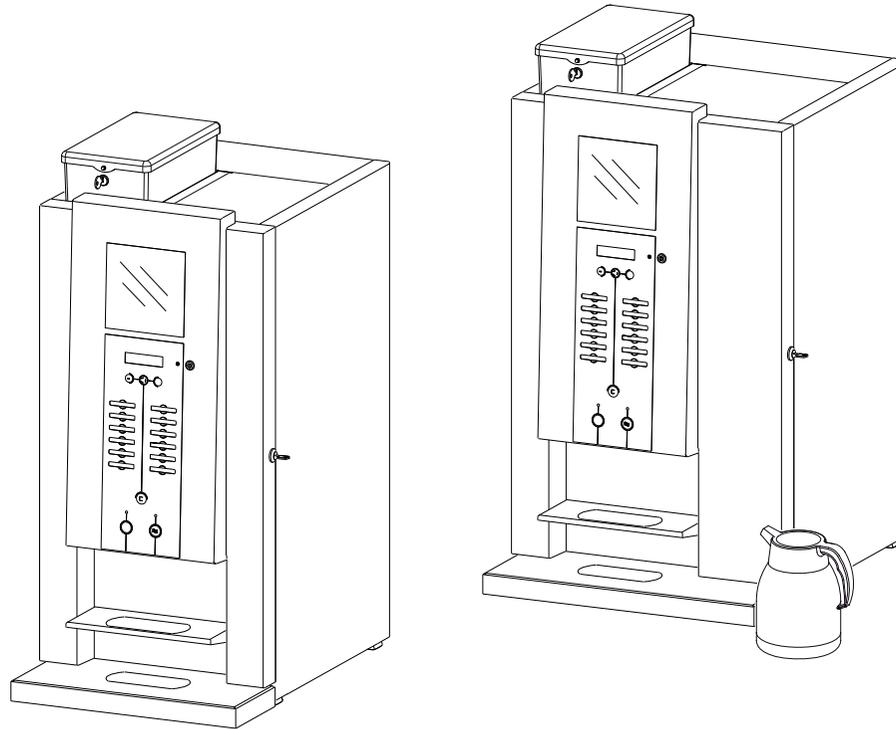


Animo[®]

OPTIFRESH bean



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



TABLE DES MATIÈRES

AVANT-PROPOS	160
1. FONCTIONNEMENT	161
1.1 Système de chauffe-eau	162
1.2 Réglage de la température	162
1.3 Dosage de l'eau chaude	162
1.4 Système d'ingrédient et de mélange	162
1.5 Système d'évacuation de la vapeur d'eau	162
1.6 Relais à contacts solides (SSR).....	163
1.7 Thermostat de Sécurité.....	163
1.8 Système percolateur	164
1.8.1 Réglage	165
1.8.2 Conseils de réglage	166
1.8.3 Analyse de problème technique.....	167
1.9 Moulin à café.....	168
1.9.1 Durée de vie	169
1.9.2 Ajustement du réglage des disques	169
1.9.3 Réglage du moulin	170
1.9.4 Remplacement des disques du moulin	171
1.9.5 Remplacement de la courroie d'entraînement.....	172
1.9.6 Nettoyage du moulin	173
2. STRUCTURE DU MENU	174
2.1 Le menu Opérateur et le menu de Service	174
2.2 Le menu Opérateur	175
2.3 Le menu de Service	176
Menu rapide [2.1]	176
Réglages bouton [2.2]	176
Réglage recette [2.3]	177
Réglage recette (suite)	178
Réglages [2.4]	179
Réglage (suite)	180
Remise à zéro des compteurs [2.5] / Détartrage/filtre [2.6]	181
Hardware test (Test matériel) [2.7]	182
Historique [2.8] / RAZ historique [2.9].....	183
Charger par défaut [2.10] / SD menu [2.11] / Modifier PIN [2.12]	183
Réglages suppl. [2.13].....	184
3. RÉGLAGE DES RECETTES	185
3.1 Recette rapide	185
3.2 Système code modèle.....	185
3.3 Réglages bouton	185
3.3.1 Configuration de bacs à ingrédient standard.....	186
3.3.2 Configuration de bacs à ingrédient différente.....	187
3.4 Réglage détaillé de recette	188
3.5 Réglage de la ligne de temps des recettes	188
3.6 Calibrage des valves d'eau chaude	189
4. LOGICIEL	190
4.1 Carte SD	190
4.2 Installation du logiciel	190
4.3 Choix de la langue	190

5. SERVICE	190
5.1 Programmation de l'entretien	191
5.2 Entretien préventif	191
5.2.1 Contrats de service	191
5.2.2 Travaux.....	192
5.3 Instructions de détartrage	193
6. ACCESSIBILITÉ DES COMPOSANTS	195
7. Vue d'ensemble de l'électronique	196
7.1 Commande principale	196
7.1.1 Entrées circuit imprimé principal	197
7.1.2 Sorties circuit imprimé principal.....	198
7.1.3 Communication carte principale	199
7.2 Interface affichage/platine	199
7.3 Platine de puissance 230Vac : 24V 65W	200
7.3.1 Connexion	200
7.4 Platine du moulin 230Vac / 230Vdc	201
7.4.1 Connexion	201
8. RÉSOUDRE LES PROBLÈMES TECHNIQUES	202
8.1 Lecture historique.....	202
8.2 Effacer historique	202
8.3 Analyse de problème technique.....	202
9. PAIEMENT	206
9.1 Monnayeur (en option)	206
9.1.1 Configuration standard	206
9.1.2 Blocage de pièces de monnaie	206
9.1.3 Activation d'un jeton existant.....	207
9.1.4 Programmation d'un nouveau jeton	207
9.1.5 Accepter Euros et jetons	207
9.1.6 Accepter seulement les jetons	208
9.1.7 Nettoyage du canal pièces.....	208
9.2 Monnayeur-rendeur (en option)	209
9.2.1 Elimination des erreurs.....	209

© 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. Poubelle | 6. Moulin à café |
| 2. Sortie eau chaude | 7. Bac à grain |
| 3. Sortie café / Sortie boisson (instantanée) | 8. Electrovanne |
| 4. Percolateur | 9. Réservoir d'eau |
| 5. Moteur percolateur | 10. Electrovanne d'alimentation |

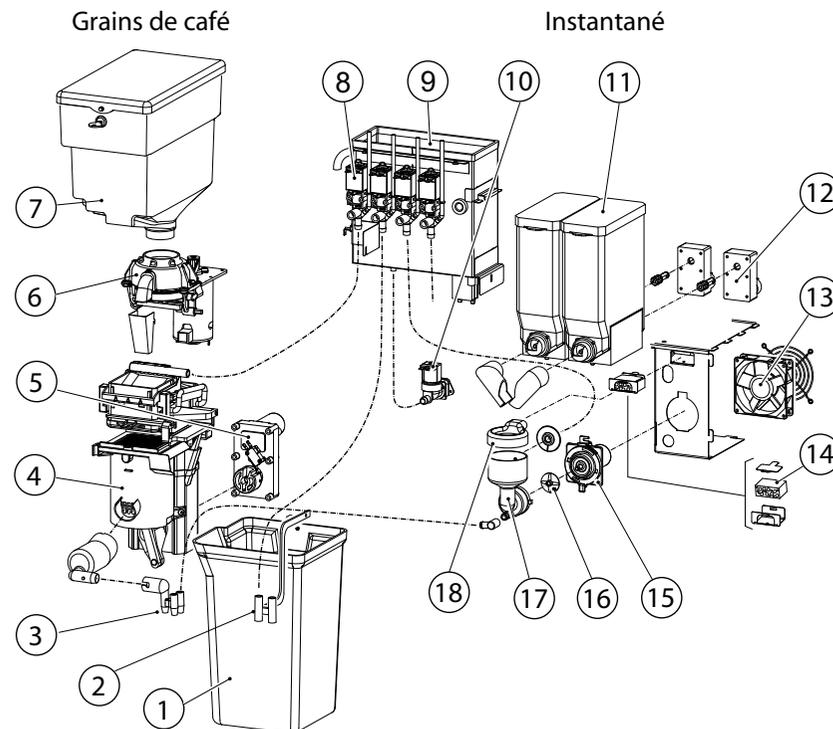


Fig. 1

Partie instantanée (à partie du modèle Optifresh 2)

- | | |
|-------------------------|-------------------------|
| 11. Bac à ingrédient | 15. Moteur mixeur |
| 12. Moteur bac | 16. Hélice du mélangeur |
| 13. Ventilateur | 17. Bol mélangeur |
| 14. Filtre d'aspiration | 18. Aspiration bol |

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. 1-10) s'ouvre et le réservoir d'eau chaude (fig. 1-9) 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. 1-10) 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 vers le percolateur (brewer) ou 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 Système d'ingrédient et de mélange

Les bacs à ingrédient (fig. 1-11) sont actionnés individuellement par un moteur de 130 TPM (fig. 1-12). 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. 1-17). De l'eau chaude est dosée, en même temps, dans le logement mélangeur au moyen des valves de dosage (fig. 1-8). Le produit instantané et l'eau sont mélangés au moyen de l'hélice du mélangeur (fig. 1-16) grâce au moteur du mélangeur (fig. 1-15), à 10.700 TPM. La boisson s'écoule par la sortie de boisson (fig. 1-3) 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).

1.5 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. 1-18) et aspirée dans la machine par l'intermédiaire de la cartouche filtre (fig. 1-14). La vapeur d'eau et les restes d'ingrédients instantanés sont recueillis par le filtre. Le filtre (fig. 1-14) est facilement accessible (à des fins de nettoyage) en démontant le logement mélangeur (fig. 1-17). 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.

1.6 Relais à contacts solides (SSR)

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

1.7 Thermostat de Sécurité

Le thermostat de sécurité est en série avec le relais à contacts solides.

Ce thermostat empêche une chauffe à sec quand le relais est défectueux.

Le thermostat coupe la chauffe quand il y a production de vapeur. Le thermostat doit être réarmer manuellement.

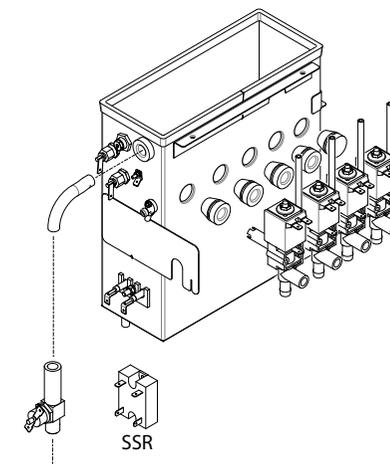


Fig. 2

1.8 Système percolateur

Le café moulu et l'eau chaude sont dosés sur le filtre permanent et sont aspirés au moyen d'un piston, à travers le filtre (sous vide). Après le choix d'une boisson fresh brew, le processus suivant se met en marche (fig.3) :

Position démarrage	Position de repos du percolateur	Démarrage percolateur 3	Le piston descend et aspire l'extrait de café vers le bas à travers le filtre permanent.
Démarrage percolateur 1	Le piston quitte sa position de repos. Du café moulu et de l'eau chaude sont dosés dans la chambre de percolation.	Pause 3	Juste avant que l'extrait de café ne quitte la chambre de percolation, le piston s'interrompt/s'arrête encore une fois, afin de bien presser le résidu de café.
Pause 1	Le piston s'interrompt juste au-dessus de la sortie. Le dosage du café et de l'eau chaude se poursuit.	Démarrage percolateur 4	Le piston continue à descendre, permettant à l'orifice de sortie de s'ouvrir.
Démarrage percolateur 2	Le piston monte et presse l'air hors du cylindre, vers le haut, afin que café et eau se mélangent bien. Durant ce cycle, le dosage de l'eau s'arrête.	Pause 4	Le café s'écoule maintenant dans la tasse, le gobelet ou le pichet.
Pause 2	Le piston s'arrête dans la position la plus haute afin que le café produise de l'extrait	Retour au départ	Le piston se replace en position de départ. Le résidu de café est en même temps enlevé au moyen de la raclette après quoi il atterrit dans la poubelle (benne).

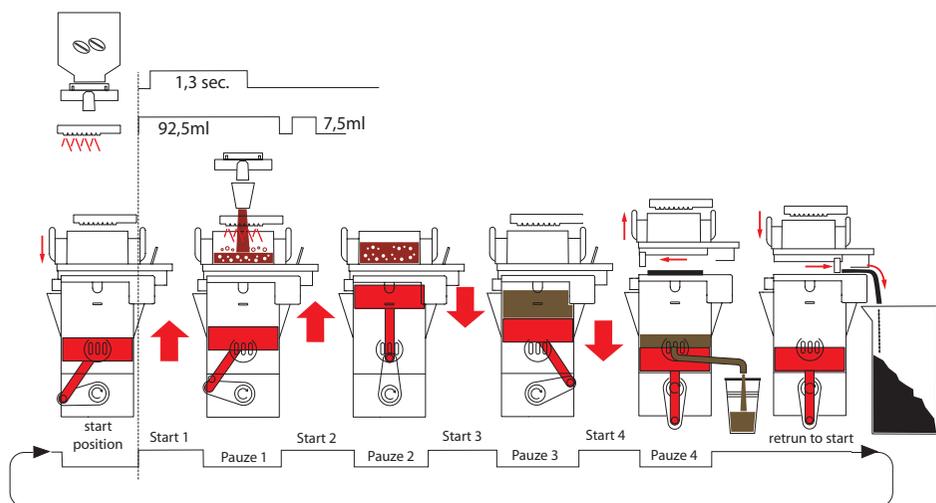


Fig. 3

1.8.1 Réglage

En cas de fuite entre la chambre de percolation et le filtre permanent, il convient d'augmenter la force de serrage de la chambre de percolation.

La force de serrage de la chambre de percolation doit être réglée de telle façon qu'il ne se produise pas de fuite d'eau entre la chambre de percolation (fig. 4-1) et le filtre permanent (fig. 4-3).

La force de serrage sert également à ce que la raclette (fig. 4-4) repousse complètement le résidu de café du filtre permanent.

Les principaux composants du percolateur, voir Fig. 4

1. Chambre de percolation
2. Joint d'étanchéité (no art. 03375)
3. Filtre permanent (inox) (no art. 03488)
4. Raclette (no art. 03380)
5. Tige de traction
6. Cale d'épaisseur* (no art. 03384)
7. Caoutchouc
8. Cadre en H
9. Réglage de la tige de traction

1. Enlevez auparavant le percolateur du distributeur automatique (voir instructions de montage chapitre 8.7.2)
2. La force de serrage peut être réglée en rajoutant des cales d'épaisseur (fig. 4-6) entre la tige de traction (fig. 4-5) et le cadre en H (fig. 4-8).
3. Exercez une pression vers le bas sur le cadre en H et retirez la tige de traction de l'évidement. Placez une cale d'épaisseur* dans l'évidement et replacez-y la tige de traction.
4. Dans la plu part des cas, cette manipulation suffit à résoudre les problèmes de fuites. Si la chambre de percolation fuit encore, placez encore une cale d'épaisseur supplémentaire.

ATTENTION : si plusieurs plaquettes sont placées en une seule fois, la force de serrage peut être trop importante et endommager le percolateur !

5. Si la chambre de percolation fuit toujours, ôtez d'abord les deux cales d'épaisseur, puis serrez ensuite la tige de traction en tournant une fois (dans le sens des aiguilles d'une montre).

ATTENTION : le serrage de la tige de traction ne doit être envisagé qu'en dernier ressort.

6. Si la force de serrage est correcte, mais la chambre de percolation fuit toujours, n'augmentez pas à nouveau la force de serrage ! Pour une aide supplémentaire, voir le chapitre 1.8.3. Analyse de problèmes techniques du percolateur.

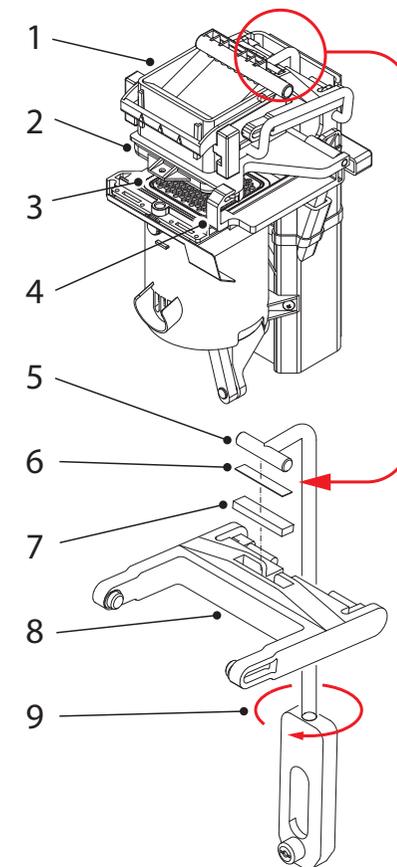
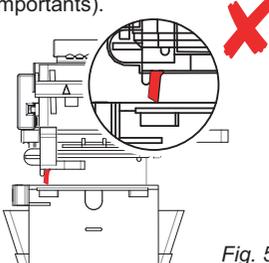
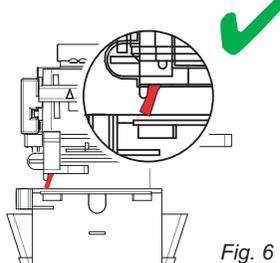
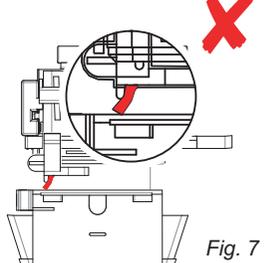


Fig. 4

* Celui-ci se trouve derrière la paroi d'acier inoxydable à l'intérieur de la porte.

1.8.2 Conseils de réglage

Force de serrage trop faible (fig.5)	Force de serrage correcte (fig.6)	Force de serrage trop élevée (fig.7)
<p>Si la raclette bouge au-dessus du côté supérieur du cylindre, elle n'est pas en contact avec le filtre permanent, occasionnant des résidus de café sur le filtre. La raclette ne s'incline pas du tout.</p> <p>Si la chambre de percolation est réglée de cette façon, elle peut fuir. En cas de fuite extrême, cela peut même aboutir à une perte d'étanchéité conduisant à ce que le café demeure trop humide. (surtout dans le cas de volumes plus importants).</p>  <p style="text-align: right;">Fig. 5</p>	<p>Avec un percolateur bien réglé, la raclette bouge délicatement sur le côté supérieur du cylindre et repousse le résidu de café du filtre permanent. La raclette s'incline légèrement.</p> <p>Si la raclette bouge vers la droite, le résidu de café est transporté vers la poubelle. Le résidu de café tombe au côté droit du percolateur, directement dans la poubelle.</p>  <p style="text-align: right;">Fig. 6</p>	<p>Avec un percolateur réglé trop fortement, la raclette va se distendre et se déformer franchement. Une vue du côté long de la raclette montre que le caoutchouc ondule.</p> <p>Le percolateur est sous très forte pression et le son du moteur du percolateur se modifie clairement. Ceci est le signe d'une lourde surcharge. La raclette peut même s'endommager !</p>  <p style="text-align: right;">Fig. 7</p> <p>Durant le cycle complet du percolateur, les roulements à billes des bras de la raclette et la tige de traction sont sous très forte pression, pouvant entraîner une courbure exagérée.</p> <p>Par la suite, les roulements à billes peuvent se briser et les parois en plastique du percolateur peuvent se fissurer.</p>

Signes d'une force de serrage trop élevée (fig. 7) :

- La raclette se courbe fortement lorsqu'elle glisse sur le côté supérieur du cylindre du percolateur et du filtre permanent.
- Le bras de la raclette semble écrasé entre la chambre de percolation et le côté supérieur du cylindre du percolateur.
- Le moteur du percolateur produit un son évoquant une surcharge.
- La raclette rencontre des résidus de café lors de son déplacement vers la gauche.
- Accumulation de résidus de café autour de la poubelle.

1.8.3 Analyse de problème technique

Problème	Cause possible	Action
La raclette rencontre le résidu de café lors de son déplacement vers la gauche.	La chambre de percolation ne monte pas suffisamment.	Contrôlez si la chambre de percolation peut librement se mouvoir vers le haut.
	La chambre de percolation est freinée pendant son mouvement vers le haut.	Ôtez une cale d'épaisseur afin que la force de serrage soit diminuée.
Le résidu de café demeure trop humide. N'augmentez sous aucun prétexte la force de serrage si la force de serrage de la chambre de percolation est bien réglée !	Le résidu de café n'est pas suffisamment aspiré sous vide.	Augmentez le temps de pause 3 (voir chapitre 1.6)
	La température de l'eau est trop élevée.	Diminuez la température de l'eau
	Le filtre permanent est encrassé ou usé.	Nettoyez ou changez le filtre permanent.
Si le problème mentionné ci-dessus n'est pas résolu	Contrôlez si la chambre de percolation et le cylindre présentent des fissures.	Remplacez les pièces défectueuses.
	Contrôlez si le cylindre présente des signes d'usure ou des rayures.	Remplacez les pièces défectueuses.
	Contrôlez si le joint d'étanchéité en téflon présente des signes d'usure.	Remplacez les pièces défectueuses.

1.9 Moulin à café

Le moulin à café est commandé par un moteur [2.6] à courant continu (CC). Le disque supérieur [2.2] du moulin est fixe. Le disque inférieur [2.3] est entraîné par courroie. La finesse du café est obtenue par l'ajustement de la vis [2.5]. En tournant la vis dans le sens horaire, la distance avec le disque supérieur est réduite, inversement dans le sens anti-horaire. Le café moulu sort du moulin par le bec [2.1]. Un rabat en caoutchouc évite à l'humidité de rentrer.

Partie principale	Donnée technique	Matière
1. Bac à grain	Capacité 2,5 kg / 6,4 litres	PC
1.1 Vis sans fin		Inox
2. Moulin à café	70 dB (A)	
2.1 Bec café		ABS
2.2 Disque supérieur	Ø 65mm	Céramique
2.3 Disque inférieur	Ø 65mm	Céramique
2.4 Courroie		Caoutchouc
2.5 outil de réglage	Clef hexagonale + 	
2.6 Moteur DC	230Vdc	
3. Sortie café		Inox
4. Unité Percolateur	Voir paragraphe 1.8	

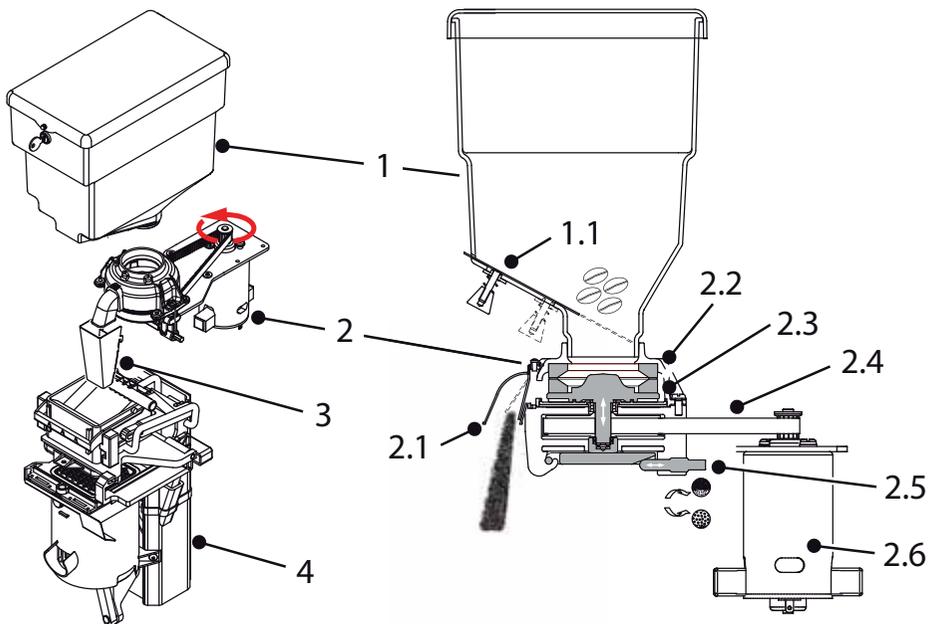


Fig. 8

1.9.1 Durée de vie

La durée de vie d'un disque en céramique est trois fois supérieur à un disque en inox. Elle dépend du type de café* et est approximativement de 3000kg de café. La dose moyenne est de 7.5gr/sec, donc 400.000 doses.

Nous vous invitons à remplacer entièrement le moulin quand le volume sera réaliser. Ne pas remplacer seulement les disques céramiques, mais le moulin, moteur et courroie ont atteint le maximum de leur durée de vie. Dans le cas ou un disque est abîmé (par une pierre ou un autre objet) ils peuvent être commandé séparément et remplacé.

* *légèrement grillé, sec ou gras, caramélisé*

1.9.2 Ajustement du réglage des disques

Le moulin est fabriqué de manière à adapter le broyeur aux différents grains de café.

1. Fermer le couvercle du récipient.
2. Maintenir une tasse dessous le bec du moulin.
3. Vider le café moulu.
4.  Tip : aller dans le menu service : 2.7 Hardware test / outputs / IM1. Appuyer sur le bouton recette 11 pour vider le moulin (la vitesse du moteur augmente).
5. Tourner la vis d'ajustement dans le sens horaire jusqu'à ce que les disques se touchent presque.
6. Ajuster la vis de 360 à 450° dans le sens anti-horaire, ou de 1 à 1 1/4 de rotation ! La vitesse de dosage sera autour de 4.4 à 4.6 gr/sec.
7. Contrôler le bon fonctionnement du moulin après le réglage. Voir chapitre 1.9.3 ! Si nécessaire, réajuster le réglage.

ATTENTION

- Gader les mains à l'extérieur du mécanisme du moulin quand il est en fonctionnement.

ATTENTION

- Si vous entendez un bruit aigu de pierre, ajuster le moulin..
- Les disques ne doivent pas se toucher.
- L'ajustement des disques peut varier en fonction des grains de café et de la torréfaction.
- Toujours régler l'ajustement des disques avec le moulin en rotation ou vide.

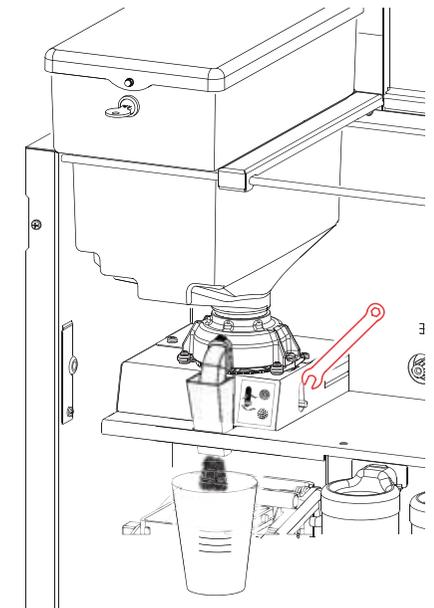


Fig. 9

1.9.3 Règlage du moulin

Trop fin (Fig.10)	Idéal (Fig. 11)	Trop gros (Fig. 12)
grain <650micron	Grain 650-800micron	grain >800micron
Indication; Le piston du percolateur est remonté en pause 3 (fig. 10) avec beaucoup de vide dans le cylindre du percolateur.	Indication; Si le piston du percolateur redescend en position star 3 (fig.11) une légère mousse sera créée (brièvement) sur le café.	Indication; Peu de café pour la dose.
Le café est moulu trop fin, l'extraction des arômes est trop extrême (beaucoup trop de saveurs amers). Le percolateur n'est pas assez chargé, et peut cassé!	Le réglage est ok, le moulin est correctement réglé.	La mouture est trop grosse pour une bonne saveur. Le café aura peu de gout. Pour avoir un bon café, il faudra mettre beaucoup de mouture (trop). Il y a le danger d'en mettre de trop.
Conseil, ajuster le moulin à café (Tourner la vis de réglage).		Ajuster la finesse du moulin (tourner la vis de réglage); Réduire le dosage du café dans le menu recette.

1.9.4 Remplacement des disques du moulin

1. Fermer le couvercle du bac à ingrédient.
 2. Maintenir une tasse dessous le bec du moulin à café.
 3. Vider le moulin.
- Tip : Aller dans le menu service : 2.7 hardware test output / IM1 . Appuyer sur le bouton recette 11 pour vider le moulin à café (la vitesse du moteur augmente).
4. Enlever le bac à ingrédient.
 5. Eteindre la machine.
 6. Demonter les deux vis (1) et enlever le couvercle du moulin.
 7. Enlever les disques (4) en desserrant les trois vis (3)
 8. Nettoyer toutes les parties correctement.
 9. Installer les nouveaux disques.

ATTENTION

- Ne pas faire tomber les disques.
- Les disques ne doivent pas se toucher entre eux.
- Régler l'ajustement après les avoir remplacé.

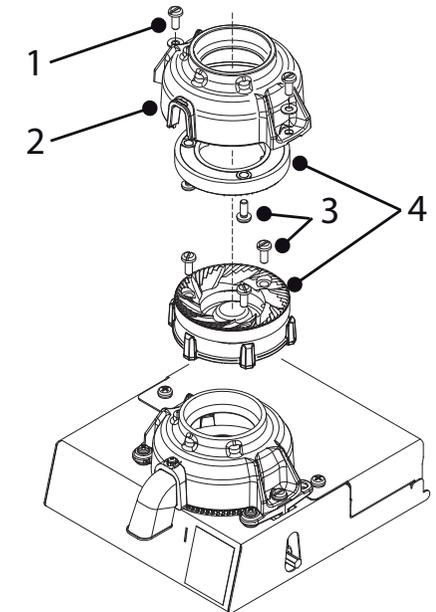


Fig. 13

1.9.5 Remplacement de la courroie d'entraînement

Démontez le logement du moulin à café (fig. 14a)

1. Enlever tous les bacs à ingrédient [1] et démonter le couvercle supérieur [2].
2. Débrancher le connecteur de la petite platine du moulin à café (accessible par l'arrière).
3. Dévisser les deux vis [3] au dessus de la pièce.

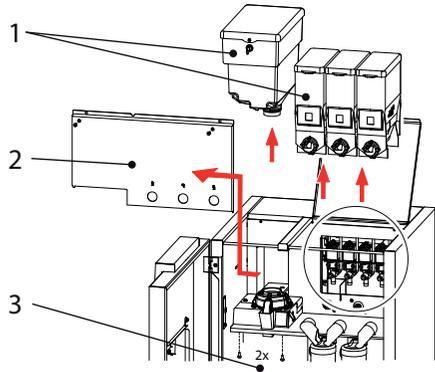


Fig. 14a

Démontage de la courroie d'entraînement (fig. 14)

4. Le moulin complet [4] peut être sorti de la machine.
5. Dévissez les trois vis [5] et démontez le couvercle de la courroie.
6. Dévissez les quatre vis [6] pour la tension du caoutchouc et démontez le moulin et la monture du moteur.
7. Déserrer la vis [7] de la sortie café et la démonter.
8. Dévisser les deux vis [8] du dessus du moulin.
9. Enlever le dessus du moulin.
10. Dévisser doucement la vis du moteur [10], pour détendre la courroie.
11. Enlever le bloc complet [11].
12. Démontez la poulie et la courroie [12] et remplacez les pièces.
13. Remettre en place le nouveau bloc
14. Tendre la courroie et fixer le moteur avec la vis [10].

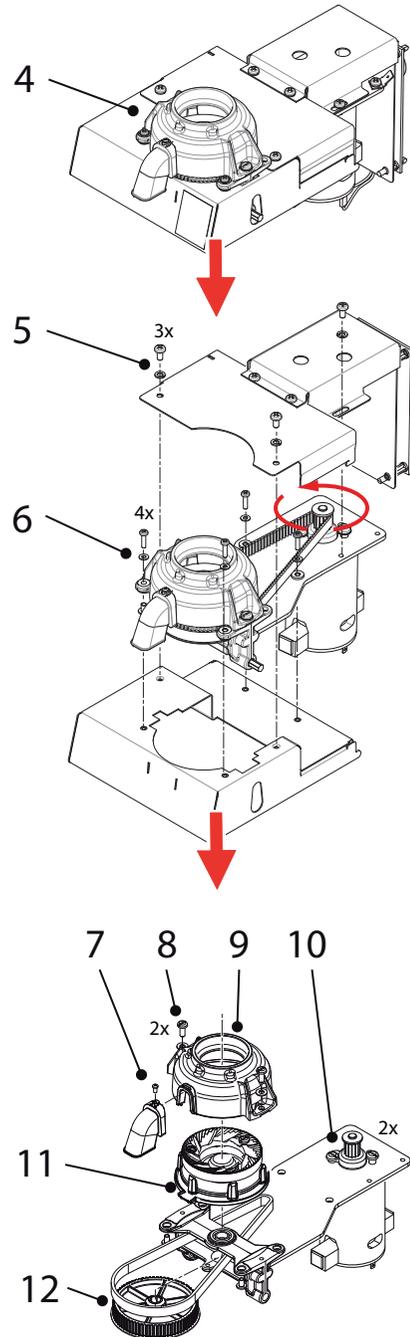


Fig. 14

1.9.6 Nettoyage du moulin

Le réglage du moulin et la quantité de café influenceront le fonctionnement du moulin et des disques (fines particules, gras du café, résidu de café). Ça peut influencer la qualité de la mouture, l'exactitude du dosage, et ainsi affecter le goût.

Fréquence du nettoyage

Pour assurer une qualité constante de sa mouture, il est recommandé de nettoyer le moulin au moins tous les 6 mois.

Recommandation de nettoyage

Nettoyant à moulin 430gr. GRINZ™
art. no. 1000121
vie en rayon 18-24 mois
Sans gluten

Qu'est-ce que GRINZ ?

GRINZ est à 100% organique, matière naturel (incluant des céréales, de l'amidon) et n'est absolument pas nuisible pour la santé. C'est lié au gras du café et nettoie par friction le bloc et les disques de moulin. Si il y a des petites particules qui restent dans la sortie, ça n'affectera pas l'extraction et le goût.

Nettoyer avec GRINZ™

1. Fermer le couvercle du bac à ingrédient.
2. Maintenir une tasse dessous le bec du moulin à café.
3. Vider le moulin à café.
4. Enlever le bac à grain et les grains de café.
5. Remplir de 70gr de GRINZ (2x le contenu du couvercle) dans le bac à grain.
6. Moudre GRINZ avec le moulin et collecter la production.
7. Moudre environ 6 fois pour lessivé le reste de GRINZ de l'intérieur du moulin.



Tip : aller au menu service : 2.7 Hardware test / Outputs / IM1. Appuyer sur le bouton de la recette 11 pour vider le moulin (la vitesse du moteur augmente).

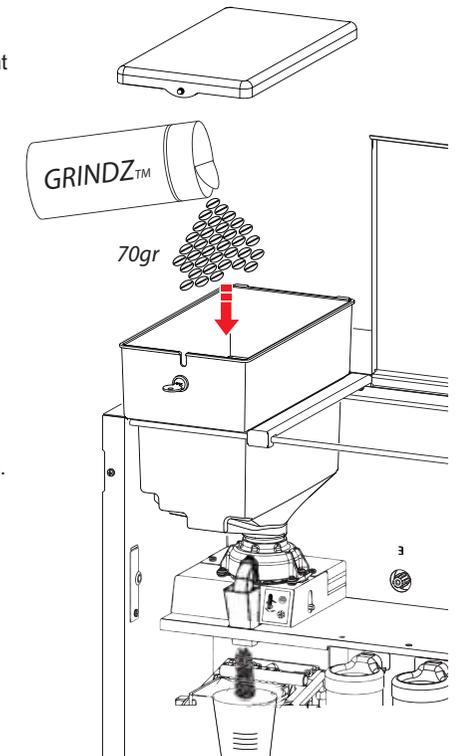


Fig. 15

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 :

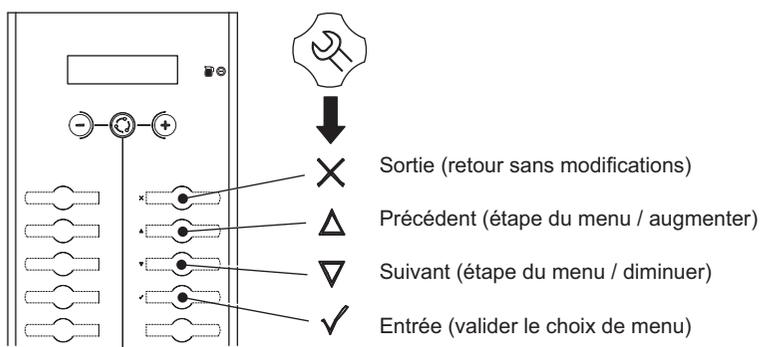


Fig. 16

Vue d'ensemble :

Menu Opérateur

- 1.0 Gratuit vente
- 1.1 Horloge
- 1.2 Mise en route
- 1.3 Compteur recette
- 1.4 Recette rapide
- 1.5 Filtre permanent
- 1.6 Logiciel
- 1.7 Code PIN

Menu de Service

- 2.1 Menu rapide
- 2.2 Réglages bouton
- 2.3 Regl. Recette
- 2.4 Réglages
- 2.5 RAZ compteurs
- 2.6 Détartrage/filt.
- 2.7 Test
- 2.8 Historique
- 2.9 RAZ Historique
- 2.10 Charge. par def.
- 2.11 SD menu
- 2.12 Modifier PIN
- 2.13 Réglages suppl.

2.2 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)
	Recette 12	Pichet	Tasses		Nombre pichets servis (recette 1)
		Compteur total		Total	Tasses
			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	Volume de tasse	50-200 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.
		Café (1)	-20 / +20%	0%	
	vide (2)	-20 / +20%	0%		
	Cacao (3)	-20 / +20%	0%		
	Topping (4)	-20 / +20%	0%		
	Sucre (5)	-20 / +20%	0%		
Nom de recette 12					
	RAZ compteurs				Après que le filtre permanent du système percolateur ait atteint le nombre maximum de tasses, ce filtre doit être changé. Réinitialisez après remplacement. le signal de filtre permanent, ici le signal "changez filtre perco."
1.5 Filtre permanent					Après que le filtre permanent du système percolateur ait atteint le nombre maximum de tasses, ce filtre doit être changé. Réinitialisez après remplacement. le signal de filtre permanent, ici le signal "changez filtre perco."
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	Unit 3	Ingrédient 6	0,0-50,0 s	Temps de dosage de produit ingrédient 6 (option)																														
			Mixer 3 GT	0,0-30,0 s	Temps d'attente Mélangeur 3																														
			Mixer 3	0,0-50,0 s	Temps de rotation du Mélangeur 3																														
		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 d'une valve d'eau chaude supplémentaire Eau 5 (réservé à une option perco By-pass)																														
		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)																														
		Force Café		0-50%	Avec l'étape Portée de la force, on peut ajouter un ingrédient au réglage de la force. Réglage de la force de l'ingrédient : 0 = éteint / >1= allumé Exemple : [café] 20%																														
		vide		0-50%																															
		Force Cacao		0-50%																															
		Force Topping		0-50%																															
		Force Sucre		0-50%																															
		Force Ingrédient 6		0-50%																															
					<table border="1"> <tr><td colspan="5">Force</td></tr> <tr><td>--</td><td>-</td><td>0</td><td>+</td><td>++</td></tr> <tr><td>-20%</td><td>-10%</td><td>0</td><td>10%</td><td>20%</td></tr> </table> Exemple : [cacao] 40% <table border="1"> <tr><td colspan="5">Force</td></tr> <tr><td>--</td><td>-</td><td>0</td><td>+</td><td>++</td></tr> <tr><td>-40%</td><td>-20%</td><td>0</td><td>20%</td><td>40%</td></tr> </table>	Force					--	-	0	+	++	-20%	-10%	0	10%	20%	Force					--	-	0	+	++	-40%	-20%	0	20%	40%
		Force																																	
--	-	0	+	++																															
-20%	-10%	0	10%	20%																															
Force																																			
--	-	0	+	++																															
-40%	-20%	0	20%	40%																															
	<Nom recette> 12																																		

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	70-97°C *	95°C *	Température chaudière standard modelé 1K jusque AK
				90°C *	Température chaudière FreshBrew + Instantané modelé 6K jusque 9K
		Différence temp..	0-10°C	2°C	Diminution de température après quoi la chaudière doit chauffer à nouveau.
		Distr. bloquée	70-90°C	78°C	Température chaudière ne permettant pas la distribution. Écran : [Hors service, Chauffage chaud.]
		Distr. autorisée	70-90°C	85°C	Température chaudière permettant à nouveau la distribution.
		Temp. pause	60-80°C	60°C	Température chaudière pendant pause.
		Chauff. Prolongé	0-5 sec.	1 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		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	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	Oui-Non	ja	Oui : les pièces éventuellement insérées en trop ne restent pas en place pour la prochaine distribution de boisson. Non : restent en place pour la prochaine distribution de boisson
			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	Une sélection	Oui-Non	ja
		Maximum		€ 0,05-100,00	€ 2,00	La monnaie introduite supérieure à € 1,00 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.
		I/O RAZ comp- teur			Oui-Non	Non
	I/O Recette rap.			Oui-Non	Oui	Rajouter l'étape de menu Recette rapide au menu opérateur.
	Detec. egouttoir.		Oui-Non	Oui		Éteindre le signal du capteur de égouttoir (bac de récupération) par le biais du logiciel.

Suite du menu de Service ...						
Étape principale	Sous étape	Étape	Portée	Set	Description	
2.5 RAZ compteurs	Compteur rinçage	Compt. Perco.?			RAZ compteur rinçage percolateur.	
		Compteur Mixer?			RAZ compteur rinçage mixer.	
	Compteur recette	Compt. recette 1 Compt. recette 12				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	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. poubelle	Oui-Non			
		Comm. de porte	Oui-Non			
		Comm. perco.	Oui-Non			
		Comm. clef	Oui-Non			
	Sorties	Tester en appuyant sur la touche de recette 11	KW1	400 mA	Valve d'arrivée (Chauffe-eau)	
			DV1		Valve de Dosage 1 (Brewer / Percolateur)	
			DV2		Valve de Dosage 2 (Mélangeur 2)	
			DV3		Valve de Dosage 3 (Mélangeur 3)	
			DV4		Valve de Dosage 4 (Eau chaude)	
			DV5		Valve de Dosage 5 (ne s'applique pas)	
		# Durant le test, l'afficheur montre le courant nominal (mA).	IM1 #	600 mA ¹	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)
		Lorsque le courant nominal dépasse la valeur programmée dans le logiciel la sortie correspondante est déconnectée	Attention : BM 1 poursuit un cycle de percolation complet.	BM/MM1 #	800 mA	Moteur du percolateur
				MM2 #	1000mA ¹	Mélangeur Moteur 2
			MM3 #		Mélangeur Moteur 3	
			Ventilateur	200 mA	Ventilateur	
	Calibrage	Tester en maintenant la touche de recette 11 appuyée pendant 1 sec. La valve en question est alors ouverte 10 sec.	LED's		LEDs	
			DV1	15 ml / sec.	Régler sur 150ml (10sec. x 15 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)		
DV5			20 ml / sec.	Régler sur 200ml (10sec. x 20 ml) (réservé à une option perco By-pass)		
	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.	Modelé # OF1K xx00 OF2K xx00 OF3K xx00 OF4K xx00 OF5K xx00 OF6K xx00 OF7K xx00 OF8K xx00 OF9K xx00 OFAK xx00	Etes-vous sur?	Charger par défaut est nécessaire lorsqu'un nouveau circuit imprimé est placé. Lors du chargement par défaut, le modèle OptiFresh 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.
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 / 2.13 Réglages suppl. 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.
		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.
Spécif. carte SD : - 16 Mb ou supérieur - FAT16 format	Enregistrer regl.	Réglages person.	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 / 2.13 Autres réglages sont chargés dans un fichier de données (OFxxx00.mdu) sur la carte SD.
		Recettes	Cette étape du menu permet de sauvegarder des recettes personnalisées 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 <p>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.</p>



Suite du menu de service ...					
Étape principale	Sous étape	Étape	Portée	Set	Description
2.13 Réglages suppl.	Gestion poubelle	Nombre tasses	0-1000	250	Après avoir atteint le nombre réglé de mouvements du percolateur, la distribution est bloquée et le message suivant apparaît sur l'écran: Hors service Poubelle pleine
		Différence	0-100	20	Après avoir atteint le nombre réglé de mouvements du percolateur, le message suivant apparaît sur l'écran: Poubelle pré-pleine
		Pause reset	0-50 sec.	15 s *	Le temps durant lequel la poubelle doit avoir été ôtée de la machine (pour être vidée). Lors de la remise en place de la poubelle, le compteur (interne) de la poubelle est remis à zéro. Les éventuels messages disparaissent de l'écran.
		Signal poubelle	Oui-Non	Oui	Éteindre le détecteur de poubelle par le biais du logiciel.
	Compteur cycle	xxxxx	0-99999		Ce compteur de cycles compte le nombre de tasses distribuées par le percolateur. Conseil : Ce compteur peut être remis à zéro après un entretien lorsque le percolateur a été contrôlé par exemple.
	RAZ compt. cycle	RAZ compteur?			RAZ Compteur de cycles percolateur
Compteur filtre	xxxxx	0-10.000	6000	Lorsque le nombre réglé de tasses (préparées par le percolateur) a été atteint, l'écran affiche le message suivant, lors de la mise en marche : "Changer filtre permanent"	
RAZ compt.filtre	RAZ compteur?			Remettez à zéro le compteur de filtre permanent après que celui-ci ait été changé (préventivement).	

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. 176 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 OptiFresh sont réalisés de façon standard selon la configuration de bacs à ingrédient représentée ci-dessous (tableau 3a ou 3b).

Tableau 3a	Code modèle	Configuration de bacs à ingrédient standard				
		1	2	3	4	5
OptiFresh bean 1	1K	Grains de café				
OptiFresh bean 2	2K	Grains de café		Cacao		
OptiFresh bean 3	3K	Grains de café		Cacao	Topping	
OptiFresh bean 4	9K	Grains de café		Cacao	Topping	Café instant.

OptiFresh Les modèles peuvent être modifiés à l'un de bacs à ingrédient différente. Ces modèles (tableau 4a et 4b) sont situés dans les logiciels standard.

Tableau 4a	Code modèle	Configuration de bacs à ingrédient différente				
		1	2	3	4	5
OptiFresh bean 2	5K	Grains de café		Topping		
OptiFresh bean 2	6K	Grains de café		Café instant.		
OptiFresh bean 3	7K	Grains de café		Café instant.	Topping	
OptiFresh bean 3	8K	Grains de café		Cacao	Café instant.	
OptiFresh bean 3	AK	Grains de café		Sucre	Topping	
OptiFresh bean 4	4K	Grains de café		Cacao	Topping	Sucre

3.3 Réglages bouton

Les recettes préprogrammées **standard** (tableau 3b) peuvent facilement être déplacées entre elles parmi les 12 touches de recettes. Voir le menu de service **2.2 Réglages bouton** (voir p. 176).

Les recettes **optionnelles** (tableau 4b) se trouvent déjà dans le logiciel et peuvent aisément être programmées sous une touche de recette. Voir le menu de service **2.2 Réglages bouton** (voir p. 176).

3.3.1 Configuration de bacs à ingrédient standard

Tableau 3b		OptiFresh 1	OptiFresh 2	OptiFresh 3	OptiFresh 4
		Modèle 1 K	Modèle 2 K	Modèle 3 K	Modèle 4 K
Bacs à ingrédient	1	Grains de café	Grains de café	Grains de café	Grains de café
	2	-	-	-	-
	3	-	Cacao	Cacao	Cacao
	4	-	-	Topping	Topping
	5	-	-	-	Sucre
	Touche				
Recettes standard	1	# Café	# Café	# Café	# Café
	2	-	Chocolat	Café au lait	Café au lait
	3	-	Café Chocolat	Chocolat	Café Sucre
	4	-	-	Café Chocolat	Café Sucre & Lait
	5	-	-	Cappuccino	Chocolat
	6	-	-	Café Viennois	Café Chocolat
	7	-	-	Latte Macchiato	Cappuccino
	8	-	-	-	Café Viennois
	9	-	-	-	Latte Macchiato
	10	-	-	-	-
	11	-	-	-	-
	12	# Eau chaude	# Eau chaude	# Eau chaude	# Eau chaude
Recettes en option		Espresso	Espresso	Espresso	Espresso
		Double Espresso	Double Espresso	Double Espresso	Double Espresso
		Pichet Café	Espresso Choc	Espresso Choc	Espresso Choc
		Pichet Eau chaude	Pichet Café	Lait chocolaté	Lait chocolaté
			Pichet Eau chaude	Lait chaud	Lait chaud
				Café Latte	Café Latte
				Pichet café	Cappuccino Sucre
				Pichet Eau chaude	Espresso Sucre
					Pichet café
					Pichet Eau chaude
	# = pichet par le biais du commutateur clé				Pichet Eau chaude

3.3.2 Configuration de bacs à ingrédient différente*

Tableau 4b		OptiFresh 2		OptiFresh 3		OptiFresh 4	
		Modèle 5 K	Modèle 6 K	Modèle 7 K	Modèle 8 K	Modèle 9 K	
Bacs à ingrédient	1	Grains de café	Grains de café	Grains de café	Grains de café	Grains de café	
	2	-	-	-	-	-	
	3	Topping	Café Instant.	Café Instant.	Cacao	Sucre	Cacao
	4	-	-	Topping	Café Instant.	Topping	Topping
	5	-	-	-	-	-	Café Instant.
	Touche						
Recettes standard	1	# Café	# Café	# Café	# Café	# Café	
	2	Café au lait	-	Café au lait	Chocolat	Café au lait	
	3	Cappuccino	-	Cappuccino	Café Chocolat	Café Sucre	
	4	Café Latte	-	Café Latte	-	Café Sucre & Lait	
	5	Latte Macchiato	-	-	-	Cappuccino	
	6	-	-	-	-	-	
	7	-	Café inst.	Café inst.	Café inst.	-	
	8	-	Espresso inst.	Koffie inst. Milk	Espresso inst.	-	
	9	-	Dub. Espresso inst.	Espresso inst.	Dub. Espresso inst.	-	
	10	-	-	Dub. Espresso inst.	-	-	
	11	-	-	Cappuccino inst.	-	-	
	12	# Eau chaude	# Eau chaude	# Eau chaude	# Eau chaude	# Eau chaude	
Recettes en option		Espresso	Espresso	Espresso	Espresso	Espresso	
		Double Espresso	Double Espresso	Double Espresso	Double Espresso	Double Espresso	
		Lait chaud	Kan Koffie	Latte Macchiato	Espresso Choc	Espresso Sucre	
		Pichet café	Pichet café inst.	Lait chaud	Pichet café	Latte Macchiato	
		Pichet Eau chaude	Pichet Eau chaude	Café Latte inst.	Pichet café inst.	Lait chaud	
				Pichet café	Pichet Eau chaude	Café Latte	
				Pichet café inst.		Cappuccino Sucre	
				Pichet Eau chaude		Pichet café	
						Pichet Eau chaude	
						Cappuccino	
	# = pichet par le biais du commutateur clé				Pichet café		
	inst. = recette Café instantané				Pichet café inst.		
					Pichet Eau chaude		

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, moteur du percolateur, moteurs des ingrédients, mélangeurs (mixers), 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) / Percolateur) 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 DV3 => 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

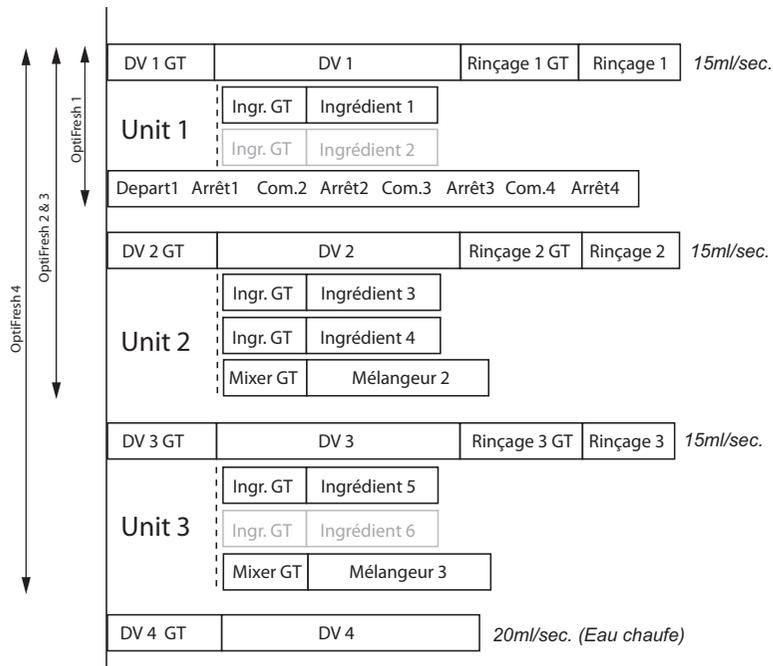


Fig. 17

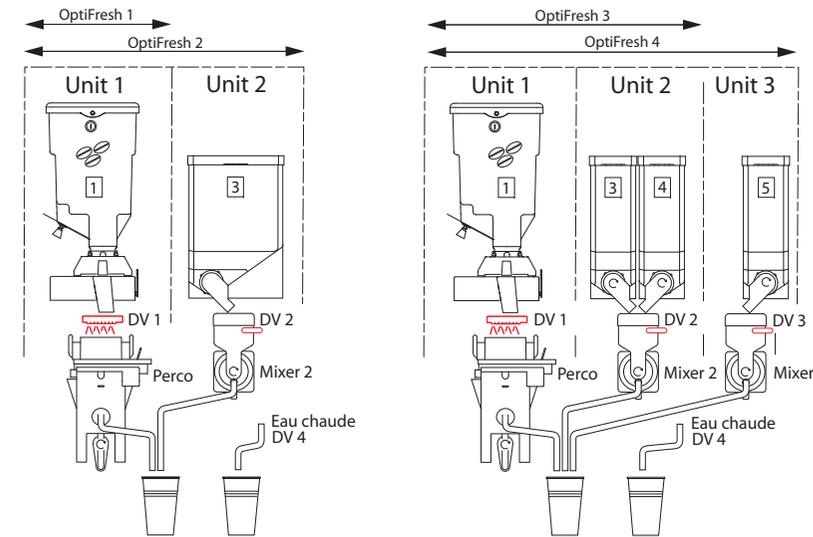


Fig. 18

3.6 Calibrage des valves d'eau chaude

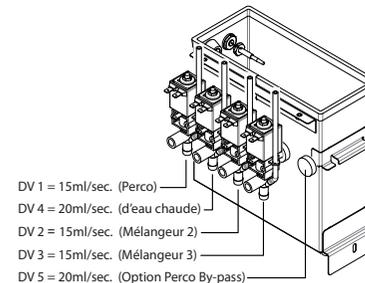
Les Valves de Dosage (DV) alimentent d'eau chaude le Percolateur et les Mélangeur(s).

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. 19).

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.

Tester en appuyant sur la touche de recette 11
En ce qui concerne la valve est de 10 sec. ouvert.



DV 1 = 15ml/sec. (Perco)
 DV 4 = 20ml/sec. (d'eau chaude)
 DV 2 = 15ml/sec. (Mélangeur 2)
 DV 3 = 15ml/sec. (Mélangeur 3)
 DV 5 = 20ml/sec. (Option Perco By-pass)

Fig. 19a

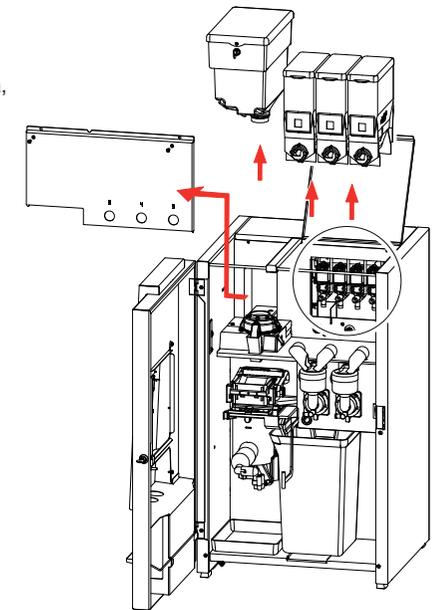


Fig. 19

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

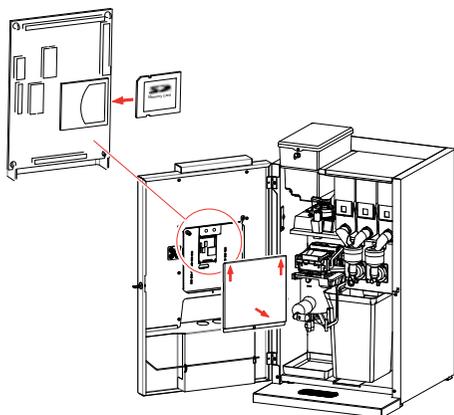


Fig. 20

* 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'entretien atteint, le texte Détartrage / Filtre apparaît sur l'écran lors de la mise sous tension de l'appareil (fig. 21).

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.

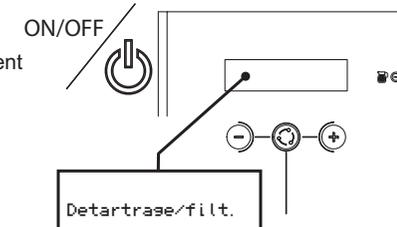


Fig. 21

Tableau de dureté de l'eau

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

Tableau 5

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.

Système percolateur

Dans certains cas, il est fait usage d'un percolateur de remplacement. Le percolateur remplacé peut être révisé à l'atelier et utilisé lors d'une nouvelle révision d'entretien.

5.2.2 Travaux

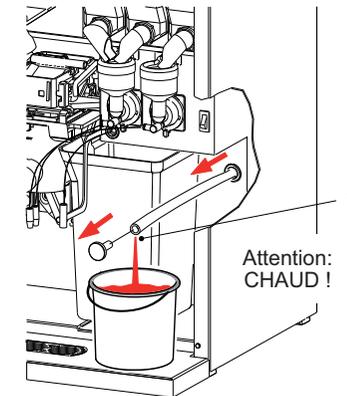
Dans le cas d'une estimation de distribution de < 25.000 tasses/an, entretien une fois par an.
 Dans le cas d'une estimation de distribution de > 25.000 tasses/an, entretien une fois tous les 6 mois.

Travaux	Durée	Articles consommables	No art.	OptiFresh			
				1	2	3	4
Détartrage	45 mn.						
Détartrer système chauffe-eau (voir manuel service). Utiliser éventuellement kit d'étanchéité valves		Produit détartrant	49007				
		Kit d'étanchéité valves	99673	2x	3x	3x	4x
Moulin à café	10 min.						
Vider le moulin à café. Remplir de 70gr de GRINZ (2x le contenu du couvercle). Moudre GRINZ avec le moulin et collecter la production.		Produit nettoyant pour Moulin à café	1000151				
Perco	15 min.						
Changer nombre de pièces Nettoyer percolateur Contrôler le bon fonctionnement Régler éventuellement la tension de serrage de la chambre de percolation		Filtre permanent	03488	1x	1x	1x	1x
		Raclette	03380	1x	1x	1x	1x
		Joint d'étanchéité	03375	1x	1x	1x	1x
		Produit nettoyant pour marc de café	49009				
Mélangeur(s)	10 min.						
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	1x	2x
Changer la bague de fixation verte.			03253	-	1x	1x	2x
Nettoyer les pièces du mélangeur		Animo reinigingsmiddel	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 6

 **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. 22-1), un litre d'eau chaude du réservoir d'eau.
4. Ôtez la paroi arrière (fig. 22-2) et démontez le couvercle du réservoir (fig. 22-3) 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).
6. Versez la solution acide dans le réservoir (fig. 15-1), la solution provoque une réaction chimique avec le calcaire.

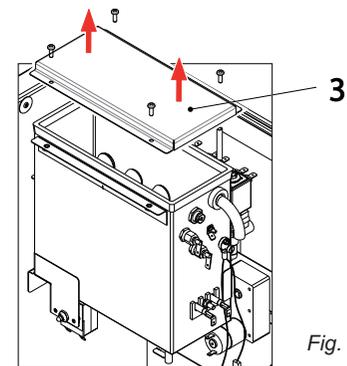
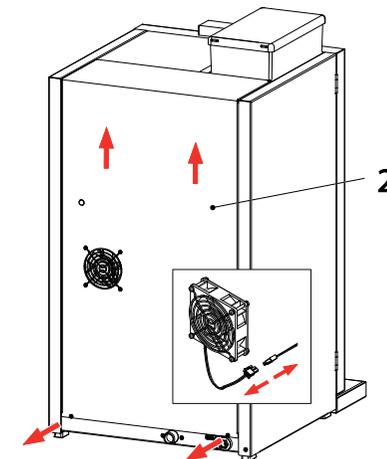


Fig. 22

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. 23-2).
9. Renforcez la fiche dans la prise murale et rallumez l'appareil, le réservoir se réchauffe.
10. Activez le programme de nettoyage du percolateur (fig. 23-3), afin que la solution acide quitte le réservoir d'eau par le biais des VALVES du percolateur. Placez un bac de réception sous les deux sorties (fig. 23-4) et suivez les instructions affichées à l'écran.
11. Activez le programme de nettoyage du mélangeur (MIXER) (fig. 23-5), 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. 23-4) et suivez les instructions affichées à l'écran.
12. Éteignez l'appareil et laissez le réservoir se vider complètement avec le tuyau de vidange (fig. 23-1).
13. 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.
14. Rallumez l'appareil, le réservoir se remplit à nouveau d'eau propre, laissez le réservoir se réchauffer.
15. Activez le programme de nettoyage du percolateur (fig. 23-3), afin de rincer les valves et le système de canalisations. Placez un bac de réception au-dessous des deux sorties (fig. 23-4).
16. Activez le programme de nettoyage du mélangeur (MIXER) (fig. 23-5), afin de rincer les valves et le système de canalisations. Placez le verre doseur au-dessous de la sortie (fig. 23-6).
17. Si le réservoir présente toujours des traces de calcaire, répétez la procédure de détartrage décrite ci-dessus.
18. Remontez le couvercle sur le réservoir et remplacez la paroi arrière.
19. Remettez à zéro le compteur moment de l'entretien dans le menu de service : **2.6 Détartrage/filtre / 2.6.2 RAZ compteur entretien.**
20. L'appareil est maintenant prêt à l'usage.

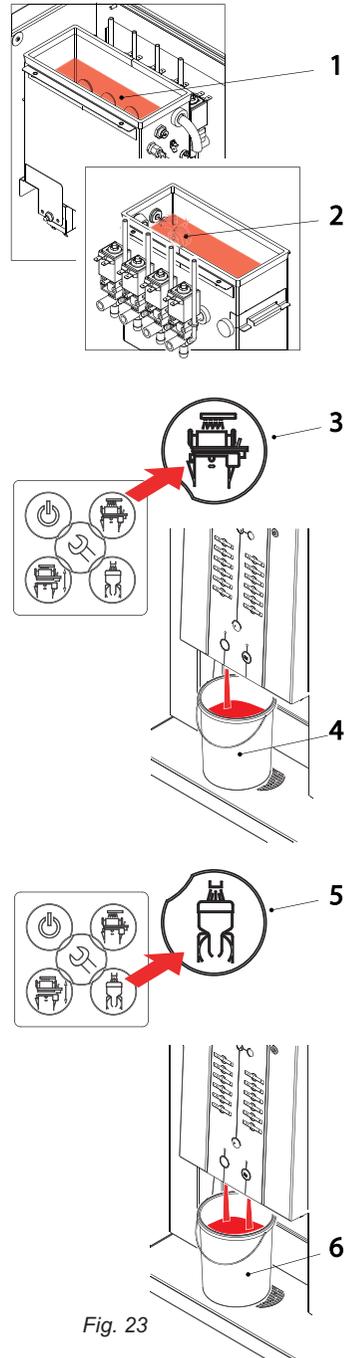


Fig. 23

6. ACCESSIBILITÉ DES COMPOSANTS

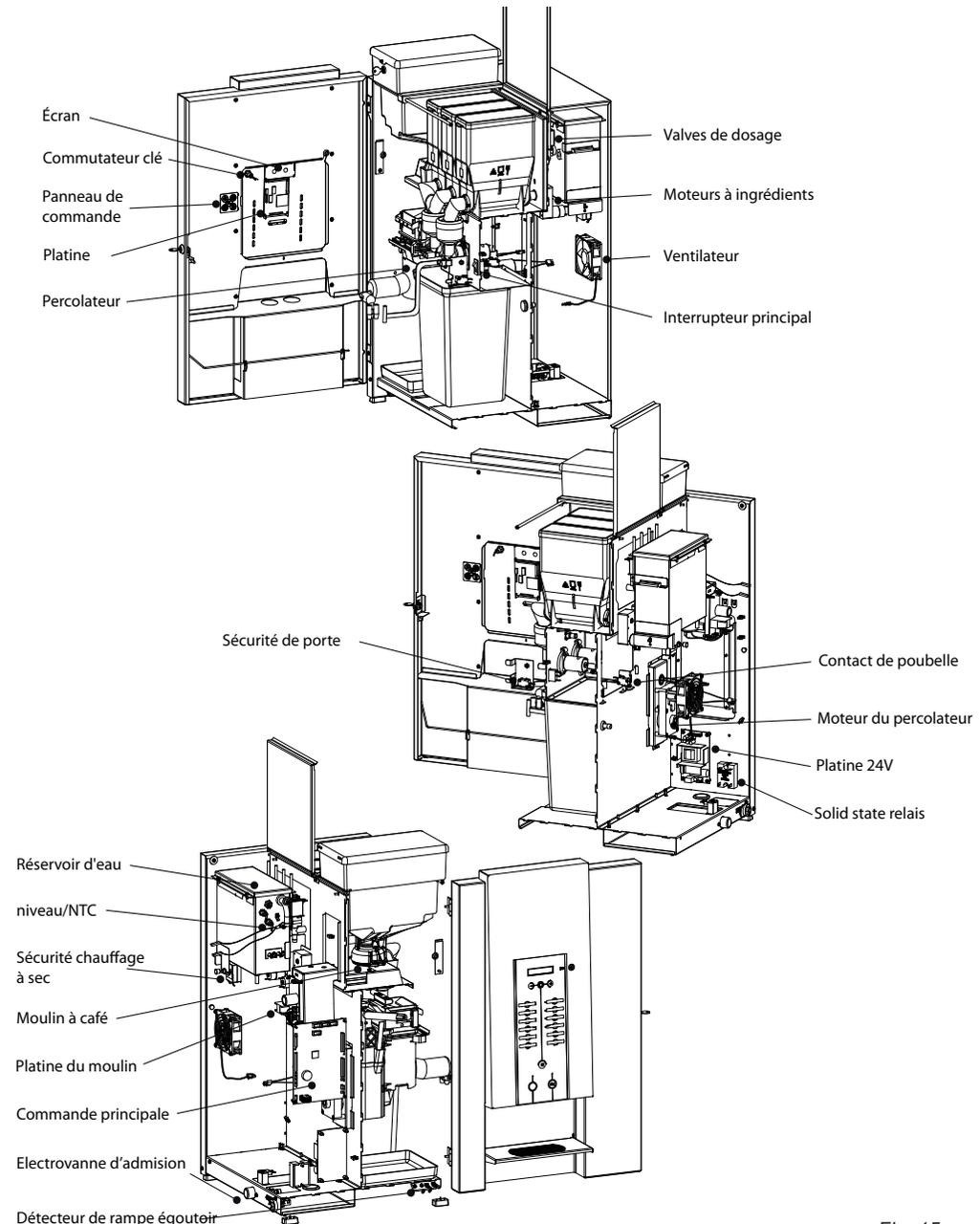


Fig. 15

7. VUE D'ENSEMBLE DE L'ÉLECTRONIQUE



AVERTISSEMENT

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

- Platine principale..... 7.1
- Interface affichage/platine..... 7.2
- Platine de puissance 230Vac : 24V 65W 7.3
- Platine du moulin 230Vac / 230Vdc..... 7.4

7.1 Commande principale

Cette commande est la commande principale de l'appareil. La commande est accessible en démontant le panneau latéral gauche (fig. 25a). Sur la commande se trouvent les pièces importantes suivantes (fig. 25) ;

- Fusible 6,3A T (Art.No. 03391) ; à titre de protection de l'alimentation de la commande.
- Batterie 3V Li CR2032 (Art.No. 02816) : pour assurer la fonction horloge et compteur lorsque l'appareil est hors tension.

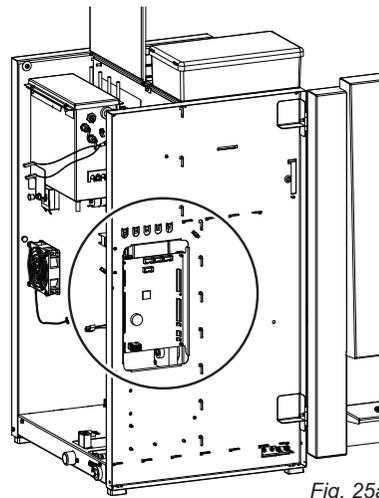


Fig. 25a

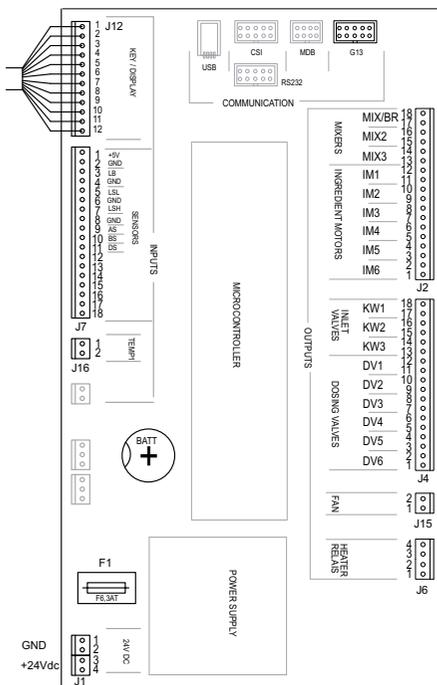


Fig. 25

7.1.1 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	Mar- ron	
6	Capteur niveau Masse	Vert	
7	Capteur niveau Haut	Blanc	
8	-		
9	Commutateur Poubelle	Rose	Poubelle en position ; contact fermé
10	Commutateur percolateur	Gris	Percolateur en position home ; contact fermé
11	Commutateur Porte	Orange	Porte fermée ; contact fermé
12-18	-		

Connecteur J18 (N'utilisez pas de connecteur J16)

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

Batterie B1

Lithium 3V Type CR2025 No art 02816

Fusible F1

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	

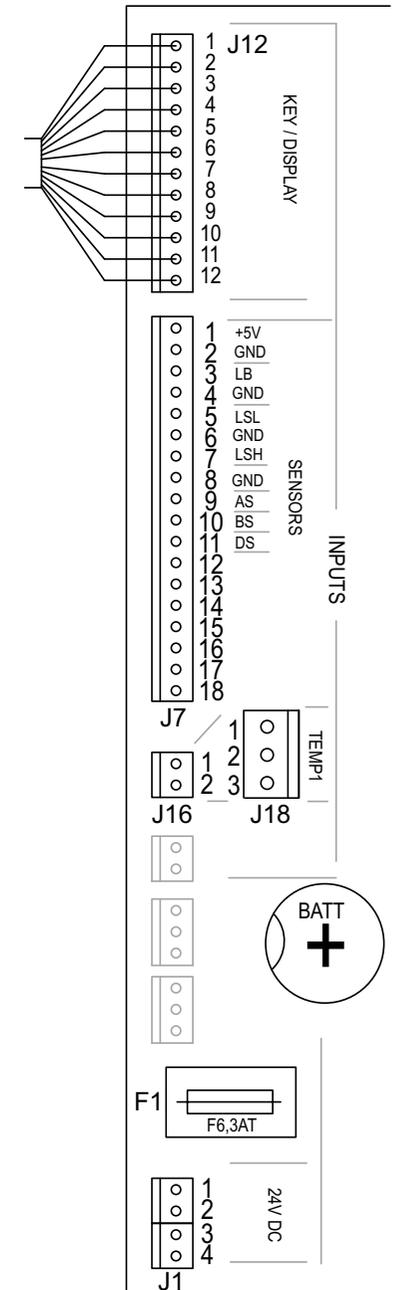


Fig. 26

7.1.2 Sorties du circuit imprimé principal

Connecteur J2			
Broche	Moteur	Couleur	Remarques
17-18	Perco / Mixer 1	Noir	Bon sens de rotation = fil rouge (+24Vdc) PAS sur le point rouge du moteur du percolateur
15-16	Mixer 2	Violet	Veillez à la bonne direction de rotation ! +24dc (fil rouge) commun sur le point rouge sur moteur Mixer (mélangeur) et moteur Ingrédient.
13-14	Mixer 3	Rose	
11-12	moulin à café du signal 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	Gris	
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 perco)	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	Gris	
1-2	DV 6 (vidange eau froide)	-	-

Connecteur J15			
Broche	Moteur	Couleur	Remarques
2	Ventilateur	Rouge	
1		Orange	

Connecteur J6			
Broche	Relais	Couleur	Remarques
4	Relais power (élément)	Rouge	
3		Blanc	
2	-	-	
1	-	-	

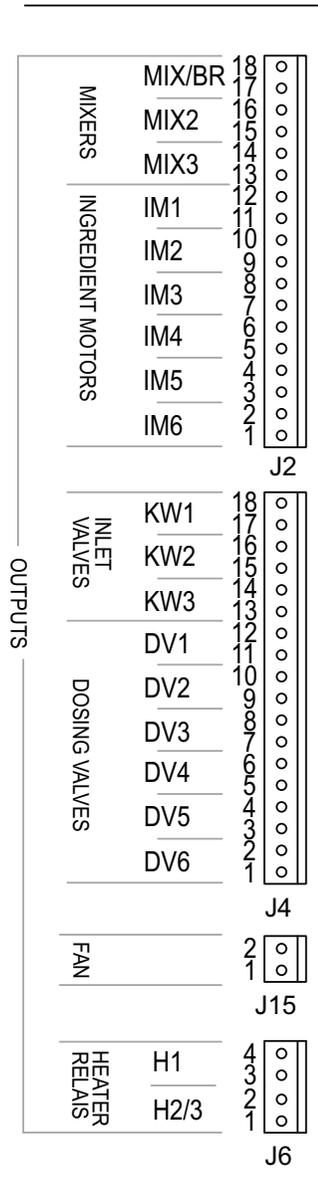


Fig. 27

7.1.3 Communication circuit imprimé principal

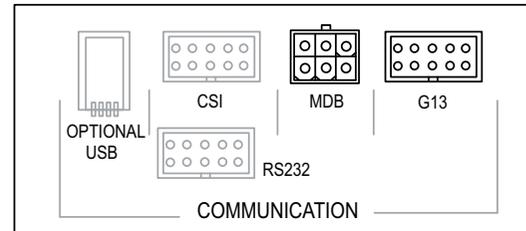


Fig. 28

Communication		
Conn		Remarques
G13	Monnayeur NRI G13	
MDB	Monnayeurs-rendeurs NRI C ²	
CSI		Port futur
RS232		Port futur
USB		Port futur

7.2 Interface affichage/platine

L'interface (fig. 29) relie tous les composants qui se trouvent dans et sur la porte et est connectée par un câble plat avec la commande principale.

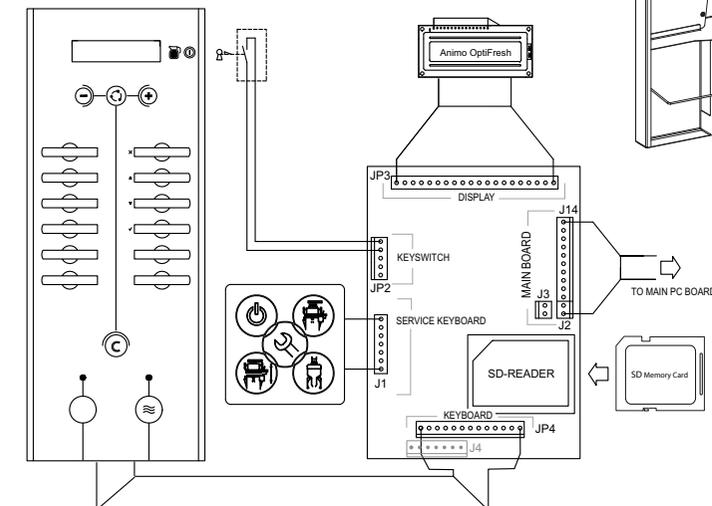


Fig. 29

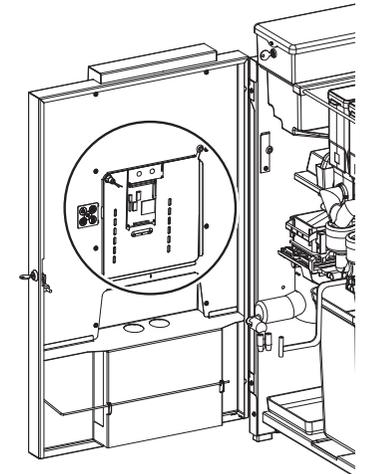


Fig. 29a

7.3 Platine de puissance 230Vac : 24V 65W

L'alimentation de 24 Vdc (fig. 30) se compose d'une unité d'alimentation commutée de 24Vcc – 65W et est accessible en démontant la paroi arrière.

L'alimentation se trouve sous le circuit imprimé principal (fig. 30a).

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

7.3.1 Connexion

Connecteur TB2		24Vcc	
Broche		Couleur	Remarques
1	230Vac Neutre	bleu	
3	230Vac phase	jaune	

Connecteur TB1		100-240Vac	
Broche		Couleur	Remarques
1-2	24Vcc +	Rouge	
6-7	24Vcc -	Noir	

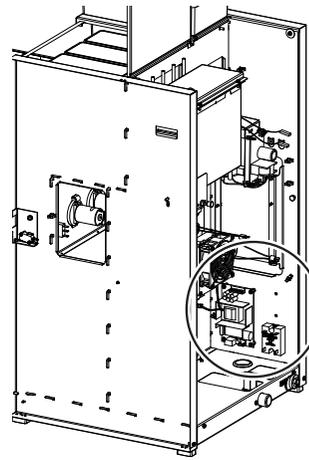
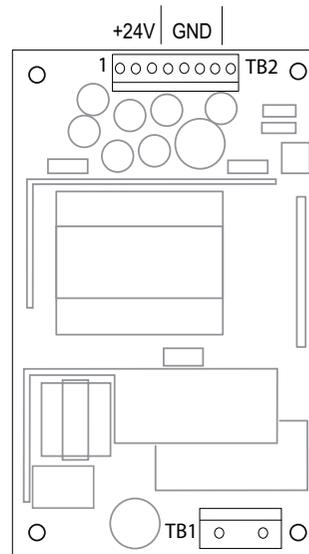


Fig. 30a



100-240 Vac

Fig. 30

7.4 Platine du moulin 230Vac / 230Vdc

Cette platine du moulin (fig. 31) converti le 230Vac(AC) en 230Vdc (DC) pour commander le moteur.

Le signal IM1 (24Vdc) de la platine principale alimente le connecteur J5-J6 (LED rouge allumée). Ce signal commande le moteur du moulin par un triac.

Cette platine est accessible par l'arrière.

- Fusible 3.15A T (Art No. 02580); pour protéger le moteur du moulin.

7.4.1 Connexion

24Vdc Signal ingrédient 1			
Broche		Couleur	Remarques
J5	24Vcc +	Rouge	Pas de polarité à respecter
J6	24Vcc -	marron	

230Vcc			
Broche		Couleur	Remarques
1	230Vdc +	Rouge	Respecter la polarité
3	230Vdc -	Noir	

230Vac			
Broche		Couleur	Remarques
J2	230Vac Nul	bleu	
J3	PE (aarde)	jaune/vert	
J4	230Vac Fase	marron	

Fusible F1	
3,15A lent	Art.no. 02580

Moteur du moulin à café 230Vdc			
Broche		Couleur	Remarques
	230Vcc +	Rouge	Attention à bien respecter la polarité. +24dc (fil rouge) suivant le schéma.
	230Vcc -	Noir	

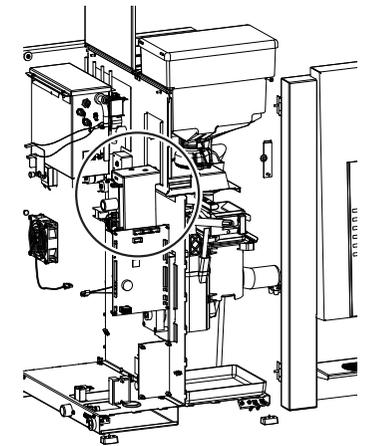


Fig. 31a

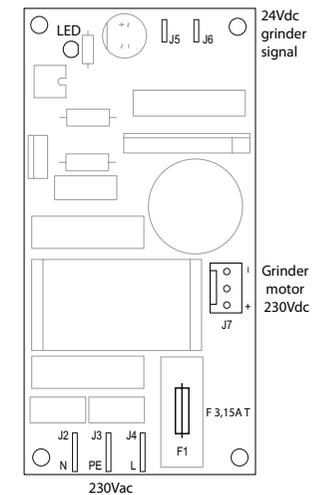


Fig. 31

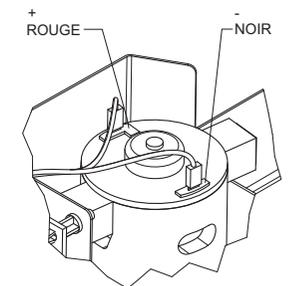


Fig. 31b

8. 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.

8.1 Lecture de l'historique

Lors de l'utilisation, les 20 derniers messages d'erreur affichés sont enregistrés et sauvegardés (fig. 32).

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 8.3).
- À la 2ème ligne figurent la date et l'heure à laquelle le message d'erreur s'est produit.

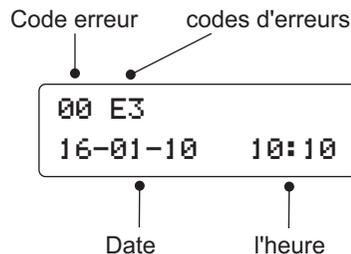


Fig. 32

8.2 Effacer l'historique

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

8.3 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.

Écran	Cause possible	Action
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 Poubelle pleine	Le nombre maximal de tasses de café, dont les résidus passent dans la poubelle, a été atteint.	Vider la poubelle. Lors du remplacement de la poubelle, le compteur de tasses est automatiquement remis à zéro.
Hors service Monque poubelle	La poubelle n'est pas détectée.	Contrôlez la poubelle.
Hors service Porte ouverte	Par souci de sécurité, le distributeur s'éteint automatiquement lorsqu'il est ouvert.	Le distributeur automatique peut être mis sous tension avec la porte ouverte, en utilisant une clé pour la porte (voir chapitre 8).
Hors service pause	Le distributeur automatique est en pause.	Cette fonction peut être réglée manuellement (voir chapitre 5.2-A) ou automatiquement (voir chapitre 6.1 étape du menu 1.2 Minuterie)
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 E4 Perco. erreur	Le percolateur ne bouge pas de sa position initiale. Le moteur du percolateur ne tourne pas.	Contrôlez le fonctionnement du moteur du percolateur dans le menu de service 2.7 Test. Éteignez et rallumez l'appareil.
		Vérifiez la goupille cannelée du moteur de perco. Remplacer si cassée (fig. 33).
		Contrôlez le fonctionnement du commutateur du percolateur. Lorsque le moteur du percolateur est dans sa position initiale, le levier de l'interrupteur doit s'encaster dans l'encoche (fig. 34A). Le contact est fermé. Lorsque le moteur du percolateur tourne, le levier de l'interrupteur doit être pressé (fig. 34B). Le contact est ouvert.

Écran	Cause possible	Action
Hors service E5 Perco. erreur	Le percolateur n'est pas revenu dans sa position initiale.	Contrôlez le fonctionnement du commutateur du percolateur et du moteur du percolateur dans le menu de service 2.7 Test. Eteignez et rallumez l'appareil Vérifiez goupille cannelée moteur de perco. Remplacé si cassé (fig. 33).
Hors service E6 Chaud. erreur	Problème au niveau du capteur thermique.	Contrôlez le fonctionnement du capteur thermique dans le menu de service 2.7 Vérifier si la sécurité contre la chauffe à sec est déclenchée. La réinitialiser si nécessaire.
Hors service E7 BM erreur	Le moteur du percolateur s'est bloqué. La sortie du moteur est en surtension (courant trop élevé). La commande a déconnecté la sortie.	Contrôlez si la chambre de percolation est bien montée dans le support. Ôtez le percolateur et éliminez l'élément bloquant. Eteignez et rallumez l'appareil. Assurez-vous que bon lecteur essuie-glace entre les armes est placé. Supprimer le brasseur et correctif coincé. Eteignez et rallumez l'appareil. Le café filtre est bouché avec les taches de café. Piston doit tirer (à vide) trop dur. Nettoyez ou remplacez le filtre. Eteignez et rallumez l'appareil.
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 E9 Mixer 3 erreur	Le moteur du Mixer (mélangeur) 3 s'est bloqué. La (les) sortie(s) du moteur du mixer 3 est (sont) en surtension (courant trop élevé). La commande a déconnecté la sortie.	Contrôlez si le Mixer (mélangeur) 3 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'électrovanne 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

Écran	Cause possible	Action
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. Le groupe de sortie de la valve 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. 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.

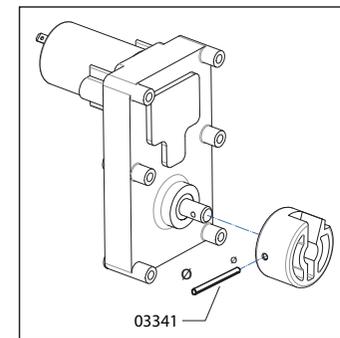


fig. 33

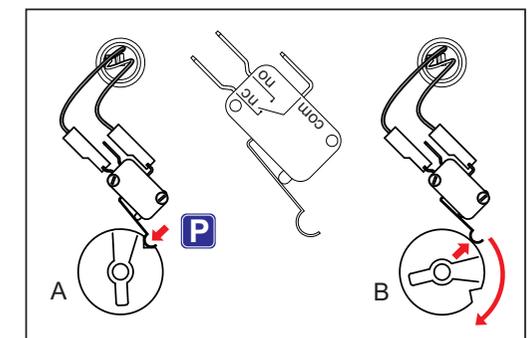


fig. 34

9. PAIEMENT

9.1 MONNAYEUR (EN OPTION)

L'OptiFresh 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.36).

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)

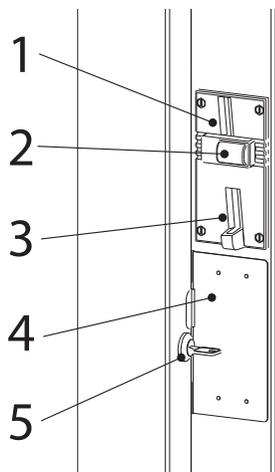


Fig. 36

9.1.1 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. 36A).

9.1.2 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. 36)

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. 37)

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

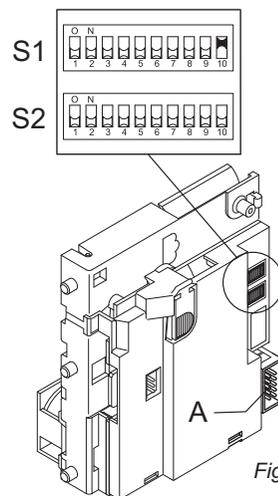


Fig. 36

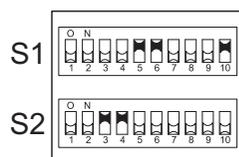


Fig. 37

9.1.3 Activation de jeton existant

Le jeton représenté ci-contre (fig. 38) 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. 39

9.1.4 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. 39).
 - 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. 40). (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.

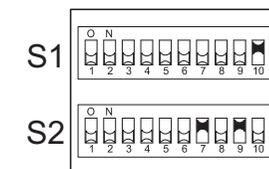


Fig. 39

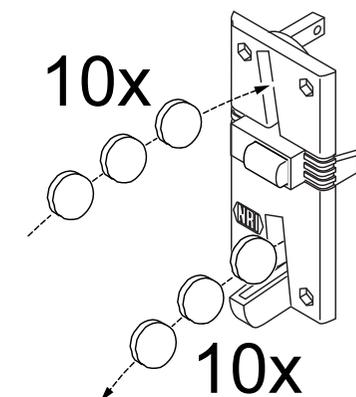


Fig. 40

9.1.5 Accepter Euros & Jetons

Procédez d'abord aux manipulations décrites aux chapitres 9.1.3 et 9.1.4.

- 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 !

9.1.6 Accepter seulement les jetons (pas les Euros)

Procédez d'abord aux manipulations décrites aux chapitres 9.1.3 et 9.1.4.

1. Ouvrez le menu de service
2. Réglez TOKEN (jeton) dans le menu 2.2 Réglages bouton / Touche 1-12 / 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		

9.1.7 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 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.

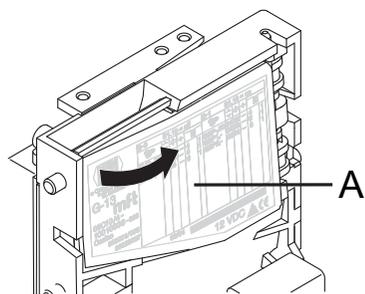


Fig. 41

9.2 Monnayeur-remueur (en option)

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

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

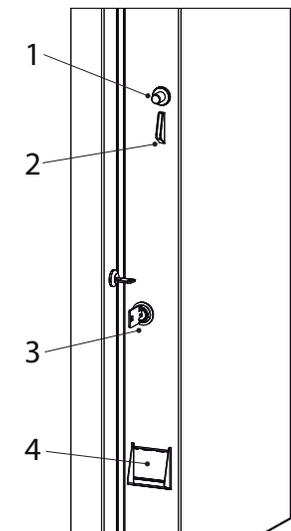


Fig. 42

9.2.1 Elimination des erreurs

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

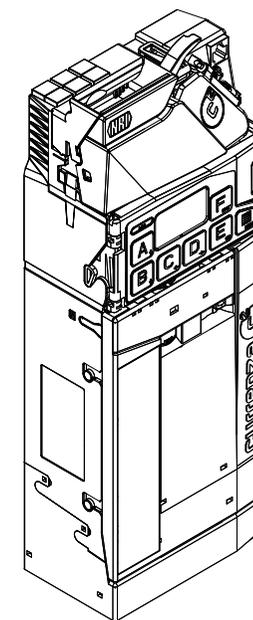


Fig. 43

Animo[®]

OPTIFRESH bean

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. 0.1 03/2010 Art.nr 09752