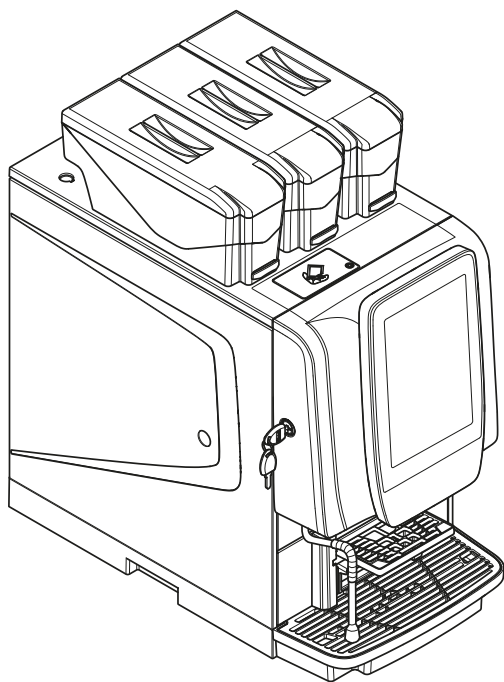


Machine automatique à espresso et boissons chaudes

G 100



AVERTISSEMENTS, CARACTÉRISTIQUES, INSTALLATION



instructions originales / traduction des instructions originales

FR-FR

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ



La déclaration de conformité UE de cet équipement est jointe en annexe à la documentation technique fournie.

La déclaration de conformité UE est délivrée sous la responsabilité exclusive du fabricant.

La déclaration de conformité UE est prévue par la législation en vigueur et comprend :

- Le nom et l'adresse complète du fabricant,
- Le modèle, la description, le code et le numéro de série de l'équipement,
- Les dispositions légales des Directives européennes (avec les modifications et intégrations successives),
- Les normes harmonisées,
- Les spécifications techniques (désignations) qui ont été appliquées dans le respect des consignes en matière de sécurité.
- Lieu et date d'émission,
- Nom et signature du représentant autorisé.

DÉFINITIONS

Fabricant

Est une personne physique ou morale qui fabrique des équipements hertziens et/ou des équipements électriques, ou qui les fait concevoir, fabriquer ou commercialiser en y apposant sa marque ou son nom.

Importateur

Toute personne physique ou morale établie dans l'Union qui met sur le marché de l'Union un produit relevant du champ d'application de la réglementation et originaire d'un pays tiers.

Distributeur

Toute personne physique ou morale de la chaîne d'approvisionnement, autre que le fabricant ou l'importateur, qui met à disposition sur le marché un produit couvert par la réglementation.

Personne d'assistance technique

Personnel qualifié qui effectue des opérations avec la porte ouverte, où il y a le risque d'accéder aux pièces sous tension ou en mouvement. Le personnel d'assistance technique doit être informé des risques spécifiques que ce rôle implique. Le personnel d'assistance technique est en possession de la Clé d'accès (Access Key) et de la Clé d'exclusion (Override Key).





Personnel d'entretien

Personnel qualifié qui effectue les opérations de remplissage des conteneurs et le nettoyage de l'équipement. Le personnel d'entretien doit avoir suivi la formation appropriée en matière des exigences de sécurité et d'hygiène de l'équipement. Le personnel d'entretien est en possession de la Clé d'accès (Access Key) pour accéder à l'intérieur de l'appareil pour les opérations d'entretien. Le personnel d'entretien n'est PAS en possession de la Clé d'exclusion (Override Key).

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX




Avant de procéder à l'installation et à l'utilisation de l'appareil, il est nécessaire de lire attentivement et de comprendre le contenu de la documentation technique de l'équipement. Elle fournit des informations importantes relatives à la sécurité d'installation, aux normes d'utilisation et aux opérations d'entretien.


-  L'importateur ou le distributeur qui met sur le marché des équipements hertziens ou des appareils électriques sous son nom ou sa marque devient le fabricant.
-  Un importateur ou un distributeur qui apporte des modifications à des équipements hertziens ou électriques qui ont déjà été mis sur le marché et qui affectent leur conformité aux directives énumérées est considéré comme un fabricant ; doit donc assumer les obligations qui lui incombent en vertu des directives indiquées.
-  Ce document fait partie intégrante de celle-ci et doit donc l'accompagner dans tous ses déplacements ou transferts de propriété, afin de permettre aux opérateurs sa consultation.
-  La documentation technique s'adresse au personnel technique et est disponible au format électronique.
Celle-ci peut être téléchargée depuis le site Internet à l'URL suivant :
<https://store.evocagroup.com/downloads>
ou en nous contactant en remplissant le formulaire de la page "Contacts".
La documentation est au format électronique PDF (Portable Document Format) et peut être affichée avec n'importe quel programme de lecture de fichiers PDF ou avec un navigateur web compatible.
En cas de nécessité,, la documentation technique peut être archivée au format électronique et/ou imprimée avec une imprimante normale au format A4.
L'acheteur a le droit de demander à titre gratuit le mode d'emploi au format papier.




1. cadrer le code optique ci-après pour accéder à la page de la documentation
2. saisir il code machine dans le champ de recherche « CODE MACHINE ».
Le code machine est indiqué sur l'étiquette présente dans la déclaration de conformité
3. toute la documentation disponible pour le code machine saisi sera montrée












 L'appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou n'ayant pas d'expérience ou la connaissance nécessaire, à condition qu'ils soient sous la surveillance de quelqu'un ou après avoir reçu les instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil et à la compréhension des dangers inhérents à l'appareil. Les enfants doivent être surveillés afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien qui incombent à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.




 Cet appareil n'est pas destiné à un usage par des personnes (y compris les enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou psychiques réduites, ou dépourvues d'expérience et de connaissance, à moins qu'elles ne soient dûment encadrées ou instruites à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX DE SÉCURITÉ



 L'installation et les opérations d'entretien et de nettoyage successives doivent être effectuées et par un personnel spécialisé et formé à l'utilisation de l'appareil selon les normes de sécurité et d'hygiène en vigueur.








-  L'appareil est destiné à être utilisé pour des applications domestiques et similaires telles que : cuisine personnelle, magasins, bureaux et autres environnements de travail, entreprises agricoles et hôtes d'hôtels et d'autres environnements résidentiels, des environnements de type domestique et de premier petit-déjeuner, de restauration et des applications similaires hors détail.
-  L'appareil vise à être utilisé par des utilisateurs expérimentés ou qualifiés pour des applications telles que : magasins, industrie légère et/ou exploitations agricoles, et par des utilisateurs non expérimentés pour des applications dans le domaine commercial.
-  L'appareil n'est pas apte aux installations à l'extérieur.
-  L'appareil ne doit pas être installé dans des espaces soumis à la présence de jets d'eau de nettoyage (par ex. grandes cuisines etc.) et/ou exposés aux rayons directs du soleil.
-  L'appareil doit être installé dans des locaux secs, à l'écart des sources de chaleur et à des températures comprises entre 4°C (39,2°F) et 34°C (93,2°F).
-  En cas de congélation de l'équipement, celui-ci doit être climatisé à une température ambiante de 20°C (68°F) pendant au moins 6 heures.
-  Le câble d'alimentation ne doit pas être endommagé ou écrasé par l'équipement, s'il est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, ou son centre d'assistance technique autorisé, ou par du personnel qualifié.
-  Le câble d'alimentation électrique ne doit pas être branché sur une multiprise.







-  L'équipement fonctionne avec de l'eau potable, conformément aux dispositions en vigueur dans le pays d'installation de l'équipement.
-  Utiliser seulement des joints et des tuyaux de raccordement au réseau hydrique neufs fournis avec l'appareil, ne pas réutiliser les anciens.
-  Les valeurs de pression, pour les appareils branchés sur le réseau d'eau, doivent être comprises entre les valeurs indiquées sur la plaque signalétique apposée sur l'équipement.
-  Le niveau de pression sonore continu est inférieur à 70 dB.
-  **L'accès à l'intérieur de la machine est réservé au personnel d'assistance technique qui doit avoir suivi la formation appropriée en matière des exigences de sécurité et d'hygiène de l'équipement.**
-  L'appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou n'ayant pas d'expérience ou la connaissance nécessaire, à condition qu'ils soient sous la surveillance de quelqu'un ou après avoir reçu les instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil et à la compréhension des dangers inhérents à l'appareil. Les enfants doivent être surveillés afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien qui incombent à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.




-  Cet appareil n'est pas destiné à un usage par des personnes (y compris les enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou psychiques réduites, ou dépourvues d'expérience et de connaissance, à moins qu'elles ne soient dûment encadrées ou instruites à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
-  Les distributeurs de boissons en conteneurs ouverts doivent exclusivement être utilisés pour la vente et la distribution de boissons alimentaires déclarées par le fabricant « adaptés à la distribution automatique » en conteneurs ouverts.
-  Toujours faire référence à la date d'expiration, aux spécifications de stockage et à la température de maintien du produit. Tous les produits doivent être consommés immédiatement. Ils ne doivent en aucun cas être conservés et/ou conditionnés pour une utilisation successive.

AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATION






-  Avant de procéder à l'installation et à l'utilisation de l'équipement, il est nécessaire de lire attentivement et de comprendre le contenu de la documentation technique. Le manuel fournit des informations importantes relatives à la sécurité d'installation.
-  **L'installation et les opérations d'entretien successives d'assistance technique, doivent être effectuées avec l'appareil sous tension et par un personnel spécialisé, formé à l'utilisation de l'appareil et informé des risques spécifiques que cette situation comporte.**







-  **Le montage et les opérations de test suivantes doivent être effectués par du personnel qualifié, ayant une connaissance spécifique du fonctionnement de l'appareil tant du point de vue de la sécurité électrique que des normes d'hygiène.**
-  **L'équipement n'est installé que dans des environnements qui en permettent la surveillance par le personnel d'entretien qualifié.**
-  L'équipement doit être positionné sur une surface plane et horizontale.
-  L'équipement peut être positionné à proximité d'un mur, tant qu'une distance minimum de 4 cm avec celui-ci est maintenue pour en permettre la ventilation.
-  En cas d'interventions d'assistance technique et/ou de réparation pas programmées, l'équipement doit être accessible de tous les côtés, et la rotation de l'équipement sur lui-même doit être en tout cas prévu pour pouvoir démonté la partie arrière et les panneaux latéraux.
-  L'appareil est équipé des fonctions de lavage automatique. En cas de périodes d'inutilisation de l'appareil (par ex. fin de semaine, etc.) même supérieurs à deux jours, il est de bonne règle d'activer les fonctions de lavage automatique (par exemple, avant l'utilisation).
-  Une fois l'équipement installé, il est nécessaire de procéder à la désinfection des circuits hydrauliques et des parties en contact avec les aliments afin d'éliminer les éventuelles bactéries potentiellement formées durant la conservation de la machine.

-  L'utilisation de kits et/ou accessoires non homologués par le fabricant ne garantit pas le respect des normes de sécurité, notamment concernant les composants sous tension.
-  Les installateurs seront les responsables uniques et exclusifs en cas de dommages à l'appareil ou à des biens et personnes dus à une mauvaise installation.
-  Certaines illustrations du présent manuel peuvent montrer des détails autres que ceux de l'équipement, sans pour autant modifier les informations essentielles.
-  Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation de composants non homologués.
-  Ne couvrir en aucun cas la machine avec des chiffons ou éléments similaires.
-  Après avoir retiré l'emballage, s'assurer de l'intégrité de l'équipement, en cas de doute, ne pas utiliser l'équipement.





-  Les matériaux d'emballage (sachets en plastique, polystyrène expansé, clous, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants. Ils représentent une source de danger.
-  Les matériaux d'emballage doivent être éliminés de manière respectueuse de l'environnement dans des centres agréés en confiant la récupération des matériaux recyclables à des sociétés spécialisées.
-  L'intégrité de l'appareil et la conformité aux normes des installations relatives devront être vérifiées, au moins une fois par an par l'assistance technique.

AVERTISSEMENTS POUR L'HYGIÈNE ET LE NETTOYAGE

-  Le manuel indique les points faibles potentiels et fournit les indications permettant de contrôler la possible prolifération des bactéries.
-  Les distributeurs de boissons doivent exclusivement être utilisés pour la vente et la distribution de boissons alimentaires obtenues par : percolation de produits tels que le café et/ou le thé ; Reconstitution de préparations solubles ou lyophilisées ; lait pasteurisé ou UHT. Ces produits doivent être déclarés par le fabricant « appropriés à la distribution automatique » en récipients ouverts. Les produits distribués doivent être consommés au moment de la distribution : Ils ne doivent en aucun cas être conservés et/ou conditionnés pour une utilisation successive.
-  Avant de procéder aux opérations de nettoyage et de chargement, se laver les mains et porter des gants jetables : l'utilisation de gants ne dispense pas de l'hygiène des mains.
-  Conformément aux normes sanitaires et de sécurité en vigueur, l'opérateur de l'appareil doit appliquer les procédures de contrôle automatique, comme prévu par directive HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) et par la législation nationale.
-  Toujours éteindre l'appareil avant de procéder à des opérations d'entretien nécessitant le démontage de composants.

-  À chaque charge de produits ou plus souvent, en fonction de l'utilisation de l'appareil et de la qualité de l'eau en entrée et des produits utilisés, il est nécessaire d'effectuer une désinfection complète de l'équipement afin de garantir la propreté des produits distribués.
-  La désinfection est effectuée à l'aide de produits désinfectants en prenant soin d'éliminer mécaniquement les résidus et les pellicules visibles avec des accessoires prévus à cet effet (brosse et/ou écouillons le cas échéant), en suivant les instructions figurant dans la section nettoyage du manuel.
-  Le nettoyage du circuit de lait doit être effectué toutes les 24 heures en suivant la procédure de lavage guidée par la machine avec les détergents conseillés et/ou fournis par le fabricant.
-  L'utilisation de produits de nettoyage adaptés au contact avec les aliments est autorisée ; pour le dosage et les temps d'application, faire référence aux indications rapportées sur le produit.
-  Il convient aussi d'assainir les surfaces pas en contact direct avec les aliments à l'intérieur de l'équipement, ainsi que les modules latéraux (chauffe-tasses, réfrigérateurs, etc.).
-  Ne pas utiliser de solvants et/ou de détergents trop aromatisés.
-  Certaines parties de l'équipement peuvent être endommagées par des détergents agressifs. Le producteur décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par le non-respect des indications fournies ci-dessus ou par l'utilisation d'agents chimiques agressifs ou toxiques.
-  Ne pas utiliser en aucun cas des jets d'eau pour nettoyer l'équipement.

AVERTISSEMENTS POUR L'ENVIRONNEMENT

-  Quelques mesures permettent de respecter l'environnement :
-  Pour le nettoyage de l'appareil, utiliser les produits biodégradables ;
-  Éliminer correctement tous les emballages utilisés pour charger et nettoyer l'équipement ;
-  Éteindre l'équipement en cas d'inactivité permet d'économiser beaucoup d'énergie.

AVERTISSEMENTS POUR LE DÉMANTÈLEMENT ET LA MISE AU REBUT

Lors du démontage de la machine, il est recommandé de détruire la plaque signalétique de la machine.



Ce symbole indique que l'appareil ne peut pas être éliminé comme un déchet normal, mais doit l'être conformément de la législation en vigueur et à la législation nationale qui en découle, afin de prévenir d'éventuelles conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.

La collecte sélective des équipements en fin de vie est organisée et gérée par le fabricant.

Une collecte séparée appropriée des composants de l'équipement encourage la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux dont l'équipement est composé. Pour une mise au rebut correcte de l'appareil, veuillez contacter le point de vente où vous avez acheté l'appareil ou notre service après-vente.

L'élimination illégale du matériel par le détenteur entraînera des effets négatifs sur l'environnement et sur la santé, en outre l'application des sanctions administratives prévues par la réglementation en vigueur.

AVERTISSEMENTS CONCERNANT LA CONFIDENTIALITÉ






Uniquement pour les appareils équipés d'une caméra vidéo et/ou d'une webcam.

La vidéo camera et/ou webcam pour les paramètres usine est désactivée ; si elle est activée, elle prend des images sans son et sans possibilité de stockage.

Le client reconnaît qu'en cas d'activation de la caméra vidéo et/ou de la webcam intégrée à l'équipement, il deviendra propriétaire des données personnelles acquises.

À partir de ce moment, le titulaire assume tous les droits et obligations pertinents en vertu des dispositions pertinentes en vigueur.

AVERTISSEMENTS CONCERNANT LES PIÈCES DE RECHANGE

-  L'utilisation de pièces détachées d'origine disponibles sur le site de commerce électronique du fabricant est recommandée.
-  L'utilisation de pièces de rechange d'origine garantit une fiabilité et une qualité de produit maximales. Les pièces d'origine ont été spécifiquement conçues et testées pour fonctionner avec l'équipement, ce qui minimise les risques de pannes, de dysfonctionnement et de compatibilité.
-  Les pièces de rechange non originales peuvent ne pas être compatibles avec l'appareil, ce qui peut entraîner des dysfonctionnements ou nécessiter des modifications supplémentaires.
-  Les pièces de rechange d'origine ont été conçues pour répondre aux normes de sécurité standard établies par le fabricant. L'utilisation de pièces non originales et/ou non homologuées par le fabricant compromet la sécurité de l'équipement, cause des dommages aux personnes, aux biens et aux animaux, et nuit à la santé du consommateur final.
-  Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation de composants non homologués et / ou non agréés par le fabricant.

INTÉGRATIONS DES MODULES RADIO

Conformément à l'article 17 de la directive 2014/53/UE (RED), le fabricant effectue l'évaluation de la conformité des équipements radioélectriques aux exigences essentielles de l'article 3 de la Directive.

La procédure d'évaluation de conformité utilisée est laissée au choix du fabricant.

Lorsqu'un module radio est intégré dans un équipement « non radio », la partie qui intègre le module devient le fabricant du produit final et est donc tenue de procéder à l'évaluation de la conformité du produit final avec les exigences essentielles de la directive 2014/53/UE (RED).

En fait, l'intégration de modules radio dans d'autres produits peut influencer la conformité du produit final aux exigences essentielles de la directive.

SYMBOLOLOGIE

DANGER



Danger électrique

Il se trouve à proximité des points exposés à un danger de contact électrique.
Mettre l'équipement hors tension avant d'accéder à ces points.



Danger générique

Le texte supplémentaire du danger accompagne le symbole



Danger de surface chaude

Il se trouve à proximité des points où il y a une surface avec une température supérieure à 60°C (140°F).



Danger d'émission de vapeur.

Uniquement pour les appareils avec chauffe-eau vapeur



Danger de matériau inflammable

Uniquement pour les appareils avec gaz réfrigérant

OBLIGATION



Il est obligatoire de lire les instructions



Il est obligatoire de s'assurer de la mise à la terre



Il est obligatoire de couper le courant électrique de l'équipement

Interdiction



Il est interdit de vaporiser avec de l'eau

I AVANT-PROPOS

I.1 TRANSPORT ET STOCKAGE

TRANSPORT

Pour ne pas endommager l'équipement et éviter toute blessure corporelle, des procédures spéciales doivent être appliquées pour la manutention de l'équipement.

La manutention comporte un risque d'écrasement des mains et/ou des pieds : il faut toujours utiliser des gants de protection et des chaussures de sécurité (EPI).

Déplacer l'équipement en utilisant des équipements de levage adaptés à la taille et au poids de l'équipement (ex : chariot élévateur).

L'utilisation d'équipements de levage est consentie uniquement au personnel disposant des qualifications requises.

Éviter de :

- renverser et/ou incliner l'équipement ;
- faire glisser ou soulever l'équipement avec des cordes ou un autre moyen de levage ;
- soulever l'équipement par les côtés ;
- secouer ou faire bouger l'équipement et son emballage.

Stockage

Stocker en lieu sec et à des températures comprises entre 0 et 40 °C.

En cas de congélation de l'équipement, celui-ci doit être climatisé à une température ambiante de 20°C pendant au moins 6 heures.

I.2 EN CAS DE PANNE

En cas de panne ou de mauvais fonctionnement ne pouvant pas être éliminés, veuillez contacter :

Evoca S. p. A.
Via Roma 24
24030 Valbrembo
Italie - Tél. +39 035606111

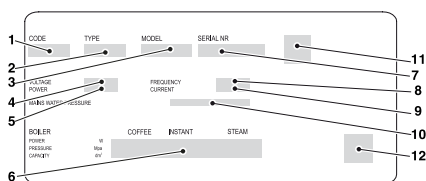
I.3 IDENTIFICATION DE L'ÉQUIPEMENT ET CARACTÉRISTIQUES

Chaque équipement est identifié par un numéro de matricule spécifique, lequel se trouve sur la plaque signalétique.

La plaque se trouve à l'intérieur de l'équipement et recense les données de l'équipement relatif.

La plaque signalétique est la seule reconnue par le fabricant pour l'identification de l'appareil et reporte toutes les données permettant au fabricant de fournir, rapidement et en toute sécurité, les informations techniques en tout genre et de faciliter la gestion des pièces de rechange.

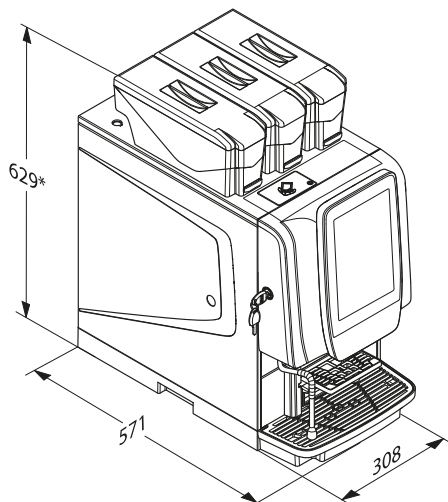
⚠ NE PAS retirer, NE PAS manier, NE PAS modifier les données présentes



1. Code produit
2. TYPE
3. Modèle
4. Tension de fonctionnement
5. Puissance absorbée
6. Données chauffe-eau
7. Numéro de série
8. Fréquence tension de fonctionnement
9. Courant
10. Caractéristiques réseau d'eau
11. Organisme de certification
12. Marquage de conformité

I.4 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQ. DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

Dimensions



* Pour les modèles avec gros récipients, la hauteur de l'équipement est de 699 mm.

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Pour les valeurs de tension, fréquence et puissance maximale, faire référence à plaque signalétique apposée à l'intérieur de l'équipement.

BRUIT

Le niveau de pression sonore continu, équivalent, pondéré, est inférieur à 70 dB.

ALIMENTATION EN EAU

Alimentation en eau par réseau hydrique avec pression d'eau comprise entre 0,05 et 1 Mpa (0,5 et 10 bars).

Le logiciel de l'appareil est conçu pour gérer l'alimentation en eau à partir d'un réservoir interne (kit en option).

AUTORISATIONS

- Présence d'eau
- Présence de café
- Présence des bacs de collecte à marc solide
- Présence de conteneurs de produits
- Position groupe percolateur
- Vidage des déchets liquides
- Température de fonctionnement atteinte
- Porte fermée

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

- Capteur de présence de conteneurs de produits
- Capteur de présence de bacs de marcs de café
- Capteur de porte
- Interrupteur de connectivité
- Thermostats de sécurité du chauffe-eau/chauffe-eau à réarmement manuel
- Soupape de sécurité du chauffe-eau vapeur (uniquement pour les modèles avec dispositif à cappuccinos)
- Interrupteur général (de type manuel)
- obstruction du flotteur air-break
- Bac de collecte à marc liquide plein
- Contrôle court-circuit/interruption des sondes des chauffe-eau

PROTECTION À TEMPS DE :

- Pompe
- motoréducteur groupe percolateur
- moulin/moulins

PROTECTION THERMIQUE DE :

- Moto-doseurs
- motoréducteur groupe percolateur
- Electroaimant declench. café (uniquement pour les versions avec doseur volumétrique)
- Pompe
- Pompe à lait (uniquement pour les modèles avec dispositif à cappuccinos)
- Mixeurs à moteur
- Moteur du moulin à café

I.5 ACCESSOIRES ET KIT

L'appareil peut être équipé de kits et d'accessoires permettant de varier ses prestations. Les accessoires et les kits applicables à l'équipement peuvent être obtenus auprès du fabricant.

Les accessoires et les kits sont accompagnés d'instructions de montage et d'essai à suivre scrupuleusement pour la sécurité de l'appareil.

Les installateurs seront les responsables uniques et exclusifs en cas de dommages à l'appareil ou à des biens et personnes dus à une mauvaise installation.

Important !!!

L'utilisation d'accessoires et de kits non homologués par le fabricant ne garantit pas le respect des normes de sécurité, notamment concernant les composants sous tension.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation de composants non homologués.

Le montage et les opérations de test suivantes doivent être effectués par du personnel qualifié, ayant une connaissance spécifique du fonctionnement de l'appareil tant du point de vue de la sécurité électrique que des normes d'hygiène.

1.6 USAGE PRÉVU

Les distributeurs de boissons en conteneurs ouverts (gobelets, tasses, carafé, ...) doivent exclusivement être utilisés pour la vente et la distribution de boissons alimentaires obtenues par :

- Percolation de café ou de thé ;
- Reconstitution de préparations solubles ou lyophilisées ;

Les modèles avec dispositif à cappuccinos permettent la distribution de lait pasteurisé ou de lait UHT conservés réfrigérés et aspirés depuis un réservoir externe.

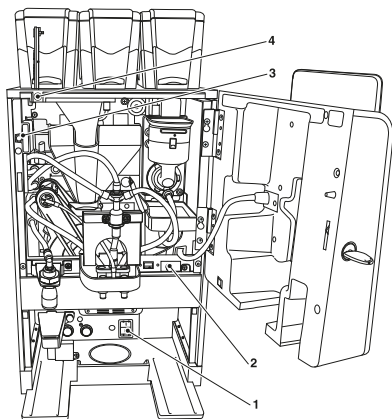
Tous les produits d'occasion doivent être déclarés par le fabricant comme étant adaptés à la distribution automatique en conteneurs ouverts.

Les produits sont conservés en respectant scrupuleusement les indications du producteur en termes de conservation, de température de stockage et date d'expiration.

Les boissons distribuées doivent être consommées immédiatement et ne doivent en aucun cas être conservées et/ou emballées pour une consommation ultérieure.

Toute autre utilisation est considérée impropre et donc potentiellement dangereuse.

1.7 INTERRUPTEURS ET DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ



1. Interrupteur général
2. Capteur de porte
3. Bouton à action maintenue
4. Interrupteur de connectivité

Les interrupteurs sont toujours à la même position, indépendamment du modèle de l'équipement ou de la disposition interne. L'illustration vise uniquement à représenter leur position et vaut pour toutes les versions de l'équipement.

Interrupteur général

L'interrupteur général (de type manuel) coupe la tension de l'équipement et se trouve en bas à droite. Pour les opérations normales de remplissage de produits et de nettoyage, il ne sera pas nécessaire d'éteindre l'équipement.

À l'intérieur de l'appareil, seules les parties protégées par des couvertures mises en évidence avec ce symbole restent sous tension



Avant d'enlever ces couvertures, il est indispensable de débrancher le câble d'alimentation secteur.



Capteur de porte

L'état d'ouverture et/ou de fermeture de la porte est signalé par un capteur magnétique.

Bouton à action maintenue

Si présent.

Le bouton à action maintenue prévient les dommages matériels et les lésions en cas de mouvements de la machine imprévus ou incontrôlés.


Le bouton à action maintenue ne peut pas être activé si la clé jaune n'est pas utilisée.

Pour permettre le déplacement des unités fonctionnelles lorsque la porte est ouverte (par exemple pour repositionner le groupe percolateur), la clé magnétique doit être placée sur le capteur de fermeture/ouverture de la porte et ce bouton doit être maintenu enfoncé.

⚠ Toutes les opérations nécessitant que l'appareil soit sous tension avec la porte ouverte, doivent être effectuées **EXCLUSIVEMENT** par un personnel qualifié et informé des risques spécifiques que cela comporte.

Interrupteur de connectivité

Lors de l'ouverture de la porte, un interrupteur coupe la tension aux composants de connectivité de l'équipement. Lorsque la porte est ouverte, les actionnements des groupes fonctionnels et/ou le contrôle à distance seront désactivés.

 Toutes les opérations nécessitant que l'appareil soit sous tension, avec les fonctions de connectivité actives et la porte ouverte, doivent être effectuées **EXCLUSIVEMENT** par un personnel qualifié et informé des risques spécifiques que cela comporte.

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ


Les opérations de nettoyage ordinaires et de chargement de produits peuvent être effectuées en toute sécurité.

L'équipement dispose de capteurs magnétiques permettant de détecter :

- La fermeture de la porte
- La présence des conteneurs
- La présence des bacs de collecte du marc de café

En l'absence d'une des conditions indiquées ci-dessus, l'équipement restera hors service.


L'équipement est fourni avec un aimant permettant son fonctionnement avec la porte ouverte.


 L'aimant ne doit en aucun cas être laissé à l'intérieur de l'équipement, mais doit être conservé par un personnel spécialisé formé à l'utilisation de l'équipement.


2 INSTALLATION


L'installation et les opérations d'entretien successives, doivent être effectuées avec l'appareil sous tension et par un personnel spécialisé, formé à l'utilisation de l'appareil et informé des risques spécifiques que cette situation comporte.


L'appareil doit être installé en lieu sec, avec des températures comprises entre 4 °C et 34 °C et ne peut pas être installé dans un lieu avec présence de jets d'eau de nettoyage (ex. grandes cuisines, etc.).

 Pendant les opérations d'installation de l'équipement, utiliser des gants et des chaussures de travail conformément à la loi et classés comme dispositifs de protection individuelle (DPI).

 Les DPI doivent être adéquats pour protéger des risques mécaniques (coupures, griffures, écrasement...) et physiques (eau chaude...).

 L'appareil doit être installé dans un lieu où il pourra être surveillé par un personnel qualifié.

 Au moment de l'installation, il est nécessaire de procéder à la désinfection complète des circuits hydrauliques et des parties en contact avec les aliments afin d'éliminer les éventuelles bactéries qui se seraient formées durant le stockage.

 L'équipement doit être installé dans un lieu où il pourra être surveillé par un personnel qualifié.

L'appareil peut être positionné à proximité d'un mur, en maintenant une distance minimum entre le panneau arrière et le mur de 4 cm pour en permettre le réglage de la ventilation.

Il ne doit en aucun cas être couvert par un torchon ou similaire.

2.1 DÉBALLAGE DE L'APPAREIL


Après avoir retiré l'emballage, s'assurer de l'intégrité de l'équipement.

En cas de doute, ne pas utiliser l'équipement.


Les matériaux d'emballage (sachets en plastique, polystyrène expansé, clous, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants.


Ils représentent une source de danger.

Les matériaux d'emballage doivent être éliminés dans des centres agréés en confiant la récupération des matériaux recyclables à des entreprises spécialisées.

 L'appareil doit être installé sur une surface plane avec une inclinaison maximum ne dépassant pas 2 °C.

2.2 POSITIONNEMENT

 L'appareil n'est pas adapté à une installation en extérieur. Il doit être installé en lieu sec, avec des températures comprises entre 4 °C et 34 °C et ne peut pas être installé dans un lieu avec présence de jets d'eau de nettoyage (ex. grandes cuisines, etc.).

 L'accès, en cas d'entretien extraordinaire et/ou de réparation, peut être effectué des quatre côtés. Il est donc important de prévoir la possibilité de tourner l'équipement sur lui-même pour pouvoir démonter le panneau arrière et les panneaux latéraux.


2.3 ALIMENTATION EN EAU

L'appareil doit être alimenté en eau potable, en tenant compte des dispositions en vigueur du lieu d'installation de l'appareil.

L'appareil doit être raccordé au réseau d'eau potable avec une pression comprise entre 0,05 et 1 MPa (0,5-10 bars).

Laisser l'eau couler jusqu'à ce qu'elle soit limpide et sans traces de saleté.

Il est recommandé d'installer un robinet sur le réseau hydrique à l'extérieur de l'appareil, dans une position accessible.

 Pour brancher la machine au réseau d'eau utiliser uniquement des joints et des tuyaux neufs et conformes aux normes en vigueur.

 Ne pas réutiliser le matériau éventuellement existant.

DU RÉSERVOIR

Uniquement pour les versions avec jerrican/réservoir. Utiliser le réservoir ou le jerrican d'auto-alimentation spécifique pour l'appareil.

Adoucisseur

L'appareil est fourni sans système de détartrage. Dans le cas de raccordement à un réseau d'eau très dure, il est nécessaire d'installer un système de détartrage. Utiliser des systèmes de détartrage de capacité appropriée au type d'utilisation de l'appareil.


En cas d'alimentation avec un réservoir, il est possible d'utiliser les cartouches de filtration prévues à cet effet. Les cartouches devront être remplacées périodiquement selon la qualité de l'eau et les indications du fabricant.

Les systèmes de détartrage, disponibles aussi comme accessoire ; devront être périodiquement régénérés ou remplacés selon les indications du fabricant.

2.4 RACCORDEMENT ELECTRIQUE

L'appareil est prévu pour le fonctionnement électrique avec une tension monophasée de 230-240 V.

Pour le branchement, s'assurer que les informations figurant sur la plaque d'identification correspondent à celles du circuit, et en particulier : que la valeur de la tension d'alimentation soit comprise entre les valeurs recommandées pour les points de branchement ;

 Pour des raisons de conformité aux règles d'installation, l'utilisation d'un interrupteur général est obligatoire. Celui-ci doit être accessible et disposer des caractéristiques lui permettant de supporter la charge maximum requise et de garantir la déconnexion complète du réseau dans les conditions de la catégorie de surtensions III et donc garantir la protection des circuits contre les pannes de terre, les surcharges et les courts-circuits

L'interrupteur, la prise de courant et la fiche doivent être placés dans une position accessible.

La sécurité électrique de l'appareil est garantie uniquement si celui-ci est correctement branché à un circuit efficace de mise à la terre, conformément aux normes de sécurité en vigueur.

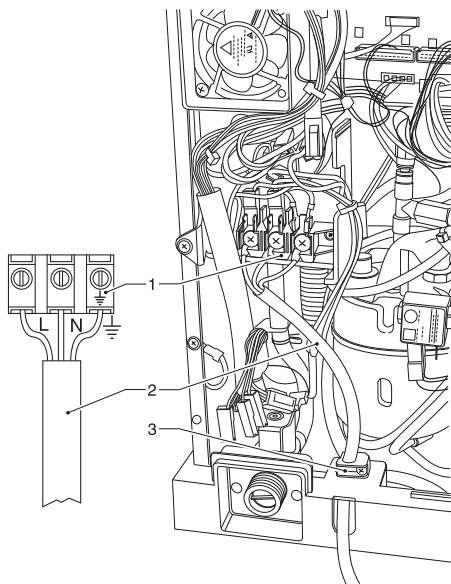


Ce critère fondamental de sécurité doit faire l'objet d'un contrôle et, en cas de doute, il sera nécessaire de procéder à un contrôle précis de l'installation par un personnel professionnellement qualifié.

Le câble de recharge est disponible auprès du fabricant ou de son agent de service. Le câble doit être remplacé par le fabricant ou par un centre d'assistance technique autorisé, ou par du personnel qualifié.

⚠ Il est interdit d'utiliser des adaptateurs, des prises multiples et/ou des rallonges.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages causés par le non-respect des précautions indiquées ci-dessus.



1. Bornier de connexion
2. Câble électrique
3. Dispositif de fixation de câble

⚠ Le câble électrique ne doit pas être endommagé et/ou écrasé par l'équipement.

⚠ Le câble électrique ne doit pas être près de liquides et/ou immergé

⚠ Le câble électrique ne doit pas être près de sources de chaleur.

2.5 PREMIER ALLUMAGE

Une séquence guidée des paramètres préliminaires s'affiche à l'écran lors du premier allumage de l'appareil (langue, nom de l'équipement...)

Une fois les choix effectués, il sera procédé au remplissage du circuit hydraulique (installation).

La procédure d'installation est différente si l'appareil dispose d'une alimentation en eau par réservoir ou par réseau.

ALIMENTATION EN EAU PAR RÉSEAU

- Lors de l'allumage de l'appareil, l'électrovanne de réseau sera automatiquement ouverte jusqu'au remplissage complet de l'air-break.
- Une électrovanne du chauffe-eau s'ouvrira pour purger l'air présent dans le circuit

ⓘ En absence d'eau durant le cycle d'installation, l'appareil se bloquera jusqu'au rétablissement de l'eau.

ⓘ Si des poches d'eau importantes se forment dans le circuit hydraulique, il sera alors nécessaire de procéder au remplissage manuel du circuit hydraulique.

Après le remplissage du circuit hydraulique, le groupe percolateur se déplace pour se mettre en position de fonctionnement.

Voici ce qui s'affiche en séquence à l'écran :

- la version du logiciel de l'équipement.
- le statut du cycle de réchauffage.

Une fois le cycle de chauffage terminé, les boissons pourront être servies.

ALIMENTATION EN EAU PAR RÉSERVOIR

- Lors de l'allumage, la pompe d'arrivée d'eau autonome s'active pendant 10 secondes. L'écran affiche « vide eau ».
- Utiliser la fonction « remplissage / vidange du chauffe-eau » dans le menu « Système ».
- Une fois le cycle hydraulique rempli, remettre à zéro la panne « vide eau ».


2.6 PREMIÈRE DÉSINFECTION

Au moment de l'installation, il est nécessaire de procéder à la désinfection complète des circuits hydrauliques et des parties en contact avec les aliments afin d'éliminer les éventuelles bactéries qui se seraient formées durant le stockage.

Avant de procéder aux opérations de nettoyage, se laver les mains et porter des gants jetables : l'utilisation de gants ne dispense pas de l'hygiène des mains.


Les composants à nettoyer sont :

- Mixeur ;
- Gicleurs de distribution
- Bac de collecte du marc liquide
- Réservoir / jerrican (si présent) ;
- Conteneur de produits ;
- GROUPE PERCOLATEUR
- Circuit du lait (uniquement pour les modèles avec dispositif à cappuccinos)

 Éviter absolument de nettoyer en utilisant des jets d'eau.



La désinfection est réalisée avec des produits désinfectants.

 L'appareil est équipé d'un système de lavage automatique des principaux composants.

Si l'appareil reste inutilisé pendant un certain temps (fin de semaine, etc.) même inférieur à deux jours, il est judicieux d'activer les fonctions de lavage automatique (par exemple, avant le début de l'utilisation de l'équipement).

2.7 OPÉRATIONS PÉRIODIQUES ET NETTOYAGE

Avant de procéder aux opérations de nettoyage, se laver les mains et porter des gants jetables : l'utilisation de gants ne dispense pas de l'hygiène des mains.

Conformément aux normes en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité, l'opérateur de l'appareil doit appliquer les procédures de contrôle automatique, déterminé selon les principes de la directive HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).

L'utilisation de produits de nettoyage adaptés au contact avec les aliments est autorisée ; pour le dosage et les temps d'application, faire référence aux indications rapportées sur le produit.

Il est de bonne norme d'utiliser les produits désinfectants également lors du nettoyage des surfaces non directement en contact avec les aliments.


Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par le non-respect des indications fournies ci-dessus ou par l'utilisation d'agents chimiques agressifs ou toxiques.


Toujours débrancher du réseau électrique l'équipement avant de procéder à des opérations d'entretien nécessitant le démontage de composants.



Éviter absolument de nettoyer l'appareil en utilisant des jets d'eau.



 Les lavages guidés doivent être effectués à la fin de chaque service ou plus fréquemment en fonction de l'usage de l'équipement.


 Les cycles de lavage ne dispensent pas de démonter régulièrement les composants pour les nettoyer.


À chaque remplissage et/ou une fois par semaine, ou plus fréquemment en fonction de l'usage de l'appareil, de la qualité d'eau et des produits utilisés, il sera nécessaire de désinfecter :

- Mixeur.
- Buses de distribution.
- Seau des marcs liquides.
- Réservoir d'eau (si présent).
- Groupe percolateur.

La désinfection est effectuée à l'aide de produits désinfectants en prenant soin d'éliminer mécaniquement les résidus et les pellicules visibles avec une brosse et/ou un écouvillon.

2.8 REMPLISSAGE DES PRODUITS

 Avant de procéder au remplissage des produits, vérifier que ces derniers ont été conservés conformément aux instructions du fabricant en matière de stockage et de température de stockage.

 Avant de procéder au remplissage des produits, vérifier la date d'expiration.

Les produits doivent être déclarés par le fabricant comme étant « adaptés à la distribution automatique » en récipients ouverts.

Le remplissage des produits peut également être effectué lorsque les réservoirs sont partiellement chargés.

S'assurer de ne pas dépasser la capacité maximum des conteneurs.

Ne pas dépasser la capacité maximum des conteneurs.

Le niveau maximal sur les conteneurs est généralement indiqué avec un cran ou un repère de référence ; dans d'autre cas, elle correspond un peu en-dessous du point d'appui du couvercle.

Le fabricant se réserve le droit de modifier, sans préavis, les caractéristiques des machines présentés ici décline toute responsabilité pour toute éventuelle erreur d'imprimerie et/ou de transcription contenues dans ce document.

Les améliorations suivantes, les rectifications apportées à l'équipement n'obligent pas le fabricant à intervenir sur les équipements préalablement fournis, ni à mettre à jour la relative documentation technique qui les accompagne. Les instructions, les dessins, les tableaux et les informations en général contenus dans le présent fascicule sont de nature réservée et ne peuvent être reproduits intégralement ou partiellement ni être communiqués à des tiers sans l'autorisation écrite du Fabricant qui en a la propriété exclusive.

