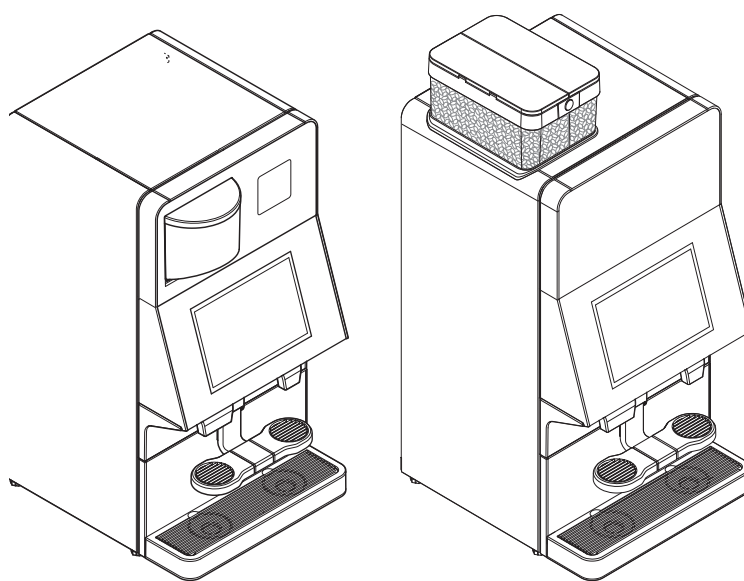


GS MASTERBREW

120V 60Hz



FR

Français

traduction instructions originales



Doc. N° H1403FR01

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.



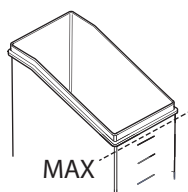
1. Scanner le code optique ci-dessous pour accéder à la page de documentation.
 2. Dans le champ de recherche «CODE MACHINE», saisir le code machine.
Le code machine est indiqué sur l'étiquette figurant dans la déclaration de conformité
 3. La documentation disponible pour le code machine saisi s'affichera.
- ☛ 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 la machine 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.

Avant-propos

TRANSPORT ET STOCKAGE

TRANSPORT

Pour le transport et le déplacement, il est conseillé de tenir compte du poids de la machine.

Le déplacement de la machine doit avoir lieu avec des moyens de levage adaptés à ses dimensions et à son poids (par exemple chariot élévateur).

Seul du personnel possédant les qualifications appropriées a le droit d'utiliser les moyens de levage.

Pendant le déplacement, il existe un danger d'écrasement des mains et/ou des pieds : toujours utiliser des gants et des chaussures de sécurité adéquates. (EPI)

Pour éviter d'endommager la machine et de blesser des personnes, le déplacement de la machine nécessite une attention et un soin particuliers.

Éviter de :

- renverser et/ou incliner la machine ;
- traîner ou soulever la machine avec des câbles ou autres ;
- soulever la machine avec des prises latérales ;
- secouer ou cahoter la machine et/ou son emballage.

STOCKAGE

L'environnement de stockage doit être sec et les températures comprises entre 32 et 104°F.

En cas de congélation de la machine, elle doit être conditionnée dans des milieux avec des températures comprises entre 32 et 104°F.

Attendre que la température de la machine s'équilibre avec celle de l'environnement avant de l'allumer.

EN CAS DE PANNE

Dans la plupart des cas, on peut résoudre les inconvénients techniques éventuels en faisant de petites interventions ; par conséquent, nous conseillons de lire attentivement le présent manuel avant de nous contacter.

En cas d'anomalies ou de mauvais fonctionnement ne pouvant être résolu, prière de contacter :

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

IDENTIFICATION DE LA MACHINE ET CARACTÉRISTIQUES

Chaque machine est identifiée par un numéro de série spécifique qui se trouve sur la plaque signalétique des caractéristiques.

Cette plaque est la seule reconnue par le fabricant ; elle contient toutes les données qui permettent au fabricant de fournir, rapidement et en toute sécurité, les informations techniques de tout type et qui facilitent la gestion des pièces de rechange.

⚠ Il est interdit de supprimer, d'altérer ou de modifier les données qui y figurent

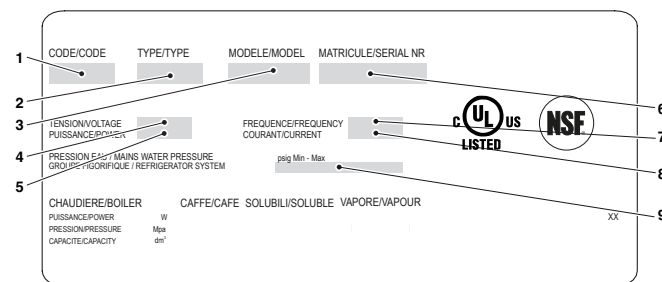
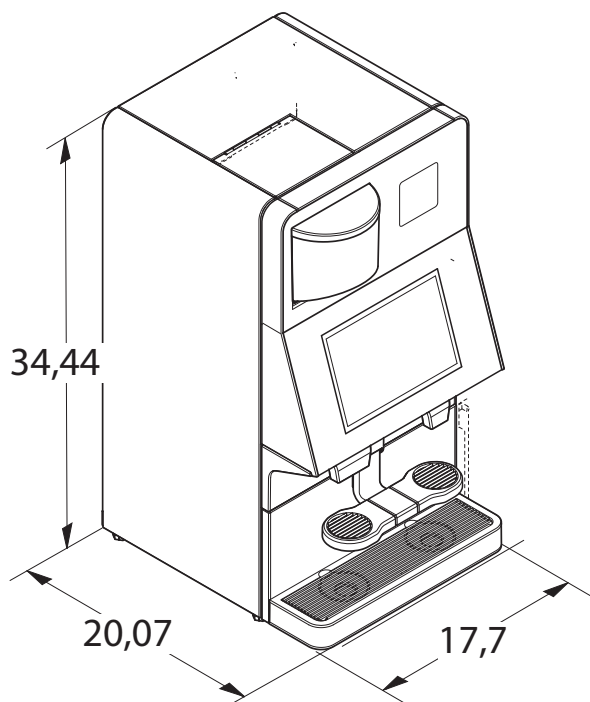


Fig. 1

1. Code produit
2. Type
3. Modèle
4. Tension de travail
5. Puissance absorbée
6. Numéro de série
7. Fréquence tension de travail
8. Courant
9. Caractéristiques du réseau hydrique

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

VERSION 2 CAFÉS



VERSION 3 CAFÉS

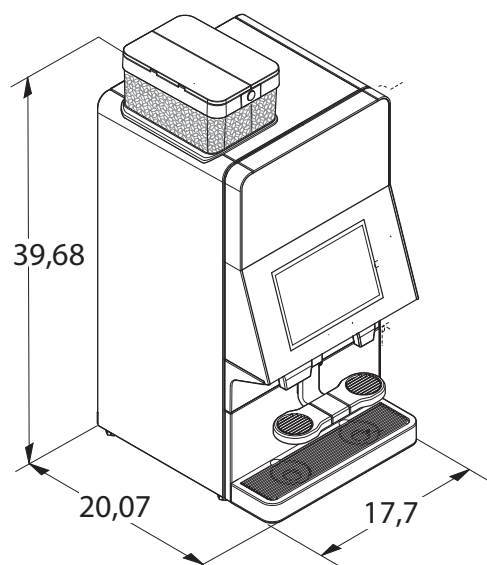


Fig. 2

NUISANCE SONORE

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

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Pour les valeurs de tension, de fréquence et de puissance maximale, se référer à la plaque signalétique placée à l'intérieur de la machine.

ALIMENTATION HYDRIQUE

Alimentation par réseau d'eau avec une pression d'eau comprise entre 7,25 psi et 14,5 psi.

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

CONSETEMENTS

- Détection gobelets et/ou tasses
- Présence eau
- Présence bac café
- Position groupe d'infusion
- Vide bac liquides
- Présence bac marcs liquides
- Présence bac marcs solides
- Température de fonctionnement atteinte
- Capteur ouverture panneau supérieur

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

- interrupteur principal
- capteur ouverture porte
- microrupteur désactivation connectivité avec porte ouverte
- microrupteur désactivation moulins et déplacement du groupe d'infusion en l'absence du bac à café
- microrupteur désactivation moulins et déplacement du groupe d'infusion en l'absence du bac à marcs de café
- thermostat de sécurité chaudière à réarmement manuel
- coincement flotteur air-break
- électrovanne entrée d'eau avec anti-inondation
- capteur de niveau marcs liquides
- contrôle court-circuit/interruption sonde chaudière

PROTECTION À TEMPS DE :

- Pompe
- Moto-réducteur groupe café
- Distribution café

PROTECTION THERMIQUE DE :

- Moto-doseurs
- Moto-réducteur groupe café
- Électroaimant distributeur café
- Pompe
- Mixeurs électriques

ACCESSOIRES ET KITS

Il est possible de monter des accessoires et des kits sur l'appareil pour en modifier les prestations.

Les accessoires et les kits applicables à la machine sont disponibles chez le fabricant.

Les accessoires et les kits sont accompagnés d'instructions de montage et de vérification qui doivent être scrupuleusement suivies pour maintenir la sécurité de l'appareil.

La responsabilité des dommages à l'appareil lui-même ou aux biens et aux personnes résultant d'une mauvaise installation sera uniquement et exclusivement celle de la personne qui a effectué l'installation.

Important !!!

L'utilisation d'accessoires et de kits non homologués par le fabricant ne garantit pas le respect des normes de sécurité, en particulier pour les parties sous tension.

Le fabricant décline toute responsabilité face à l'utilisation de composants non homologués.

Le montage et les opérations de vérification ne doivent être effectués que par des opérateurs qualifiés 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.

INTERRUPTEURS ET DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

INTERRUPTEUR PRINCIPAL

L'interrupteur principal (de type manuel) coupe l'alimentation de la machine et se trouve en bas à droite (sous la tablette du mixeur).

Il n'est pas nécessaire d'éteindre la machine pour effectuer les opérations de routine de recharge des produits et de nettoyage.

CAPTEUR DE LA PORTE

En ouvrant la porte, un capteur spécifique désactive les composants en mouvement de la machine afin de permettre les opérations de chargement et de nettoyage ordinaire, décrites ci-dessous, en toute sécurité.

⚠ 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 que cette condition comporte.

INTERRUPTEUR CONNECTIVITÉ

Lorsqu'on ouvre la porte, un interrupteur prévu à cet effet désactive les composants de connectivité de la machine.

Lorsque la porte est ouverte, la connectivité et les commandes du groupe fonctionnels à distance sont désactivées.

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

DISPOSITIF DE SÉCURITÉ PRÉSENCE BAC CAFÉ

Lorsque le bac à café est retiré, le dispositif de sécurité désactive le déplacement des moulins et du groupe d'infusion.

DISPOSITIF DE SÉCURITÉ PRÉSENCE BAC MARCS SOLIDES

Lorsque le bac à marcs solides est retiré, le dispositif de sécurité désactive le déplacement des moulins et du groupe d'infusion.

CONNAISSANCE MACHINE

VERSION 2 CAFÉS

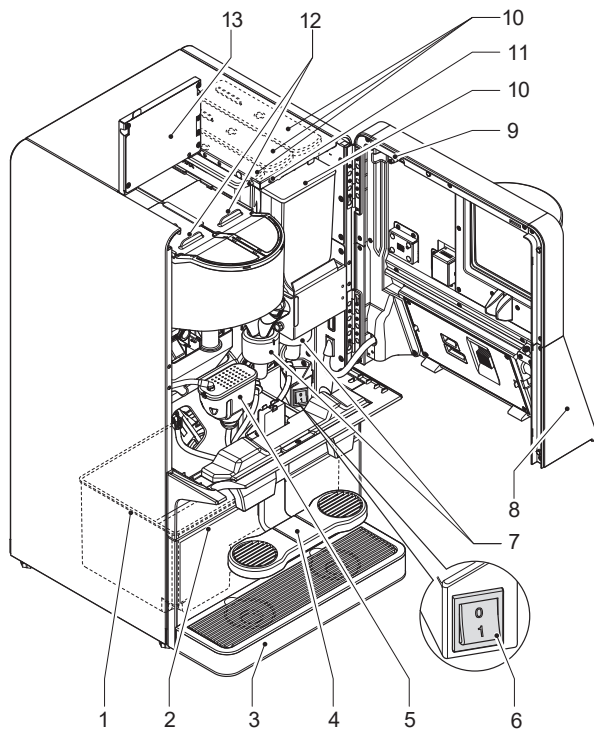


Fig. 3

1. Bac marcs solides
2. Panneau inférieur
3. Bac marcs liquides
4. Support tasses
5. Diffuseur
6. Interrupteur principal
7. Mixeurs
8. Porte
9. Interrupteur connectivité
10. Poignée bac poudre soluble
11. Capteur porte
12. Poignées couvercle bac à café
13. Panneau supérieur

VERSION 3 CAFÉS

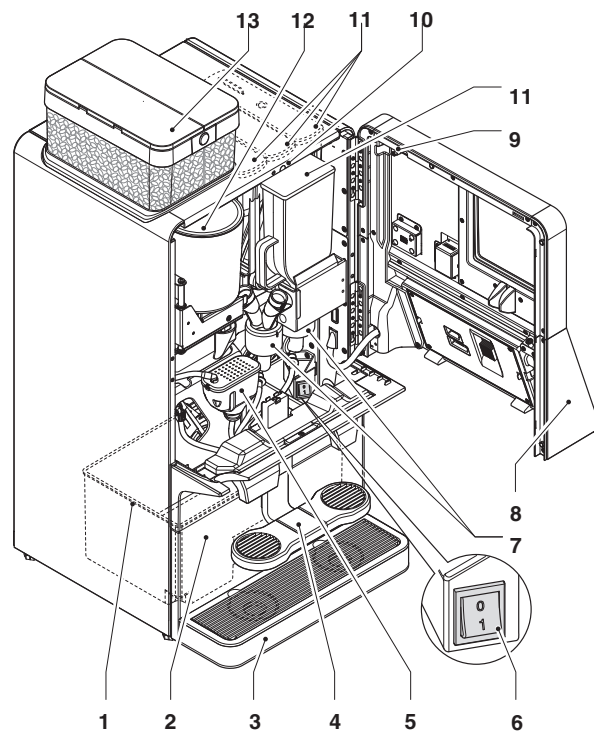


Fig. 4

1. Bac marcs solides
2. Panneau inférieur
3. Bac marcs liquides
4. Support tasses
5. Diffuseur
6. Interrupteur principal
7. Mixeurs
8. Porte
9. Interrupteur connectivité
10. Capteur porte
11. Bacs produits solubles
12. Bac café pré-moulu
13. Bac café en grains

Installation

L'installation et les opérations d'entretien 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.

DÉBALLAGE DE L'APPAREIL

Après avoir ôté l'emballage, vérifier l'intégrité de la machine.

En cas de doute, ne pas utiliser la machine.

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 des centres de collecte autorisés en confiant la récupération des matériaux recyclables à des sociétés spécialisées.

POSITIONNEMENT DU DISTRIBUTEUR

L'appareil n'est pas adapté pour une installation en extérieur, il doit être installé dans des locaux secs, **à l'abri des sources de chaleur**, et dans une plage de températures comprises entre 41 et 93°F. Il ne doit pas être installé dans des environnements où des jets d'eau sont utilisés pour le nettoyage (par exemple, dans les grandes cuisines, etc.) et/ou être exposé à une irradiation solaire directe.

L'appareil doit être placé près d'un mur, de manière à ce que l'arrière de l'appareil soit à une distance minimale de 1,57 pouces de celui-ci, afin de permettre une ventilation correcte. En aucun cas, il ne doit être recouvert de tissus ou d'objets similaires.

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

HYGIÈNE ET NETTOYAGE

Lors de l'installation, effectuer la désinfection complète des circuits hydrauliques et des parties en contact avec les aliments pour supprimer les bactéries qui se seraient éventuellement formées pendant le stockage.

Effectuer les opérations de nettoyage décrites dans le chapitre précédent.

L'appareil dispose d'un système de lavage automatique des mixeurs, avec son circuit hydraulique, ainsi que du groupe d'infusion.

Si l'appareil reste inutilisé pendant quelque temps (par exemple, durant les week-ends), même pour moins de deux jours, il est recommandé d'activer (par exemple, avant le début du service) les fonctions de lavage automatique.

RACCORDEMENT HYDRIQUE

Alimenter le distributeur avec de l'eau potable en tenant compte des normes en vigueur du lieu où la machine est installée. L'appareil doit être raccordé au réseau d'eau potable avec une pression comprise entre 7,25 psi et 14,5 psi.

Faire couler l'eau du réseau hydrique jusqu'à ce qu'elle soit claire et sans aucune trace de saleté.

À l'aide d'un tuyau d'un diamètre interne minimum de 2,36 pouces (également disponible en kit), adapté pour supporter la pression de réseau et d'un type adéquat pour usage alimentaire, relier le réseau hydrique au raccord de l'électrovanne d'arrivée d'eau.

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

▲ Pour raccorder la machine au réseau hydrique, utiliser uniquement des joints et des tuyaux neufs.

▲ Ne pas réutiliser du matériel éventuellement déjà existant.

À l'aide d'un tuyau adapté pour supporter la pression de réseau et d'un type adéquat pour usage alimentaire (diamètre interne minimum de 2,36 pouces), relier le réseau hydrique au raccord $\frac{3}{4}$ " GAZ de l'électrovanne d'arrivée d'eau.

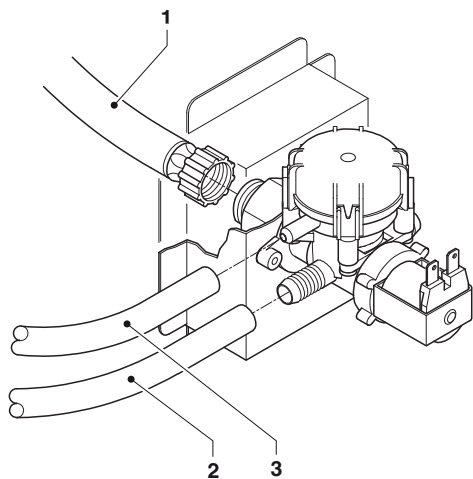


Fig. 5

1. Tuyau arrivée eau
2. Tuyau de refoulement
3. Tuyau de «trop plein»

DISPOSITIF ANTI-INONDATION

L'électrovanne d'arrivée de l'eau est équipée d'un dispositif anti-inondation qui bloque mécaniquement l'arrivée d'eau à la suite d'un défaut de fonctionnement de l'électrovanne ou du mécanisme de contrôle du niveau d'eau.

Pour rétablir le fonctionnement normal, procéder de la façon suivante :

1. faire couler l'eau contenue dans le tuyau de trop plein ;
2. fermer le robinet de l'eau à l'extérieur de l'appareil ;
3. desserrer le raccord qui fixe le tuyau d'alimentation de l'électrovanne, pour décharger la pression résiduelle de l'eau, et le resserrer ;
4. ouvrir le robinet et mettre l'appareil sous tension.

À PARTIR DU RÉSERVOIR

Uniquement modèles avec réservoir.

Utiliser le kit d'auto-alimentation spécifique pour l'appareil ; le kit est accompagné des instructions pour le montage et l'essai, à suivre scrupuleusement pour pouvoir maintenir la sécurité de l'appareil.

Important !!

L'utilisation de kits non approuvés par le fabricant ne garantit pas le respect des standards de sécurité, en particulier pour les parties sous tension.

Le fabricant décline toute responsabilité face à l'utilisation de composants non homologués.

Le montage et les opérations de vérification ne doivent être effectués que par des opérateurs qualifiés 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.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

L'appareil est conçu pour un fonctionnement électrique avec une tension monophasée de 120 V~.

Pour le branchement, vérifier que les données de la plaque correspondent aux données de secteur, en particulier que la valeur de la tension d'alimentation est comprise dans les limites recommandées pour les points de connexion.

OBLIGATOIRE : Utiliser un interrupteur principal, conformément aux règles d'installation en vigueur, situé dans une position accessible, qui présente des caractéristiques appropriées pour supporter la charge maximale requise et qui assure une déconnexion complète du réseau dans les conditions de surtension de catégorie III et, par conséquent, la protection des circuits contre les défauts à la terre, les surcharges et les courts-circuits.

L'interrupteur, la prise de courant et la fiche correspondante doivent se trouver dans une position accessible.

La sécurité électrique de l'appareil n'est garantie que s'il est correctement raccordé à un système de mise à la terre efficace, conformément aux règles de sécurité en vigueur.

Il est nécessaire de vérifier cette exigence fondamentale de sécurité et, en cas de doute, de faire contrôler l'installation par du personnel professionnellement qualifié.

Le câble d'alimentation est du type flexible avec fiche non séparable.

Le remplacement éventuel du câble de connexion devra être effectué uniquement par du personnel qualifié, en utilisant uniquement des câbles flexibles de type SJTW 14AWG x 3C avec fiche certifiée NEMA 5-15P et GFCI G20CAR5-15P.

INTERDIT d'utiliser adaptateurs, prises multiples et/ou rallonges.

Le fabricant décline toute responsabilité face aux dommages provoqués par le non-respect des précautions précisées ci-dessus.

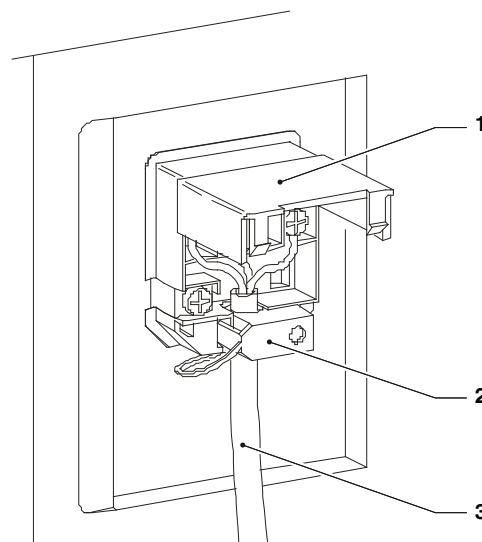


Fig. 6

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

⚠ Le câble électrique ne doit pas être endommagé et/ou écrasé par la machine.

⚠ Le câble électrique ne doit pas se trouver à proximité de liquides et/ou être immergé.

⚠ Le câble électrique ne doit pas se trouver à proximité de sources de chaleur.

Le remplacement du câble devra être effectué par le fabricant ou par un centre d'assistance technique agréé.

PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ

Lors de la première mise en marche de l'appareil, une séquence guidée s'affiche pour les réglages préliminaires (modèle, langue, nom de la machine, etc.).

Ensuite, le remplissage du circuit hydraulique a lieu (cycle d'installation).

La procédure d'installation est différente selon que l'appareil a son alimentation hydrique provenant d'un réservoir ou du réseau.

ALIMENTATION HYDRIQUE PROVENANT DU RÉSEAU

- Lors de la mise en marche de l'appareil, l'électrovanne de secteur s'ouvre jusqu'à ce que l'air-break soit rempli.
- Une électrovanne de la chaudière s'ouvre pour libérer l'air présent dans le circuit.

i En cas de manque d'eau pendant le cycle d'installation, l'appareil se mettra en pause en attendant l'approvisionnement en eau.

i Si des vides d'eau importants se forment dans le circuit hydraulique, il est nécessaire de le remplir à l'aide de la fonction spéciale «installation manuelle».

Une fois le circuit hydraulique rempli, le groupe d'infusion se déplace pour se positionner en mode de fonctionnement.

L'écran affiche successivement :

- la version du logiciel de la machine ;
- l'état du cycle de chauffage.

Une fois le cycle de chauffage terminé, les boissons sont disponibles.

ALIMENTATION HYDRIQUE PROVENANT DU RÉSERVOIR

- Lors de la mise en marche, la pompe d'auto-alimentation s'active pendant 10 secondes.
L'écran affiche «vide d'eau».
- Utiliser la fonction «remplissage/vidange chaudière» dans le menu «Système».
- Une fois le circuit hydraulique rempli, réinitialiser la panne «vide d'eau».

PREMIÈRE DÉSINFECTION

Au moment de l'installation de la machine, effectuer une désinfection en profondeur des mixeurs, des conduits de distribution des boissons solubles et du réservoir (si présent) pour garantir une bonne hygiène des produits distribués.

⚠ Éviter d'utiliser des jets d'eau pour le nettoyage.

La désinfection se fait avec des produits désinfectants.

Démarrer le lavage des mixeurs et ajouter quelques gouttes de solution désinfectante.

Procéder à un rinçage abondant des mixeurs pour éliminer tout résidu possible de la solution utilisée.

i L'appareil dispose de fonctions de lavage automatique des mixeurs, avec son circuit hydraulique, ainsi que du groupe d'infusion.

Si l'appareil reste inutilisé pendant quelque temps (par exemple, durant les week-ends), même pour moins de deux jours, il est recommandé d'activer (par exemple, avant le début de l'utilisation de la machine) les fonctions de lavage automatique.

OPÉRATIONS PÉRIODIQUES

Conformément aux normes sanitaires et de sécurité en vigueur, l'opérateur de l'appareil doit appliquer les procédures d'autocontrôle définies selon les principes de la directive HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).

Il est permis d'utiliser des produits de nettoyage adaptés au contact avec les aliments ; pour le dosage et les temps d'application, se référer aux indications figurant sur le produit.

Il est également recommandé d'utiliser des produits désinfectants pour nettoyer les surfaces qui ne sont pas directement en contact avec les aliments. Le fabricant décline toute responsabilité face aux dommages causés par le non-respect de ce qui précède ou par l'utilisation d'agents chimiques agressifs ou toxiques.

Toujours éteindre l'appareil avant d'effectuer des opérations d'entretien exigeant le démontage de composants.

Éviter absolument d'utiliser des jets d'eau dirigés vers l'appareil pour le nettoyer.

Toutes les fois que l'appareil est rechargé et/ou de manière hebdomadaire, ou plus fréquemment en fonction de son utilisation, de la qualité de l'eau et des produits employés, il est nécessaire de désinfecter :

- Mixeurs.
- Buses de distribution et diffuseur.
- Bac marcs liquides.
- Bac marcs solides.
- Réservoir d'eau (si présent).
- Groupe d'infusion (utiliser les cycles de lavage).

Le fabricant se réserve le droit de modifier, sans préavis, les caractéristiques des machines qui sont présentées dans cette publication ; par ailleurs, il décline toute responsabilité face à d'éventuelles inexactitudes imputables à des erreurs d'impression et/ou de transcription contenues dans cette publication.

Les améliorations ultérieures, les ajustements apportés aux machines n'obligent pas le fabricant à intervenir sur les machines précédemment fournies, ni à mettre à jour la documentation technique correspondante qui les accompagne.

Les instructions, dessins, tableaux et informations généralement contenus dans cette brochure sont de nature confidentielle et ne peuvent être reproduits intégralement ou partiellement ni communiqués à des tiers sans l'autorisation écrite du fabricant qui en est le propriétaire exclusif.

CODE H1403FR01