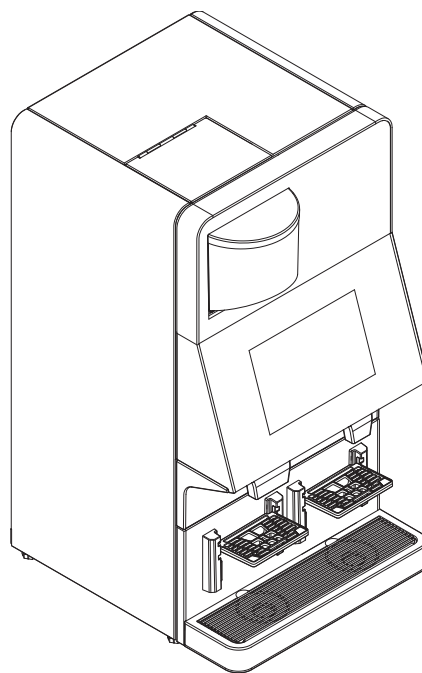
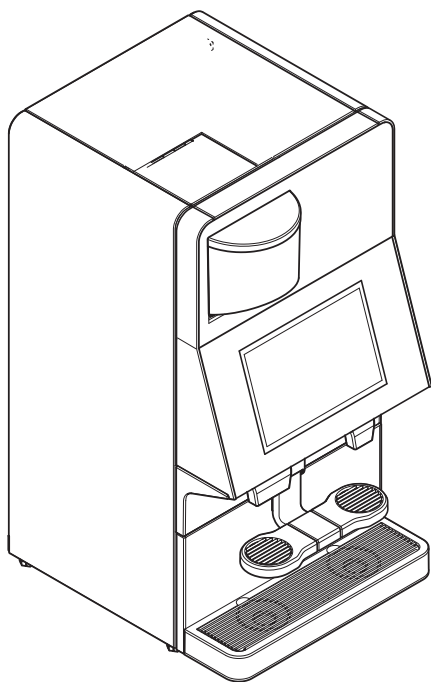


# W100 W100 C



FR Français

*traduction des instructions originales*



Doc. N° H0642FR03



## DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

**CE** La déclaration de conformité CE pour cet équipement est fournie en annexe à la documentation technique associée.

La déclaration de conformité CE est émise sous la responsabilité exclusive du fabricant.

La déclaration de conformité CE, prévue par la législation en vigueur, contient les informations suivantes :

- Nom et adresse complète du fabricant
- Modèle, description, code et numéro de série de l'équipement
- Dispositions législatives des Directives Européennes (avec leurs modifications et intégrations successives)
- Normes harmonisées
- Spécifications techniques (désignations) appliquées conformément aux règles de l'art en matière de sécurité
- Lieu et date d'émission
- Nom et signature du représentant autorisé

## DÉFINITIONS

### FABRICANT

Toute personne physique ou morale qui fabrique un équipement radio et/ou du matériel électrique, ou qui le fait concevoir, fabriquer ou commercialiser en y apposant sa propre marque ou son propre nom.

### IMPORTATEUR

Toute personne physique ou morale qui met sur le marché un produit relevant du champ d'application des règlements provenant d'un pays tiers.

### DISTRIBUTEUR

Toute personne physique ou morale faisant partie de la chaîne d'approvisionnement, autre que le fabricant ou l'importateur, qui met à disposition un produit relevant du champ d'application des règlements sur le marché.

### PERSONNE CHARGÉE DE L'ASSISTANCE TECHNIQUE

Personnel qualifié effectuant les opérations avec la porte ouverte, dans des conditions présentant un risque d'accès à des parties sous tension ou en mouvement.

Le personnel chargé de l'assistance technique doit être informé des risques spécifiques liés à ce type d'intervention.

Le personnel chargé de l'assistance technique est en possession de la Clé d'accès (Access Key) et de la Clé de déverrouillage de sécurité (Override Key).

### PERSONNE CHARGÉE DE LA MAINTENANCE

Personnel qualifié effectuant les opérations de remplissage des bacs et de nettoyage de la machine.

Le personnel chargé de la maintenance doit avoir reçu une formation adaptée concernant les conditions requises en matière de sécurité et d'hygiène applicables à la machine.

Le personnel chargé de la maintenance est en possession de la Clé d'accès (Access Key) pour effectuer les opérations de maintenance à l'intérieur de la machine.

Le personnel chargé de la maintenance n'est PAS en possession de la Clé de déverrouillage de sécurité (Override Key).

## CONSIGNES GÉNÉRALES

- ☞ **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 la machine, car il fournit des informations importantes sur la sécurité de l'installation, les règles d'utilisation et les opérations de maintenance**
- ☞ Un importateur ou distributeur qui met sur le marché un équipement radio ou du matériel électrique en y apposant son propre nom ou sa marque devient le fabricant.
- ☞ Un importateur ou distributeur qui apporte des modifications à des équipements radio ou à du matériel électrique déjà mis sur le marché, de manière à affecter leur conformité aux directives applicables, est considéré comme le fabricant ; il doit, à ce titre, assumer l'ensemble des obligations prévues par lesdites directives.
- ☞ **Ce document fait partie intégrante de la machine et doit donc accompagner tout déplacement ou transfert de propriété de celle-ci afin de pouvoir être consulté à tout moment.**
- ☞ La documentation technique, destinée au personnel technique, est disponible en format électronique.  
Elle peut être téléchargée depuis le site web à l'adresse URL suivante :

<https://store.evocagroup.com/it/downloads>

ou obtenue en nous contactant via le formulaire disponible sur la page « Contacts ».  
La documentation est au format électronique PDF (Portable Document Format) et peut être consultée à l'aide de n'importe quel programme de lecture PDF ou d'un navigateur web compatible.

La documentation technique peut être stockée au format électronique et/ou imprimée avec une imprimante A4 standard, selon les besoins.



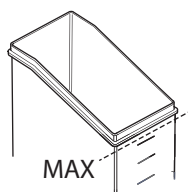
1. Scanner le code optique ci-dessous pour accéder à la page de documentation.
  2. Dans le champ de recherche «CODE MACHINE», saisir le code machine.  
Le code machine est indiqué sur l'étiquette figurant dans la déclaration de conformité
  3. La documentation disponible pour le code machine saisi s'affichera.
- ☞ L'appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience ou de connaissances, à condition qu'ils soient supervisés ou qu'ils aient reçu des instructions appropriées concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et la compréhension des dangers associés. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et de maintenance destinées à être effectuées par l'utilisateur ne doivent pas être réalisées par des enfants sans surveillance.
  - ☞ Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience ou de connaissances, sauf si elles sont surveillées ou instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.



## CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

- ☞ L'installation ainsi que les opérations de maintenance et de nettoyage doivent être effectuées par du personnel spécialisé et formé à l'utilisation de l'appareil, conformément aux normes de sécurité et d'hygiène en vigueur.
- ☞ L'appareil est conçu pour un usage domestique et des applications similaires, telles que : cuisines privées, commerces, bureaux et autres environnements professionnels, exploitations agricoles, clients d'hôtels et autres lieux résidentiels, espaces de type domestique ou servant le petit-déjeuner, restauration et autres applications similaires hors vente au détail.
- ☞ L'appareil n'est pas prévu pour une installation en extérieur.
- ☞ L'appareil ne peut pas être installé dans des environnements soumis à des jets d'eau pour le nettoyage (par exemple des grandes cuisines, etc.) et/ou exposé à la lumière directe du soleil.
- ☞ L'appareil doit être installé dans un environnement sec, à l'abri des sources de chaleur et avec des températures comprises entre 4°C (39,2°F) et 34°C (93,2°F).
- ☞ En cas de congélation de la machine, la laisser s'acclimater à la température ambiante de 20°C (68°F) pendant au moins 6 heures avant utilisation.
- ☞ Le câble d'alimentation ne doit pas être endommagé ni écrasé par la machine. En cas de détérioration, son remplacement doit être effectué exclusivement par le constructeur, son service d'assistance technique agréé ou par du personnel qualifié.
- ☞ Le câble d'alimentation électrique ne doit pas être raccordé à une prise multiple.
- ☞ La machine doit être alimentée en eau potable, conformément aux réglementations en vigueur dans le pays d'installation.
- ☞ Utiliser uniquement les joints et les tuyaux de raccordement au réseau hydrique fournis neufs avec l'appareil. Ne pas réutiliser les usagés.
- ☞ Pour les appareils raccordés au réseau hydrique, la pression doit rester dans les limites indiquées sur la plaque signalétique de la machine.
- ☞ Le niveau de pression acoustique est inférieur à 70 dB.
- ☞ **L'accès à l'intérieur de la machine est strictement réservé au personnel chargé de l'assistance technique, ayant reçu une formation spécifique sur les conditions requises en matière de sécurité et d'hygiène applicables à la machine.**
- ☞ L'appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience ou de connaissances, à condition qu'ils soient supervisés ou qu'ils aient reçu des instructions appropriées concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et la compréhension des dangers associés. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et de maintenance destinées à être effectuées par l'utilisateur ne doivent pas être réalisées par des enfants sans surveillance.
- ☞ Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience ou de connaissances, sauf si elles sont surveillées ou instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- ☞ Les distributeurs de boissons dans des bacs ouverts doivent être utilisés exclusivement pour la vente et la distribution de boissons alimentaires déclarées par le fabricant comme «adaptées à la distribution automatique» dans des bacs ouverts.
- ☞ Toujours respecter la date de péremption, les conditions de stockage et la température de conservation indiquées pour chaque produit. Tous les produits doivent être consommés immédiatement. Ils ne doivent jamais être conservés et/ou conditionnés pour être consommés plus tard.

- ☞ Pendant la phase de remplissage/recharge des produits, veiller à ce que les poudres et liquides ne dépassent pas le niveau maximal. Le niveau maximal est généralement marqué sur les bacs par un repère ou une graduation ; à défaut, il correspond à une limite située juste en dessous du bord de fermeture du couvercle.



## CONSIGNES RELATIVES À L'INSTALLATION

- ☞ Avant de procéder à l'installation et à l'utilisation de la machine, il est nécessaire de lire scrupuleusement la documentation fournie et d'en comprendre le contenu car elle fournit des informations importantes sur la sécurité de l'installation.
- ☞ **L'installation et les opérations d'assistante technique et de maintenance ultérieures doivent être effectuées avec l'appareil sous tension et par conséquent par un personnel spécialisé, formé à l'utilisation de l'appareil et informé des risques spécifiques que cette condition comporte.**
- ☞ **L'installation et les opérations de vérification ultérieures 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 du point de vue des normes en matière d'hygiène.**
- ☞ **La machine doit être installée uniquement dans des locaux permettant une supervision par du personnel qualifié chargé de la maintenance.**
- ☞ La machine doit être installée sur une surface plane et horizontale.
- ☞ La machine peut être placée près d'un mur, mais une distance minimale de 4 cm doit être respectée pour assurer une ventilation adéquate.
- ☞ L'appareil est équipé de fonctions de lavage automatique. Si l'utilisation de l'appareil est soumise à des interruptions (par exemple le week-end, etc.) même de plus de deux jours, il est recommandé d'activer (par exemple avant la remise en service) les fonctions de lavage automatique.
- ☞ Une fois la machine installée, il est nécessaire de procéder à la désinfection des circuits hydrauliques et des parties en contact avec les aliments, afin d'éliminer d'éventuelles bactéries pouvant s'être développées pendant la période de stockage de la machine.
- ☞ L'emploi de kits et/ou d'accessoires non homologués par le constructeur ne garantit pas le respect des standards de sécurité, en particulier pour les parties sous tension.
- ☞ La responsabilité des dommages à l'appareil lui-même ou aux choses et aux personnes, résultant d'une installation incorrecte incombera uniquement et exclusivement à celui qui en a effectué l'installation.
- ☞ Certaines illustrations de ce manuel peuvent présenter des détails différents de ceux de la machine réelle, sans toutefois en altérer les informations essentielles.
- ☞ Le constructeur décline toute responsabilité face à l'utilisation de composants non homologués.
- ☞ Ne jamais recouvrir la machine avec des tissus ou des éléments similaires.

- ☞ Après avoir ôté l'emballage, vérifier l'intégrité de la machine. En cas de doute, ne pas l'utiliser.
- ☞ Les matériaux d'emballage (sachets plastique, mousse de polystyrène, clous, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ce sont des sources potentielles de danger.
- ☞ Les matériaux d'emballage devront être éliminés dans le respect de l'environnement, dans des centres agréés, et les éléments recyclables devront être confiés à des entreprises spécialisées.
- ☞ **L'intégrité de l'appareil ainsi que la conformité des installations associées devront être vérifiées au moins une fois par an par le service d'assistance technique.**

## CONSIGNES D'HYGIÈNE ET DE NETTOYAGE

- ☞ Ce manuel indique les points critiques potentiels et fournit des indications pour vérifier l'éventuelle prolifération bactérienne.
- ☞ Les distributeurs de boissons doivent être exclusivement utilisés pour la vente et la distribution de boissons alimentaires obtenues par : infusion de produits tels que le café et/ou le thé ; reconstitution de préparations solubles ou lyophilisées. Ces produits doivent être déclarés par le fabricant «adaptés à la distribution automatique» dans des bacs ouverts. Les produits distribués doivent être immédiatement consommés ; ils ne doivent jamais être conservés et/ou conditionnés pour être consommés plus tard.
- ☞ Avant de procéder aux opérations de nettoyage et de recharge, se laver les mains et porter des gants jetables : l'utilisation de gants ne remplace pas l'hygiène des mains.
- ☞ En fonction des normes en vigueur en matière de santé et de sécurité, l'opérateur de l'appareil doit appliquer les procédures d'auto-contrôle, conformément à ce qui est prévu par la Directive HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) et par les législations nationales.
- ☞ Toujours éteindre l'appareil avant d'effectuer des opérations d'entretien exigeant le démontage de composants.
- ☞ À chaque recharge de produits ou plus fréquemment, en fonction de l'utilisation de l'appareil, de la qualité de l'eau en entrée et des produits utilisés, effectuer une désinfection soignée de l'appareil afin de garantir l'hygiène des produits distribués.
- ☞ La désinfection doit être réalisée à l'aide de produits désinfectants, en veillant à éliminer mécaniquement les résidus et films visibles à l'aide des accessoires fournis (goupillons et/ou brosses, si présents), en suivant les instructions indiquées dans la section «nettoyage» du manuel.
- ☞ L'utilisation de produits de nettoyage compatibles avec le contact alimentaire est autorisée ; pour le dosage et les temps d'application, se référer aux instructions figurant sur le produit.
- ☞ Il est également préconisé de désinfecter les surfaces non en contact direct avec les aliments à l'intérieur de la machine.
- ☞ Ne pas utiliser de solvants et/ou de détergents trop aromatisés.
- ☞ Certaines parties de l'appareil peuvent être endommagées par des détergents agressifs. Le producteur décline toute responsabilité face à des dégâts causés par le non-respect des indications ci-dessus ou par l'utilisation d'agents chimiques agressifs ou toxiques.
- ☞ Éviter absolument d'utiliser des jets d'eau pour nettoyer la machine.

## CONSIGNES RELATIVES À L'ENVIRONNEMENT

- ☞ Quelques précautions aideront à respecter l'environnement :
- ☞ pour nettoyer l'appareil, utiliser des produits biodégradables ;
- ☞ éliminer de manière appropriée tous les emballages des produits utilisés pour la recharge et le nettoyage de la machine ;
- ☞ éteindre la machine pendant les périodes d'inactivité permettra de réaliser des économies d'énergie importantes.

## CONSIGNES RELATIVES AU DÉMANTÈLEMENT ET À L'ÉLIMINA-

Lors du démantèlement 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 ordinaire, mais qu'il doit être éliminé conformément à la législation en vigueur et aux lois nationales qui en découlent, afin d'éviter d'éventuelles conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.

Le tri sélectif de l'appareil arrivé en fin de vie est organisé et géré par le producteur.

Un tri sélectif approprié des composants de la machine favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux à partir desquels elle a été fabriquée.

Pour une élimination correcte de l'appareil, contacter le point de vente où l'appareil a été acheté ou notre service après-vente.

L'élimination non autorisée de l'appareil par son détenteur entraîne des effets négatifs sur l'environnement et la santé, ainsi que l'application des sanctions administratives prévues par la réglementation en vigueur.

## CONSIGNES RELATIVES À LA CONFIDENTIALITÉ

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

La caméra et/ou la webcam sont désactivées pour les réglages d'usine ; si elles sont activées, elles prennent des images sans son et sans possibilité de mémorisation.

Le Client prend note qu'en cas d'activation de la caméra et/ou de la webcam incorporée dans la machine, il deviendra Responsable des données personnelles saisies.

À partir de ce moment, le Responsable assume tous les droits et obligations correspondants en vertu des dispositions en vigueur en la matière.

## CONSIGNES RELATIVES AUX PIÈCES DÉTACHÉES

- ☞ L'utilisation des pièces détachées d'origine disponibles sur le site de commerce électronique du constructeur est recommandée.
- ☞ L'utilisation exclusive de pièces de rechange d'origine garantit la fiabilité et la qualité optimale du produit. Les pièces d'origine ont été spécifiquement conçues et testées pour fonctionner avec la machine, ce qui minimise les risques de pannes, de mauvais fonctionnements et de problèmes de compatibilité.
- ☞ Les pièces détachées d'origine sont conçues pour répondre aux normes de sécurité établies par le constructeur. L'utilisation de pièces non d'origine et/ou non autorisées par le constructeur compromet la sécurité de la machine, provoque des dommages aux personnes, aux choses et aux animaux, et nuit à la santé du consommateur final.
- ☞ Les pièces détachées non d'origine pourraient ne pas être compatibles avec la machine, ce qui entraînerait des problèmes de fonctionnement ou nécessiterait des modifications supplémentaires.
- ☞ Le constructeur décline toute responsabilité en cas d'utilisation de composants non d'origine et/ou non autorisés par lui.

## INTÉGRATION DE MODULES RADIO

Conformément à l'article 17 de la Directive 2014/53/UE (RED), le fabricant effectue l'évaluation de conformité de l'équipement radio par rapport aux conditions essentielles de l'article 3 de la Directive.

La procédure d'évaluation de conformité utilisée peut être choisie par le fabricant lui-même.

Au cas où un module radio serait intégré dans un équipement «non radio», le sujet qui intègre le module devient le fabricant du produit final ; il est donc tenu d'effectuer l'évaluation de conformité du produit final aux conditions essentielles de la Directive 2014/53/UE (RED).

En effet, l'intégration de modules radio dans d'autres produits est en mesure d'influencer la conformité du produit final aux conditions essentielles de la Directive.

## Symboles

### DANGER



Danger électrique  
Se trouve à proximité des zones avec risque de contact électrique  
Couper l'alimentation électrique de la machine avant d'accéder à ces zones



Danger général  
Un texte complémentaire accompagne ce symbole pour préciser le danger



Danger surface chaude  
Se trouve à proximité des surfaces dont la température dépasse 60°C  
(140°F)



Danger émission de vapeur  
Uniquement pour les appareils équipés d'une chaudière vapeur



Danger matériau inflammable  
Uniquement pour les appareils utilisant un gaz réfrigérant

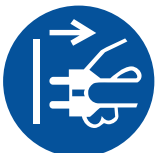
### OBLIGATION



Obligatoire de lire les instructions



Obligatoire de s'assurer du raccordement à la terre



Obligatoire de débrancher la machine de la source électrique

### INTERDICTION



Interdit de pulvériser avec de l'eau

### TRANSPORT ET STOCKAGE

#### TRANSPORT

Pour le transport et la manutention, il convient de tenir compte du poids et du volume de l'équipement.

**La manutention de l'équipement doit être effectuée exclusivement des équipements de levage adaptés à la taille et au poids de l'équipement, par exemple un chariot élévateur.**

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

**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).**

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

Ne pas :

- 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 3 heures.

### EN CAS DE PANNE

Dans la plupart des cas, les éventuels problèmes techniques peuvent être résolus par de petites interventions. Nous conseillons donc de lire attentivement ce manuel avant de nous contacter.

Dans le cas d'anomalies ou de mauvais fonctionnement difficiles à résoudre, s'adresser à :

Evoca S. p. A.

Via Roma 24

24030 Valbrembo

Italie - Tél. +39 035606111

### IDENTIFICATION DE L'EQUIPEMENT ET CARACTERISTIQUES

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**

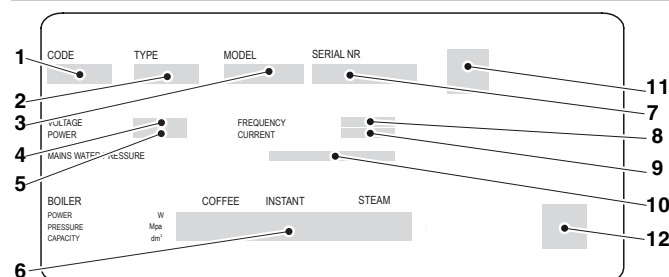


Fig. 1

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

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

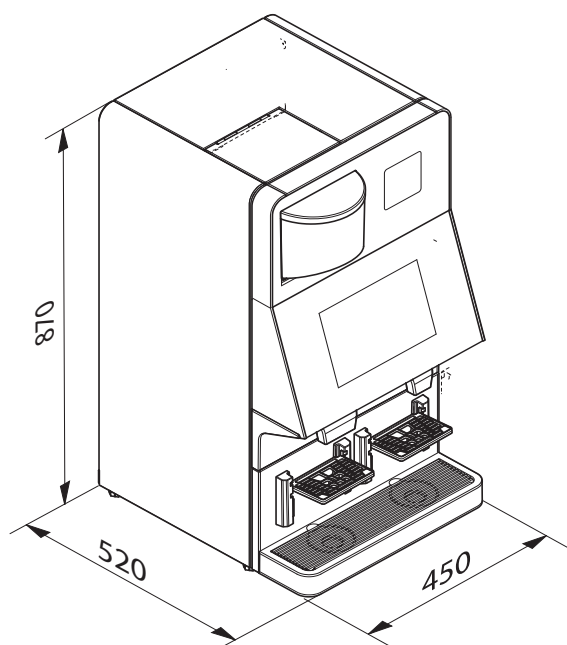
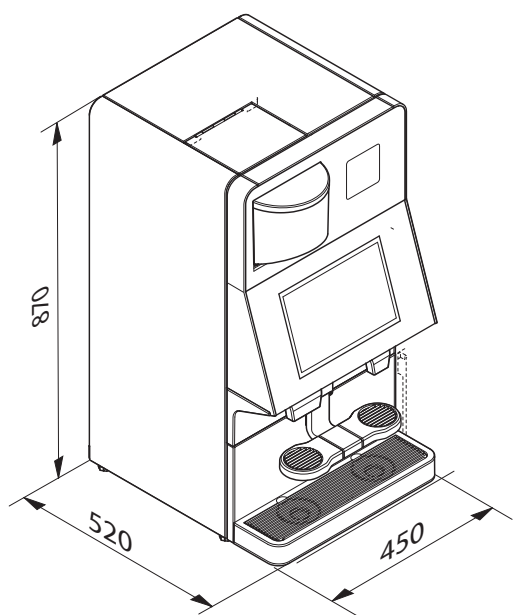


Fig. 2

### POIDS

Entre 60 et 65 kg environ, selon la version.

### ALIMENTATION ET PUISSANCE

Pour la tension, la fréquence et la puissance maximale, reportez-vous à la plaque signalétique à l'intérieur de l'appareil.

Voir « Identification et caractéristiques de l'appareil ».

### BRUIT

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

### ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

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

### 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

- Relevage des gobelets et/ou tasses (non prévu sur W100 C)
- Présence d'eau
- Présence de récipient à café (Version café uniquement)
- Position groupe percolateur (Version café uniquement)
- Vidage du bac à liquides
- Présence du bac de collecte à marc liquide
- Présence du bac de collecte à marc solide (Version café uniquement)
- Température de fonctionnement atteinte
- Capteur d'ouverture du volet supérieur

## DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

- bouton à action maintenue
- interrupteur général
- capteur d'ouverture de porte
- microrupteur de désactivation de la connectivité avec porte ouverte
- microrupteur de désactivation des moulins à café et déplacement du groupe percolateur en l'absence de récipient à café (Version café uniquement)
- thermostat de sécurité du chauffe-eau à réarmement manuel
- obstruction du flotteur air-break
- électrovanne d'arrivée d'eau avec anti-inondation
- capteur de niveau de marc liquide
- contrôle court-circuit/interruption de la sonde du chauffe-eau

### PROTECTION À TEMPS DE :

- Pompe
- Motoréducteur du groupe café (Version café uniquement)
- Distribution café (Version café uniquement)

### PROTECTION THERMIQUE DE :

- Moto-doseurs
- Motoréducteur du groupe café (Version café uniquement)
- Électroaimant de distribution du café (Version café uniquement)
- Pompe
- Mixeurs à moteur

## 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.**

## USAGE PRÉVU

Les distributeurs de boissons en récipients 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 ;

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

**Les produits distribués doivent être consommés immédiatement.**

**La conservation et / ou le conditionnement pour une consommation ultérieure sont interdits.**

Toute autre utilisation est considérée impropre et donc potentiellement dangereuse.

## INTERRUPTEURS ET DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

### INTERRUPTEUR GÉNÉRAL

L'interrupteur général (de type manuel) coupe la tension de l'équipement et se trouve en bas à droite (sous l'étagère du mixeur).

Pour les opérations normales de remplissage de produits et de nettoyage, il ne sera pas nécessaire d'éteindre l'équipement.

### CAPTEUR DE PORTE

En cas d'ouverture de la porte, un capteur prévu à cet effet désactive les composants en mouvement afin de permettre les opérations, décrites ci-dessous, de chargement et de nettoyage ordinaire en toute sécurité.

**⚠ 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.**

### BOUTON À ACTION MAINTENUE

Si présent.

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

Le bouton à action maintenue est actif uniquement lorsqu'il est utilisé avec la clé jaune.

Pour permettre le mouvement des groupes fonctionnels avec la porte ouverte (par exemple pour effectuer le repositionnement du groupe d'infusion), il est nécessaire de maintenir ce bouton enfoncé.



**Toutes les opérations qui exigent que l'appareil soit sous tension avec la porte ouverte, doivent être exécutées EXCLUSIVEMENT par des opérateurs qualifiés et informés des risques spécifiques que cette condition comporte.**

## SÉCURITÉ PRÉSENCE DE RÉCIPIENT À CAFÉ

(Version café uniquement)

Lorsque le groupe percolateur est retiré, la sécurité désactive le déplacement des moulins à café et du groupe percolateur.

## SÉCURITÉ PRÉSENCE DU BAC DE COLLECTE À MARC SOLIDE À MARC SOLIDE

(Version café uniquement)

Lorsque le bac de collecte à marc solide est retiré, la sécurité désactive le déplacement des moulins à café et du groupe percolateur.

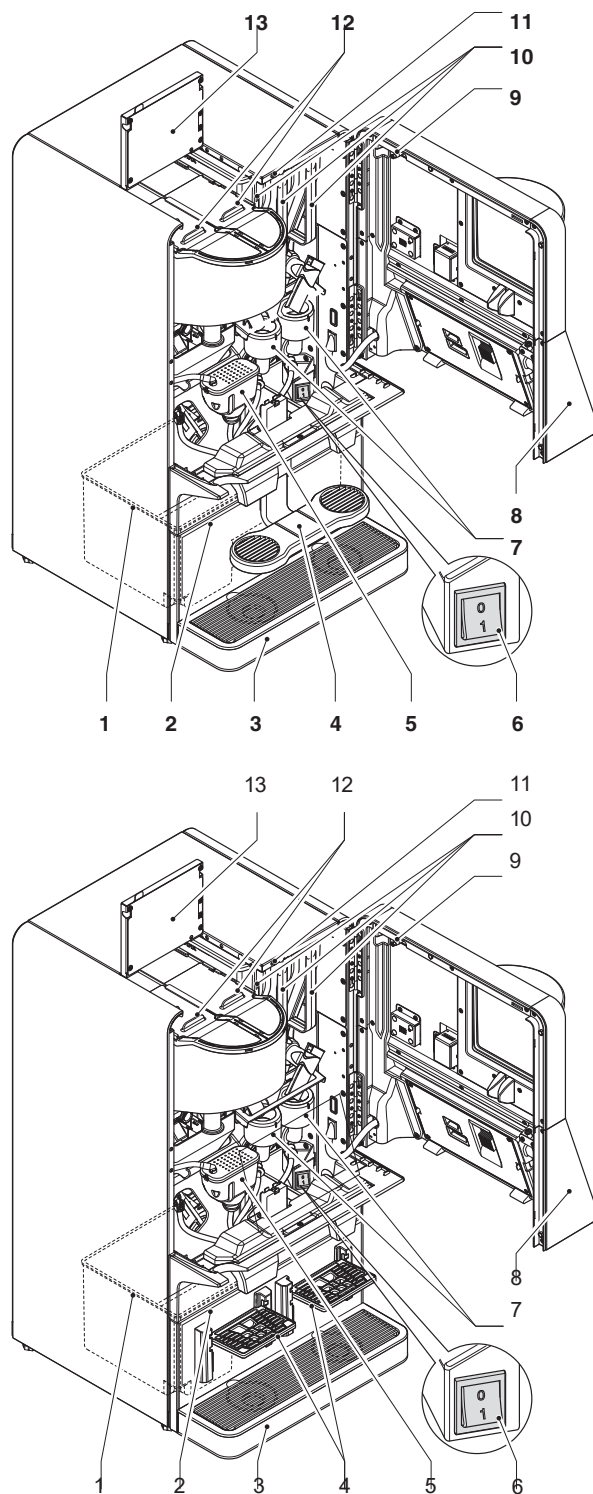


Fig. 3

1. Bac de collecte du marc solide\*
  2. Volet inférieur
  3. Bac de collecte à marc liquide
  4. Support de tasses
  5. Diffuseur\*
  6. interrupteur général
  7. Mixeur
  8. Porte
  9. bouton à action maintenue
  10. Poignée du réservoir à poudres solubles
  11. Capteur de porte
  12. Poignées du couvercle du récipient à café\*
  13. Volet supérieur
- \* (Version café uniquement)

## 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.

### 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 sociétés spécialisées

### POSITIONNEMENT DU DISTRIBUTEUR



**L'appareil n'est pas prévu pour être installé à l'extérieur. Il doit être installé en lieux secs et l'écart des sources de chaleur, à des températures comprises entre 4°C et 34°C. Il ne doit pas être installé dans des locaux soumis à l'utilisation de jets d'eau de nettoyage (ex : grandes cuisines, etc.) et/ou exposé aux rayons directs du soleil.**

L'appareil peut être placé à proximité d'une paroi, de façon à ce que le fond se trouve à une distance minimum de 4 cm du mur afin de permettre une ventilation correcte. Il ne doit en aucun cas être recouvert d'un tissu ou similaire.

❗ L'appareil doit être positionné de manière à ce que l'inclinaison maximale ne dépasse pas 2°.

## ALIMENTATION EN EAU

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

Utiliser le tuyau fourni compris de raccordement de l'équipement 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.**

**Ne pas réutiliser le matériau éventuellement existant ou récupéré.**

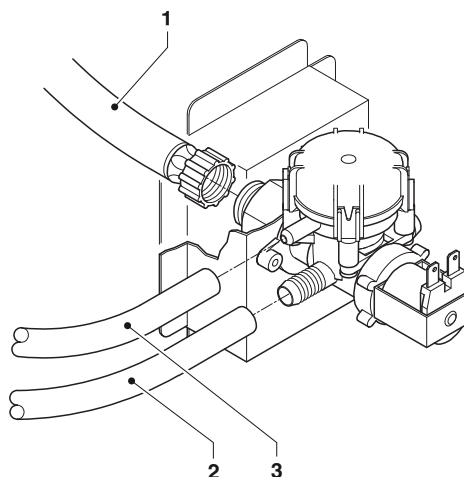


Fig. 4

1. Tuyau d'arrivée d'eau
2. tuyau de refoulement
3. Tuyau de trop-plein

#### DISPOSITIFS ANTI-INONDATION

Uniquement sur certains modèles.

L'électrovanne d'arrivée d'eau est équipée d'un dispositif anti-inondation permettant de bloquer mécaniquement l'arrivée d'eau suite à un mauvais fonctionnement de l'électrovanne ou du mécanisme de contrôle du niveau d'eau.

Pour rétablir le fonctionnement normal, procéder comme suit :

1. Évacuer l'eau contenue dans le tuyau de trop-plein ;
2. Fermer le robinet du réseau d'eau à l'extérieur de l'appareil ;
3. Desserrer le raccord fixant le tuyau d'alimentation de l'électrovanne pour décharger la pression résiduelle de réseau et le resserrer.
4. Ouvrir le robinet et mettre l'appareil sous tension.

#### DU RÉSERVOIR

Uniquement pour les modèles avec réservoir.

Utiliser le kit d'autoalimentation spécifique pour l'appareil ; le kit de montage est accompagné d'instructions de montage avec test à suivre scrupuleusement pour la sécurité de l'appareil.

#### **Important !!**

L'utilisation 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.**

#### SYSTÈME DE DÉTARTRAGE

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.

## RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

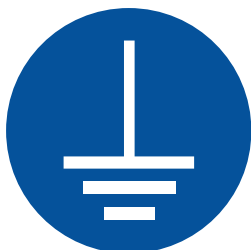
L'appareil est prévu pour le fonctionnement électrique avec une tension monophasée de 230-240 V<sub>~</sub>.

**Avant de brancher l'équipement, s'assurer que les informations figurant sur la plaque d'identification correspondent à celles du circuit, et en particulier : la valeur de la tension d'alimentation soit comprise entre les valeurs recommandées pour les points de branchement.**

**OBLIGATOIRE :** Pour des raisons de conformité aux règles d'installation, utiliser un interrupteur général. 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.**



**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.**

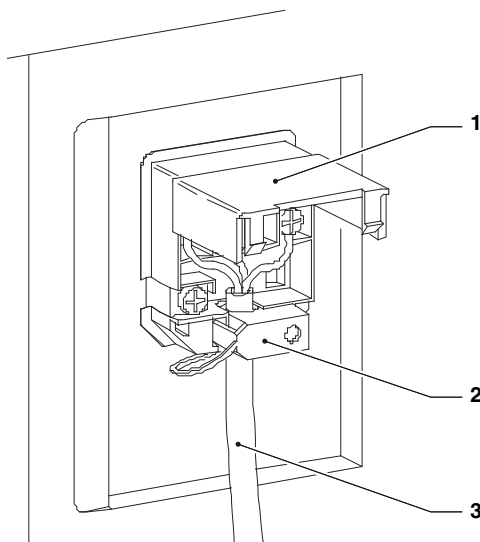


Fig. 5

1. Petit couvercle soulevable
2. Borne serre-câble
3. Câble d'alimentation

## PREMIER ALLUMAGE

Lorsque l'appareil est allumé pour la première fois, la séquence guidée pour les configurations préliminaires s'affiche (modèle, langue, nom de l'équipement, ...)

Effectuer ensuite le remplissage du circuit hydraulique (cycle d'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 s'ouvre jusqu'au remplissage complet de l'air-break.
- Une électrovanne du chauffe-eau s'ouvrira pour purger l'air présent dans le circuit

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

**ⓘ Si d'importants vides d'eau devaient se former dans le circuit hydraulique, il sera nécessaire d'effectuer le remplissage du circuit hydraulique en utilisant la fonction spéciale « installation manuelle »**

Après avoir rempli le 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.

Après le cycle de réchauffage, 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 ».

## 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 ;
- Buses de distribution
- Seau des marcs liquides ;
- Réservoir d'eau (si présent) ;
- Conteneur de produits ;
- Groupe percolateur (Version café uniquement)

**Ne pas utiliser de jets d'eau direct sur l'appareil pour le nettoyage.**



La désinfection est réalisée avec des produits désinfectants.

**ⓘ L'appareil est équipé d'un système de lavage automatique des mixeurs, avec circuit hydraulique relatif et d'un groupe percolateur.**

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

## OPÉRATIONS PÉRIODIQUES ET NETTOYAGE

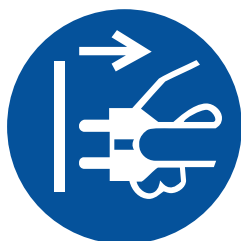
Avant de procéder aux opérations de nettoyage et de chargement, se laver les mains et porter des gants jetables : l'utilisation de gants ne dispense pas de l'hygiène des mains.

Conformément aux normes 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 convient d'utiliser les produits de désinfection lors du nettoyage des surfaces pas 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.



Ne pas utiliser de jets d'eau direct sur l'appareil pour le nettoyage.



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 ;
- Conteneur de produits ;
- Réservoir d'eau (si présent) ;
- Groupe percolateur. (Version café uniquement)

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.

## CHARGEMENT DES PRODUITS

**ⓘ Avant de charger les produits, vérifier que ces derniers ont été conservés conformément aux instructions du fabricant en matière de stockage et de température de stockage.**



**Avant de charger les 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 récipients sont partiellement chargés.

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

Le niveau maximal sur les récipients est généralement indiqué

**Ne pas dépasser la capacité maximum des récipients.**

Le niveau maximal sur les récipients 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 et 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.