-rendeur.....	164
7.6 Fonctions de blocage automatique.....	165
7.7 Messages affichés pendant l'utilisation.....	165
<b>8. ENTRETIEN.....</b>	<b>166</b>
8.1 Programmes de rinçage.....	166
8.2 Nettoyage du système mélangeur (quotidien).....	166
8.3 Nettoyage du système mélangeur OptiVend 1, 2 & Choco (hebdomadaire).....	167
8.4 Nettoyage du système mélangeur OptiVend 3, 4, 3TS, 4TS, HS, HS DUO (hebdomadaire).....	168
8.5 Nettoyage du filtre d'aspiration du mélangeur (mensuel).....	169
8.6 Nettoyage du (des) bac(s) à ingrédients.....	170
8.7 Démontage des bacs à ingrédients.....	170
8.8 Entretien divers.....	171
<b>9. MOMENT DE MAINTENANCE.....</b>	<b>172</b>
<b>10. PROTECTION THERMIQUE.....</b>	<b>173</b>
<b>11. TRANSPORT/STOCKAGE.....</b>	<b>173</b>
<b>12. RÉSOUDRE LES PROBLÈMES TECHNIQUES.....</b>	<b>174</b>
<b>13. COMMANDE D'ARTICLES CONSOMMABLES ET D'ACCESSOIRES.....</b>	<b>177</b>

## DIMENSIONS

OptiVend Choco, 1, 2.....	178
OptiVend Choco, 1, 2 avec système monnayeur.....	179
OptiVend Choco, 1, 2 avec système monnayeur-rendeur.....	179
OptiVend Choco, 3, 4 (Hot&Cold).....	180
OptiVend Choco, 3, 4 avec système monnayeur.....	181
OptiVend Choco, 3, 4 avec système monnayeur-rendeur.....	181
OptiVend 1 TS, 1 TL.....	182
OptiVend 1 TL avec système monnayeur.....	183
OptiVend 1 TL avec système monnayeur-rendeur.....	183
OptiVend 3 TS, 4 TS (Hot&Cold), HS.....	184
OptiVend 1 TS, 3 TS, 4 TS, HS avec système monnayeur.....	185
OptiVend 1 TS, 3 TS, 4 TS, HS avec système monnayeur-rendeur.....	185
OptiVend HS DUO.....	186
Armoire basse standard.....	187
Armoire basse avec unité de réfrigération.....	187

© 2011 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 de quelque autre manière que soit, sans la permission préalable et écrite du fabricant. Ceci s'applique également aux dessins et/ou schémas correspondants.

Animo se réserve le droit de modifier à tout moment les pièces détachées, sans notification préalable ou directe au consommateur. Le contenu de ce mode d'emploi peut également être modifié sans préavis. Le présent mode d'emploi s'applique à l'appareil de fabrication standard. Animo ne pourra en aucun cas être tenu responsable de dommages éventuels résultant des spécifications déviant de la fabrication standard de l'appareil qui vous a été livré.

N'hésitez pas à contacter le service technique de votre revendeur pour toute information concernant le réglage, les travaux d'entretien ou de réparation non mentionnés dans le présent mode d'emploi. La rédaction de ce mode d'emploi a fait l'objet du plus grand soin, le fabricant n'est toutefois pas responsable des erreurs éventuelles dans ce document ni des conséquences des dites erreurs.



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

**AVANT-PROPOS**

Objectif du présent document

Le présent document constitue un mode d'emploi permettant au personnel qualifié d'utiliser et d'entretenir cet appareil en toute sécurité.

- Par personnel qualifié, on entend : le personnel qui manie l'appareil, qui en assure l'entretien et qui est en mesure de résoudre les problèmes techniques légers.

Tous les chapitres et paragraphes sont numérotés. Les différents schémas auxquels il est fait référence dans le texte se trouvent au début du présent livret ou avec les sujets correspondants.

Pictogrammes et symboles



**ATTENTION**  
Indication générale pour : **IMPORTANT, ATTENTION** ou **REMARQUE.**



**AVERTISSEMENT**  
Avertissement pour d'éventuels dommages sérieux à l'appareil, ou dommages corporels.

**Introduction**

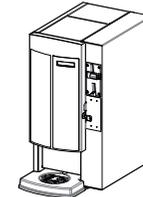
Félicitations pour votre achat et bienvenue dans l'univers Animo ! Pour profiter pleinement de l'assistance Animo, enregistrez vos produits sur le site à l'adresse suivante : [www.animo.eu/warranty](http://www.animo.eu/warranty)

**Modèles**

Le présent mode d'emploi concerne les appareils suivants : **OptiVend année modèle 2009**



OptiVend Choco  
OptiVend 1  
OptiVend 2



+ monnayeur



+ monnayeur-rendeur



OptiVend 3 (H&C)  
OptiVend 4 (H&C)



+ monnayeur



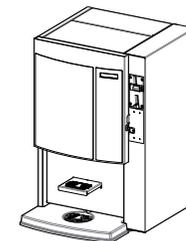
+ monnayeur-rendeur



OptiVend 3 TS (H&C)  
OptiVend 4 TS (H&C)  
OptiVend HS



OptiVend HS DUO



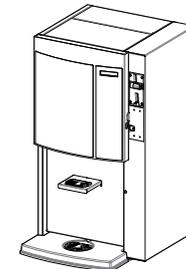
+ monnayeur



+ monnayeur-rendeur



OptiVend 1 TL



+ monnayeur



+ monnayeur-rendeur

## But de l'utilisation

Cet appareil s'utilise exclusivement pour la préparation de boissons chaudes.

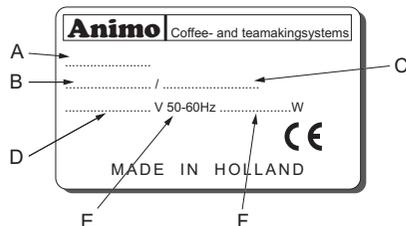
Toute utilisation à d'autres fins est défendue et peut s'avérer dangereuse.

Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages résultant d'une utilisation à d'autres fins que celles mentionnées ci-dessus ou résultant d'une manipulation fautive.

## Maintenance et assistance technique

Pour obtenir des informations ne figurant pas dans ce document et concernant les réglages spécifiques, l'entretien et les travaux de réparation, vous pouvez contacter votre revendeur. Notez au préalable les données suivantes de l'appareil, marquées d'un signe #. 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 aux directives CEE suivantes :



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



RoHS 2002/95/CEE  
WEEE 2002/96/CEE



FOOD1935/2004/CEE

## Conditions ambiantes

Le système de chauffage contient toujours un peu d'eau résiduelle. C'est pourquoi il convient de ne jamais placer l'appareil dans un local où la température pourrait descendre en dessous de zéro degré.

Le fonctionnement de cet appareil est garanti, jusqu'à une température ambiante de 40°C.

## Produits d'entretien conseillés

Détartrant : Produit détartrant Animo

Produit nettoyant : Nettoyant marc de café Animo

Voir le Chapitre 13 pour la commande de ces produits d'entretien

## Ingrédients conseillés

Café Utiliser seulement du café instantané ou café Ristretto (produits à base de café italien)

Lait utiliser crème ou lait en produits soluble (pour le cappuccino)

Sucre utiliser uniquement du sucre pour distribution automatique (se dissout mieux)

Soupe utiliser des soupes pour distribution automatique

## Instructions de sécurité et signalements des dangers

Cet appareil satisfait aux consignes prescrites en matière de sécurité.

Une utilisation inadéquate peut entraîner des dommages corporels et occasionner des dégâts matériels. Avant la mise en service de cet appareil, il convient de respecter les précautions et instructions suivantes en matière de sécurité :

## Mode d'emploi



Lisez attentivement le présent mode d'emploi avant la mise en service de cet appareil. Vous l'utiliserez ainsi en toute sécurité et éviterez qu'il soit endommagé.

Respectez l'ordre des manipulations à effectuer. Conservez toujours le présent 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 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 en position verticale.
- Le système de chauffage de l'appareil contient toujours un peu d'eau résiduelle, c'est pourquoi il ne faut jamais placer l'appareil dans un endroit où la température peut descendre au-dessous de 0°C.
- Lors de l'installation, respectez toujours les réglementations locales en vigueur et utilisez des matériaux et pièces homologués.
- En cas de nouveau placement de l'appareil, suivez à nouveau les instructions du chapitre "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.
- N'actionnez jamais les touches avec un objet pointu.
- Tenez les organes de commandes à l'abri des salissures 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

- L'entretien insuffisant du système de chauffage peut entraîner des frais de réparation élevés et l'annulation de la garantie.
- Restez à proximité de l'appareil pendant les travaux de maintenance.
- Confiez toutes les réparations à un technicien formé et qualifié.
- En cas de problèmes techniques et lors d'opérations (nettoyage) nécessitant l'ouverture de l'appareil, il convient de retirer la fiche d'alimentation de la prise de courant.
- Si les consignes de sécurité ne sont pas respectées, le fabricant ne pourra 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

Cet appareil est muni d'un système de protection thermique, accessible de l'extérieur. Ce système se trouve à l'arrière de l'appareil (fig 1-7). La protection éteint l'élément chauffant lorsque la température devient trop élevée. L'absence de détartrage du système de chauffage constitue la cause la plus fréquente du déclenchement du dispositif de protection.

### Commutateur marche/arrêt

Le commutateur marche/arrêt permet de mettre l'appareil sous et hors tension. Après la mise hors tension, l'appareil peut toutefois rester encore sous tension ! Retirez par conséquent toujours la fiche d'alimentation de la prise de courant, afin 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

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

### Indicateur bac de récupération plein

Lorsque le bac de récupération menace de déborder, un message est affiché à l'écran [ *Hors service Egouttoir plein* ] et le panneau de commande se bloque. Après avoir vidé le bac, le message disparaît automatiquement et le panneau de commande est à nouveau activé.

## Les appareils et l'environnement

### Le matériau d'emballage

Afin d'éviter que votre nouvel achat ne s'endommage, 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.

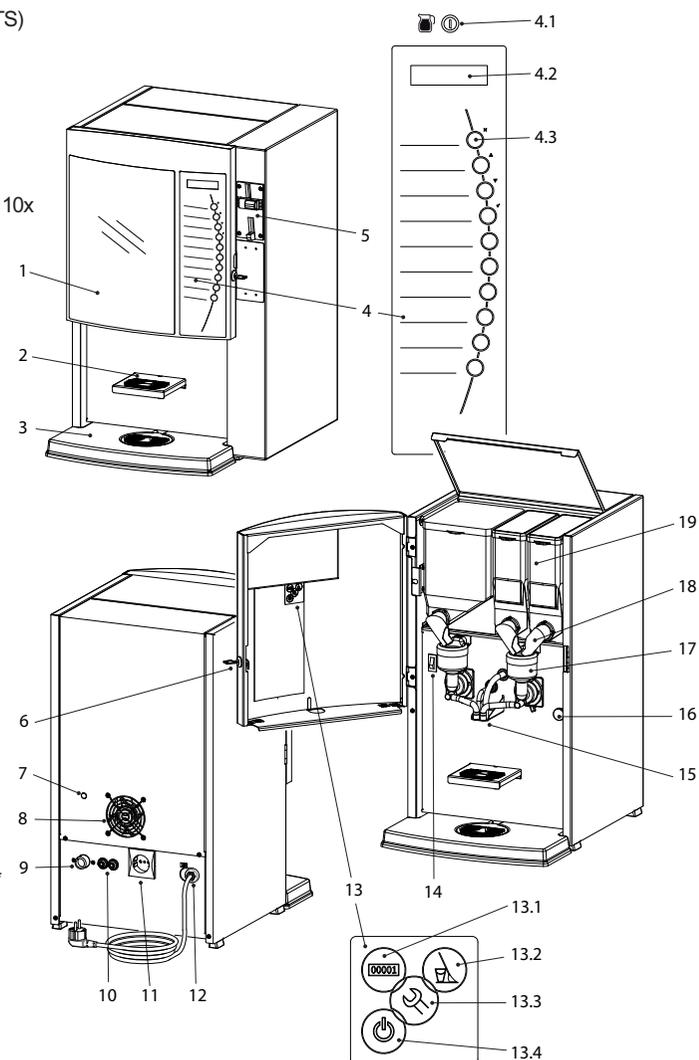
### Remplacement de l'appareil

Aucun appareil n'a une vie éternelle. Lorsque vous souhaitez remplacer l'appareil, celui-ci est généralement, après concertation, repris par votre revendeur. 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 en acier inoxydable et peut être entièrement démantelé.

## 1. GÉNÉRALITÉS

### Principaux composants (fig. 1)

1. Image d'ambiance
2. Plateau à tasses (Modèle TS)
3. Égouttoir
4. Panneau de commande
  - 4.1 Serrure thermos
  - 4.2 Écran
  - 4.3 Sélection de boisson 10x
5. Monnayeur (en option)
6. Serrure de porte
7. Sécurité chauffage à sec
8. Ventilateur
9. Raccordement d'eau
10. Raccordement Eau froide \*
11. la prise Eau froide \*
12. Câble de raccordement
13. Panneau opérateur
  - 13.1 Touche compteur
  - 13.2 Nettoyage du (des) mélangeur(s)
  - 13.3 Nettoyage du percolateur
  - 13.4 Touche de mise en veille/Stand-by
14. Interrupteur marche/arrêt
15. Sortie de boisson & Sortie d'eau chaude / Eau froide \*
16. Tuyau de vidange du chauffe-eau
17. Dispositif(s) mélangeur
18. Coude(s) de sortie
19. Bac à ingrédient



\* OptiVend Option: Eau froide

Fig. 1

Illustration : modèle OptiFresh 3 TS Eau froide + monnayeur

## 2. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

## 2.1 OptiVend standard 230V

Modèle	OptiVend CHOCO 1 / 2 3 TS / 4 TS	OptiVend 3 / 4 1 TS / TL	OptiVend 3 (TS) Hot & Cold 4 (TS) Hot & Cold
<b>Capacité (café)</b>			
Capacité horaire par tasse 120 ml	360 tasses	360 tasses	360 tasses
Temps de préparation /tasse 120 ml	env. 7 sec.	env. 7 sec.	env. 7 sec.
Temps de prép. thermos	-	voir le tableau 1	voir le tableau 1
Capacités bac ingrédient	voir le tableau 5	voir le tableau 5	voir le tableau 5
Cap. horaire eau chaude	env. 40 litres	env. 40 litres	env. 40 litres
Contenance chauffe-eau	2,5 litres	5,5 litres	5,5 litres
Temps de chauffage chauffe-eau	4 min.	8,5 min.	8,5 min.
<b>Capacité Eau froide (option Hot &amp; Cold)</b>			
Capacité horaire par tasse 120 ml	-	-	80 tasses
Temps de préparation /tasse 120 ml	-	-	env. 2,5 sec.
Temps de prép. thermos (12 tasses)	-	-	env. 32 sec.
Cap. horaire eau froide	-	-	env. 10 litres
<b>Système électrique</b>			
Tension	1N~ 220-240V	1N~ 220-240V	1N~ 220-240V
Fréquence	50-60Hz	50-60Hz	50Hz
Puissance	3275W	3275W	3500W
Élément chauffant	3200W	3200W	3200W
Protection	16 A	16 A	16A
Classe de sécurité	I	I	I
Circuit interne	24V CC	24V CC	24V CC
<b>Chauffe-eau / Raccordement eau</b>			
Dureté de l'eau		min. 5°dH	
Dureté de l'eau		70 µ Siemens/cm	
Raccordement eau		3/4" filetage gaz externe	
Température 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.	
<b>Matériaux</b>			
Paroi ext. / Porte		inox	
Chauffe-eau		inox 18/10	
Egouttoir grille		plastique <PS> noir	
Dimensions	Voir au verso de ce document		
Poids	voir le tableau 6		

Sous réserve de modifications techniques

## 2.2 OptiVend version triphasé 400V

Modèle	OptiVend 1 TS TL 3 TS / 4 TS	OptiVend HS	OptiVend HS DUO
<b>Capacité (café)</b>			
Capacité horaire par tasse 120 ml	665 tasses	900 tasses	875 tasses
Temps de préparation /tasse 120 ml	env. 7 sec.	env. 5 sec.	env. 8 sec.
Temps de prép. thermos	voir le tableau 2	voir le tableau 3	voir le tableau 4
Capacités bac ingrédient	voir le tableau 5	voir le tableau 5	voir le tableau 5
Cap. horaire eau chaude	env. 80 litres	env. 118 litres	env. 118 litres
Contenance chauffe-eau	5,5 litres	5,5 litres	5,5 litres
Temps de chauffage chauffe-eau	5 min.	3 min.	3 min.
<b>Système électrique</b>			
Tension	2N~ 380-415V	3N~ 380-415V	3N~ 380-415V
Fréquence	50-60Hz	50-60Hz	50-60Hz
Puissance	6475W	9675W	9675W
Élément chauffant	2 x 3200W	3 x 3200W	3 x 3200W
Protection	2 x 16 A	3 x 16 A	3 x 16A
Classe de sécurité	I	I	I
Circuit interne	24V CC	24V CC	24V CC
<b>Chauffe-eau / Raccordement eau</b>			
Dureté de l'eau		min. 5°dH	
Dureté de l'eau		70 µ Siemens/cm	
Raccordement eau		3/4" filetage gaz externe	
Température 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.	
<b>Matériaux</b>			
Paroi ext. / Porte		inox	
Chauffe-eau		inox 18/10	
Egouttoir grille		plastique <PS> noir	
Dimensions	Voir au verso de ce document		
Poids	voir le tableau 6		

Sous réserve de modifications techniques

## 2.3 Tables

Quantité café	Vitesse de distribution	Nombre en une fois		Durée de remplissage après capacité max.
		Thermos	Tasses	
	Sec.			Sec.
2x120ml	12	11	22	4
1,2 liter	50	2	24	80
1,5 liter	60	2	25	95
2,0 liter	80	1	16	125
2,2 liter	90	1	18	138

Quantité café	Vitesse de distribution	Nombre en une fois		Durée de remplissage après capacité max.
		Thermos	Tasses	
	Sec.			Sec.
2x120ml	12	240	480	-
1,2 litres	50	73	730	-
1,5 litres	60	53	662	-
2,0 litres	80	44	733	-
2,2 litres	90	40	733	-

Quantité café	Vitesse de distribution	Nombre en une fois		Durée de remplissage après capacité max.
		Thermos	Tasses	
	Sec.			Sec.
1 x 240ml	9	400	800	-
1,2 litres	40	90	900	-
1,5 litres	50	72	900	-
2,0 litres	66	54	900	-
2,2 litres	72	50	916	-

Quantité café	Vitesse de distribution	Nombre en une fois		Durée de remplissage après capacité max.
		Thermos	Tasses	
	Sec.			Sec.
2 x 120ml	12	-	600	-
1 x 1,5 litres	80	45	562	-
2 x 1,5 litres	102	70	882	-

Ingrédient	Dimensions	Volume	Instant	Tasses/120ml	OptiVend Modèle
Café		2,3 litres	500 gr.	360 tasses	2 / 4
Topping			1000 gr.	-	2 / 3 / 4
Cacao			1600 gr.	80 tasses	2 / 3 / 4
Sucre		5,1 litres	2000 gr.	-	4
Café			1200 gr.	860 tasses	1 / 3 / HS / HS DUO
Topping			2200 gr.	-	
Cacao			3400 gr.	170 tasses	1

Modèle	Poids (kg)		
	Emballé	À vide *	Dans l'emballage
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
OptiVend HS			
OptiVend HS DUO			
OptiVend HS DUO Cappuccino #			

\* = Bacs à ingrédients et chauffe-eau vides  
# = Modèle option

Modèle	pour atteindre la température de fonctionnement	mode de fonctionnement		
		mode de fonctionnement <sup>1</sup>	mode de fonctionnement <sup>2</sup>	pour chaque heure d'attente <sup>3</sup>
OV choco, 1 & 2	212	53	100	42
OV 3, 4, 1 TS, 1 TL, 3 TS, 4TS, HS, HS DUO	433	91	127	57

<sup>1</sup> sans distribution / <sup>2</sup> distribution de 200 ml de café toutes les 30 minutes / <sup>3</sup> température de chaudière à 60°C

### 3. INSTALLATION

Cet appareil doit impérativement être installé et raccordé par un technicien de maintenance qualifié.

Lors de l'installation, il convient de respecter les points suivants :

- Convient uniquement à une utilisation en intérieur 
- Ne convient pas à une utilisation dans des locaux humides
- Ne convient pas à des locaux présentant un danger d'explosion

#### 3.1 Déballage

Afin d'éviter que votre nouvel achat ne s'abîme, l'appareil a été soigneusement emballé. Vous devez ôter l'emballage avec précaution, sans utiliser d'objets pointus. Vérifiez si l'appareil est complet. À titre de protection de l'appareil, les parties en acier inoxydable ont été partiellement recouvertes d'un film protecteur. Ce film doit être ôté lors de l'installation.

L'appareil est livré avec les accessoires suivants :

	Nombre		Nombre
Gobelet gradué 0.25L	1	Étiquettes recettes (assortiment)	1
Egouttoir + grille	1	Tuyau d'évacuation Egouttoir	1
Produit nettoyant pour marc de café (sachet)	1	Tuyau de raccordement 1,5 m	1
Brosse	1	Mode d'emploi	1
Clés pour porte	2	Annexe maintenance	1

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

#### AVERTISSEMENT

Il reste toujours une quantité résiduelle d'eau dans le système de chauffe, c'est pourquoi il convient de ne jamais placer 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 façon à ne pas obturer les orifices d'aération aménagés dans le panneau arrière.
- Le conduit d'arrivée d'eau 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 confiés par l'utilisateur, à un installateur agréé, conformément aux réglementations générales et locales en vigueur.
- Le technicien de maintenance est uniquement autorisé 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, pouvant être rapidement fermé en cas de problème. La pression minimale de l'eau ne doit pas être inférieure à 1 bar (pour une pression d'écoulement de 6 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 (fig. 2).

- Tuyau de raccordement eau chaude no art. 08175

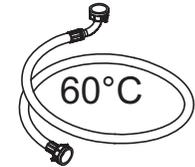


Fig. 2

#### 3.3.1 Traitement de l'eau (fig. 3)

Nous recommandons 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 détartage trop fréquent de l'appareil.

- Système filtre Brita Purity C150 no art. 99671
  - Système filtre Brita Purity C300 no art. 99672
  - Système filtre Brita Purity C500 no art. 1000293
- avec cartouche filtre et kit de tuyaux de raccordement
- Cartouche filtre Purity C150 no art. 07982
  - Cartouche filtre Purity C350 no art. 07983
  - Cartouche filtre Brita Purity C500 no art. 1000293



Fig. 3

#### 3.3.2 Kit autonome avec pompe (fig. 4)

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

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

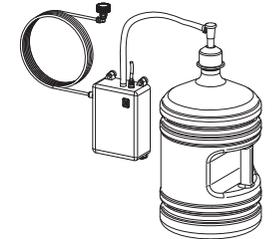


Fig. 4

#### 3.3.3 Armoire basse (fig. 5)

Différentes armoires basses sont disponibles en option pour le distributeur OptiVend.

- Armoire basse no art. 65055
- Prévue pour l'intégration d'un kit pour pompe séparée et pour le montage d'un filtre à eau à l'arrière*
- Petit plan de travail no art. 03315
  - Grand plan de travail no art. 03316
- Armoire basse avec unité de réfrigération no art. 65015
- Prévue pour l'intégration d'une unité de réfrigération (OptiVend Hot&Cold) et le montage d'un filtre à eau à l'arrière*

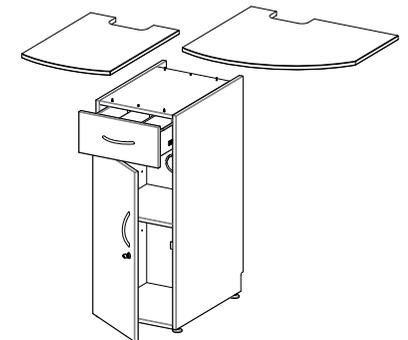


Fig. 5

### 3.4 Raccordement électrique

#### ⚠ AVERTISSEMENT

- La tension d'alimentation et la fréquence peuvent varier d'un pays à l'autre.
- Vérifiez si l'appareil est adapté pour un branchement sur le réseau électrique local.
- Vérifiez si les données de la plaque signalétique (fig.6) correspondent.
- Branchez l'appareil sur une prise murale avec terre.

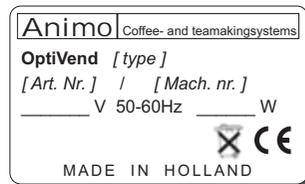


Fig. 6

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. 7) 1 N~ 230V (câble à 3 fils conducteurs).

(fig. 8) 2 N~ 400V (câble à 4 fils conducteurs).

(fig. 9) 3 N~ 400V (câble à 5 fils conducteurs).

(fig. 10) 3 N~ 230V (câble à 4 fils 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 " (⚡) ou de couleur verte ou vert/jaune.
2. Le fil BLEU [ 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 des lettres [ L1, L2 et L3 ].

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

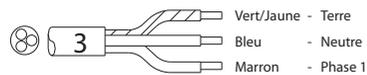


Fig. 7

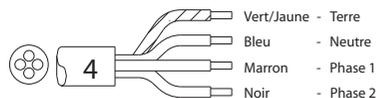


Fig. 8

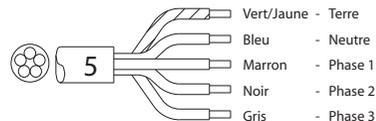


Fig. 9

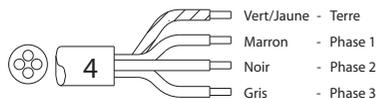


Fig. 10

### 3.5 Evacuation du bac de la rampe égouttoir

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. 11.

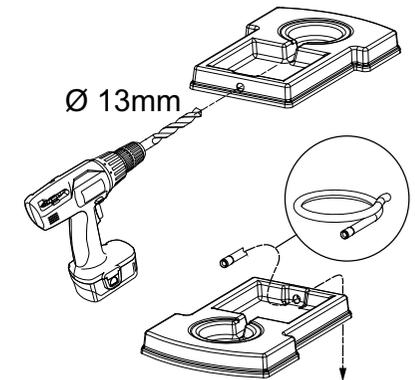


Fig. 11

### 3.6 Apposition des 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. 12).

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

Tableau 7 = OptiVend Choco / 1 / 2 / 3 / 4

Tableau 8 = OptiVend 1 TS/TL / 2 TS / 3 TS / 4 TS

Tableau 9 = OptiVend HS / HS DUO /  
HS DUO Cappuccino

Les recettes en option mentionnées dans le tableau peuvent être programmées seulement par votre service technique.

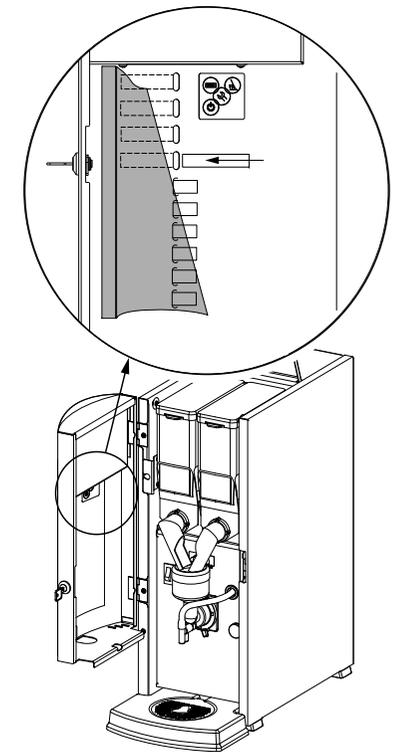
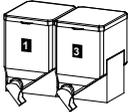
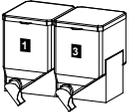


Fig. 12

3.7 Réglage des recettes standard

Tableau 7	OptiVend Choco	OptiVend 1	OptiVend 2	OptiVend 3 (Hot & Cold)	OptiVend 4 (Hot & Cold)	
Bacs à ingrédient	1	Cacao	Café	Café	Café	
	2	-	-	Cacao	-	
	3	-	-	-	Topping	
	4	-	-	-	Cacao	
						
Touche						
Recettes standard	1	Chocolat petit	Café Noir	Café Crème	Café Noir	Café Crème
	2	Chocolat grand	Café Crème	Espresso	Koffie Crème	Café au lait
	3	-	Espresso	Chocolat	Espresso	Café Sucre
	4	-	Eau chaude	Koffie Choc	Chocolat	Café Lait Sucre
	5	-	-	Eau chaude	Café Chocolat	Espresso
	6				Cappuccino	Chocolat
	7				Café Viennois	Café Chocolat
	8				Eau chaude	Cappuccino
	9				-	Café Viennois
	10				-	Eau chaude
Recettes option #		Double Espresso	Double Espresso	Double Espresso	Double Espresso	Double Espresso
		Decafe	Decafe	Decafe	Decafe	Decafe
		Chocolat	Chocolat	Espresso Choc	Espresso Choc	Espresso Choc
		Lait chaud	Lait chaud	Lait chaud	Lait chaud	Lait chaud
		Pichet Café	Pichet Eau chaude	Pichet Eau chaude	Pichet Eau chaude	Pichet Eau chaude
		Soupe	Pichet Café	Pichet Café	Pichet Café	Pichet Café
		Thé	Soupe	Café latte	Café latte	Café latte
		Café Noir	Thé	Café Noir	Latte Macchiato	Latte Macchiato
		Café Crème		Lait Chocolaté	Lait Chocolaté	Lait Chocolaté
		Espresso		Cappuccino	Eau Froide *	Eau Froide *
				Café au lait	Café au lait	Cappuccino Sucre
				Café Sucre	Café Sucre	Espresso Sucre
				Soupe	Soupe	Soupe
			Thé	Thé	Thé	
	* = seulement OptiVend avec option eau froide					
	# = votre fournisseur d'installer					

Tableau 8	OptiVend 1 TS/TL	OptiVend 2 TS	OptiVend 3 TS (Hot & Cold)	OptiVend 4 TS (Hot & Cold)	
Bacs à ingrédient	1	Café	Café	Café	
	2	-	-	-	
	3	-	Cacao	Topping	
	4	-	-	Cacao	
					
Touche					
Recettes standard	1	Café Noir	Café Noir	Café Crème	Café Crème
	2	Café Crème	Café Crème	Espresso	Café au lait
	3	Espresso	Espresso	Chocolat	Café Sucre
	4	Eau chaude	Chocolat	Café Chocolat	Café Lait Sucre
	5	Pichet Café 1/2	Café Chocolat	Cappuccino	Chocolat
	6	Pichet Café	Eau chaude	Café Viennois	Café Chocolat
	7	Pichet Eau chaude 1/2	Pichet Eau chaude	Eau chaude	Cappuccino
	8	Pichet Eau chaude	Pichet Café	Pichet Eau chaude	Eau chaude
	9	-	-	Pichet Café	Pichet Eau chaude
	10	-	-	-	Pichet Café
Recettes option #		Double Espresso	Double Espresso	Double Espresso	Double Espresso
		Decafe	Decafe	Decafe	Decafe
		Chocolat	Espresso Choc	Espresso Choc	Espresso Choc
		Lait chaud	Lait chaud	Lait chaud	Lait chaud
		Soupe	Pichet Eau chaude 1/2	Pichet Eau chaude 1/2	Pichet Eau chaude 1/2
		Thé	Cappuccino	Café Noir	Espresso
			Café latte	Café latte	Café latte
			Latte Macchiato	Latte Macchiato	Latte Macchiato
			Lait Chocolaté	Lait Chocolaté	Lait Chocolaté
			Café au lait	Eau Froide *	Eau Froide *
			Café Sucre	Café au lait	Cappuccino Sucre
			Soupe	Café Sucre	Café Viennois
			Thé	Soupe	Soupe
			Thé	Thé	
	* = seulement OptiVend avec option eau froide				
	# = votre fournisseur d'installer				

Tableau 9	OptiVend HS	OptiVend HS DUO	OptiVend HS DUO Cappuccino	OptiVend 3 Sucre	OptiVend 3 TS Sucre	
Bacs à ingrédient	1	Café	Café	Café	Café	
	2	-	-	Topping / Cacao	-	
	3	Café	Café	Café	Topping	Topping
	4	-	-	Topping / Cacao	Sucre	Sucre
						
Touche						
Recettes standard	1	Café Noir	Café petit	Café petit	Café Crème	Café Crème
	2	Café Crème	Café grand	Cappuccino	Café au lait	Café au lait
	3	Espresso	Eau chaude	Eau chaude	Café Sucre	Café Sucre
	4	Eau chaude	Double Café petit	Double Café petit	Café Lait Sucre	Café Lait Sucre
	5	Pichet Café 1/2	Double Café grand	Double Cappuccino	Espresso	Cappuccino
	6	Pichet Café	Double Eau chaude	Double Eau chaude	Double Espresso	Eau chaude
	7	Pichet Eau chaude 1/2	Pichet Café	Pichet Café	Espresso Sucre	Pichet Café 1/2
	8	Pichet Eau chaude	Pichet Eau chaude	Pichet Eau chaude	Cappuccino	Pichet Café
	9		Double Pichet Café	Double Pichet Café	Cappuccino Sucre	Pichet Eau chaude 1/2
	10		Double Pichet Eau chaude	Double Pichet Eau chaude	Eau chaude	Pichet Eau chaude
Recettes option #		Double Espresso		Café grand	Decafe *	Double Espresso
		Decafe		Lait chaud	Lait chaud *	Decafe *
		Café petit		Chocolat	Pichet Eau chaude	Lait chaud *
		Café grand		Double Chocolat	Pichet Café	Espresso
				Double Lait chaud *	Café latte	Café latte
				Café au lait	Latte Macchiato	Latte Macchiato
				Double Café au lait	Café Noir	Café Noir
				Café Chocolat	Eau Froide *	Eau Froide *
				Double Café Chocolat	Pichet Eau chaude 1/2	Cappuccino Sucre
				Café latte	Pichet Café 1/2	Espresso Sucre
				Double Café latte	Soupe *	Soupe *
					Thé *	Thé *
	# = votre fournisseur d'installer					

### 3.8 Remplissage des bacs à ingrédient

Remplir le(s) bac(s) à ingrédient avec le produit instantané correspondant, conformément au tableau 7, 8 ou 9.

- Ouvrez le couvercle de l'appareil (fig. 15).
- Faites tourner horizontalement le coude de sortie.
- Retirez le(s) bac(s) de l'appareil en tirant vers l'avant.
- Remplissez le(s) bac(s) avec le produit correspondant (fig.16), reportez-vous au tableau 7, 8 ou 9.
- Remplacez 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. 17).
- Tournez le(s) coude(s) de sortie à nouveau dans la bonne position (fig. 18).

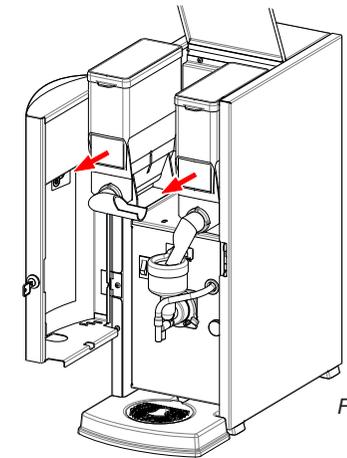


Fig. 15

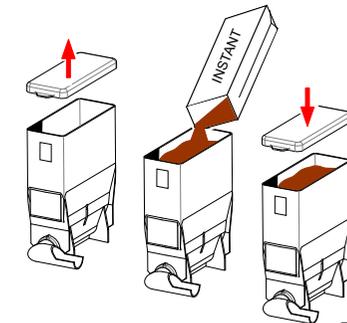


Fig. 16

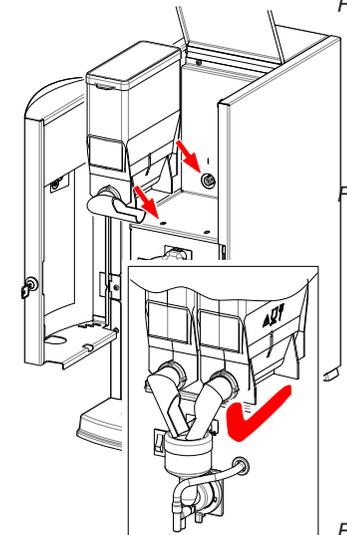


Fig. 17

Fig. 18

### 3.9 Pose de l'appareil

#### 3.9.1 Pose de l'appareil sur buffet

1. Placez l'appareil sur un plan de travail plat, prévu à cet effet.
2. Réservez un espace minimum de 7 cm sur le côté gauche de l'appareil, afin de pouvoir ouvrir la porte.
3. Réservez un espace minimum de 22 cm au-dessus de l'appareil, afin de pouvoir relever entièrement le couvercle.
4. Vérifiez si les caractéristiques indiquées sur la plaque signalétique correspondent à celles du secteur.
5. Raccordez l'appareil sur l'arrivée d'eau à l'aide du tuyau de raccordement fourni.
6. Fermez la porte et installez le bac de récupération sous la machine. Il est possible de raccorder un tuyau de vidange à l'égouttoir (chapitre 3.5. Il suffit de percer l'égouttoir à l'arrière et de fixer le tuyau fourni.
7. L'appareil est maintenant prêt pour la mise en service.

#### 3.9.2 Armoire basse (fig. 19)

Suivez les instructions fournies avec l'armoire basse.

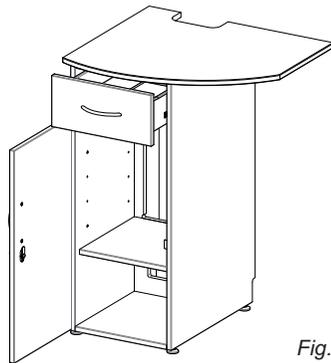


Fig. 19

#### 3.9.3 Armoire basse avec unité de réfrigération intégrée (fig.20)

Cette armoire basse est munie d'une unité de réfrigération alimentant le distributeur automatique en eau fraîche.

Suivez les instructions fournies avec l'armoire basse.

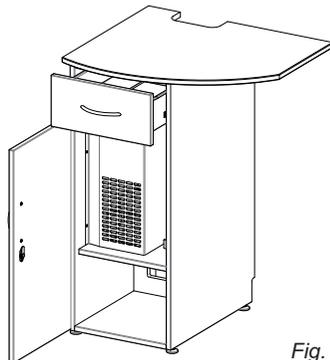


Fig. 20

### 4. PREMIÈRE MISE EN SERVICE



Avant de procéder à la mise en service du nouvel appareil, il convient de suivre d'abord les instructions 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. Voir pour cela l'annexe séparée de maintenance, chapitre 2.2 MENU SERVICE.
- Ce chapitre décrit le rinçage du système d'eau chaude lorsque l'appareil est mis en service pour la première fois ou 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. Branchez la fiche sur une prise murale reliée à la terre.
3. Mettez l'appareil sous tension en appuyant sur l'interrupteur MARCHE/ARRÊT (fig. 1-14), l'écran s'éclaire et un signal acoustique résonne.
4. Sur l'écran, s'affiche d'abord le texte [ *Hors service, chaudière rempl.* ] et ensuite [ *Hors service, Chaud. chauffe* ]. Pendant la phase de mise à température, les réglages peuvent être faits comme mentionné dans le chapitre suivant 4.2.
5. Après env. 5 min. l'appareil est à température et le texte [ *Make your choice* ] [ *Choisissez* ] apparaît.
6. Placer un gobelet vide de 120 ml minimum sous la sortie de distribution concernée, et sélectionnez la boisson de votre choix.
7. La boisson sélectionnée est préparée. Jetez les deux premiers gobelets de chaque boisson.
8. Sélectionnez à nouveau une boisson et contrôlez-en le goût et la quantité, répétez l'opération pour chaque boisson. Lorsque le goût et la quantité sont satisfaisants, l'appareil est prêt à l'emploi.
9. Si le goût et/ou la quantité ne correspondent pas à vos souhaits, consultez le chapitre **6.2 Recette rapide**.

#### 4.2 Réglage du menu opérateur / maintenance

Directement après la mise en service, les données suivantes doivent être réglées dans le menu opérateur et maintenance. Attention : La langue est réglée en usine sur l'anglais.

Menu opérateur: appuyez sur  du panneau de service à l'intérieur de la porte.

- **1.1 Clock**
  - 1.1.0 Time (Heure actuelle)
  - 1.1.1 Date (Date actuelle)
- **1.7 PIN-code** (PIN-code : voir chapitre 2.1 de l'annexe maintenance)
- **2.4 Settings** (Réglages)
  - 2.4.0 Language (Langue)
- **2.6 Détartrage / filtre**
  - 2.6.0 Entretien (Indicateur de détartrage/indicateur de filtre)

Quittez le menu en appuyant à nouveau sur  du panneau de service.

Vous pourrez consulter ultérieurement les autres options de réglage du menu maintenance. L'appareil est maintenant prêt à l'emploi.

## 5. PANNEAU DE COMMANDE

L'appareil dispose de deux panneaux de commande.

- Le panneau de commande à l'avant (fig. 21) est destiné à l'usage normal quotidien.
- Le panneau de commande à l'intérieur (fig. 22) de la porte est notamment destiné à l'opérateur pour qu'il puisse accéder au menu opérateur et au menu maintenance (uniquement avec le code PIN).

### ⚠ ATTENTION

- Ne jamais actionner les touches avec un objet pointu.
- Tenir l'appareil à l'abri des salissures et des graisses.

### 5.1 Panneau de commande (à l'avant)

#### A. Ecran avec éclairage.

**B. Touche de sélection 10x**, réglées conformément à ce qui est indiqué dans le chapitre **3.7 Réglages des recettes standard**.

**C. Les touches de navigation** du menu 1 à 5 inclus, ont une seconde fonction après activation du menu opérateur (voir chapitre 6.1 Le menu opérateur).

#### D. Serrure thermos (option)

Si l'appareil est équipé avec cette option ☺, le bouton du pichet est validé après que le verrouillage soit activé.

**Arrêt d'urgence (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.

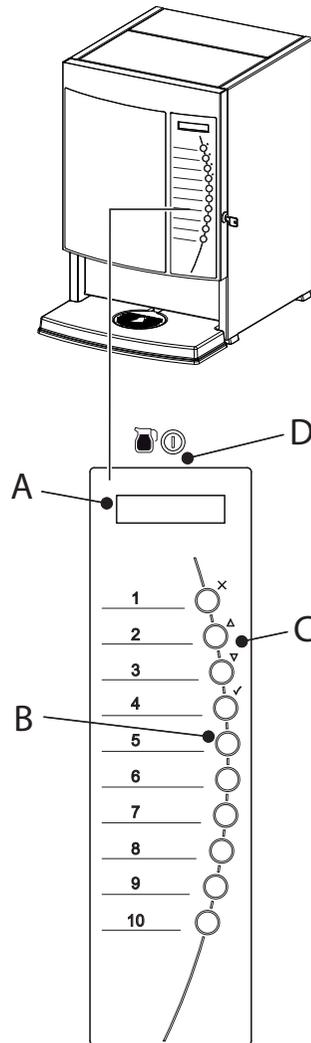


Fig. 21

## 5.2 Panneau de service (intérieur de la porte)

### A. Touche compteur

Après pression de cette touche, vous pouvez lire, après avoir appuyé sur la touche du produit correspondant, le nombre de consommations distribuées (gratuites et payantes). Appuyez une autre fois sur cette touche pour quitter la fonction Compteur.

### B. Touche de mise en mode veille / Stand-by.

Avec cette touche, vous placez l'appareil en mode veille, les touches de sélection sont désactivées et le chauffe-eau est maintenu à une température de 60°C. Écran : [ Hors service - Pause ]. Appuyez à nouveau sur cette touche pour remettre l'appareil en marche.

**C. Touche menu opérateur.** Après avoir appuyé sur cette touche, le menu Opérateur apparaît sur l'écran. Voir le chapitre **6.1 Menu opérateur**. Appuyez à nouveau sur cette touche pour quitter le menu Opérateur.

**D. Programme de rinçage du (des) mélangeur(s).** Avec cette touche, vous démarrez le programme de rinçage permettant de nettoyer le(s) mélangeur(s). Pour des instructions plus détaillées, reportez-vous au chapitre **8.2 Nettoyage du dispositif mélangeur**.

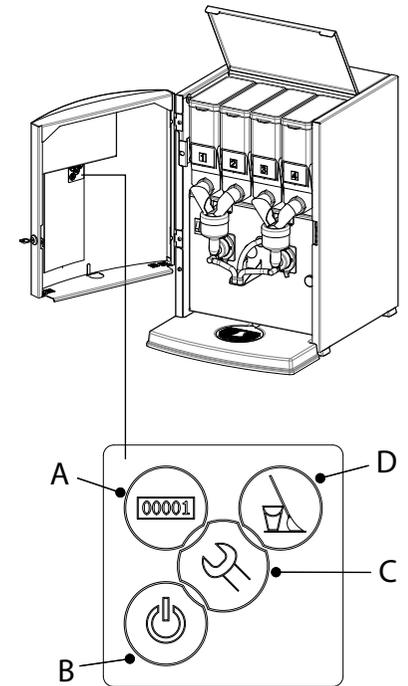


Fig. 22



## 6.2 Recette rapide

Avec le menu recette rapide (fig.24) vous pouvez modifier très simplement le volume de chaque boisson (recette).

- Le menu recette rapide est uniquement disponible s'il a été activé par le technicien de maintenance.

L'exemple ci-dessous illustre comment il convient d'augmenter le volume et la quantité de lait de la recette café au lait.

Si le volume est augmenté, la force du café est automatiquement augmentée en proportion. Les ingrédients tels que le **topping** (lait) et le **sucre** sont aussi automatiquement modifiés.

- Ouvrez le menu opérateur (fig. 24-1)
- Allez à **1.4 recette rapide** (fig. 24-2), appuyez sur entrée.
- Allez à la recette à modifier **Recette : café lait** (fig. 24-3) et appuyez 2x sur entrée.
- L'écran affiche le volume réglé. Modifiez le volume (fig. 24-4) en 150ml et appuyez sur entrée afin de valider le nouveau réglage.
- Allez à **Ingrédient 3 (Lait)** (fig. 24-5) et appuyez sur entrée. Augmentez le dosage de lait de +5% et appuyez sur entrée pour valider le nouveau réglage.
- Placer une tasse en dessous de la sortie et appuyer sur le bouton N° 5 (fig. 24-6) pendant une seconde. Votre boisson est préparée avec les nouveaux réglages.
- Vérifiez le volume et le goût de la boisson. Répétez, si nécessaire, ces manipulations pour les autres recettes.
- Ferme le menu opérateur (fig. 24-1)

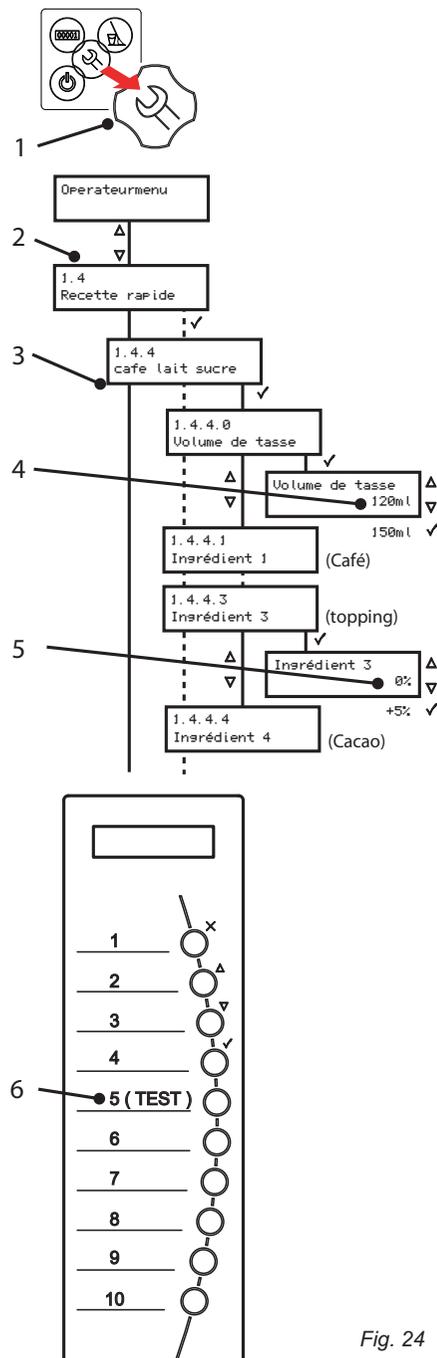


Fig. 24

## 7. UTILISATION QUOTIDIENNE

### 7.1 Remplissage des bacs à ingrédients

Ne remplissez jamais les bacs à ingrédients d'une quantité supérieure à celle nécessaire pour une journée. La fraîcheur des produits est ainsi préservée !

Assurez-vous que la vis sans fin de transport reste toujours couverte d'environ 3 cm d'ingrédient minimum. Secouez les bacs encore pleins, afin d'éviter le tassement.

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

- Retirez le(s) bac(s) de l'appareil en tirant vers l'avant (fig. 25).

- Remplissez le(s) bac(s) avec le produit correspondant (fig.26).

Remplissez les petits bacs avec des produits instantanés (voir Chapitre 3.7, tableau 7 et 9).

- Remplacez les bacs 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. 27).

- Tournez à nouveau le(s) coude(s) de sortie dans la bonne position (fig. 28).

- Assurez-vous que le bon bac à ingrédient se trouve au bon endroit (voir la numérotation sur les bacs et sur l'appareil).
- Nettoyez les éventuels restes de produits dans le(s) bol(s) mélangeur, en lançant le programme de nettoyage.

### 7.2 Préparatifs

- Mettez l'appareil sous tension à l'aide de l'interrupteur principal, l'écran s'éclaire.
- Refermez la porte à clé.
- L'appareil se remplit [ *Chaudière rempl.* ], et se met en chauffe [ *Chaud. Chauffe* ].
- Pendant la phase de mise à température, remplissez le(s) bac(s) à ingrédient si nécessaire (voir 7.1 Remplissage des bacs à ingrédients).
- Une fois l'appareil à température, le message suivant apparaît [ *Choisissez* ].
- Placez un gobelet vide sous la sortie de distribution et procédez au programme de rinçage du mélangeur ( Chapitre 8.2)
- L'appareil est désormais prêt à l'emploi.

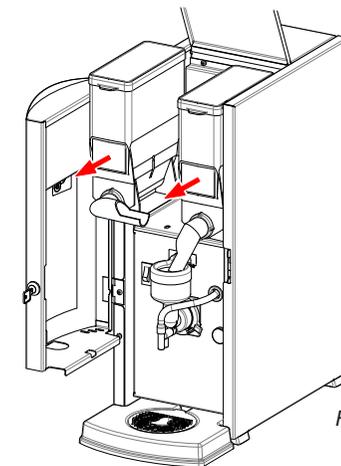


Fig. 25

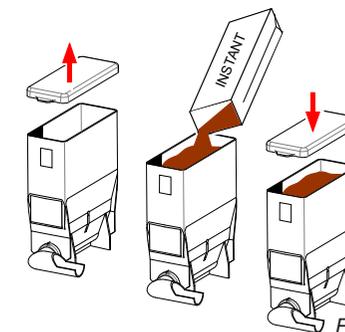


Fig. 26

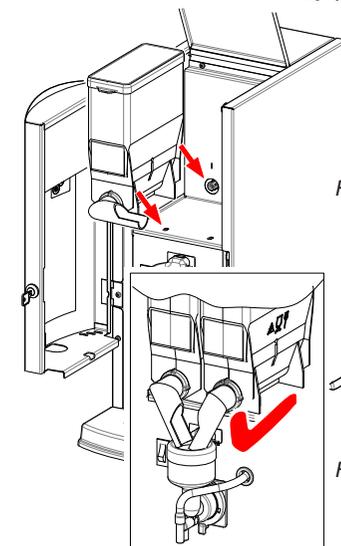


Fig. 27

Fig. 28

### 7.3 Distribution des boissons à la tasses/gobelets

1. Placer une tasse vide sous la sortie de distribution (fig. 29).
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.

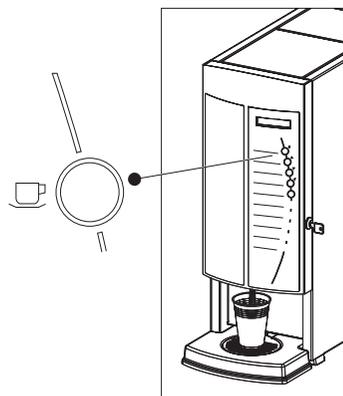


Fig. 29

### 7.4 Distribution de thermos

Les machines TS, TL et HS sont adaptées pour le remplissage bouteilles thermos.

1. Placer un thermos vide sous la sortie de distribution (fig. 30).
2. Tournez la serrure thermos (option) vers la droite.
3. Choisir la boisson ☕ de votre choix
4. Votre boisson est préparée [ *Patientez* ]

**Attention;** Sur l'écran, vous pouvez suivre les étapes de la préparation du café. Le café est préparé par tasse et est dosé pour le thermos.

**Arrêt d'urgence;** 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.

5. Votre boisson est prête lorsque le texte: [ *faire votre choix . . .* ] apparaît sur l'écran.
6. Une fois le café servi, tournez la serrure thermos dans le sens inverse et reprenez la clé.

#### la serrure cafetière/thermos (option)

Seule la personne disposant de la clé de la serrure cafetière/thermos est en mesure de remplir un thermos. Voir fig. 30

#### Plateau à tasses

Tirez le plateau pour les tasses (fig. 31) vers l'avant.

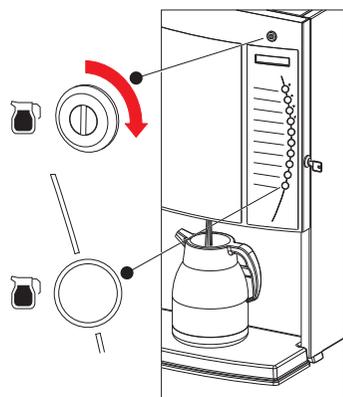


Fig. 30

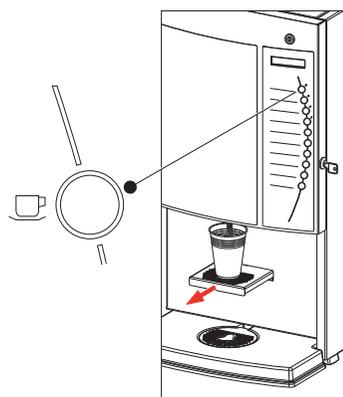


Fig. 31

### 7.5 Système monnayeur (en option)

#### 7.5.1 Monnayeur

#### Composants principaux (fig. 32)

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

#### Réglage de la distribution en mode gratuit

1. Ouvrez le menu opérateur (voir chapitre 6)
2. Allez à **1.0 Distribution gratuite**
3. Sélectionnez Oui au lieu de Non et confirmez votre choix.
4. Le distributeur automatique est maintenant réglé en mode gratuit. [ *Choisissez* ].

#### Réglage de la distribution en mode payant

1. Ouvrir le menu opérateur (voir chapitre 6)
2. Aller vers **1.0 Distribution gratuite**
3. Sélectionner Non au lieu de Oui et confirmez votre choix.
4. Le distributeur automatique est maintenant réglé en mode payant. [ *Insérer le montant exact et faire votre choix* ].

#### Utilisation de la distribution en mode payant

Voir fig. 33

1. Placer le gobelet (appuyez sur la boisson souhaitée si le montant n'est pas connu). Sur l'écran, s'affiche à gauche le prix de la boisson et à droite la monnaie introduite (Cr.)

Cafe	Lait	Sucre
0,50	Cr.	0,00

2. Introduisez le montant exact.
3. Sélectionner votre boisson
4. Votre boisson est préparée.

Pour le réglage/la modification des prix des produits, voir le chapitre 2.3 menu de service dans l'annexe maintenance ou prenez contact avec votre revendeur.

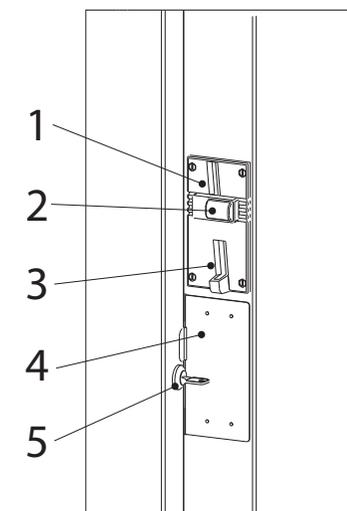


Fig. 32

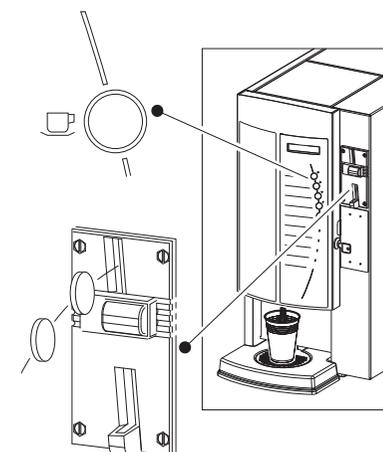


Fig. 33

### 7.5.2 Monnayeur-rendeur

L'OptiVend est disponible en option, muni d'un système monnayeur-rendeur adapté aux Euro (€ 0,05 jusqu'à € 2,00 inclus). Les autres monnaies sont disponibles sur demande.

La Monnayeur-rendeur comprend six tubes de monnaie (€ 0.05 / 2x 0.10 / 0.20 / 0.50 / 1,00).

#### Composants principaux (fig. 34)

1. Bouton retour
2. Fente d'insertion pour pièces
3. Serrure de porte Monnayeur-rendeur
4. Fente pour retour de pièces

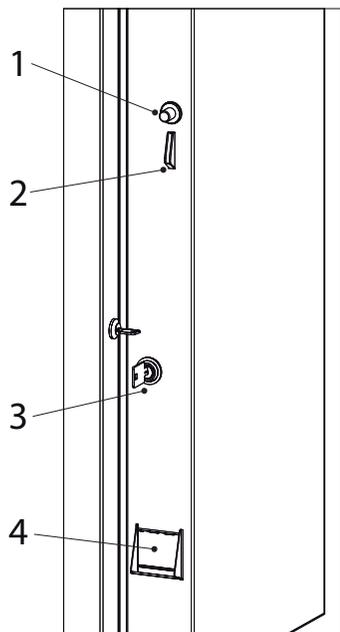


Fig. 34

#### Réglage de la distribution en mode gratuit

1. Ouvrez le menu opérateur (voir chapitre 6)
2. Allez à **1.0 Distribution gratuite**
3. Sélectionnez Oui au lieu de Non et confirmez votre choix.
4. Le distributeur automatique est maintenant réglé en mode gratuit. [ *Choisissez* ].

#### Réglage de la distribution en mode payant

1. Ouvrir le menu opérateur (voir chapitre 6)
2. Aller vers **1.0 Distribution gratuite**
3. Sélectionner Non au lieu de Oui et confirmez votre choix.
4. Le distributeur automatique est maintenant réglé en mode payant. [ *Insérer le montant et faire votre choix* ].

Si le montant n'est pas assez élevé, l'affichage indique: [ *Insérer le montant exact et faire votre choix* ].

#### Utilisation de la distribution en mode payant

Voir fig. 35

1. Placer le gobelet (appuyez sur la boisson souhaitée si le montant n'est pas connu). Sur l'écran, s'affiche à gauche le prix de la boisson et à droite la monnaie introduite (Cr.)

Cafe	Lait	Sucre
0,50	Cr. 0,00	

2. Introduisez le montant.
3. Sélectionner votre boisson
4. Votre boisson sera préparée.

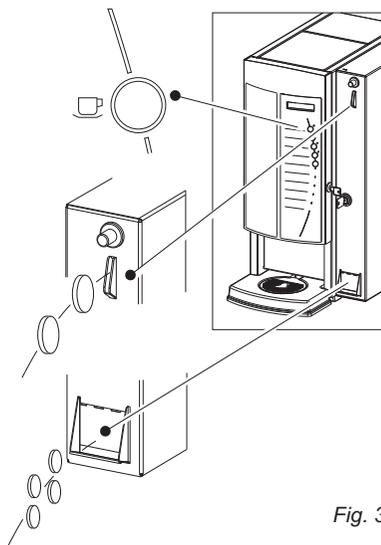


Fig. 35

Pour le réglage/la modification des prix des produits, voir le chapitre 2.3 menu de service dans l'annexe maintenance ou prenez contact avec votre revendeur.

### 7.6 Fonctions de blocage automatique

Pendant l'utilisation, les messages suivants (fig. 36) peuvent apparaître, bloquant automatiquement les touches de sélection des boissons :

- 1 **Chaudière se remplit** : La pression de l'eau est tombée ou le réservoir d'eau (modèle autonome) est vide.
- 2 **Chaudière chauffe** : La température du chauffe-eau est (temporairement) trop basse en raison d'une sortie d'eau trop importante. Une fois que la température est à nouveau normale, le message disparaît automatiquement et les touches de sélection des boissons sont à nouveau activées.
- 3 **Egouttoir plein** : Après avoir vidé le bac de récupération, le message disparaît automatiquement et les touches de sélection des boissons sont à nouveau activées.
- 4 **Pause** : Le distributeur automatique est en mode veille. Cette fonction peut être réglée manuellement (voir chapitre 5.2 -B) Ou automatiquement (voir chapitre 6.1 Menu opérateur étape 1.2 Minuterie).

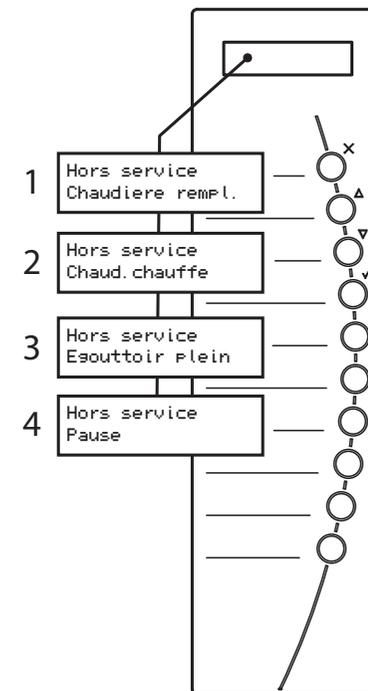


Fig. 36

### 7.7 Messages affichés pendant l'utilisation

Directement après la mise en route du distributeur automatique, les messages suivants peuvent s'afficher à l'écran (fig. 37) :

**Detartrage/filt.:** Le distributeur automatique doit être détartré ou le filtre à eau doit être changé. Contactez votre revendeur pour un entretien technique.

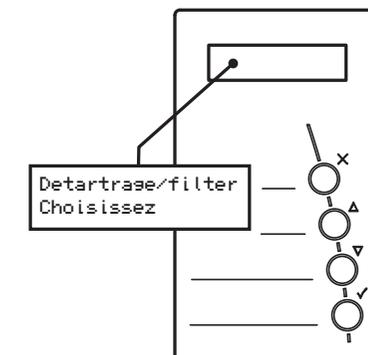


Fig. 37

## 8. ENTRETIEN

## ⚠ AVERTISSEMENT

- Ne jamais immerger ou asperger l'appareil.
- Restez à proximité de l'appareil lors des travaux de maintenance.

Pour l'utilisation de produits de nettoyage, suivez éventuellement les règles d'hygiène HACCP en vigueur au sein de votre organisation. Consultez ou cherchez sous le sujet: Distributeur automatique de boissons chaude.

Ne laissez aucune occasion aux bactéries de se développer : suivez les instructions pour l'entretien de votre appareil !

## 8.1 Programmes de rinçage

Le distributeur est doté de deux programmes de rinçage qui vous permettent de rincer quotidiennement le système percolateur (fig. 38-1).

- Nous vous recommandons de procéder au programme de rinçage aussi bien au début qu'à la fin de la durée normale de fonctionnement.
- L'eau de rinçage doit être réceptionnée dans un bac de rinçage placé en dessous.

## 8.2 Nettoyage du système mélangeur (quotidien)

Le logement du système mélangeur est en contact permanent avec les boissons, un entretien régulier et rigoureux est donc indispensable.

Pendant l'opération de nettoyage, le(s) mélangeur(s) est (sont) rincé(s) 1x à l'eau chaude.

Durée de nettoyage : env. 20 sec.  
(eau de rinçage env. 250ml)

Matériel nécessaire :

- bac de récupération d' 0,25 litre minimum.

## Pour le nettoyage du (des) mélangeur(s) :

1. Ouvrez la porte du distributeur automatique et appuyez sur la touche de nettoyage mélangeur (fig. 38-1).
2. Suivez les instructions affichées à l'écran (fig. 38-3) et utilisez pour cela les touches X et V du panneau de commandes (fig. 38-2).

## Interrompre le cycle de nettoyage ?

- Le début de l'opération de nettoyage du mélangeur peut être annulé à l'aide de la touche X.
- L'étape d'augmentation de la température du chauffe-eau peut être sautée à l'aide de la touche X.
- Le déroulement du rinçage peut être interrompu à l'aide de la touche X.

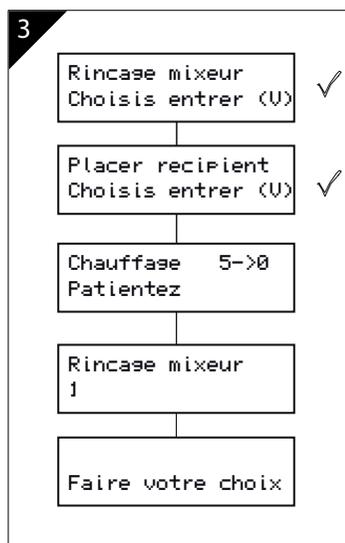
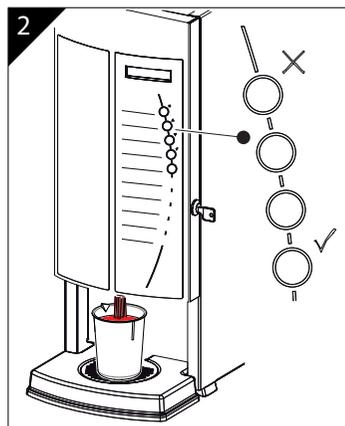
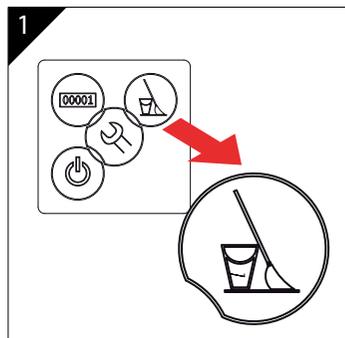


Fig. 38

## 8.3 Nettoyage du système mélangeur OptiVend 1,2 &amp; Choco (hebdomadaire)

- ☞ En cas d'utilisation intensive, il convient de répéter cette opération de nettoyage plusieurs fois par semaine !

Durée de l'opération : env. 5 mn

Matériel nécessaire :

- Détergent classique / nettoyant pour marc de café
- Torchon pour le séchage
- Kit hygiène (pour un nettoyage rapide)

Nettoyage du (des) mélangeur(s) (fig.39) :

1. Otez les tuyaux reliant le(s) mélangeur(s) avec la sortie. Retirez les bacs à ingrédient de l'appareil (tournez les coudes de sortie vers le haut afin d'éviter la sortie d'ingrédients).
2. Tournez l'anneau de fixation vert vers la droite et retirez le logement mélangeur vers l'avant pour le détacher du mélangeur.
3. Tirez l'hélice du mélangeur vers l'avant pour la détacher de l'axe du mélangeur et retirer l'anneau de fixation vert.
4. Nettoyez les parties démontées dans de l'eau chaude additionnée d'un détergent classique.
5. Remontez les éléments dans l'ordre inverse du démontage.

ATTENTION : veillez à ce que la flèche sur l'hélice du mélangeur soit orientée vers le côté plat de l'axe et enfoncez l'hélice du mélangeur sur l'axe (pas trop loin !) jusqu'à ce que vous entendiez un "clac" net.

6. Remontez le logement du mélangeur sur le mélangeur. Tournez l'anneau de fixation vert vers la gauche.

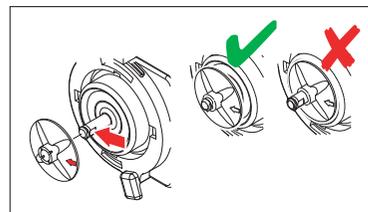


Fig. 39a

7. Raccordez les tuyaux entre le(s) mélangeur(s) et la sortie. Remontez les bacs à ingrédient et tournez les coudes de sortie à nouveau dans la bonne position.

Remettez l'appareil sous tension et procédez à quelques consommations tests pour contrôler le bon fonctionnement.

- \* Utilisez toujours un détergent classique. Pour les salissures tenaces, utilisez notre nettoyant pour marc de café !

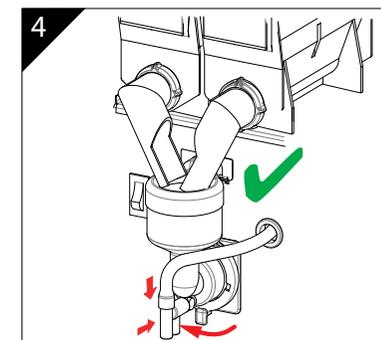
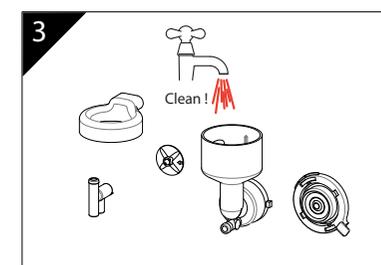
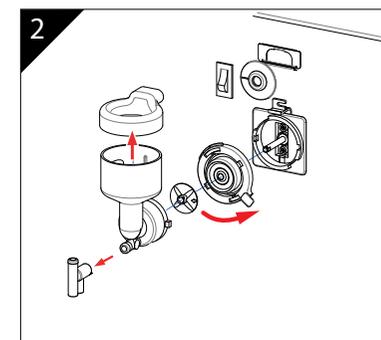
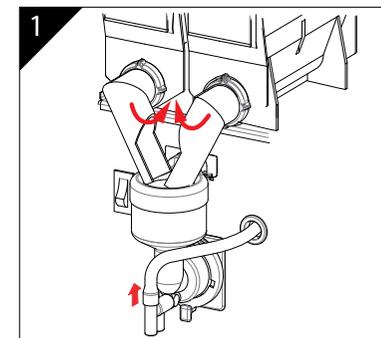


Fig. 39

## 8.4 Nettoyage du système mélangeur OptiVend 3, 4, 3TS, 4TS, HS, HS DUO (hebdomadaire)

En cas d'utilisation intensive, il convient de répéter cette opération de nettoyage plusieurs fois par semaine !

Durée de l'opération : env. 8 mn

Matériel nécessaire :

- Détergeant classique / nettoyant pour marc de café
- Torchon pour le séchage
- Kit hygiène (pour un nettoyage rapide)

Nettoyage du (des) mélangeur(s) (fig.40) :

- Otez les tuyaux reliant le(s) mélangeur(s) avec la sortie. Retirez les bacs à ingrédient de l'appareil (tournez les coudes de sortie vers le haut afin d'éviter la sortie d'ingrédients).
- Tournez l'anneau de fixation vert vers la droite et retirez le logement mélangeur vers l'avant pour le détacher du mélangeur.
- Tirez l'hélice du mélangeur vers l'avant pour la détacher de l'axe du mélangeur et retirez l'anneau de fixation vert.
- Nettoyez les parties démontées dans de l'eau chaude additionnée d'un détergent classique.
- Remontez les éléments dans l'ordre inverse du démontage.

ATTENTION : veillez à ce que la flèche sur l'hélice du mélangeur soit orientée vers le côté plat de l'axe et enfoncez l'hélice du mélangeur sur l'axe (pas trop loin !) jusqu'à ce que vous entendiez un "clac" net.

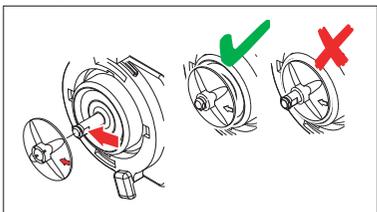


Fig. 40a

- Remontez le logement du mélangeur sur le mélangeur. Tournez l'anneau de fixation vert vers la gauche.
- Raccordez les tuyaux entre le(s) mélangeur(s) et la sortie. Remontez les bacs à ingrédient et tournez les coudes de sortie à nouveau dans la bonne position.

Remettez l'appareil sous tension et procédez à quelques consommations tests pour contrôler le bon fonctionnement.

\* Utilisez toujours un détergent classique. Pour les salissures tenaces, utilisez notre nettoyant pour marc de café !

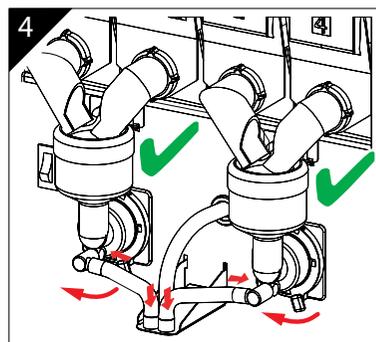
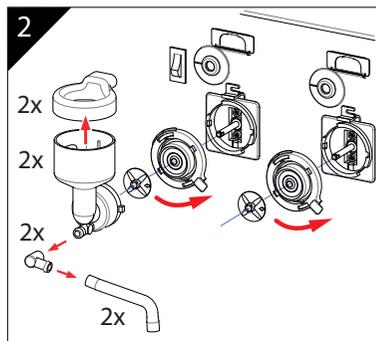
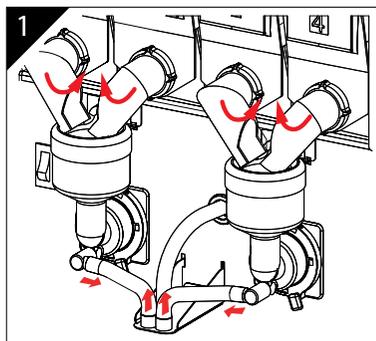


Fig. 40

## 8.5 Nettoyage du filtre d'aspiration du mélangeur (mensuel)

Procédez auparavant aux opérations décrites dans le chapitre 8.3 ou 8.4 Nettoyage du dispositif mélangeur (hebdomadaire) !

En cas d'utilisation intensive, il convient de répéter cette opération de nettoyage jusqu'à 1x fois par semaine !

Durée de l'opération : env. 2 Mn

Matériel nécessaire :

- Détergeant classique / nettoyant pour marc de café
- Torchon pour le séchage
- Kit hygiène (pour nettoyage rapide)

Nettoyage du filtre (fig. 41)

- Tournez l'anneau de fixation vert vers la droite et ôtez le logement du mélangeur en le tirant vers l'avant. Retirez le(s) filtre(s) d'aspiration du distributeur automatique.
- Ôtez la plaquette supérieure et enlevez le filtre bleu.
- Nettoyez\* le filtre et séchez-le. Ou bien utilisez un filtre propre du kit hygiène.
- Remplacez le filtre dans le support et remettez la plaquette supérieure en place.
- Remplacez le(s) filtre(s) d'aspiration. Remettez le logement du mélangeur sur le mélangeur. Tournez l'anneau de fixation vert vers la gauche. Reconnectez les tuyaux entre le(s) mélangeur(s) et la sortie.

Remettez l'appareil sous tension et procédez à quelques consommations tests pour contrôler le bon fonctionnement.

\* Utilisez toujours un détergent classique. Pour les salissures tenaces, utilisez notre nettoyant pour marc de café !

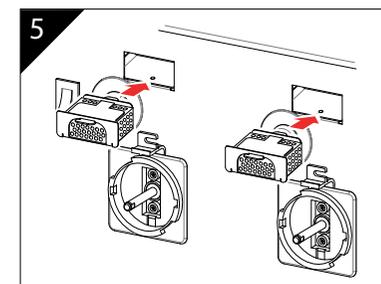
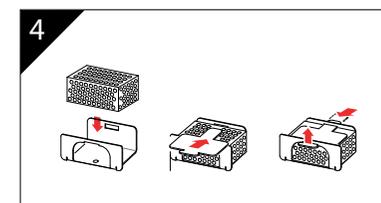
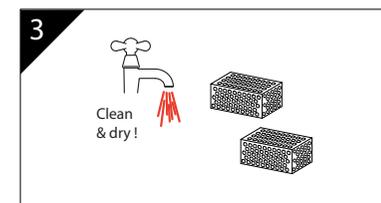
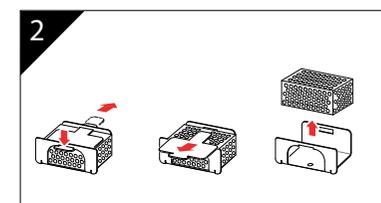
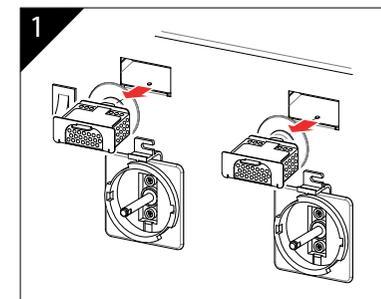


Fig. 41

## 8.6 Nettoyage des bacs à ingrédients

**Quotidien:** Nettoyez chaque jour la bouche de sortie (fig. 42-1) et le coude de sortie (fig. 42-2) à l'aide d'un petit pinceau sec.

**Hebdomadaire:** Videz une fois par semaine les bacs à ingrédient et nettoyez-les à l'aide d'un petit pinceau sec. Enlevez les résidus collés.

**Mensuel:** Videz une fois par mois les bacs à ingrédient et lavez-les à l'aide d'un détergent doux.

Les bacs à ingrédients peuvent être lavés au lave-vaisselle.

Avant le remplissage, laissez sécher **PARFAITEMENT** le(s) bac(s) !

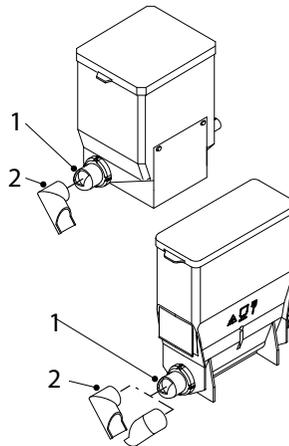


Fig. 42

## 8.7 Démontage des bacs à ingrédients

Si nécessaire, la vis sans fin (fig. 43-2) peut être retirée en dévissant l'écrou de serrage de devant (fig. 43-4) et de derrière (fig. 43-1). La vis peut être retirée dans son ensemble.

Veillez au montage de la bouche de sortie du bac à ingrédient instantané (fig. 43-3). L'ouverture doit être dirigée vers le haut.

Veillez lors du montage à ne pas échanger les vis sans fin entre les différents bacs à ingrédients.

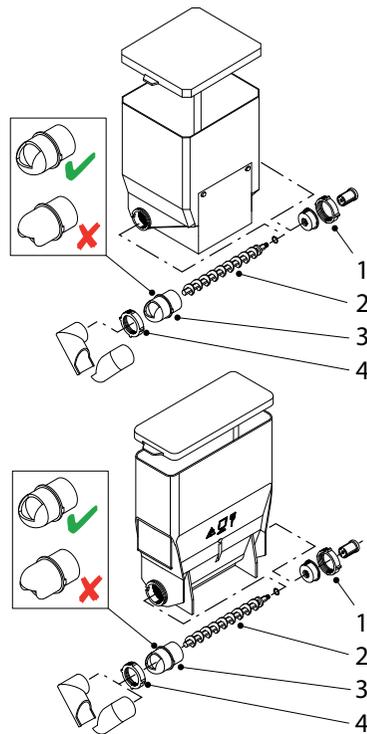


Fig. 43

## 8.8 Entretien divers

### Extérieur

**Quotidien :** Nettoyez quotidiennement la paroi extérieure d'acier inoxydable à l'aide d'un chiffon propre et humide, puis séchez soigneusement.

N'utilisez pas de produit abrasif, en raison du risque de rayures ou de tâches ternes.

N'utilisez pas de chlore ni de détergents contenant du chlore, l'acier inoxydable ne résiste pas à cela.

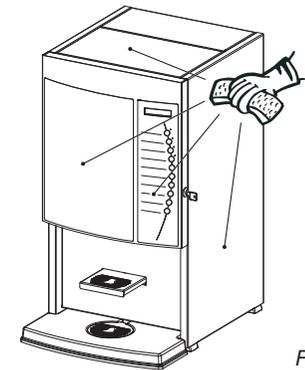


Fig. 44

### Intérieur

**Quotidien :** Nettoyez quotidiennement l'intérieur de la porte et la plaque de base à l'aide d'un chiffon propre humide et séchez.

**Hebdomadaire :** Nettoyez une fois par semaine le compartiment à bac(s) à ingrédient à l'aide d'un chiffon propre humide et séchez ensuite.

### Rampe égouttoir & plateau \*

**Quotidien :** videz et rincez quotidiennement l'égouttoir, nettoyez le égouttoir et la grille à l'aide d'un chiffon propre et humide et séchez-les ensuite.

**Hebdomadaire :** Nettoyez le égouttoir et la grille une fois par semaine, à l'eau chaude.

Le égouttoir est doté d'une sécurité par capteur électronique grâce auquel l'appareil s'éteint en cas de dépassement du niveau maximum.

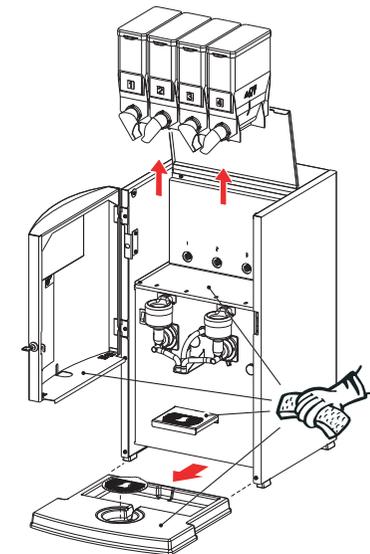


Fig. 45

\* Modèle 1TS, 3TS, 4TS, HS, HS DUO

**⚠ 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. MOMENT DE 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, le message *Detartrage/filt. s'affiche sur l'écran (fig. 46).*

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

Une fois le moment prédéfini de maintenance atteint, l'appareil doit être détartré. En cas d'utilisation d'un filtre à eau (conseillé), 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 systématiquement appel à un technicien de maintenance qualifié pour détartrer et procéder à l'entretien.

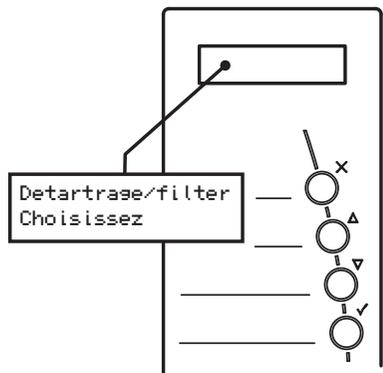


Fig. 46

**Tableau de dureté de l'eau**

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

Tableau 10

**10. PROTECTION THERMIQUE**

L'appareil est équipé d'une protection thermostatique accessible de l'extérieur.

Celle-ci se trouve à l'arrière de l'appareil. (fig. 47). Cette protection arrête l'élément chauffant dès que la température devient trop élevée. La cause la plus fréquente de déclenchement de la protection est l'excès de calcaire.

Si l'appareil ne chauffe pas, procédez comme suit :

1. Laissez l'appareil refroidir.
2. Dévissez le capuchon de protection noir (fig. 47-2).
3. Appuyez sur le bouton visible (fig. 47-1), et renforcez fermement le capuchon de protection.

Si la protection est enclenchée et si le texte [ détartrer/ filtre ] apparaît à l'écran, faites détartrer l'appareil. Voir chapitre 9. **Moment de maintenance.**

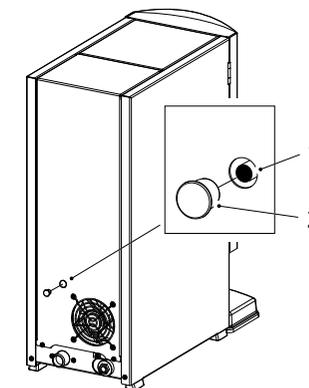


Fig. 47

**11. TRANSPORT / STOCKAGE**

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

1. Procédez auparavant au programme de rinçage du système percolateur et mélangeur.
2. Nettoyez le(s) bac(s) à ingrédient, le système mélangeur, le bac de récupération et la paroi extérieure comme indiqué dans le chapitre 8. **Entretien.**
3. Eteignez l'appareil et retirez la fiche de la prise murale (fig. 48-1).
4. Fermez le robinet d'arrivée d'eau et débranchez le tuyau de raccordement d'eau (fig. 48-2).
5. Vidangez le réservoir d'eau à l'aide du tuyau de vidange (fig. 49-3). (max. 5,5 litres).
6. Remontez les éléments mentionnés sous 5.
7. L'appareil est maintenant prêt pour être transporté.
8. La réinstallation de l'appareil doit être effectuée selon les instructions du chapitre 3. **Installation.**

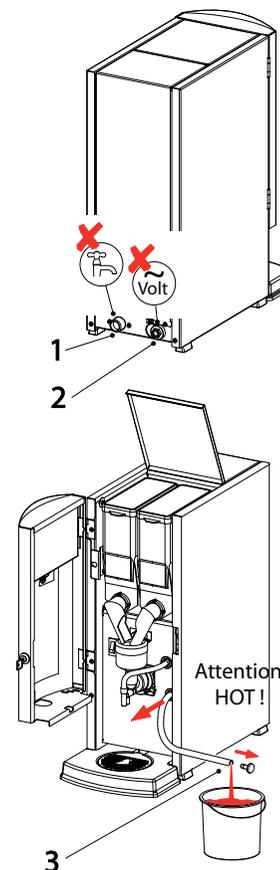


Fig. 48

Fig. 49

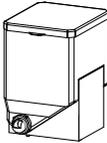
## 12. RÉSOUDRE LES PROBLÈMES TECHNIQUES

Messages d'erreurs à l'écran	Cause possible	Action
Hors service Chaudiere rempl.	Pendant la mise en service : la chaudière est encore vide et se remplit	Aucune action. Une fois que la chaudière atteint le niveau souhaité, "Chaud. chauffe" apparaît.
	Pendant l'utilisation; la chaudière ne se remplit pas ou trop lentement. Après 60 sec., apparaît E3 Erreur niveau .	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.
Hors service Chauffage chaud.	La température de la chaudière est (temporairement) trop basse du fait d'une sortie d'eau trop importante.	Lorsque la chaudière a atteint la température réglée, le message disparaît automatiquement et les touches de sélection de boissons sont activées.
Hors service Egouttoir plein	Egouttoir plein.	Après avoir vidé le egouttoir, le message disparaît automatiquement et les touches de sélection de boissons sont activées.
Hors service pause	Le distributeur automatique est en mode veille.	Cette fonction peut être réglée manuellement (voir chapitre 5.2- A) ou automatiquement (voir chapitre 6.1 étape menu 1.2 minuterie)
Hors service E1 Niveau erreur	Problème détecteur de niveau	Contactez le revendeur ou le technicien de maintenance
Hors service E2 Niveau erreur	Le système d'eau chaude se remplit trop lentement. La pression de l'eau est tombée ou le réservoir d'eau (mode autonome) est vide.	Contrôlez la pression de l'eau, ouvrez complètement le robinet d'approvisionnement d'eau, contrôlez si le tuyau de raccordement n'est pas courbé. Éteignez et rallumez l'appareil.
Hors service E3 Niveau erreur	Le chauffe-eau ne se remplit pas.	Contrôlez la pression de l'eau, ouvrez complètement le robinet d'approvisionnement d'eau, contrôlez si le tuyau de raccordement n'est pas courbé. Éteignez et rallumez l'appareil.
Hors service E6 Chaudiere err	Problème capteur de température	Contactez le revendeur ou le technicien de maintenance
Hors service E7 Mixer1 erreur	Mélangeur saturé	Le mélangeur 1 est encrassé ou n'est pas monté correctement. Nettoyez et/ou contrôlez si l'hélice peut tourner librement. Éteignez et rallumez l'appareil.
Hors service E8 Mixer2 erreur	Mélangeur saturé	Le mélangeur 2 est encrassé ou n'est pas monté correctement. Nettoyez et/ou contrôlez si l'hélice peut tourner librement. Éteignez et rallumez l'appareil.

Messages d'erreurs à l'écran	Cause possible	Action
Hors service E10 Valve err.	Electrovanne saturée	Contactez le revendeur ou le technicien de maintenance.
Hors service E11 Ingr.m. err.	Le moteur d'entraînement ingrédient est saturé	Le moteur d'entraînement de l'un des bacs à ingrédient tourne difficilement. Videz le(s) bac(s) à ingrédient et nettoyez-le(s) soigneusement. Voir chapitre 8.6 <b>Nettoyage des bas à ingrédient.</b> Éteignez et rallumez l'appareil.
Hors service E12 Ventil. err.	Ventilateur saturé	Contactez le revendeur ou le technicien de maintenance.
Hors service E13 Mixer erreur	Le groupe mélangeur est saturé. Un ou plusieurs des mélangeurs est encrassé ou est monté de façon incorrecte.	Nettoyez et/ou contrôlez si l'hélice peut tourner librement. Éteignez et rallumez l'appareil.
Hors service E14 err. sorties	Le moteur d'entraînement ingrédient est saturé	Le moteur d'entraînement de l'un des bacs à ingrédient tourne difficilement. Videz le(s) bac(s) à ingrédient et nettoyez-le(s) soigneusement. Voir chapitre 8.6 <b>Nettoyage des bas à ingrédient.</b> Éteignez et rallumez l'appareil.
	L' électrovanne (groupe) ou le ventilateur est saturé.	Contactez le revendeur ou le technicien de maintenance.
Hors service E16 Niveau erreur	Niveau de la chaudière soudainement trop bas.	Contactez le revendeur ou le technicien de maintenance.
Hors service E17 MDB erreur	Pas de communication avec système de paiement.	Éteignez et rallumez l'appareil. Contactez le revendeur ou le technicien de maintenance.
Hors service E18 err mixeur FET	Sortie du moteur du mixer (mélangeur) reste actif.	Contactez le revendeur ou le technicien de maintenance.
Hors service E19 err sortie FET	Sortie du moteur à ingrédient et du ventilateur / valve reste actif.	Contactez le revendeur ou le technicien de maintenance.
Hors service E20 err de logiciel	Défaillance du logiciel	Mettre la machine en marche / arrêt. Contactez le revendeur ou le technicien de maintenance.
Hors service E21 chaudière err	Temps de chauffe trop long.	Contactez le revendeur ou le technicien de maintenance.

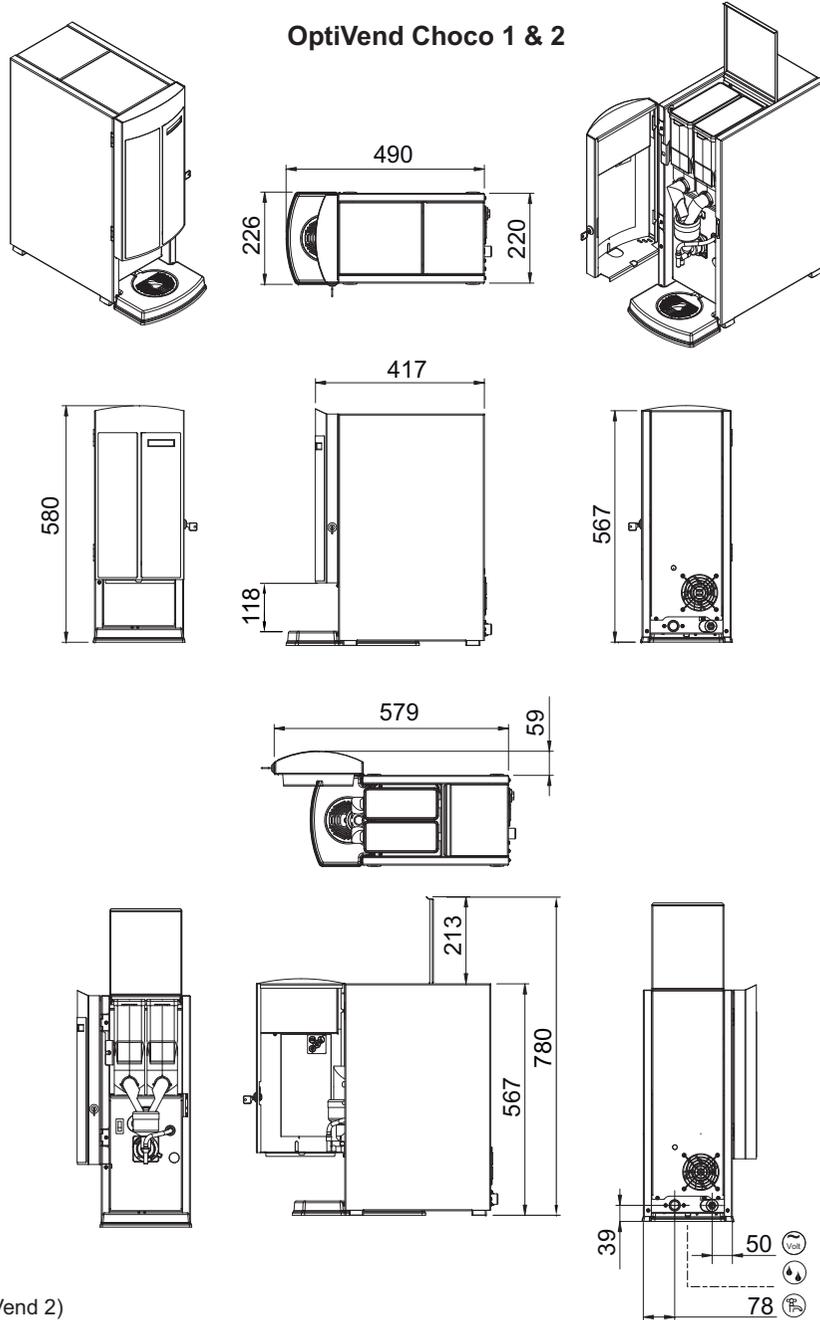
Problème	Cause possible	Action
L'appareil ne fonctionne pas	Fusibles (tableau de distribution)	Vérifiez les fusibles
	Interrupteur principal (tableau de distribution)	Vérifiez interrupteur principal
	Fiche du cordon d'alimentation	Vérifiez du cordon d'alimentation
L'appareil ne réagit pas	L'appareil se trouve en veille	Enlever la pause.
Problèmes de goût	Le(s) bac(s) à ingrédients est vide	Compléter le(s) bac(s) à ingrédients
	Le(s) bac(s) à ingrédients mal positionné	Positionner correctement le(s) bac(s) à ingrédients
	Coudes de sortie du (des) bac(s) à ingrédient obstrué(s)	Nettoyer le(s) bac(s) à ingrédients du coudes de sortie.
	Vis sans fin de dosage à l'intérieur du bac desserrée ou humide	Vérifier ou nettoyer la vis.
	Distributeur d'ingrédients à l'intérieur du (des) bac(s) ne fonctionne pas	Vérifiez distributeur d'ingrédients
	Type de produit incorrect	Vérifier si le bon ingrédient est utilisé.
	Ingrédient is verhard	Replacer l'ingrédient.
	Mélangeur encrassé	Nettoyer mélangeur(s)
	Produit(s) trop vieux	Remplacer le(s) produit(s)
	Température du chauffe-eau insuffisante	Contactez votre fournisseur
	produits humides	Vérifier le système de ventilation et remplacer le(s) produit(s)

## 13. COMMANDE D'ARTICLES CONSOMMABLES ET D'ACCESSOIRES

			
03258	03284	03259	03260
			
03255	03253	OptiVend 1 & 2 03261	OptiVend 1 & 2 03262
			
03254	03326	03256	03257
			
02797	OptiVend 1 & 2 03273		08419
			
13380	03997	03998	03975
			
00008 49009	OptiVend Choco,1 & 2 11827	OptiVend 3 & 4 (TS), HS (DUO) 11828	OptiVend 1 TS, 1TL 11829

Afmetingen / Dimensions / Abmessungen / Dimensions

OptiVend Choco 1 & 2

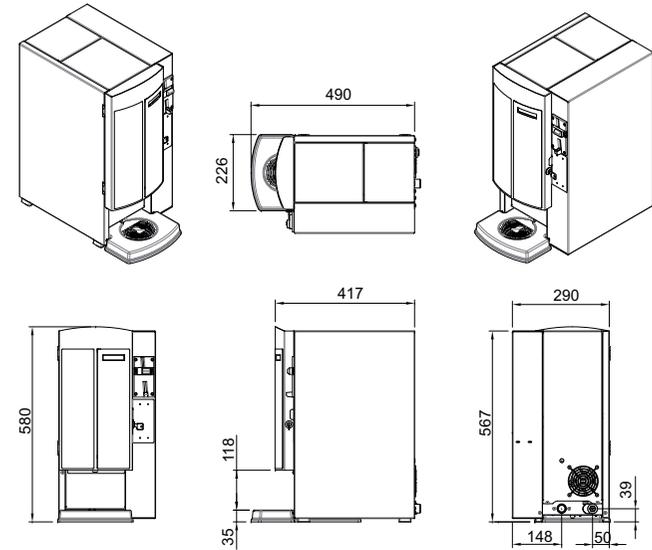


(OptiVend 2)

Afmetingen / Dimensions / Abmessungen / Dimensions

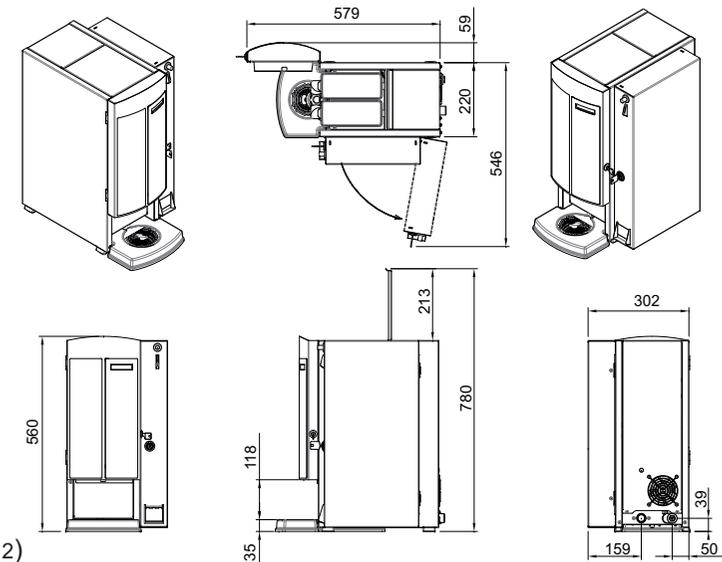
OptiVend Choco, 1 & 2

Muntmechannisme / Coin system / Münzprüfer System / Système monnayeur



OptiVend Choco, 1 & 2

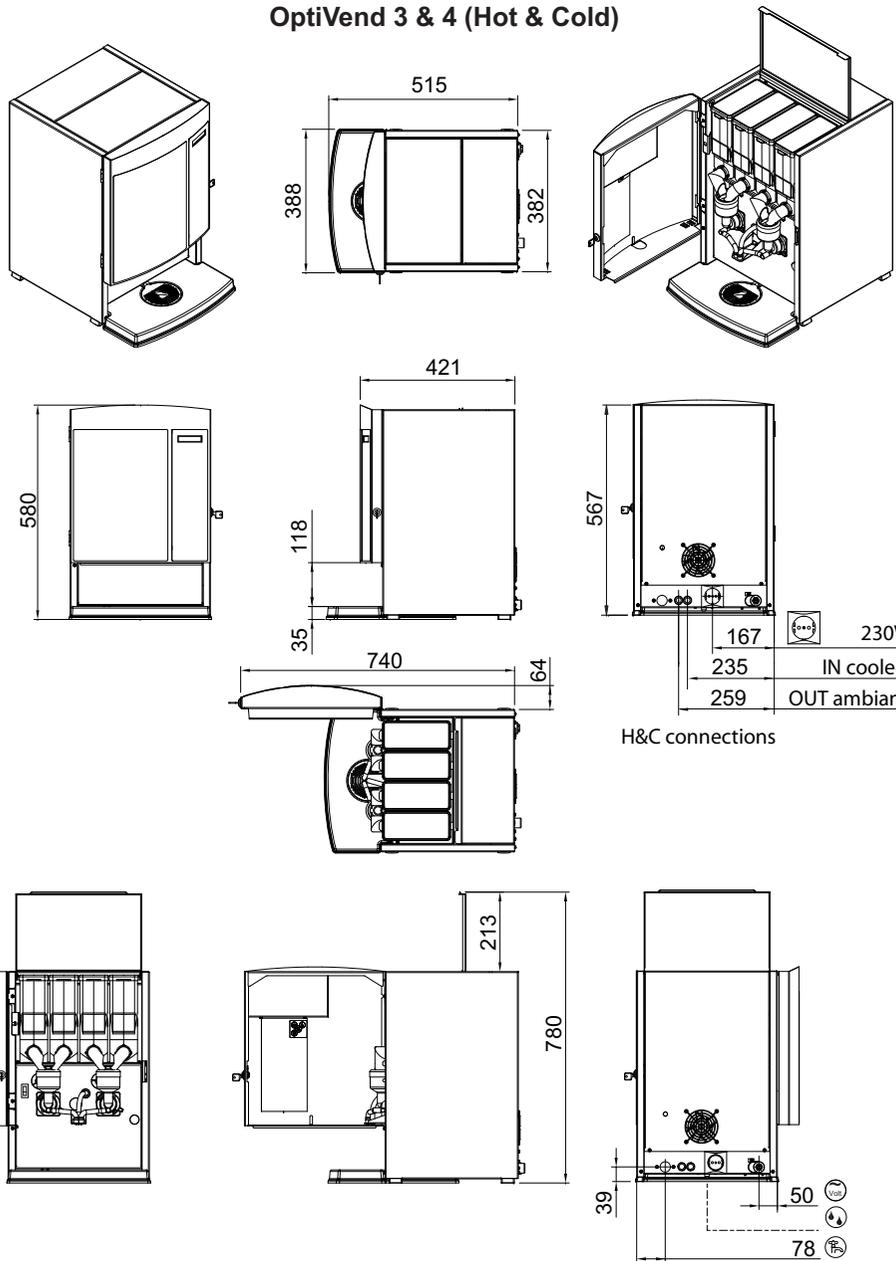
Muntwisselaar / Coin changer / Münzwechsler / Monnayeurs-rendeur



(OptiVend 2)

Afmetingen / Dimensions / Abmessungen / Dimensions

OptiVend 3 & 4 (Hot & Cold)

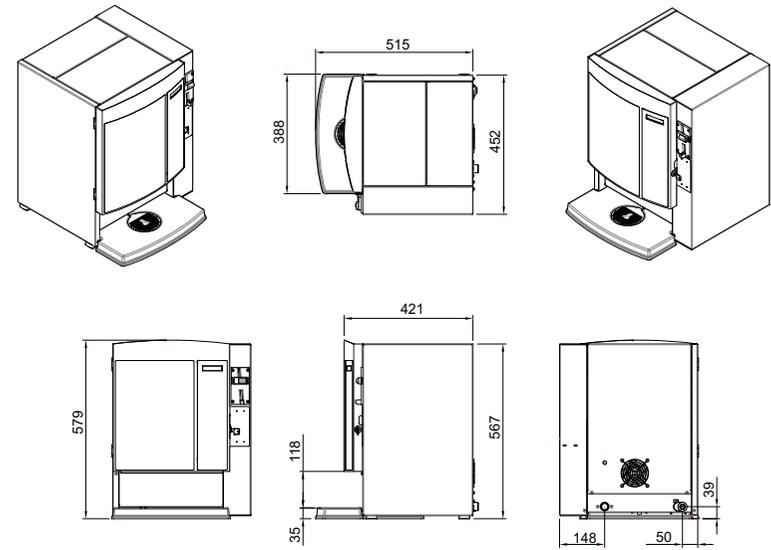


(OptiVend 4 H&C)

Afmetingen / Dimensions / Abmessungen / Dimensions

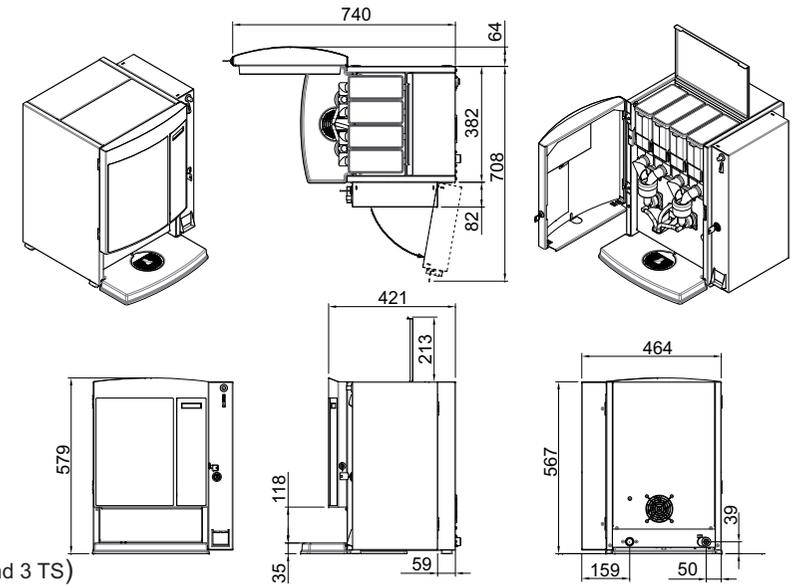
OptiVend 3 & 4

Muntwisselaar / Coin changer / Münzwechsler / Monnayeurs-rendeur



OptiVend 3 & 4

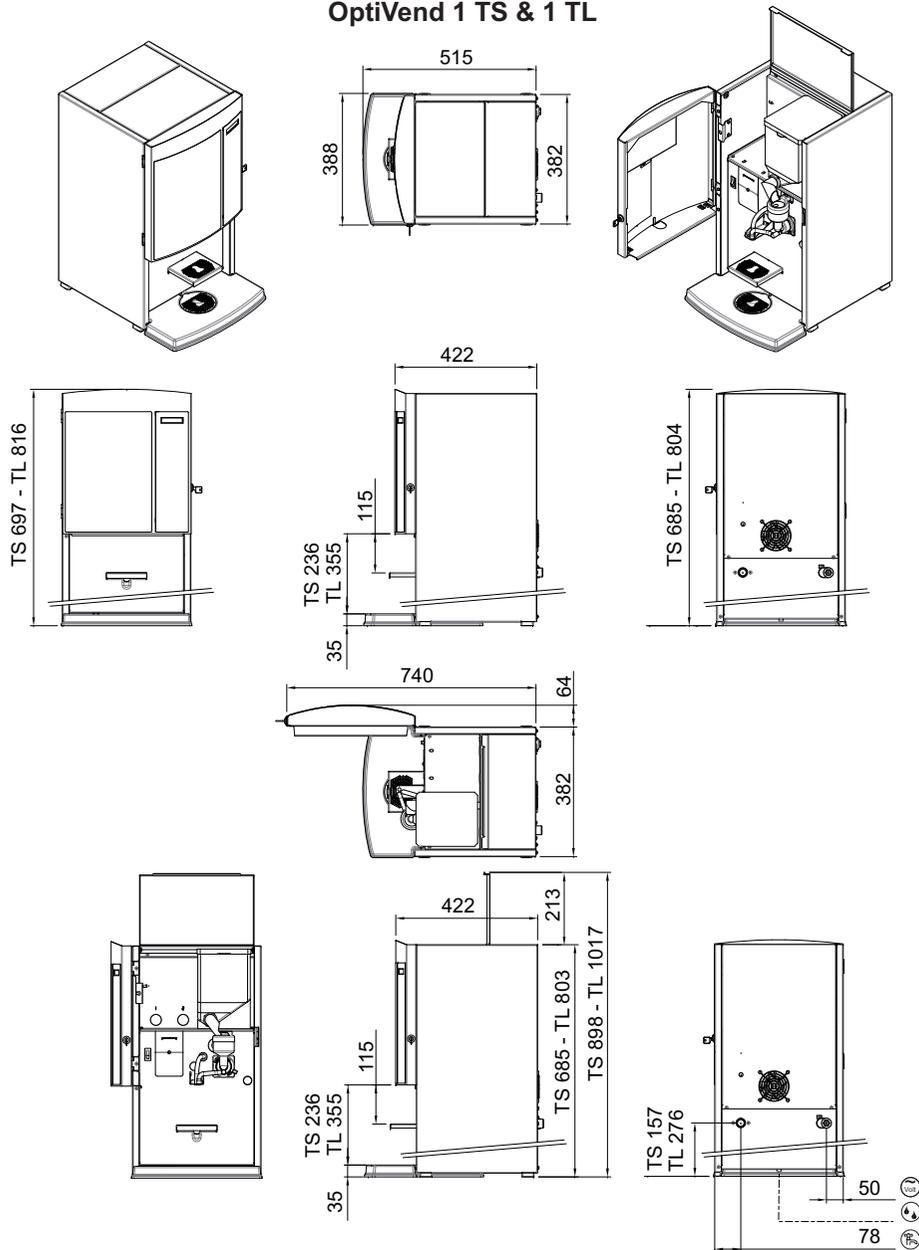
Muntwisselaar / Coin changer / Münzwechsler / Monnayeurs-rendeur



(OptiVend 3 TS)

Afmetingen / Dimensions / Abmessungen / Dimensions

OptiVend 1 TS & 1 TL

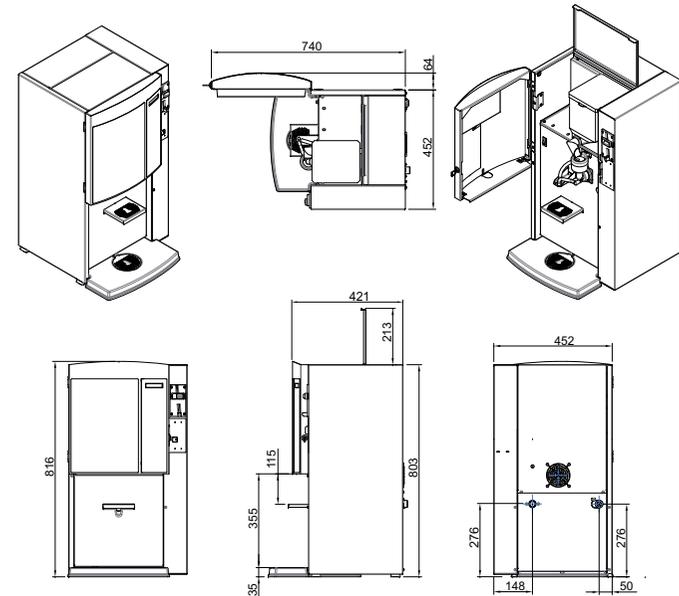


(OptiVend 4 H&C)

Afmetingen / Dimensions / Abmessungen / Dimensions

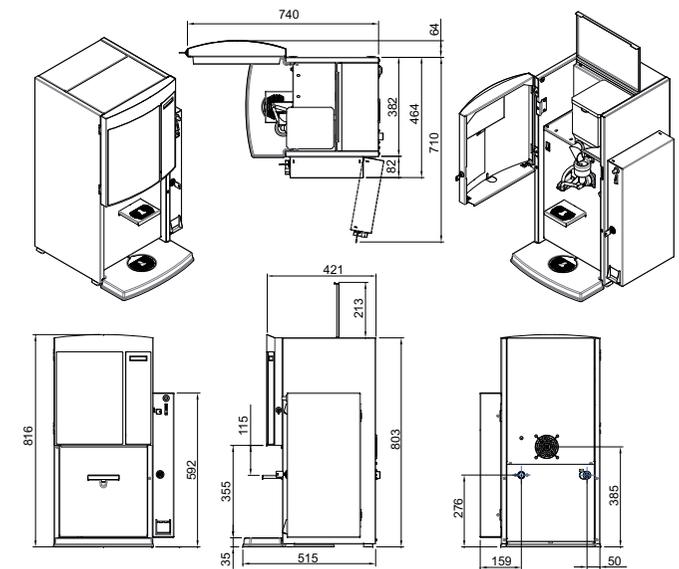
OptiVend 1 TL

Muntwisselaar / Coin changer / Münzwechsler / Monnayeurs-rendeur



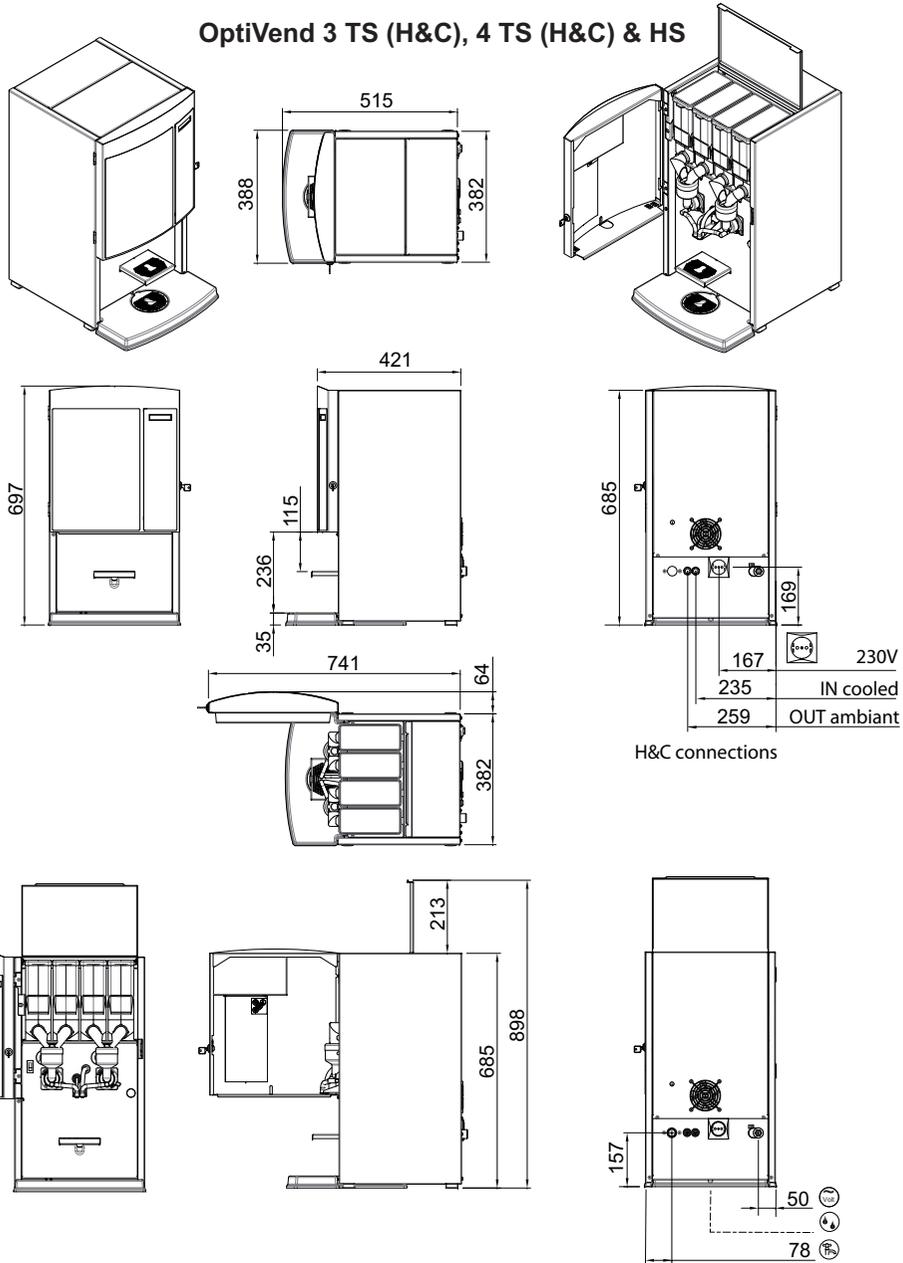
OptiVend 1 TL

Muntwisselaar / Coin changer / Münzwechsler / Monnayeurs-rendeur



Afmetingen / Dimensions / Abmessungen / Dimensions

OptiVend 3 TS (H&C), 4 TS (H&C) & HS

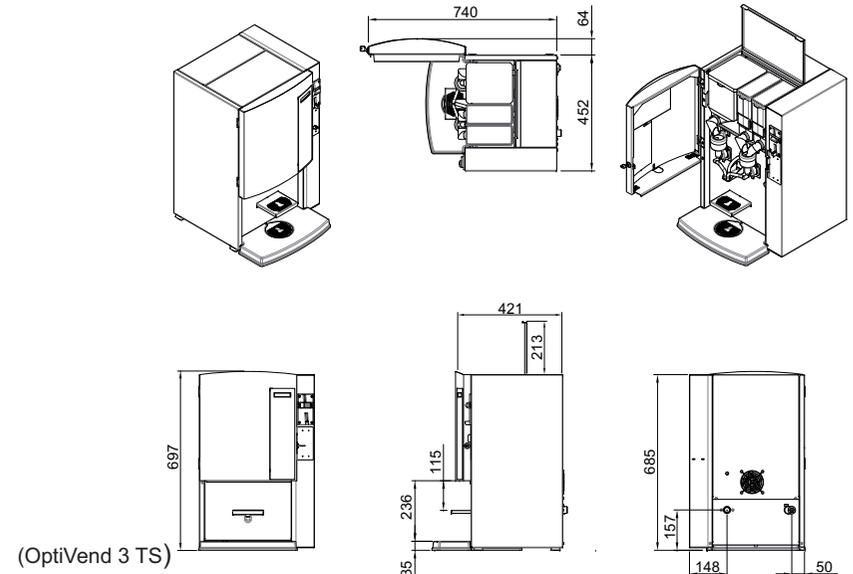


(OptiVend 4 TS H&C)

Afmetingen / Dimensions / Abmessungen / Dimensions

OptiVend 1 TS, 3 TS (H&C), 4 TS (H&C) & HS

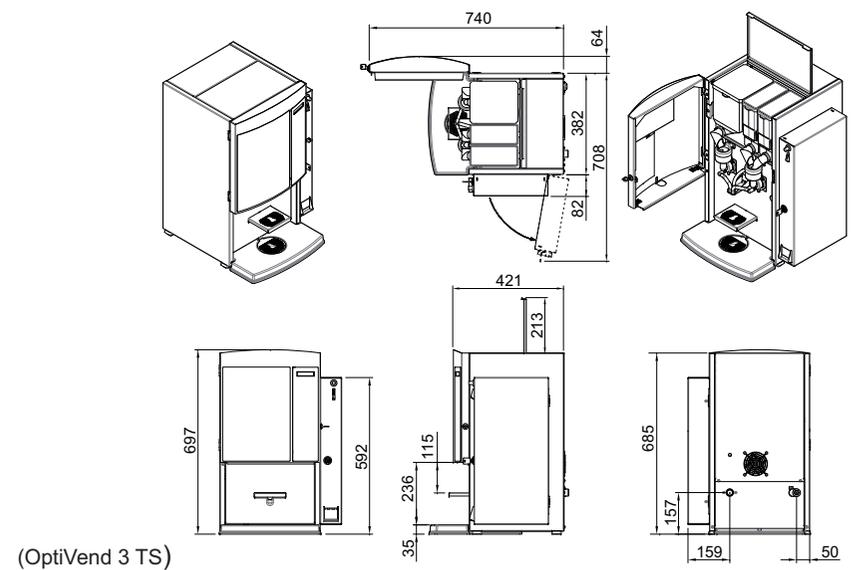
Muntwisselaar / Coin changer / Münzwechsler / Monnayeurs-rendeur



(OptiVend 3 TS)

OptiVend 1 TS, 3 TS (H&C), 4 TS (H&C) & HS

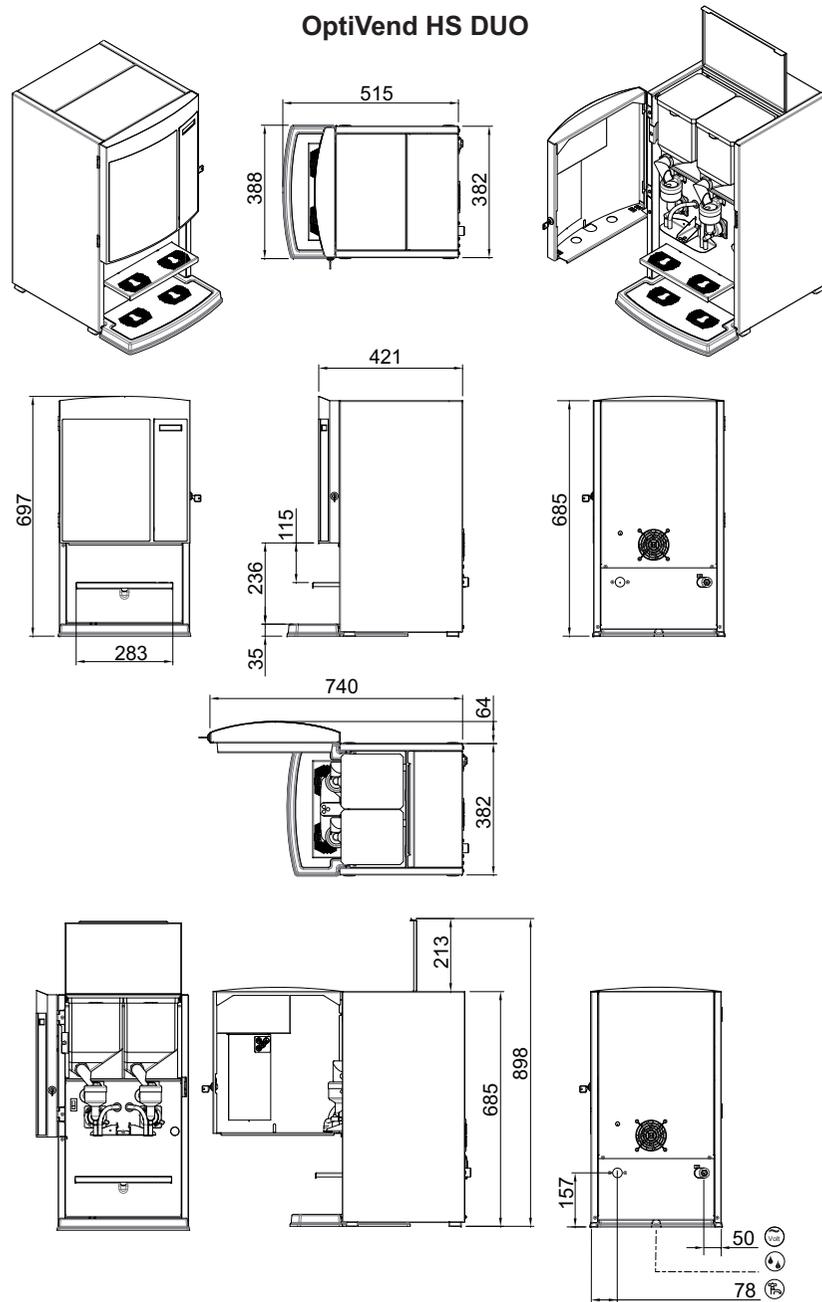
Muntwisselaar / Coin changer / Münzwechsler / Monnayeurs-rendeur



(OptiVend 3 TS)

Afmetingen / Dimensions / Abmessungen / Dimensions

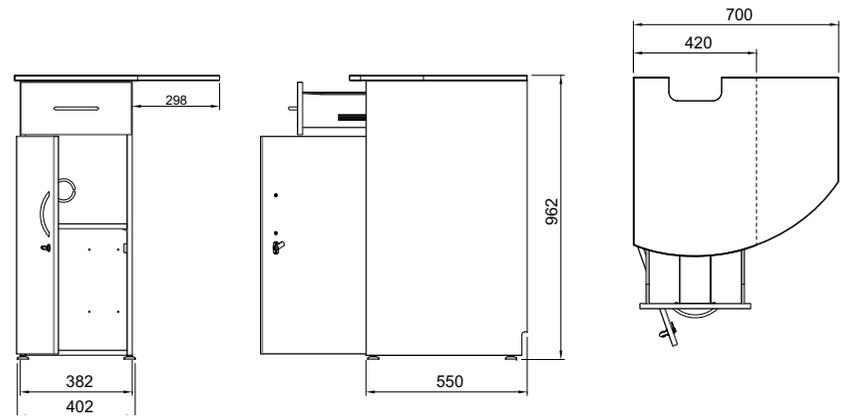
OptiVend HS DUO



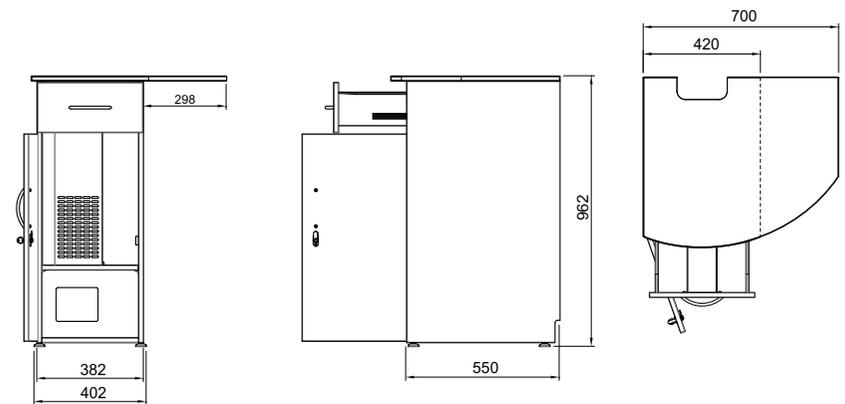
Afmetingen / Dimensions / Abmessungen / Dimensions

Onderkast / Base cabinet / Unterschrank / Table support

art.nr. 65055



Met koelunit / With cool unit / Mit Kühleinheit / Avec unité de réfrigération art.nr. 65015



**Animo**<sup>®</sup>  
©PTIVEND Model 2009

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](mailto:info@animo.nl)  
Internet: <http://www.animo.eu>

Rev. 7.4 08/2011 Art.nr 09898