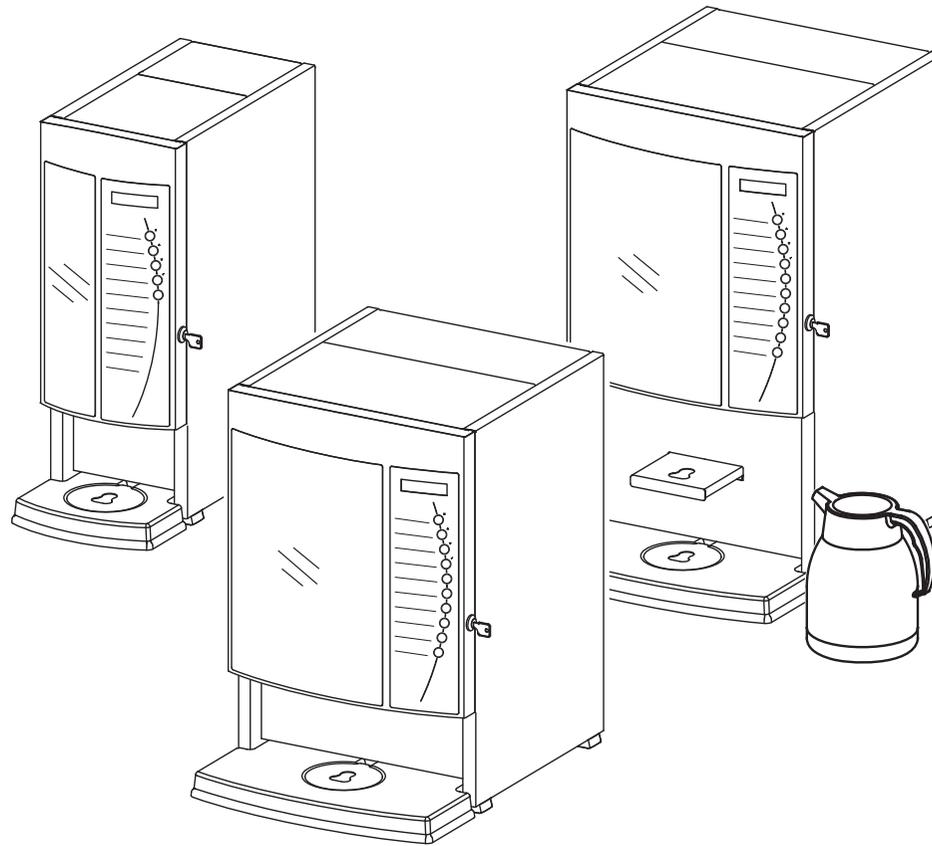


Animo[®]

OPTIVEND Model 2009



- Ⓝ NL Service boek
- Ⓞ GB Service book
- Ⓟ D Servicehandbuch
- Ⓡ F Manuel de service / maintenance



TABLE DES MATIÈRES

AVANT-PROPOS.....	130
1. FONCTIONNEMENT.....	131
1.1 Système de chauffe-eau.....	132
1.2 Réglage de la température.....	132
1.3 Dosage de l'eau chaude.....	132
1.4 Dosage de l'eau froide (en option).....	132
1.5 Système d'ingrédient et de mélange.....	132
1.6 Système d'évacuation de la vapeur d'eau.....	133
1.7 Relais à contacts solides (SSR).....	133
1.8 Thermostat de Sécurité.....	133
2. STRUCTURE DU MENU.....	134
2.1 Le menu Opérateur et le menu de Service.....	134
2.2 Le menu Opérateur.....	135
2.3 Le menu de Service.....	136
<i>Menu rapide [2.1].....</i>	<i>136</i>
<i>Réglages bouton [2.2].....</i>	<i>136</i>
<i>Réglage recette [2.3].....</i>	<i>137</i>
<i>Réglage recette (suite).....</i>	<i>138</i>
<i>Réglages [2.4].....</i>	<i>139</i>
<i>Réglage (suite).....</i>	<i>140</i>
<i>Remise à zéro des compteurs [2.5] / Détartrage/filtre [2.6].....</i>	<i>141</i>
<i>Hardware test (Test matériel) [2.7].....</i>	<i>142</i>
<i>Historique [2.8] / RAZ historique [2.9].....</i>	<i>142</i>
<i>Charger par défaut [2.10] / SD menu [2.11] / Modifier PIN [2.12].....</i>	<i>143</i>
3. RÉGLAGE DES RECETTES.....	145
3.1 Recette rapide.....	145
3.2 Système code modèle.....	145
3.3 Réglages bouton.....	145
3.4 Réglages détaillés de recette.....	149
3.5 Réglage de la ligne de temps des recettes.....	149
3.6 Principe de fonctionnement.....	150
3.7 Calibrage des valves d'eau chaude.....	151
4. LOGICIEL.....	152
4.1 Carte SD.....	152
4.2 Installation du logiciel.....	152
4.3 Choix de la langue.....	152
5. SERVICE.....	
5.1 Programmation de l'entretien.....	153
5.2 Entretien préventif.....	153
5.2.1 Contrats de service.....	153
5.2.2 Travaux.....	154
5.3 Instructions de détartrage.....	155

6. ACCESSIBILITÉ DES COMPOSANTS.....	157
6.1 Vue d'ensemble de l'électronique.....	158
6.1.1 Commande principale.....	158
6.1.2 Interface / Ecran.....	159
6.1.3 Alimentation.....	159
6.2 Entrées circuit imprimé principal.....	160
6.3 Sorties circuit imprimé principal.....	161
6.4 Communication carte principale.....	162
7. RÉSOUDRE LES PROBLÈMES TECHNIQUES.....	162
7.1 Lecture historique.....	162
7.2 Effacer historique.....	162
7.3 Analyse de problème technique.....	163
8. PAIEMENT.....	165
8.1 Monnayeur (en option).....	165
8.1.1 Configuration standard.....	165
8.1.2 Blocage de pièces de monnaie.....	165
8.1.3 Activation d'un jeton existant.....	166
8.1.4 Programmation d'un nouveau jeton.....	166
8.1.5 Accepter Euros et jetons.....	166
8.1.6 Accepter seulement les jetons.....	167
8.1.7 Nettoyage du canal pièces.....	167
8.2 Monnayeur-rendeur (en option).....	168
8.2.1 Elimination des erreurs.....	168

© 2010 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.



AVANT-PROPOS

Objectif du présent document

Le présent document constitue une annexe de service / maintenance, complémentaire au mode d'emploi, permettant au **personnel de service, qualifié et formé** à cet effet, d'installer, de programmer et d'entretenir cet appareil.

- Par **personnel de maintenant qualifié et formé**, on entend : le personnel qui installe l'appareil, le programme, en assure l'entretien et les réparations.

La majorité des réglages, dont les réglages du produit, sont précédés d'un code-PIN. Ce code-PIN fait en sorte que l'utilisateur n'ait pas accès au menu de service.

Il est recommandé de ne pas laisser le présent document à la disposition de l'utilisateur après installation et de modifier les codes-PIN standard qui ont été programmés en usine.

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.



PRUDENCE !

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



AVERTISSEMENT

Avertissement contre d'éventuels dommages sérieux à l'appareil, ou dommages corporels.



AVERTISSEMENT

Avertissement contre un danger d'électrocution.



AVERTISSEMENT

Avertissement contre des décharges électrostatiques (ESD) sur l'électronique.

1. FONCTIONNEMENT

- | | |
|---|-----------------------------------|
| 1. Bac(s) à ingrédient instantané | 8. Logement du mélangeur |
| 2. Moteur d'entraînement du (des) bac(s) à ingrédient | 9. Hélice du mélangeur |
| 3. Valves de dosage | 10. Moteur du mélangeur ("Mixer") |
| 4. Réservoir à eau | 11. Raccord d'arrivée d'eau |
| 5. Cartouche filtre évacuation de la vapeur d'eau | 12. Ventilateur |
| 6. Sortie boisson / Sortie eau chaude (& eau froide) | 13. Valve d'arrivée |
| 7. Bague d'évacuation de la vapeur d'eau | |

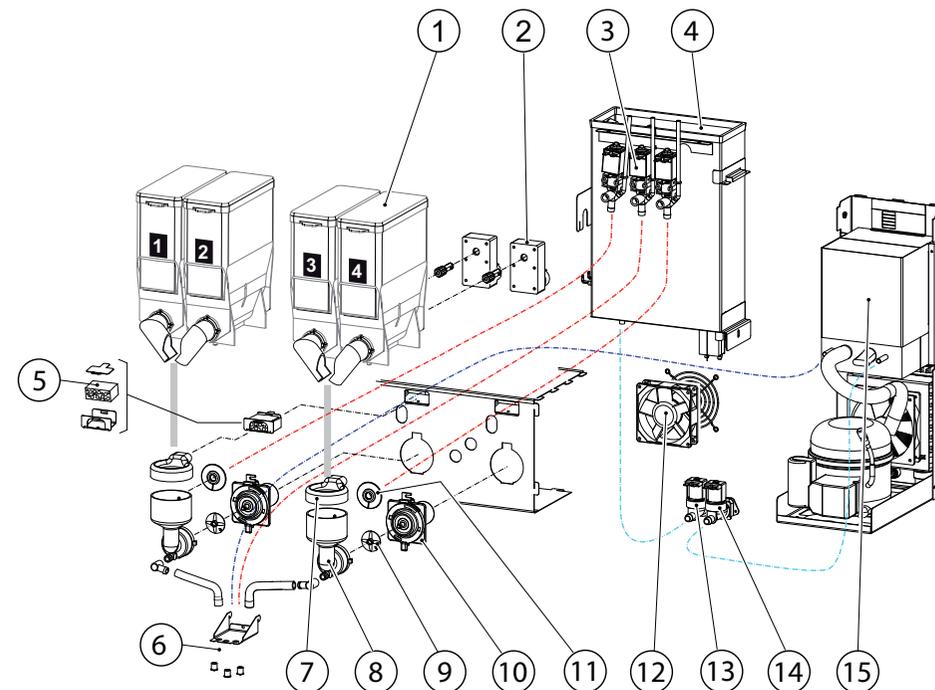


Fig. 1

Eau froide (option)

- | |
|--|
| 14. Valve d'arrivée |
| 15. Système de réfrigération (armoire basse) |

1.1 Système de chauffe-eau

Mettez l'appareil sous tension à l'aide de l'interrupteur MARCHE/ARRÊT. L'écran s'éclaire.

La valve magnétique (fig. 1-13) s'ouvre et le réservoir d'eau chaude (fig. 1-4) se remplit jusqu'à l'électrode maximum. L'élément chauffant est mis en marche. L'écran affiche tout d'abord [*chaud. rempl.*] et ensuite [*Chaud. chauffage*]. Dès que le capteur CTN mesure la température programmée au réglage, l'élément chauffant est mis hors tension.

Lorsqu'une boisson est servie, le niveau d'eau descend et l'électrode max. est libérée, la valve d'arrivée (2,5 litre/mn) s'ouvre et remplit immédiatement le réservoir jusqu'à ce que le niveau max. soit à nouveau atteint. Si lors du fonctionnement de l'appareil, le niveau d'eau descend en dessous de l'électrode minimum, le panneau de commande se bloque et l'écran affiche [*chaud. rempl.*].

Si l'arrivée d'eau n'est pas rétablie dans les 90 sec., l'écran affiche alors un message d'erreur [*E3 niveau erreur*] et la valve d'arrivée se ferme.

1.2 Réglage de la température

L'élément chauffant se met en marche lorsque la température de l'eau est inférieure à la température réglée et que l'électrode minimum est au contact de l'eau. La température dans le réservoir d'eau est mesurée à l'aide d'un capteur de précision CTN fixé sur la paroi extérieure du réservoir.

Lorsqu'une boisson est servie, la température de l'eau descend également. Afin d'éviter que le système de régulation de la température réagisse trop tard, l'élément chauffant se met en marche dès que la valve d'arrivée (fig. 1-13) s'ouvre et que de l'eau froide est ajoutée. Dès que la valve d'arrivée se ferme, l'élément chauffant s'éteint. Par le biais du logiciel, il est possible de retarder le moment de l'arrêt de l'élément chauffant. Voir pour cela l'étape 2.4 Réglages / Température du menu de service. L'élément chauffant s'éteint toujours lorsque la température max. du chauffe-eau, de 99 °C, est atteinte.

1.3 Dosage de l'eau chaude

Lorsqu'une boisson est servie, l'une des valves de dosage s'ouvre (fig. 1-8) et l'eau chaude est conduite le système mélangeur (mixer). La vitesse d'écoulement de chaque valve est réglée au moyen de la vis de réglage, sur la valve. La vitesse d'écoulement à la sortie est déterminée par la durée d'ouverture de la valve. Pour rincer la chambre de percolation et/ou le système mélangeur, une petite quantité d'eau de rinçage est distribuée juste après le dosage, afin d'éliminer les restes d'ingrédient.

1.4 Dosage de l'eau froide (en option)

OptiVend avec option eau froide + armoire basse spéciale avec unité de réfrigération intégrée. Lorsqu'une recette à l'eau froide est servie, la valve DV6 (fig. 1-14) s'ouvre, permettant à l'eau du robinet (2,5 l/mn) de s'écouler vers la spirale de refroidissement de l'unité de réfrigération (fig. 1-15). L'eau présente, déjà réfrigérée, s'écoule directement vers la sortie eau froide (fig. 1-6). Dès que la valve se referme, le dosage de l'eau froide s'arrête immédiatement.

1.5 Système d'ingrédient et de mélange

Les bacs à ingrédient (fig. 1-11) sont actionnés individuellement par un moteur de 130 TPM (fig. 1-2). Le produit instantané (ingrédient) est entraîné hors du bac par une vis sans fin et tombe dans le logement du mélangeur par le biais de coudes de sortie (fig. 1-8). De l'eau chaude est dosée, en même temps, dans le logement mélangeur au moyen des valves de dosage (fig. 1-3). Le produit instantané et l'eau sont mélangés au moyen de l'hélice du mélangeur (fig. 1-9) grâce au moteur

du mélangeur (fig. 1-10), à 10.700 TPM. La boisson s'écoule par la sortie de boisson (fig. 1-6) dans le gobelet. Par le biais de la commande, tous les composants cités dans ce chapitre sont manoeuvrables individuellement dans l'ordre, par l'intermédiaire de paramètres réglables (timers).

1.6 Système d'évacuation de la vapeur d'eau

La vapeur d'eau produite lors du mélange est en grande partie recueillie par la bague d'évacuation de vapeur d'eau (fig. 1-7) et aspirée dans la machine par l'intermédiaire de la cartouche filtre (fig. 1-5). La vapeur d'eau et les restes d'ingrédients instantanés sont recueillis par le filtre. Le filtre (fig. 1-5) est facilement accessible (à des fins de nettoyage) en démontant le logement mélangeur (fig. 1-8). On évite ainsi que la vapeur d'eau ne s'introduise dans la sortie du bac à ingrédient et que l'ingrédient ne s'humidifie.

1.7 Relais à contacts solides (SSR)

L'élément chauffant 3 Kw est commandé par un relais à contacts solides (fig. 2C), permettant de supprimer définitivement les phénomènes de commutations.

1.8 Thermostat de Sécurité

Le thermostat (fig. 2D) de sécurité est en série avec le relais à contacts solides (fig. 2C). Ce thermostat empêche une chauffe à sec quand le relais est défectueux.

Le thermostat coupe la chauffe (fig. 2B) quand il y a production de vapeur. Le thermostat doit être réarmer manuellement.

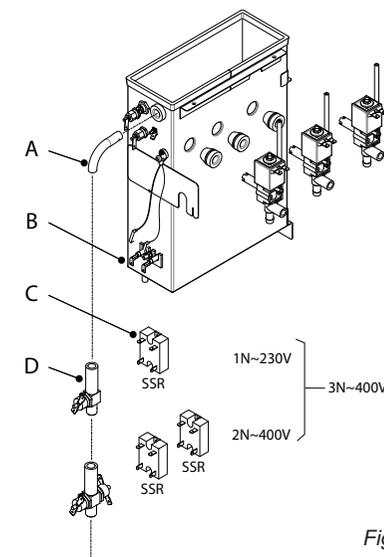
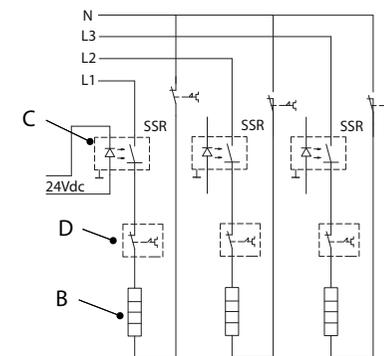


Fig. 2



2. STRUCTURE DU MENU

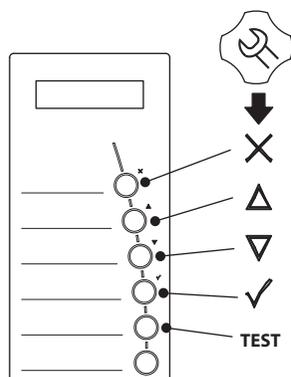
2.1 Le menu Opérateur / le menu de Service

La plus grande partie des réglages, dont les réglages de production, sont précédés d'un code-PIN. Ce code-PIN fait en sorte que l'utilisateur n'ait pas accès au menu de service.

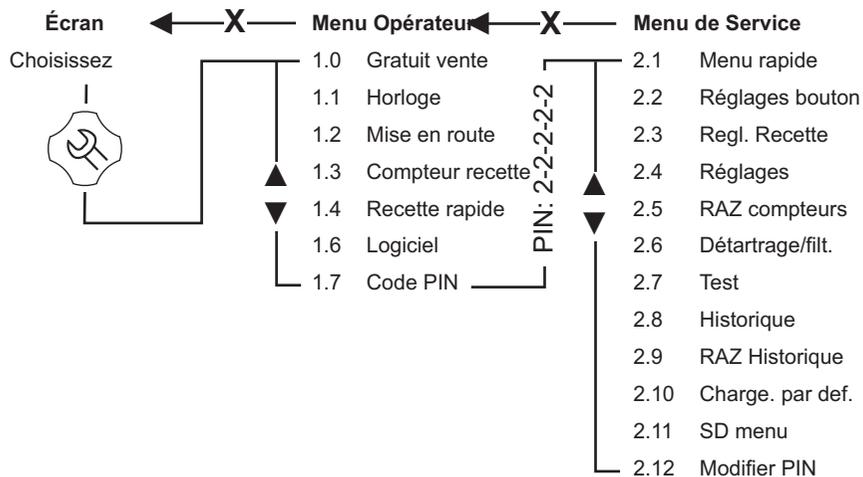
Il est recommandé de ne pas laisser le présent document à la disposition de l'utilisateur après installation et de modifier les codes-PIN standard, qui ont été programmés en usine.

Le présent chapitre décrit comment les différents réglages peuvent être modifiés par un **personnel de service qualifié et formé** à cet effet. Vous pouvez lire ci-dessous comment accéder au **menu de service**. Une fois dans le menu de service, le panneau de commande présente les fonctions suivantes :

Logiciel V4.00; Les éléments du menu tournent en boucle.
 Pour quitter le menu "Opérateur" : appuyer une fois sur le bouton X
 Pour quitter le menu "Service" : appuyer deux fois sur le bouton X.
 Ce n'est plus nécessaire d'appuyer sur le bouton "clef" à l'intérieur de la porte.
 Après les modifications, il y a un long signal sonore pour indiquer que les paramètres sont bien mémorisés.



Vue d'ensemble :



2.1 Le menu Opérateur

Menu Opérateur						
Étape principale	Sous étape		Portée	set	Description	
1.0 Gratuit vente			Oui-Non	Oui	Réglez ici le distributeur automatique sur distribution gratuite ou sur mode payant.	
1.1 Horloge	Heure		HH:MM		Réglez ici l'horloge à l'heure locale exacte.	
	Date		DD-MM-AAAA		Réglez ici l'horloge à la date locale exacte.	
1.2 Minuterie	Lu -Ve		Marche 00:00 Arrêt 00:00		Réglez ici l'heure à laquelle l'appareil doit se mettre en marche. Si le distributeur automatique s'arrête avec la minuterie, il se met automatiquement en mode veille.	
	Sa		Marche 00:00 Arrêt 00:00			
	Di		Marche 00:00 Arrêt 00:00			
1.3 Compteur recette	Recette 1	Total	Tasses		Total compteur de recette 1 (gratuit-payé-pichets).	
		Gratuit	Tasses		Nombre boissons servies gratuitement (recette1)	
		Payant	Tasses		Nombre boissons servies payées (recette 1)	
		Pichet	Tasses		Nombre pichets servis (recette 1)	
	Recette 10	Total	Tasses		Compteur total de toutes les recettes servies	
		Gratuit	Tasses		Compteur total de toutes recettes servies gratuitement	
		Payant	Tasses		Compteur total de toutes recettes servies et payées	
		Pichet	Tasses		Compteur total de tous les pichets servis	
	Compteur rinçage	Percolateur				Nombre de rinçages du percolateur
		Mixer(s)				Nombre de rinçages du mélangeur (mixer)
RAZ compteurs					Remise à zéro totale de tous les compteurs	
1.4 Recette rapide	Nom de recette 1 Nom de recette 10	Volume de tasse	50-250 ml	120ml	Avec cela vous pouvez facilement régler vous-même pour chaque recette (touche de boisson) le volume et la force du café, lait, sucre, cacao. Seuls les ingrédients que entrent dans la composition de la recette en question, sont visibles.	
		Ingrédient 1	-20 / +20%	0%		
		Ingrédient 2	-20 / +20%	0%		
		Ingrédient 3	-20 / +20%	0%		
		Ingrédient 4	-20 / +20%	0%		
1.6 Logiciel					Version du logiciel lisible ici	
1.7 Code-PIN			2-2-2-2-2		Le code-Pin est : appuyez 5x sur la touche 2	



Suite du menu de Service ...					
Étape principale	Sous étape	Sous	Étape	Portée	Description
2.3 Regl. Recette (suite...)	<Nom recette> 1	DV 4 GT		0,0-30,0 s	Temps d'Attente Eau 4
		DV 4		0,0-100,0 ml	Quantité de Dosage Eau 4 (Distribution eau chaude)
		DV 5 GT		0,0-30,0 s	Temps d'Attente Eau 5
		DV 5		0,0-100,0 ml	Quantité de Dosage Eau 4 (Distribution eau chaude HS DUO)
		DV 6 GT		0,0-30,0 s	Temps d'Attente Eau 6
		DV 6		0,0-100,0 ml	Quantité de Dosage d'une valve d'arrivée d'eau supplémentaire Eau 6 (option eau froide)
	<Nom recette> 10				



Suite du menu de Service ...						
Étape principale	Sous étape	Étape	Portée	Set	Description	
2.4 Réglages	Langue	English			Choix de la langue écran. Programmation en anglais en usine	
		Nederlands				
		Deutsch				
		Français				
	Température	Temp. Chaudière		70-95°C *	85°C *	Température chaudière standard modelé AA jusque 4A OV 1TS - OV4
					90°C *	Température chaudière standard modelé 5A jusque CA OV 1TS - OV HS DUO
		Différence temp..	2-10°C	2°C	Diminution de température après quoi la chaudière doit chauffer à nouveau.	
		Distr. bloquée	70-80°C	78°C	Température chaudière ne permettant pas la distribution. Écran: [Hors service, Chauffage chaud.]	
		Distr. autorisée	70-85°C	83°C	Température chaudière permettant à nouveau la distribution.	
		Temp. pause	60-75°C	60°C	Température chaudière pendant pause.	
		Chauff. Prolongé	0-5 sec.	0 sec.	Pour garder la température du chauffe-eau aussi optimale possible, l'élément chauffant se met en marche en même temps que la valve d'arrivée. Réglez ici le relâchement différé de l'élément chauffant après la fermeture de la valve d'arrivée.	
	Afficheur	Afficher heure	Oui-Non	Non	Affichage de l'horloge à l'écran	
		Afficher date	Oui-Non	Non	Affichage de la date à l'écran	
		Texte de message	Oui-Non	Non	Montrer le texte de message (texte défilant). Apparaît seulement si l'affichage de la Date et/ou de l'Heure est réglé sur non. Texte du message seulement programmables à l'aide de programme Optimizer et carte SD.	
		Utiliser signal	Oui-Non	Oui	Signal sonore allumé ou éteint.	
	Ventilateur	Ventilateur	0-300 sec.	60 s.	Durée ventilateur vitesse 2 après dosage.	
Vent. vitesse1		40-100%	50%	Vitesse du ventilateur au repos.		
Vent. vitesse2		40-100%	100%	Vitesse du ventilateur pendant le dosage.		

Suite du menu de Service ...

Étape principale	Sous étape	Étape		Portée	Set	Description	
2.4 Réglages (suite...)	Monnayeur	pas				pas de système de monnaie connectés	
		G13	Pièce canal 1 Pièce canal 6	0-100,00 + Token	€ 0,05 € 0,10 € 0,20 € 0,50 € 1,00 € 2,00		Réglage de la valeur de la monnaie par canal. De € 0,05 à € 2,00 inclus. 0,00 = gratuit TOKEN = jeton café.
							Une sélection
			Maximum	€ 0,05-100,00	€ 2,00	La monnaie introduite supérieure à € 2,00 par ex., est refusée et retournée par la fente de retour du mécanisme monnayeur. Régler sur le prix de produit recette le plus élevé.	
			Choix nombre	0-2	2	La place à laquelle le point se situe dans le montant.	
			Afficher crédit	Oui-Non	Oui	Afficher crédit (Cr.) sur l'écran.	
			MDB ²	Une sélection	Oui-Non	ja Oui	
		Maximum					
		Choix nombre		0-2	2	La place à laquelle le point se situe dans le montant.	
		Afficher crédit		Oui-Non	Oui	Afficher crédit (Cr.) sur l'écran.	
		Baisse obligation ³		Oui-Non	Oui	Diminution des besoins : en appuyant sur le bouton de renvoi monnaie, réinitialisation.	
		Payer avant ³		Oui-Non	Non	Une boisson ne peut être sélectionnée (oui / non) de l'argent une fois suffit a été inséré.	
		I/O RAZ compteur			Oui-Non	Non	Rajouter l'étape de menu RAZ compteurs au menu opérateur.
		I/O Recette rap.			Oui-Non	Oui	Rajouter l'étape de menu Recette rapide au menu opérateur.
		Detec. égouttoir. ¹			Oui-Non	Oui	Éteindre le signal du capteur de égouttoir (bac de récupération) par le biais du logiciel.
		Demo mode ³	Oui-Non	Non			Cette fonctionnalité peut être utilisée lorsque la machine est dans une exposition ou en présentation. La machine n'a pas besoin d'être raccordée à l'eau. "DEMO" apparaîtra sur la ligne inférieure de l'écran. Les boutons, les voyants et l'affichage fonctionnent normalement.
Touches Stop ³	Oui-Non	Non			Si cette fonction est sur Oui, les produits instantanés peuvent être arrêtés en utilisant le clés. Ainsi l'eau chaude (et froide) sont arrêtées.		

¹ Depuis la version 2.00² Depuis la version 3.04 ajoutée:MDB Échangeurs de monnaie
MDB Monnayeur
MDB GiroVend³ Depuis la version 4.00

Suite du menu de Service ...

Étape principale	Sous étape	Étape		Portée	Set	Description
2.5 RAZ compteurs	Compteur rinçage	Compteur Mixer?				RAZ compteur rinçage mixer.
		Compteur recette	Compt. recette 1 Compt. recette 10			RAZ compteurs recette par recette.
	RAZ compteur				RAZ total compteurs.	
	RAZ compteurs					RAZ en une fois de tous les compteurs
2.6 Détartrage/filt.	Entretien			0-50000 ²	12500	Après avoir atteint le moment de service programmé, le message Détartrage/filtre apparaît sur l'écran pendant la mise en marche. Voir également chap. 5 Service
		Comp. Entretien			12500 ↓ 0 ↓ -12500	Ici est compté le nombre de consommations. Il est toujours possible de déterminer à quel stade la machine se trouve par rapport à l'entretien périodique (détartrage du filtre ou changement du filtre à eau).
	RAZ comp.rinçage					Après qu'un entretien périodique ait été réalisé (détartrage du chauffe-eau ou changement du filtre) le compteur d'entretien doit être remis à zéro.

Suite du menu de service ...						
Étape principale	Sous étape	Sous	Portée	Description		
2.7 Hardware test	Entrées	Température	Temp. chauffe-eau °C	Donne le statut des capteurs / commutateurs concernés		
		Capteurs de niv.	Max. Oui-Non Min. Oui-Non			
		Detec. egouttoir	Oui-Non			
		Comm. clef	Oui-Non			
	Sorties	Tester en appuyant sur la touche de recette 5	KW1	400 mA	Valve d'arrivée (Chauffe-eau)	
			DV1		Valve de Dosage 1 (Mélangeur 1)	
			DV2		Valve de Dosage 2 (Mélangeur 2)	
			DV3		Valve de Dosage 3 ((ne s'applique pas)	
			DV4		Valve de Dosage 4 (Eau chaude)	
			DV5		Valve de Dosage 5 (Eau chaude HS DUO)	
		# Durant le test, l'afficheur montre le courant nominal (mA). Lorsque le courant nominal dépasse la valeur programmée dans le logiciel la sortie correspondante est déconnectée	IM1 #	600 mA	Moteur Ingrédient 1 (bac à ingrédient 1)	
					IM2 #	Moteur Ingrédient 2 (bac à ingrédient 2)
					IM3 #	Moteur Ingrédient 3 (bac à ingrédient 3)
					IM4 #	Moteur Ingrédient 4 (bac à ingrédient 4)
					IM5 #	Moteur Ingrédient 5 (bac à ingrédient 5)
					IM6 #	Moteur Ingrédient 6 (bac à ingrédient 6)
			MM1 #	1000mA	Mélangeur Moteur 1	
					Mélangeur Moteur 2	
	MM3 #	Mélangeur Moteur 3				
	Calibrage	DV1	15 ml / sec.	Régler sur 150ml (10sec. x 15 ml)		
20 ml / sec.				OV Choco; Régler sur 200ml (10sec. x 20 ml)		
DV2		15 ml / sec.	Régler sur 150ml (10sec. x 15 ml)			
DV3		15 ml / sec.	Régler sur 150ml (10sec. x 15 ml)			
DV4		20 ml / sec.	Régler sur 200ml (10sec. x 20 ml)			
			15 ml / sec.	OV HS, HS DUO; Régler sur 150ml (10sec. x 15 ml)		
DV5		20 ml / sec.	Régler sur 200ml (10sec. x 20 ml)			
DV6	42 ml / sec.	Valve d'arrivée non réglable (serrage fixe)				

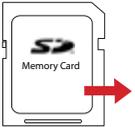
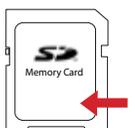
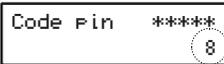
Suite du menu de Service ...			
Étape principale	Sous étape	Étape	Description
2.8 Historique			Les 20 derniers messages d'erreur, heure et date incluses, sont sauvegardés
2.9 RAZ Historique	Etes-vous sur?		L'historique est effacé
2.10 Charge. par def.		Etes-vous sur?	Charger par défaut est nécessaire lorsqu'un nouveau circuit imprimé est placé. Lors du chargement par défaut, le modèle OptiVend figurant sur la plaque signalétique doit être réglé. Ce n'est qu'après confirmation de la question « êtes-vous sûr? » que les bons réglages du modèle sont chargés. Attention : <ul style="list-style-type: none"> Avant de changer le réglage recette - et/ou le réglage bouton- commencer par sortir du menu service, après entrer de nouveau dans le menu service et le nouveau modèle sera activé. Lorsque ce réglage est confirmé, tous les réglages chargés en usine dans la commande et toutes les valeurs de programmation modifiées par la suite sont perdues. Après chargement par défaut, le code-PIN est à nouveau 2-2-2-2-2 et la langue est de nouveau l'anglais. Modifiez si nécessaire.
	# Voir chapitre 3.2 Système code modèle	Modèle # OV1 OV2 OV3 OV4 OV1 TS TL OV2 TS OV3 TS OV4 TS OV HS OV Choco OV HS DUO OV HSDUO capp OV 3 Sucre * OV 3 TS Sucre *	
* Depuis la version V1.02 Juin 2009			
2.11 SD menu	Charger données	Réglages person.	Cette étape du menu permet de charger des réglages personnalisés dans le distributeur automatique, à l'aide d'une carte mémoire SD (upload). Ce fichier contient les réglages personnels (modifiés) pour les menus : 2.4 Réglages / 2.6 Détartrage-filtre. Le fichier de données (OFxxx00.mdu) doit se trouver sur la carte SD.
		Langue	Cette étape du menu permet de charger un ensemble spécial de langues dans le distributeur automatique. Le fichier de données (xxxxx.tif) doit se trouver sur la carte de mémoire SD.
Placez avant la sauvegarde ou le chargement de données une carte mémoire SD vide dans le lecteur de carte. Celui-ci se trouve derrière la paroi d'acier inoxydable à l'intérieur de la porte.		Recettes	Cette étape du menu permet de charger des recettes personnalisées dans le distributeur automatique à l'aide d'une carte mémoire SD (upload). Ce fichier contient les recettes personnalisées (modifiées) pour les menus : 2.1 Recette rapide / 2.2 Réglages bouton / 2.3 Réglages recettes. Le fichier de données (OFxxx00.rcu) doit se trouver sur la carte mémoire SD.
		Enregistrer regl	Cette étape du menu permet de sauvegarder des réglages personnalisés sur une carte mémoire SD et / ou de les copier vers un autre distributeur automatique. Tous les réglages modifiés réalisés dans les menus : 2.4 Réglages / 2.6 Détartrage-filtre sont chargés dans un fichier de données (OFxxx00.mdu) sur la carte SD.
Spécif. carte SD : - 16 Mb ou supérieur - FAT16 format		Recettes	Cette étape du menu permet de sauvegarder des recettes personnalisés sur une carte mémoire SD et / ou de les copier vers un autre distributeur automatique. Tous les réglages modifiés réalisés dans les menus : 2.1 Recette rapide / 2.2 Réglage bouton / 2.3 Réglages recettes sont chargés dans un fichier de données (OFxxx00.rcu) sur la carte SD.
2.12 Modifier PIN	Nouveau code PIN	Confirmer PIN	Cette étape du menu permet de modifier le code-pin. Utilisez pour cela uniquement les touches 1 à 4 inclus. Ce code-pin donne accès au menu de service au complet. Ce code-pin évite les modifications accidentelles des réglages de la machine par un personnel non qualifié. <ul style="list-style-type: none"> À la sortie de l'usine, le code-pin est 2-2-2-2-2
			Déconnecter le code-pin ou code-pin oublié ? Dans l'écran d'entrée du code-pin (menu opérateur, étape 1.7), un chiffre est indiqué à droite. Entrez le Code-pin correspondant (voir la liste p. 147) afin d'accéder au menu de service.

Tableau de code-pin

No.	Code pin					
1	3	4	2	4	2	
2	3	1	4	3	4	
3	4	1	3	4	3	
4	4	3	2	3	2	
5	2	3	3	4	1	
6	4	2	1	3	1	
7	2	4	2	4	4	
8	2	3	2	4	1	
9	2	4	3	2	3	
10	3	1	3	3	2	

No.	Code pin					
11	1	3	3	3	2	
12	1	2	4	1	3	
13	4	3	1	2	1	
14	1	1	1	4	2	
15	2	1	2	1	1	
16	1	2	2	3	3	
17	3	4	1	4	4	
18	4	1	4	3	3	
19	3	1	2	4	1	
20	2	2	3	2	4	

Tableau 1

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 2

3. RÉGLAGE DES RECETTES

3.1 Recette rapide

Nous souhaiterions tout d'abord attirer votre attention sur le fait que le réglage du **volume de tasse** (en ml.) et du goût (en %) peut très facilement faire l'objet d'un réglage dans le menu de service **2.1 Menu rapide** (p. 139 du présent document).

L'opérateur du distributeur automatique (utilisateur final) a également accès à cette recette rapide. Elle se trouve dans le menu Opérateur sous 1.4 Recette rapide (voir le mode d'emploi). Si, en tant que fournisseur du distributeur automatique, vous ne souhaitez pas cela, vous pouvez enlever la recette rapide du menu opérateur. Allez, par le biais du menu de service, vers **2.4 Réglages / 2.4.9 I/O recette rapide** et modifiez **Oui** en **Non**.

3.2 Système code modèle

Les modèles OptiVend sont réalisés de façon standard selon la configuration de bacs à ingrédient représentée ci-dessous (tableau 3).

Tableau 3	Code Modèle	Bacs à ingrédient			
		1	2	3	4
OptiVend 1	1V1A	Café	-	-	-
OptiVend 2	1V2A	Café	Cacao	-	-
OptiVend 3	1V3A	Café	-	Topping	Cacao
OptiVend 4	1V4A	Café	Sucre	Topping	Cacao
OptiVend 1 TS/TL	1V5A	-	-	Café	-
OptiVend 2 TS ¹	1V6A	Café	-	Cacao	-
OptiVend 3 TS	1V7A	Café	-	Topping	Cacao
OptiVend 4 TS	1V8A	Café	Sucre	Topping	Cacao
OptiVend HS	1V9A	Café	-	Café	-
OptiVend Choco	1VAA	Cacao	-	-	-
OptiVend HS DUO	1VBA	Café	-	Café	-
OptiVend HS DUO capp ¹	1VCA	Café	Topping	Café	Topping
OptiVend 3 Sucre ²	1VDA	Café	-	Topping	Sucre
OptiVend 3 TS Sucre ²	1VEA	Café	-	Topping	Sucre

¹ Modèle spécial, uniquement sur demande

¹ Modèle standard avec configuration de bacs à ingrédient différente (logiciel V1.02 de Juin 2009)

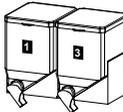
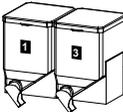
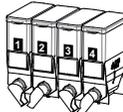
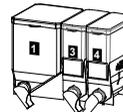
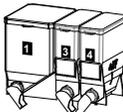
3.3 Réglages bouton

Les recettes préprogrammées **standard** (tableau 4, 5 ou 6) peuvent facilement être déplacées entre elles parmi les 10 touches de recettes. Voir le menu de service **2.2 Réglages bouton** (voir p. 136).

Les recettes **optionnelles** (tableau) se trouvent déjà dans le logiciel et peuvent aisément être programmées sous une touche de recette.

Tableau 4	OptiVend Choco	OptiVend 1	OptiVend 2	OptiVend 3 (Hot & Cold)	OptiVend 4 (Hot & Cold)	
	Modèle 1VAA	Modèle 1V1A	Modèle 1V2A	Modèle 1V3A	Modèle 1V4A	
Bacs à ingrédient	1	Cacao	Café / Cacao	Café	Café	
	2	-	-	Cacao / Topping	-	
	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
			Décafe *	Décafe *	Décafe *	Décafe *
			Chocolat	Espresso Choc	Espresso Choc	Espresso Choc
			Lait chaud *	Lait chaud *	Lait chaud *	Lait chaud *
			Pichet Eau chaude	Pichet Eau chaude	Pichet Eau chaude	Pichet Eau chaude
			Pichet Café	Pichet Café *	Pichet Café	Pichet Café
			Soupe *	Café latte *	Café latte	Café latte
			Thé *	Café Noir	Latte Macchiato	Latte Macchiato
				Lait Chocolaté *	Lait Chocolaté	Lait Chocolaté
				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 *	

Tableau 5	OptiVend 1 TS/TL	OptiVend 2 TS	OptiVend 3 TS (Hot & Cold)	OptiVend 4 TS (Hot & Cold)		
	Modèle 1V5A	Modèle 1V6A	Modèle 1V7A	Modèle 1V8A		
Bacs à ingrédient	1	Café / Cacao	Café	Café		
	2	-	-	-		
	3	-	Cacao / Topping	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	
			Décafe *	Décafe *	Décafe *	
			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 *	

Tableau 9	OptiVend HS	OptiVend HS DUO	OptiVend HS DUO Cappuccino	OptiVend 3 Sucre	OptiVend 3 TS Sucre
	Modèle 1V9A	Modèle 1VBA	Modèle 1VCA	Modèle 1VDA	Modèle 1VEA
Bacs à ingrédient	1	Café	Café	Café	Café
	2	-	-	Topping / Cacao	-
	3	Café	Café	Café	Topping
	4	-	-	Topping / Cacao	Sucre
Touche					
Recettes standard	1	Café Noir	Café petit	Café petit	Café Crème
	2	Café Crème	Café grand	Cappuccino	Café au lait
	3	Espresso	Eau chaude	Eau chaude	Café Sucre
	4	Eau chaude	Double Café petit	Double Café petit	Café Lait Sucre
	5	Pichet Café 1/2	Double Café grand	Double Cappuccino	Espresso
	6	Pichet Café	Double Eau chaude	Double Eau chaude	Double Espresso
	7	Pichet Eau chaude 1/2	Pichet Café	Pichet Café	Espresso Sucre
	8	Pichet Eau chaude	Pichet Eau chaude	Pichet Eau chaude	Cappuccino
	9		Double Pichet Café	Double Pichet Café	Cappuccino Sucre
	10		Double Pichet Eau chaude	Double Pichet Eau chaude	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 *	
	* = seulement si l'ingrédient(s) est (sont) disponible dans le récipient(s).				

3.4 Réglages détaillés de recette

Avant de procéder à la modification de réglages détaillés de recettes (menu de service 2.3) vous devrez d'abord savoir comment fonctionnent ensemble les différents composants tels que valves DV, moteurs des ingrédients IM, mélangeurs (mixers) MM, voir chap. 3.5 Réglages de la ligne de temps des recettes.

Tenez compte des règles suivantes :

- Les valves d'eau sont facilement réglées en millimètres
- Les temps de fonctionnement des moteurs (ingrédients / Mélangeur(s)) sont réglés en secondes (intervalles d' 0,1 sec.)
- Tous les paramètres (eau et ingrédient) sont basés sur une boisson de 100 ml et sont automatiquement converties dans le volume de tasse réglé tel que programmé dans 1.4 / 2.1 Recette rapide et 2.2 Réglages bouton
- Si une boisson se compose de DV1 et DV2, la somme de ces quantités d'eau s'élève toujours à 100 ml au total. En utilisant DV1, DV2 et DV4 => 100 ml.
- Afin de bien rincer la chambre de percolation et les mélangeurs après la réalisation d'une boisson, on utilise un paramètre Rinçage. Dès que les mélangeurs, par ex., sont presque vides, une petite quantité d'eau chaude est dosée dans le mélangeur pour conserver celui-ci le plus propre possible.

La valeur réelle de la dose de rinçage est 7,5ml. Attention : ceci ne doit pas être porté en diminution de la Quantité d'eau. Le programme tient compte automatiquement ces quantités !

Exemple : paramètre réglé DV1 = 100ml, Rinçage1 = 7,5ml -->

Programme exécute l'action comme suit : DV1 = 92,5ml Rinçage1 = 7,5

3.5 Réglage de la ligne de temps des recettes

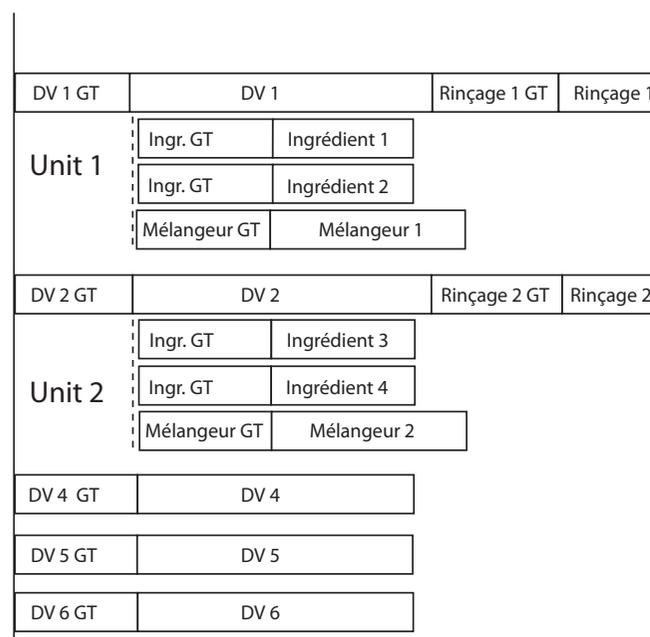


Fig. 3

3.6 Principe de fonctionnement

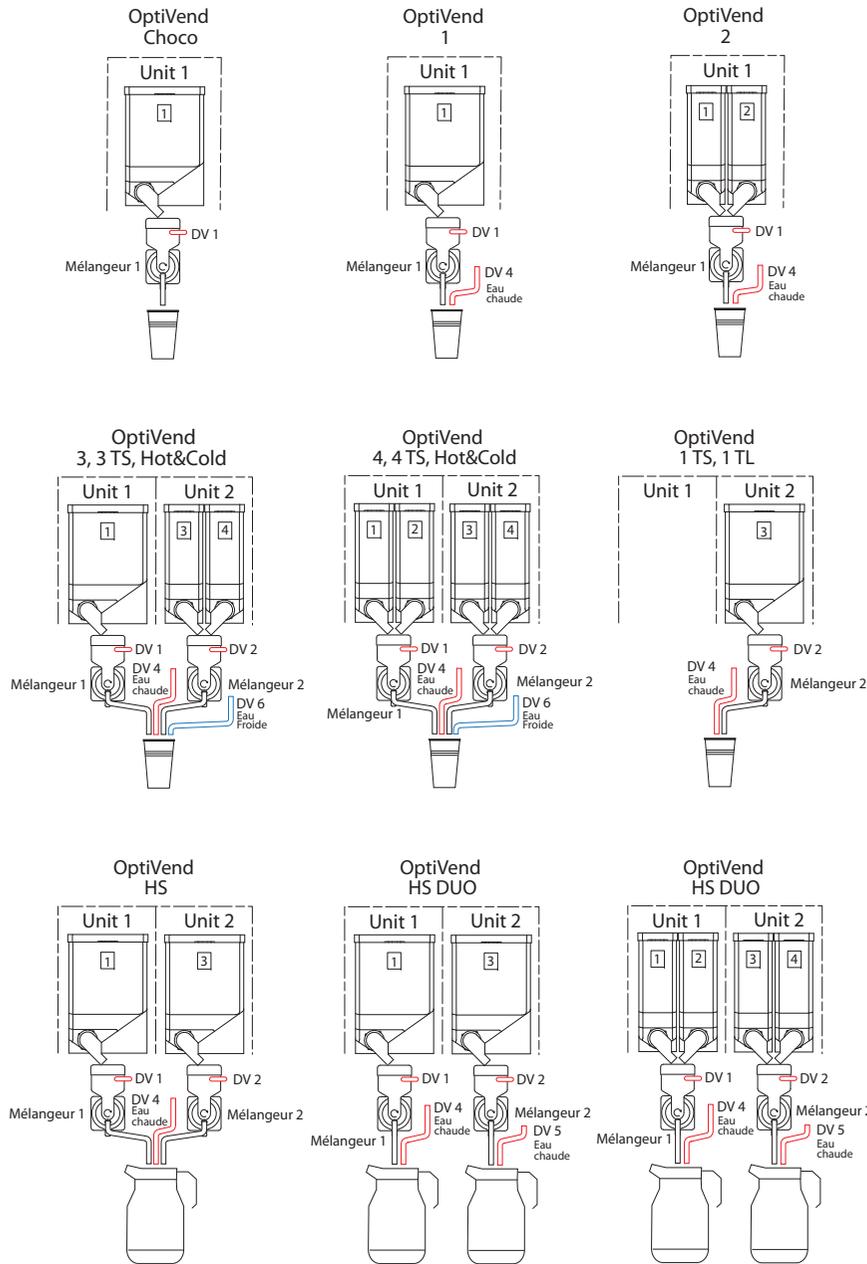


Fig. 4

3.7 Calibrage des valves d'eau chaude

Les Valves de Dosage DV ou DV2 alimentent d'eau chaude les Mélangeur(s).

La vanne DV4 galement appelée vanne de décharge, distribue de l'eau chaude ou est utilisée pour compléter éventuellement le remplissage.

En cas de remplacement d'une des valves, celle-ci devra, après sa mise en place, être réglée selon une des vitesses de dosage représentée ci-contre (fig. 5).

Utilisez pour le calibrage, le menu spécial **Réglage des Valves**. Ouvrez pour cela le **Menu de service** et allez à **2.7 Hardware Test / 2.7.2 Réglage des Valves**.

Les valves de dosage d'eau chaude sont accessibles en démontant le plateau derrière les bacs à ingrédient (fig. 5a).

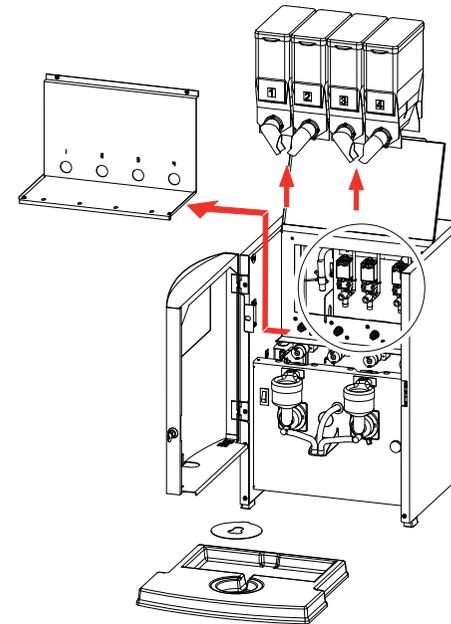
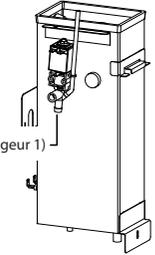


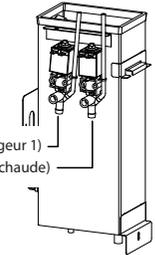
Fig. 5a

OptiVend Choco



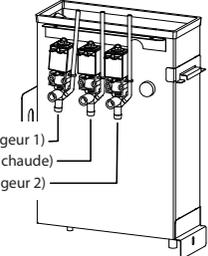
DV 1 = 20ml/sec. (Mélangeur 1)

OptiVend 1 & 2



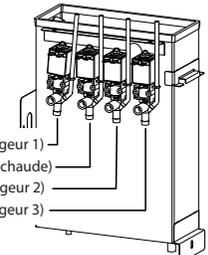
DV 1 = 15ml/sec. (Mélangeur 1)
DV 4 = 20ml/sec. (d'eau chaude)

OptiVend 1 TS/TL, 3 (TS), 4 (TS)



DV 1 = 15ml/sec. (Mélangeur 1)
DV 4 = 20ml/sec. (d'eau chaude)
DV 2 = 15ml/sec. (Mélangeur 2)

OptiVend HS, HS DUO



DV 1 = 15ml/sec. (Mélangeur 1)
DV 4 = 20ml/sec. (d'eau chaude)
DV 2 = 15ml/sec. (Mélangeur 2)
DV 3 = 15ml/sec. (Mélangeur 3)

Fig. 5

4. LOGICIEL

4.1 Carte SD

Modelé: SD
 Capacité: < 16Mb
 Format: FAT (no FAT32 or NTFS)



4.2 Installation du logiciel

Le distributeur automatique peut facilement être équipé d'un nouveau logiciel. Le nouveau logiciel peut être obtenu de façon suivante :

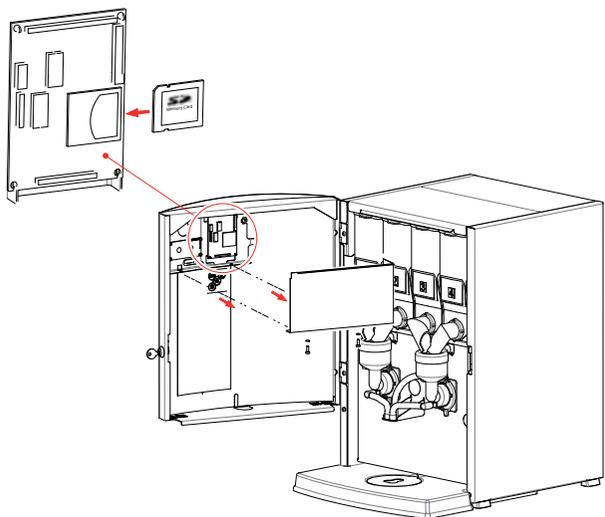
- www. Animo.eu / dealer log in: Extranet *
- par e-mail

4.3 Choix de la langue

Le distributeur automatique est programmé en 4 langues (NL/GB/D/F).
 Le distributeur automatique peut aisément être équipé d'un autre ensemble de langues (si disponible).
 Un nouveau fichier-langue peut être obtenu des façons suivantes :

- www. Animo.eu / dealer log in: Extranet *
- par e-mail

* Les modes d'emploi, les manuels de service/maintenance & les actualisations Logiciel figurent sur la partie Extranet du site Internet www.animo.eu. Si vous ne disposez pas encore de l'accès à cette partie du site, demandez vite votre code identificateur personnel par l'intermédiaire de notre site.



5.0 SERVICE

⚠ 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 facilement accessibles. Cela peut conduire à des situations dangereuses, dues au risque d'électrocution !

⚠ AVERTISSEMENT

- Ne jamais immerger ou asperger l'appareil.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lors de travaux d'entretien.

5.1 Programmation de l'entretien

Lors de l'installation de l'appareil, programmez l'entretien.
 Voir l'étape du menu de service 2.8 Détartrage / filtre. Utilisez le tableau ci-dessous afin de programmer le moment de service adéquat.

Entretien atteint?

Durant l'usage de l'appareil, les tasses servies sont comptées. Une fois le temps de l'entrien atteint, le texte Détartrage / Filtre apparaît sur l'écran lors de la mise sous tension de l'appareil (fig. 6).

Le moment de service indique que l'appareil doit être détartré. S'il est fait usage d'un filtre à eau (recommandé), cela signifie que le filtre doit être remplacé.

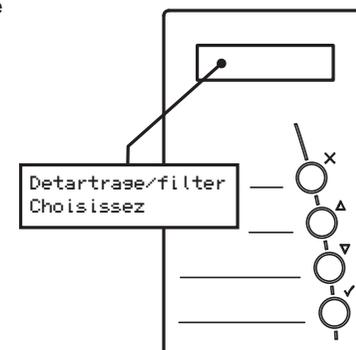


Fig. 6

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 7

5.2 Entretien préventif

5.2.1 Contrats de service

Avant-propos

Un entretien préventif du distributeur automatique en augmentera la durée de vie et diminuera le risque de pannes. Avant de procéder à l'entretien, étudiez les instructions (de sécurité) figurant dans le mode d'emploi, le manuel de service/maintenance et sur les produits de nettoyage de l'appareil.

Les modes d'emploi, les manuels de service/maintenance & les actualisations figurent sur la partie Extranet du site Internet www.animo.eu. Si vous ne disposez pas encore de l'accès à cette partie du site, demandez vite votre code identificateur personnel par l'intermédiaire de notre site.

Filtre à eau

Nous vous recommandons expressément d'utiliser un adoucisseur d'eau et/ou un filtre à eau si l'eau du robinet est fortement chlorée ou trop dure. Cela améliorera la qualité de la boisson et évitera les détartrages trop fréquents de l'appareil.

5.2.2 Travaux

Dans le cas d'une estimation de distribution de < 25.000 tasses/an, entretien une fois par an.

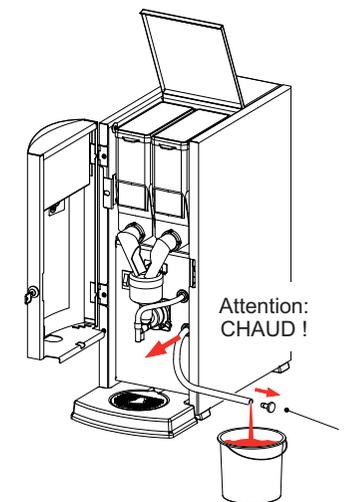
Dans le cas d'une estimation de distribution de > 25.000 tasses/an, entretien une fois tous les 6 mois.

Travaux	Durée	Articles consommables	No art.	OptiVend	
					
Détartrage	45 mn.			étroit	large
Détartrer système chauffe-eau (voir manuel service).		Produit détartrant	49007		
Utiliser éventuellement kit d'étanchéité valves		Kit d'étanchéité valves	99673	2x	3x
Mélangeur(s)	10 mn.				
Contrôler l'axe du moteur au niveau de l'encrassement et de l'usure. Graisser les raccords d'eau à l'aide de silicone.					
Changer l'hélice du mélangeur			03254	1x	2x
Changer la bague de fixation verte			03253	1x	2x
Nettoyer les pièces du mélangeur		Produit nettoyant pour marc de café	49009		
Contrôler (général)					
Contrôler le fonctionnement complet du distributeur automatique Contrôler si les pièces présentent des dégâts / des signes d'usure et/ou des fuites.					
Nettoyer (général)					
Système percolateur et mélangeur (mixer) lors du nettoyage hebdomadaire. Intérieur et extérieur du distributeur en entier.					

Tableau 8

AVERTISSEMENT

- Restez à proximité de l'appareil lors des travaux d'entretien de l'appareil
- Pour le détartrage, respectez systématiquement le mode d'emploi figurant sur le produit de détartrage utilisé.
- Lors du détartrage, le port de lunettes de sécurité et de gants protecteurs est recommandé.
- Après détartrage, faites fonctionner l'appareil au moins trois fois.
- Lavez-vous soigneusement les mains après le détartrage.
- Ne jamais immerger ou asperger l'appareil.

**5.3 Instructions de détartrage**

Le produit de détartrage d'Animo est disponible dans les quantités suivantes :

- Détartrant 48 sachets de 50 g. no art. 49007
- Détartrant bidon d'1 kg no art. 00009

Temps, produits et outils nécessaires :

- Temps : env. 45 mn
- Produit détartrant Animo 2 sachets, ou 8 à 10 cuillérées à soupe.
- Bac de réception d'env. 1,5 l.
- Tournevis cruciforme
- Seau ou bac de rinçage à proximité

1. Allumez l'appareil et laissez le chauffer. Ceci présente l'avantage de bien préchauffer le réservoir, permettant d'obtenir un résultat supérieur et plus rapide du processus de détartrage.
2. Déconnectez l'appareil et retirez la fiche de la prise murale.
3. Retirez, au moyen du tuyau de vidange se trouvant à l'avant de l'appareil (fig. 7-1), un litre d'eau chaude du réservoir d'eau.
4. Ôtez la paroi arrière (fig. 7-2) et démontez le couvercle du réservoir (fig. 7-3) à l'aide des vis. Attention : CHAUD !
5. Lisez auparavant les avertissements et instructions d'emploi figurant sur les sachets de détartrant Animo et diluez ensuite 2 sachets de 50 g. de produit détartrant Animo dans le verre doseur (8 à 10 cuillérées à soupe).

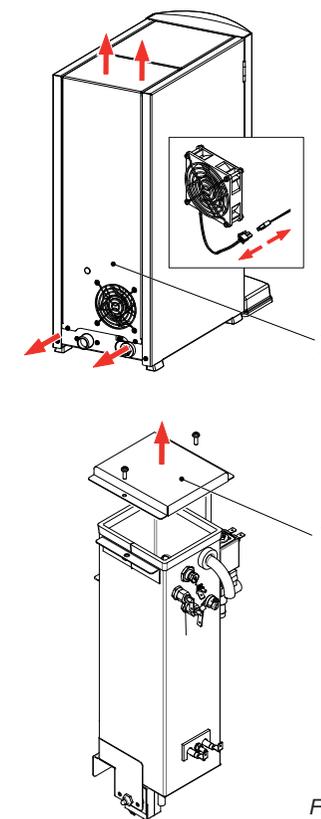


Fig. 7

6. Versez la solution acide dans le réservoir (fig. 8-1), la solution provoque une réaction chimique avec le calcaire.
7. Laissez agir cette solution acide pendant 10 minutes au minimum, jusqu'à l'arrêt de l'effervescence.
8. Pendant que le produit agit, répartissez la solution acide à l'aide d'une brosse au niveau des électrodes (fig. 8-2).
9. Renforcez la fiche dans la prise murale et rallumez l'appareil, le réservoir se réchauffe.
10. Activez le programme de nettoyage du mélangeur (MIXER) (fig. 8-3), afin que la solution acide quitte le réservoir d'eau par le biais des VALVES du MIXER. Placez un bac de réception sous les deux sorties (fig. 8-4) et suivez les instructions affichées à l'écran.
11. Éteignez l'appareil et laissez le réservoir se vider complètement avec le tuyau de vidange (fig. 8-5).
12. Rallumez l'appareil, le réservoir se remplit à nouveau d'eau propre, répétez la manipulation décrite au point 10. encore une fois afin de rincer totalement le réservoir afin qu'il ne contienne plus de solution acide.
13. Rallumez l'appareil, le réservoir se remplit à nouveau d'eau propre, laissez le réservoir se réchauffer.
14. Activez le programme de nettoyage du mélangeur (MIXER) (fig. 8-3), afin de rincer les valves et le système de canalisations. Placez le verre doseur au-dessous de la sortie (fig. 8-4).
15. Si le réservoir présente toujours des traces de calcaire, répétez la procédure de détartrage décrite ci-dessus.
16. Remontez le couvercle sur le réservoir et remplacez la paroi arrière.
17. Remettez à zéro le compteur moment de l'entretien dans le menu de service : **2.6 Détartrage/filtre / 2.6.2 RAZ compteur entretien.**
18. L'appareil est maintenant prêt à l'usage.

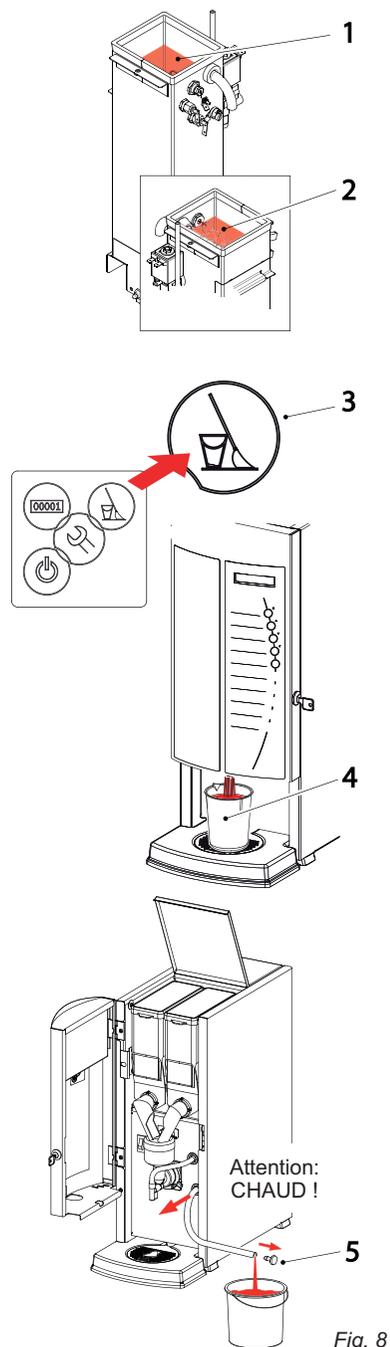


Fig. 8

6. ACCESSIBILITÉ DES COMPOSANTS

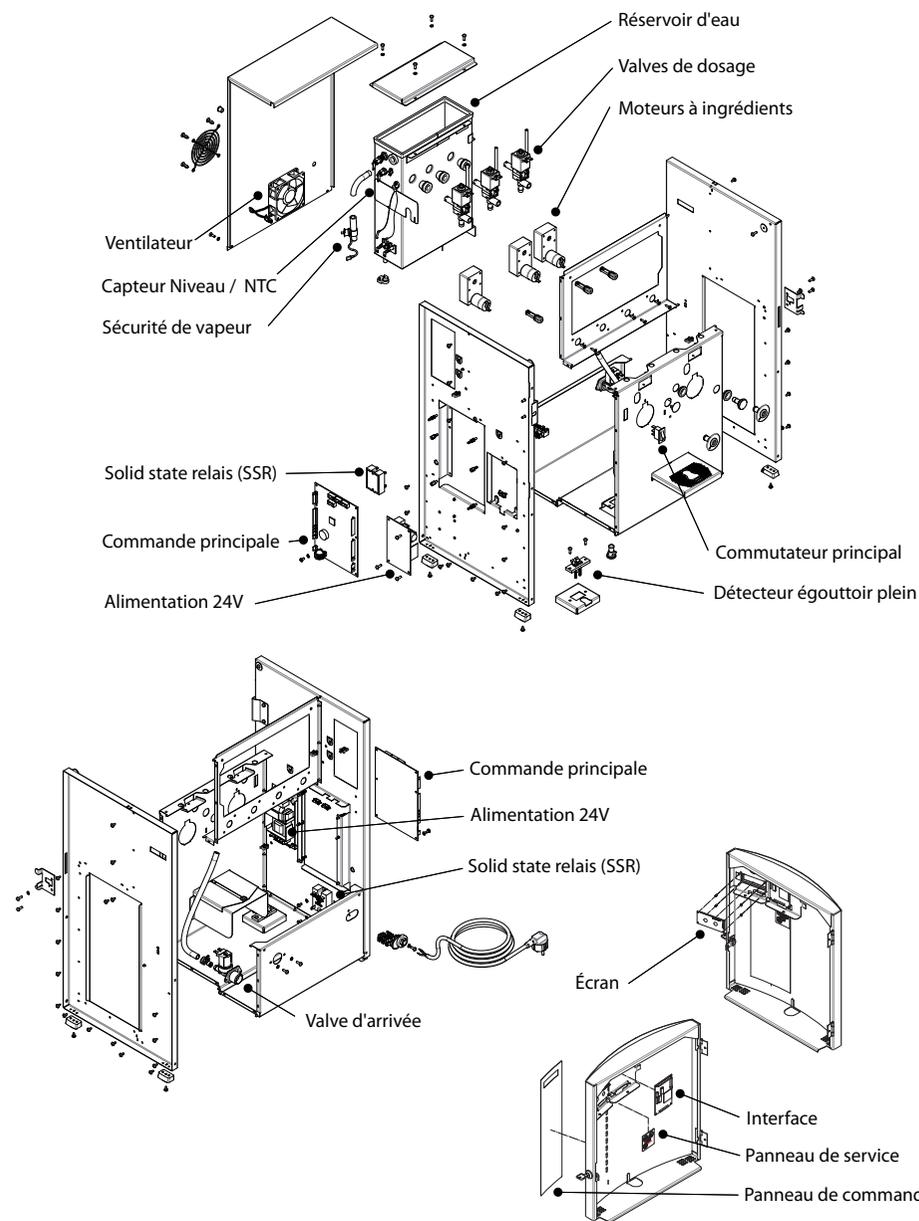


Fig. 9

6.1 Vue d'ensemble de l'électronique

AVERTISSEMENT

Lors des travaux de réparations ou d'entretien, évitez les déchargements électrostatiques (ESD) sur la commande.

- Commande principale 6.1.1
- Interface / Écran 6.1.2
- Alimentation 230Vac : 24V 65W 6.1.3

6.1.1 Commande principale

Cette commande est la commande principale de l'appareil. La commande est accessible en démontant le panneau latéral gauche (fig. 10a). Sur la commande se trouvent les pièces importantes suivantes (fig. 10) ;

- Fusible : (6,3A T) ; à titre de protection de l'alimentation de la commande.
- Batterie : pour assurer la fonction horloge et compteur lorsque l'appareil est hors tension.

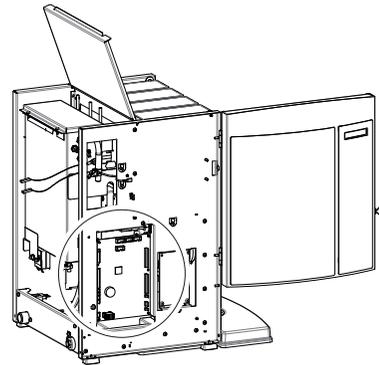


Fig. 10a

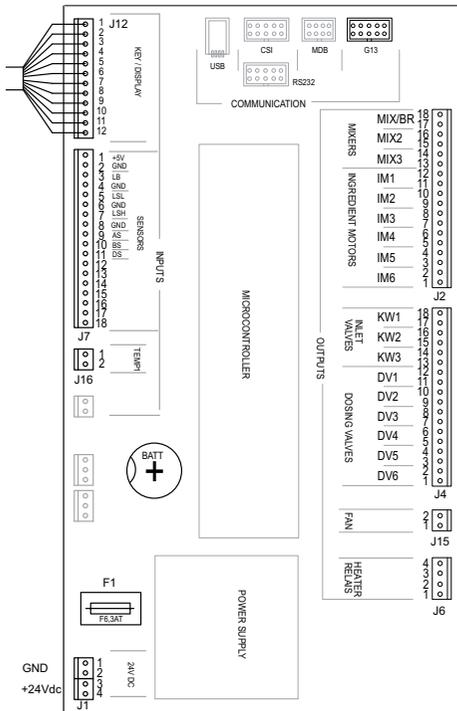


Fig. 10

6.1.2 Interface / Écran

L'interface (fig. 11) relie tous les composants qui se trouvent dans et sur la porte et est connectée par un câble plat avec la commande principale.

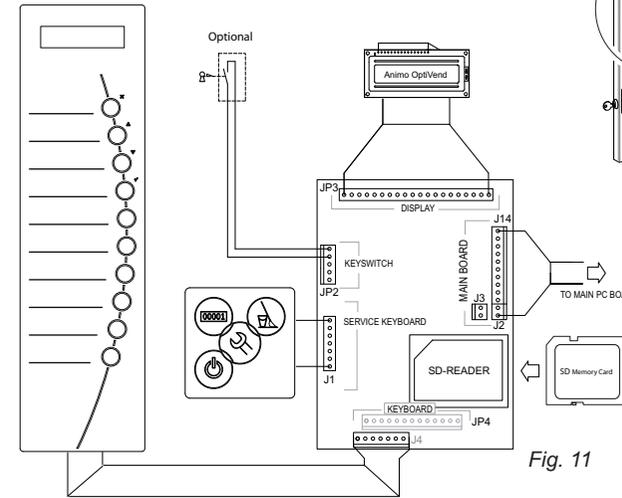


Fig. 11

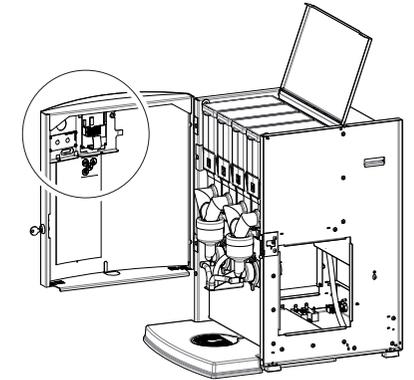


Fig. 11a

6.1.3 Alimentation

L'alimentation de 24 Vdc (fig. 12) se compose d'une unité d'alimentation commutée de 24 Vdc – 65W et est accessible en démontant la paroi arrière. L'alimentation se trouve sous le circuit imprimé principal (fig. 12a).

En cas de surcharge, l'alimentation s'éteint automatiquement. Réinitialisez l'alimentation en éteignant et rallumant le commutateur principal

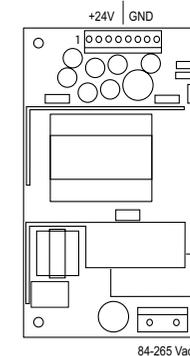


Fig. 12

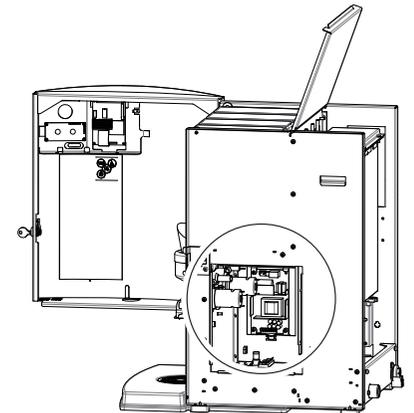


Fig. 12a

6.2 Entrées du circuit imprimé principal

Connecteur J12			
Câble de connexion entre le circuit imprimé principal et la le circuit imprimé de la porte			

Connecteur J7			
Broche	Capteur	Couleur	Remarques
1-2	-		
3	Capteur égouttoir	Jaune	
4	Capteur égouttoir Masse	noir	
5	Capteur niveau Bas	Marron	
6	Capteur niveau Masse	Vert	
7	Capteur niveau Haut	Blanc	
8-18	-		

Connecteur J18			
Broche	Capteur	Couleur	Remarques
1	Capteur NTC	Violet	
2	-	-	
3	Capteur NTC	Violet	

Batterie	
Lithium 3V Type CR2025	No art 02816

Fusible	
6,3A lent	No art 03391

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

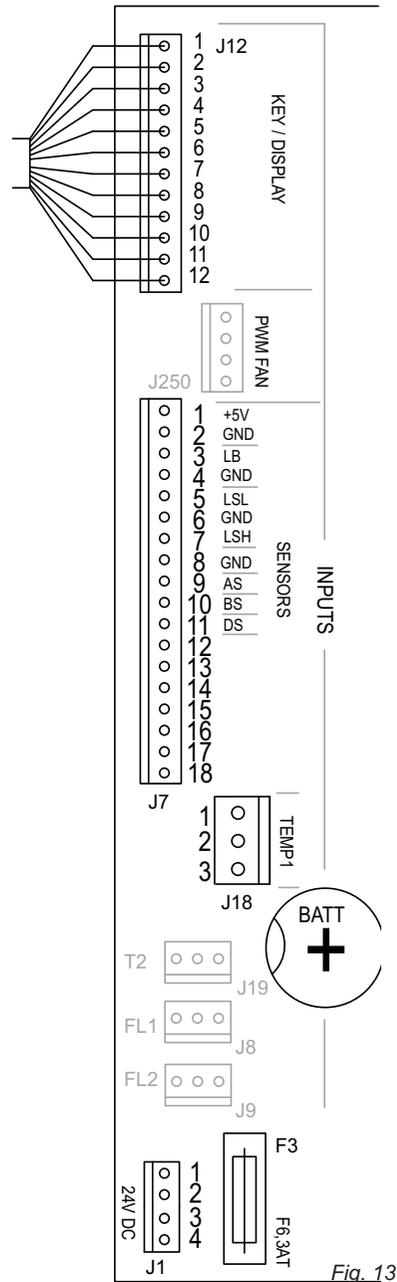


Fig. 13

6.3 Sorties du circuit imprimé principal

Connecteur J2			
Broche	Moteur	Couleur	Remarques
17-18	Mixer 1	Noir	Veillez à la bonne direction de rotation ! +24dc (fil rouge) commun sur le point rouge sur moteur Mixer (mélangeur) et moteur Ingrédient.
15-16	Mixer 2	Violet	
13-14	Mixer 3	-	
11-12	Moteur ingrédient 1	Marron	
9-10	Moteur ingrédient 2	Vert	
7-8	Moteur ingrédient 3	Blanc	
5-6	Moteur ingrédient 4	Jaune	
3-4	Moteur ingrédient 5	-	
1-2	Moteur ingrédient 6	-	

Connecteur J4			
Broche	Valve	Couleur	Remarques
17-18	KW 1 (valve d'arrivée)	Violet	Fil rouge est connexion commune +24Vdc
15-16	KW 2	-	
13-14	KW 3	-	
11-12	DV 1 (valve mixer 1)	Marron	
9-10	DV 2 (valve mixer 2)	Blanc	
7-8	DV 3 (valve mixer 3)	Jaune	
5-6	DV 4 (vidange eau chaude)	Vert	
3-4	DV 5 (vidange eau chaude HS DUO)	Gris	
1-2	DV 6 (vidange eau froide)	Orange	

Connecteur J15			
Broche	Moteur	Couleur	Remarques
2	Ventilateur	Rouge	
1		Orange	

Connecteur J6			
Broche	Relais	Couleur	Remarques
4	Solid state relais (SSR) (élément H1)	Rouge	
3		Blanc	
2	Solid state relais Extra (SSR) (élément H2/3)	-	
1		-	

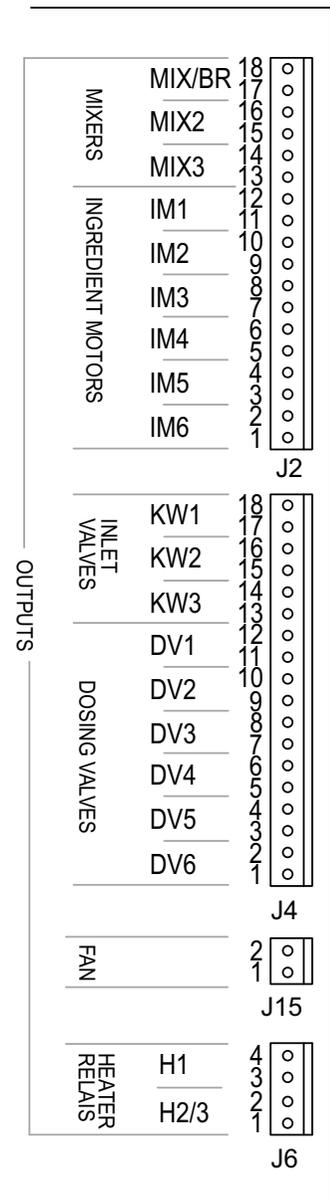


Fig. 14

6.4 Communication circuit imprimé principal

Communication			
Conn			Remarques
G13	Monnayeur NRI G13		
MDB	Monnayeurs-rendeurs NRI C ²		Disponible à partir du logiciel V3.04
CSI			Port futur
RS232			Port futur
USB			Port futur

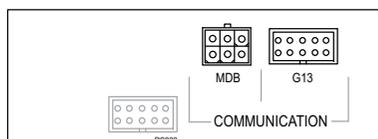


Fig. 15

7. RÉSOUDRE LES PROBLÈMES TECHNIQUES

⚡ AVERTISSEMENT

- En cas de problème technique et de travaux (nettoyage) sur l'appareil, il convient de retirer la fiche de la prise murale, avant d'ouvrir l'appareil.

Introduction

Contrôlez, avant de rechercher la cause du problème, si tous les composants se trouvent en place. Retirez pour cela la paroi arrière de l'appareil et contrôlez si tous les circuits imprimés, connecteurs, faisceaux et tuyaux sont encore correctement montés.

Après inspection générale des pièces, déterminez la cause possible du problème à l'aide de l'analyse de problème technique ci-dessous.

#) Dans le cas où la colonne "solution" recommande le remplacement de la pièce correspondante, il est toujours possible que le problème technique ait une autre origine. C'est pourquoi il est conseillé de tester de manière approfondie le fonctionnement de l'appareil afin de déterminer si le problème ne se manifeste pas à nouveau.

7.1 Lecture de l'historique

Lors de l'utilisation, les 20 derniers messages d'erreur affichés sont enregistrés et sauvegardés (fig. 16).

Activez avant la lecture de ces messages d'erreur l'étape du menu de service Lecture de l'historique (menu 2.8). Le premier message d'erreur affiché est le message d'erreur le plus récent.

- À la 1ère ligne, sont affichés les mêmes codes d'erreurs que ceux mentionnés dans l'analyse de problèmes techniques (voir chapitre 7.3).
- À la 2ème ligne figurent la date et l'heure à laquelle le message d'erreur s'est produit.

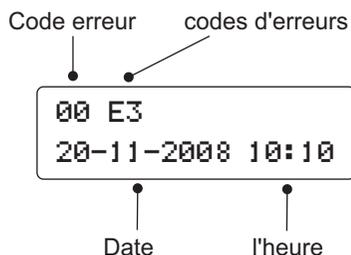


Fig. 16

7.2 Effacer l'historique

Utilisez la fonction RAZ historique (étape du menu 2.9) pour effacer l'historique.

7.3 Analyse de problème technique

Écran	Cause possible	Action
Hors service Chaudiere rempli.	Pendant la mise en service : le chauffe-eau est encore vide et se remplit	Pas d'action nécessaire. Si le chauffe-eau est au bon niveau, s'affiche alors "Chaudiere Chauffe".
	Pendant l'utilisation : le chauffe-eau ne se remplit pas ou se remplit trop lentement. Après 60 sec. s'affiche alors E3 Niveau erreur.	Contrôlez la pression de l'eau, tournez complètement le robinet d'arrivée d'eau, contrôlez que le tuyau de raccordement n'est pas courbé.
Hors service Chauffage chaud.	La température du chauffe-eau est (temporairement) trop basse du fait d'une prise d'eau trop importante.	Après que la température ait été remise à niveau, le message disparaît automatiquement et les touches de choix de boisson sont à nouveau activées.
Hors service Egouttoir plein	Égouttoir plein.	Après avoir vidé l'égouttoir, le message disparaît automatiquement et les touches de choix de boisson sont à nouveau activées.
Hors service pause	Le distributeur automatique est en pause.	Cette fonction peut être réglée manuellement ou automatiquement.
Hors service E1 Niveau erreur	Erreur électrode Minimum ; Électrode Min. n'est pas au contact de l'eau, électrode Max. l'est bien. La valve d'arrivée se ferme.	Contrôler le fonctionnement des capteurs de niveau dans le menu de service 2.7 Test. Éteindre et rallumez l'appareil.
Hors service E2 Niveau erreur	Erreur électrode Maximum ; Électrode Max. n'est pas atteinte dans les 30 sec. Valve d'arrivée se ferme. Chauffe-eau se remplit trop lentement. La pression de l'eau a chuté ou le réservoir d'eau est vide (montage autonome).	Contrôlez la pression de l'eau, ouvrez complètement le robinet d'arrivée d'eau, contrôlez que le tuyau de raccordement n'est pas courbé. Éteignez et rallumez l'appareil.
Hors service E3 Niveau erreur	Erreur électrode ; Électrode Min. n'est pas atteinte dans les 90 sec. Chauffe-eau se remplit trop lentement. La pression de l'eau a chuté ou le réservoir d'eau est vide (montage autonome).	Contrôler la pression de l'eau, ouvrez complètement le robinet d'arrivée d'eau, contrôlez que le tuyau de raccordement n'est pas courbé. Éteignez et rallumez l'appareil.
Hors service E6 Chaud. erreur	Problème au niveau du capteur thermique, au solid state relais (SSR)	Contrôlez le fonctionnement du capteur thermique dans le menu de service 2.7 Test. Contrôlez le fonctionnement du solid state relais (SSR). Le remplacer si nécessaire. Vérifier si la sécurité contre la chauffe à sec est déclenchée. La réinitialiser si nécessaire.
Hors service E7 Mixer 1 erreur	Le moteur du Mixer (mélangeur) 1 s'est bloqué. La (les) sortie(s) du moteur du mixer 1 est (sont) en surtension (courant trop élevé). La commande a déconnecté la sortie.	Contrôlez si le Mixer (mélangeur) 1 est encrassé ou mal monté. Nettoyez et/ou contrôlez si l'hélice peut tourner librement. Eteignez et rallumez l'appareil

Écran	Cause possible	Action
Hors service E8 Mixer 2 erreur	Le moteur du Mixer (mélangeur) 2 s'est bloqué. La (les) sortie(s) du moteur du mixer 2 est (sont) en surtension (courant trop élevé). La commande a déconnecté la sortie.	Contrôlez si le Mixer (mélangeur) 2 est encrassé ou mal monté. Nettoyez et/ou contrôlez si l'hélice peut tourner librement. Eteignez et rallumez l'appareil
Hors service E10 Valve err.	La (les) sortie(s) de l'electrovanne est (sont) en surtension (courant trop élevé). La commande a déconnecté la sortie.	Contrôlez la fermeture des valves et le câblage. Eteignez et rallumez l'appareil
Hors service E11 Ingr. m. err.	Le(s) moteur(s) à ingrédient est (sont) bloqué(s). La (les) sortie(s) du moteur à ingrédient est (sont) en surtension (courant trop élevé). La commande a déconnecté les sorties.	Contrôlez le fonctionnement des moteurs d'entraînement dans le menu 2.7 Test. Videz et nettoyez soigneusement le(s) bac(s) à ingrédient. Voir le chapitre 8.9 Nettoyage des bacs à ingrédient. Eteignez et rallumez l'appareil
Hors service E12 Vent. Err.	La sortie du ventilateur est en surtension (courant trop haut). La commande a déconnecté les sorties.	Contrôlez la fermeture du ventilateur et le câblage. Eteignez et rallumez l'appareil.
Hors service E13 Mixer erreur	Le groupe percolateur et Mixer (mélangeur) est en surtension (courant trop haut). La commande a déconnecté les sorties.	Effectuez les contrôles mentionnés en E7, E8 et E9. Eteignez et rallumez l'appareil
Hors service E14 err. sorties	Le groupe de sortie du moteur à ingrédient et du ventilateur est en surtension (courant trop haut). La commande a déconnecté les sorties.	Effectuez les contrôles mentionnés en E11 et E12. Eteignez et rallumez l'appareil.
	Le groupe de sortie de la valve est en surtension (courant trop haut). La commande a déconnecté les sorties.	Effectuez les contrôles mentionnés en E10. Eteignez et rallumez l'appareil.
Hors service E16 Niveau erreur	Erreur électrode ; Les deux électrodes, maxi. et mini. détectent un manque d'eau. Valve d'arrivée se	S'assurez que la chaudière n'a pas de fuite. Contrôlez la pression de l'eau, ouvrez complètement le robinet d'arrivée d'eau, contrôlez que le tuyau de raccordement n'est pas courbé. Éteignez et rallumez l'appareil.
Hors service E17 MDB erreur	Il n'y a pas de communication entre la machine et MDB paiement	Vérifiez la connexion entre la machine et de système de paiement MDB.
Hors service E18 err mixeur FET	Sortie du moteur du mixer (mélangeur) reste actif.	Sortie du moteur mixeur défectueuse (FET). Remplacer la carte.
Hors service E19 err sortie FET	Sortie du moteur à ingrédient et du ventilateur / valve reste actif.	sortie moteur ingrédient défectueuse (FET) Remplacer la carte.
Hors service E20 err de logiciel	Défaillance du logiciel	Mettre la machine en marche / arrêt. Charger par défaut Installez le nouveau logiciel.

Écran	Cause possible	Action
Hors service E21 chaudière err	Temps de chauffe trop long (8 min.), sécurité chaudière enclenchée.	Réinitialiser le thermostat de vapeur, aller au chapitre 1.8. Vérifier le menu. Si il y a E6, la chaudière a chauffé trop longtemps. Vérifier la sonde NTC et le câble / connection.

8. PAIEMENT

8.1 Monnayeur (en option)

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

Le système monnayeur est facilement programmable pour l'utilisation de jetons (jetons café).

Il est également possible d'adapter un distributeur automatique en l'équipant d'un système monnayeur. La paroi latérale droite est remplacée par une paroi large dans laquelle est intégré le réceptacle pour la monnaie (fig.17).

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

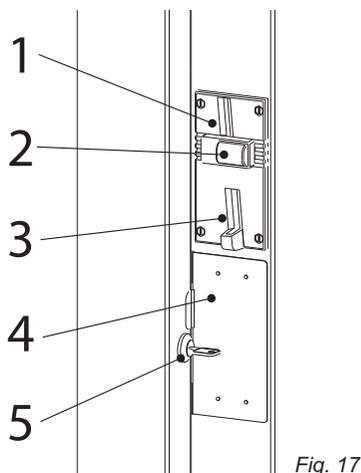


Fig. 17

8.1.1 Configuration standard

La fig. 24 représente la configuration standard des commutateurs DIL, S1-10 ON.

Le système monnayeur est relié au distributeur automatique au moyen d'une connexion (fig. 18A).

8.1.2 Blocage de pièces de monnaie

Il est possible de bloquer certaines pièces de monnaie d'Euro au moyen du bloc commutateur-DIL S1 + S2 (fig. 18)

Monnaie	DIL +	DIL
€ 0,05	S1-1	S1-7
€ 0,10	S1-2	S1-8
€ 0,20	S1-3	S2-1
€ 0,50	S1-4	S2-2
€ 1,00	S1-5	S2-3
€ 2,00	S1-6	S2-4
Jeton 607	-	S2-5
Jeton Eagle	-	S2-6
Jeton nouveau	-	S2-7
Jeton nouveau	-	S2-8

ON = bloqué / OFF = libre

Exemple : bloquer les pièces de € 1,00 et € 2,00 (fig. 19)

- S1-5, S2-3 -> ON (1,00 € bloqué)
- S1-6, S2-4 -> ON (2,00 € bloqué)

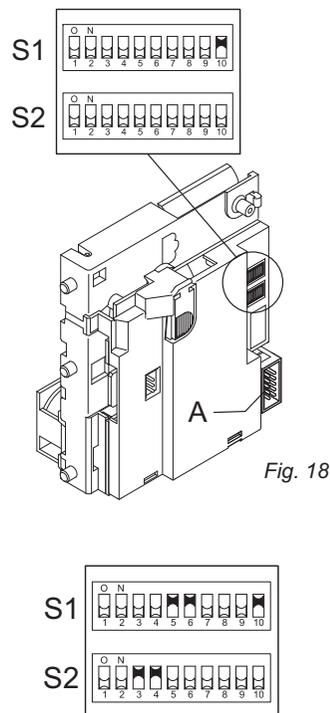


Fig. 18

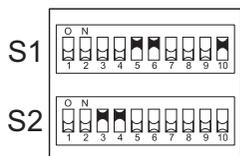


Fig. 19

8.1.3 Activation de jeton existant

Le jeton représenté ci-contre (fig. 20) est déjà programmé de façon standard dans le système monnayeur.

Procédez au réglage du menu de service comme décrit dans le chapitre ci-dessous à partir du point 4.

No art. jeton 03344



Fig. 20

8.1.4 Programmation d'un nouveau jeton à café

- Matériel nécessaire : 10 jetons à café
- Attention : ne pas bloquer d'éventuelles pièces de monnaie avec le commutateur-DIL. Laissez S1.10 positionné sur ON !

1. Positionner les commutateurs-DIL suivants du bloc commutateur S2 vers le haut sur ON (fig. 21).
 - a) positionnez d'abord S2-9 Teach-mode (apprentissage) sur ON
 - b) positionnez ensuite S2-7 pièce canal 6 (TM) sur ON
2. Introduire au moins 10x un jeton (Fig. 22). (pas 10x le même jeton). Après introduction des 10 pièces, tirez complètement une fois sur l'annulation de blocage (interne).
3. Fermer la programmation, baisser le commutateur-DIL S2-9 sur OFF. Si la sauvegarde a réussi, tirer encore une fois sur l'annulation de blocage. Positionnez ensuite le S2-7 également sur OFF. (Pour interrompre une programmation, positionnez d'abord S2-7 puis S2-9 sur OFF).
4. Menu de service : changer le canal pièces 6 (étape de menu 2.5 Système monnayeur) de 2,00 € sur TOKEN (jeton).
5. Le jeton est maintenant adopté comme moyen de paiement par le système monnayeur.

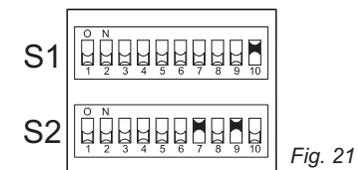


Fig. 21

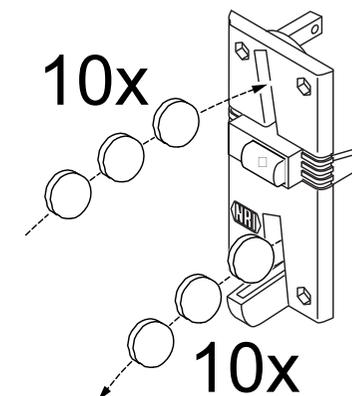


Fig. 22

8.1.5 Accepter Euros & Jetons

Procédez d'abord aux manipulations décrites aux chapitres 5.3.3 et 5.3.4.

- Ouvrez le menu de service
- Réglez un prix dans le menu 2.2 Réglage des touches/ Touche 1-12 / Prix (par ex. € 0,50)
- Les touches de recettes ne sont activées qu'après introduction d'un montant de pièces d'Euro ou de jetons suffisant !

8.1.6 Accepter seulement les jetons (pas les Euros)

Procédez d'abord aux manipulations décrites aux chapitres 5.3.3 et 5.3.4.

1. Ouvrez le menu de service
2. Réglez TOKEN (jeton) dans le menu 2.2 Réglages bouton / Touche 1-10 / Prix
3. Bloquez les pièces de € 0,05 à € 2,00 inclus au moyen des commutateurs DIL sur le système monnayeurs et à l'aide du tableau ci-dessous.
4. Les touches de recettes ne sont maintenant activées qu'après introduction d'un jeton !

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

8.1.7 Nettoyage

Le système monnayeur doit être nettoyé de temps en temps à l'aide d'un chiffon légèrement humide (eau tiède additionnée d'un détergent doux). Aucun entretien complémentaire n'est nécessaire.

⚠ ATTENTION

- Le chiffon ne doit jamais être mouillé au point de faire couler du liquide dans le système, ce qui endommagerait le circuit imprimé.
- N'utilisez pas de produits dissolvants et/ou abrasifs susceptibles d'abîmer le plastique.

1. Éteignez l'appareil.
2. Démontez le système monnayeur de la paroi latérale
3. Ouvrir précautionneusement le clapet du canal (fig. 23A) de pièces et le maintenir ouvert.
4. Nettoyez le canal de pièces à l'aide d'un chiffon et refermez le canal de pièces.
5. Rallumez l'appareil.

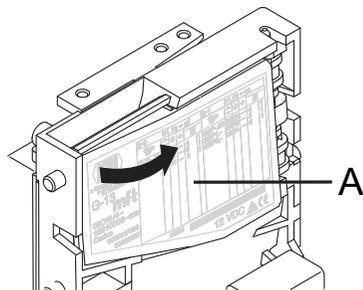


Fig. 23

8.2 Monnayeur-rendeur (en option)

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).

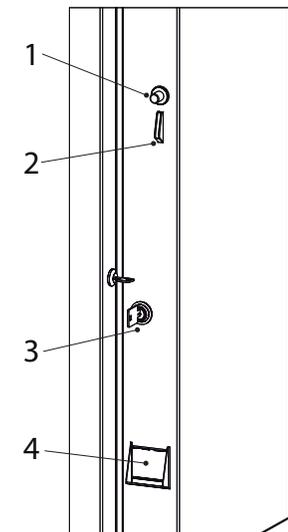


Fig. 24

8.2.1 Elimination des erreurs

Un diagnostic détaillé des causes de l'erreur est possible à l'aide des outils de configuration NRI Documentation technique.

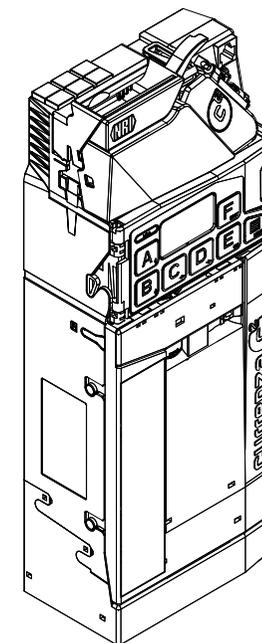


Fig. 25

Animo[®]

©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
Internet: <http://www.animo.eu>

Rev. 7.4 06/2011 Art.nr 09897