

e2 e2^{ct} e2^m e4 e4^m

MANUEL D'UTILISATION



ADRESSE BIBLIOGRAPHIQUE :

Version : OM_Eversys_e'm_2013-06-20

Index : 01

Date de parution : 2013-06-20

Créé par : Florian Christen, ZetaVision

Révisé par : Frank Rimpl, Eversys AG

Commentaires : info@eversys.ch

Statut : Publié

Langue d'origine : Anglais

EVERSYS SA

J-P. In-Albon, CEO

CP89

Rue du Biais 19

CH - 1957 Ardon

Téléphone : +41 (0)27 305 25 50

E-Mail : info@eversys.ch

www.eversys.ch

TABLE DES MATIÈRES

1	INFORMATIONS GÉNÉRALES.....	5
1	SOMMAIRE	6
1.1	Manager	6
1.2	Opérateur.....	6
2	DOMAINE D'UTILISATION	7
2.1	Utilisation.....	7
2.2	Utilisation des produits laitiers	7
3	INSTRUCTIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ.....	8
3.1	Structure.....	8
3.2	Avertissements de sécurité	8
3.3	Indications	9
3.4	Avertissements généraux de sécurité pour la machine.....	10
3.5	Mise au rebut.....	12
2	APERÇU	13
1	APERÇU GÉNÉRAL	14
2	DIMENSIONS	15
2.1	E'2 cts / E'2m (Dispositif de réfrigération placé à côté)	15
2.2	E'2 ct.....	16
2.3	E'4 / E'4m (Dispositif de réfrigération placé sous la machine)	17
2.4	E'4m (Dispositif de réfrigération placé à côté)	18
3	ÉCRAN TACTILE.....	19
3.1	Boutons de produits	19
4	CONFORMITÉ À LA CEE	20
3	FONCTIONNEMENT.....	23
1	DÉMARRAGE	24
1.1	Commutateur Marche/Arrêt	24

1.2	Bouton standby.....	24
1.3	Déplacer le bec à café vers le haut/vers le bas.....	24
1.4	Tasses chaudes	25
1.5	Remplissage du réservoir.....	26
1.6	Verser le lait	27
2	UTILISATION	28
2.1	Boutons des produits.....	28
2.2	Navigation dans le menu de produit	28
2.3	Phase de chauffage.....	29
2.4	Rinçage du circuit de lait.....	30
2.5	Réservoir de café moulu.....	31
3	RÉGLAGES DU PRODUIT	32
3.1	Réglages du manager	32
3.2	Qualité de l'eau.....	34
3.3	Arôme du café	36
3.4	Séquence de lait.....	36
4	NETTOYAGE.....	37
4.1	Procédure de nettoyage automatique quotidien	37
4.2	Procédure de nettoyage automatique quotidien e'm.....	39
4.3	Procédure de nettoyage mensuel.....	40
4.4	Fonction de rinçage.....	42
4.5	Buse à vapeur.....	42
4.6	Billes de nettoyage.....	42
4.7	Nettoyage DU BASSINET.....	43
4	DÉPANNAGE	45
1	EN GÉNÉRAL	46

1 SOMMAIRE

Ce manuel fournit des instructions d'installation détaillées à l'utilisateur relatives à la machine à café entièrement automatique e'2ct/e'2/e'2m/e'4/e'4m. La machine dispose de deux niveaux d'accès.

1.1 MANAGER

Le manager peut accéder aux différents paramètres de produits et est autorisé à changer certains réglages de la machine.

1.2 OPÉRATEUR

Le manager peut choisir d'autoriser les opérateurs à accéder à certains menus vers certains points de menus grâce à des codes d'accès autorisés.

2 DOMAINE D'UTILISATION

2.1 UTILISATION

Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à moins que celles-ci n'aient bénéficié d'un encadrement ou d'une formation relatifs à l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de sa sécurité. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.

L'installation et la maintenance de cet appareil ne doivent être effectuées que par des ingénieurs formés à cet effet.

L'appareil a été mis au point pour moulinier des grains de café et les transformer en café chaud, proposer de l'eau et du lait chaud et des produits nécessitant l'usage de la vapeur.

L'appareil est exclusivement conçu pour une utilisation en intérieur.

Ne pas utiliser l'appareil pour produire d'autres produits que ceux décrits dans ce manuel.

2.2 UTILISATION DES PRODUITS LAITIERS

Ce manuel se rapporte aux machines à café standard avec café, eau chaude et produits nécessitant de la vapeur. Pour les modèles avec produits laitiers, il faudra quelques manipulations spéciales. Elles sont mises en relief dans ce manuel pour signaler la différence par rapport aux modèles standard.

Exemple :



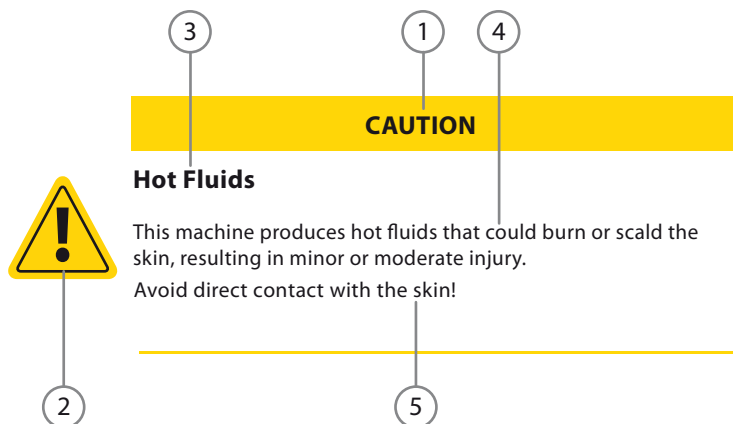
Nettoyage du compartiment réservé au lait

Ouvrir la porte de la partie réfrigérée et retirer le compartiment réservé au lait. Nettoyer le tout avec un chiffon humide.

3 INSTRUCTIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

3.1 STRUCTURE

Les consignes de sécurité de ce document sont structurées comme suit :



- 1 Terme relatif à la sécurité
- 2 Symbole de sécurité
- 3 Source de danger
- 4 Impact du danger
- 5 Prévention du danger

3.2 AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

Les types d'avertissements de sécurité suivants sont utilisés dans le présent manuel :

DANGER

Danger



L'avertissement de sécurité avec le terme "Danger" est utilisé pour indiquer une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, **peut** entraîner la mort ou des blessures graves.

AVERTISSEMENT



Avertissement

L'avertissement de sécurité avec le terme "Danger" est utilisé pour indiquer une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, **peut** entraîner la mort ou des blessures extrêmement graves.

ATTENTION



Attention

L'avertissement de sécurité avec le terme "Attention" est utilisé pour indiquer une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, **peut** entraîner la mort ou des blessures graves.

REMARQUE



Remarque

L'avertissement de sécurité avec le terme "Remarque" est utilisé pour indiquer des pratiques qui peuvent entraîner des dégâts matériels mais pas de blessures.

3.3 INDICATIONS



Indication

Le terme "Indication" est utilisé pour indiquer des pratiques qui aident le lecteur à utiliser la machine.

3.4 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX DE SÉCURITÉ POUR LA MACHINE

DANGER



Installation incorrecte

L'appareil doit être installé par un ingénieur formé à la maintenance conformément aux réglementations locales.

Le fabricant n'est pas responsable pour les blessures causées par un montage incorrect de l'appareil.

DANGER



Fonctionnement incorrect

La maintenance de l'appareil doit exclusivement être effectuée par du personnel formé.

Ne pas utiliser l'appareil pour produire d'autres produits que ceux décrits dans ce manuel.

AVERTISSEMENT



Points de sécurité générale

- 1 En cas d'urgence, isoler immédiatement le raccordement électrique de la machine et le retirer si possible de la prise.
- 2 Vérifier que la tension mentionnée sur la plaque signalétique est identique à celle de la tension du secteur.
- 3 Utiliser uniquement le(s) cordon(s) d'alimentation électrique spécifique. L'utilisation de raccordements incorrects annule la garantie !
- 4 Le flexible d'eau chaude, la vapeur, l'eau chaude, le lait et le café sont très chauds. Éviter le contact direct avec la peau.
- 5 Débrancher la machine du secteur si elle n'est pas utilisée pendant une longue période (vacances). Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation pour débrancher.
- 6 Ne pas utiliser la machine si celle-ci ne fonctionne pas correctement ou si elle est endommagée. Veuillez avertir votre responsable local de maintenance pour tout dysfonctionnement ou dégât.
- 7 Ne jamais plonger la machine, le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide.
- 8 Installer le cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- 9 Ne jamais laisser le cordon d'alimentation à proximité ou au contact des pièces chaudes de la machine, d'une source de chaleur ou d'un bord coupant.
- 10 Ne pas utiliser la machine lorsque le cordon d'alimentation ou la prise sont endommagés. Faire réparer la pièce défectueuse ou la faire remplacer par un agent de maintenance autorisé.
- 11 Ne jamais placer la machine sur une surface chaude par ex. une plaque chauffante. Ne jamais utiliser la machine à proximité d'une flamme ouverte ou du feu.
- 12 Placer la machine sur une surface plate, stable et résistante à la chaleur.

3.5 MISE AU REBUT

MATÉRIAUX D'EMBALLAGE

Les matériaux d'emballage (carton, film plastique en PE, PE, mousse PE, EPS) doivent être mis au rebut selon la réglementation locale en vigueur.

RETRAIT DE L'ÉQUIPEMENT

Déconnecter l'appareil de l'alimentation. Si l'appareil est en raccordement fixe, il doit être déconnecté par un agent de maintenance autorisé !

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Afin d'éviter tout accident causé par une utilisation inadaptée ou en particulier par des enfants qui jouent, l'appareil doit être mis hors service. Débrancher l'appareil de la source de courant ou dans le cas de raccordement fixe faire débrancher la machine par un agent de maintenance autorisé ! Couper ensuite la prise du cordon d'alimentation.

INSTRUCTIONS DE MISE AU REBUT

S'assurer que l'appareil usagé est mis au rebut ou recyclé conformément à la réglementation locale. Pour toutes informations supplémentaires sur la mise au rebut, veuillez contacter votre agent fabricant.

1 APERÇU GÉNÉRAL

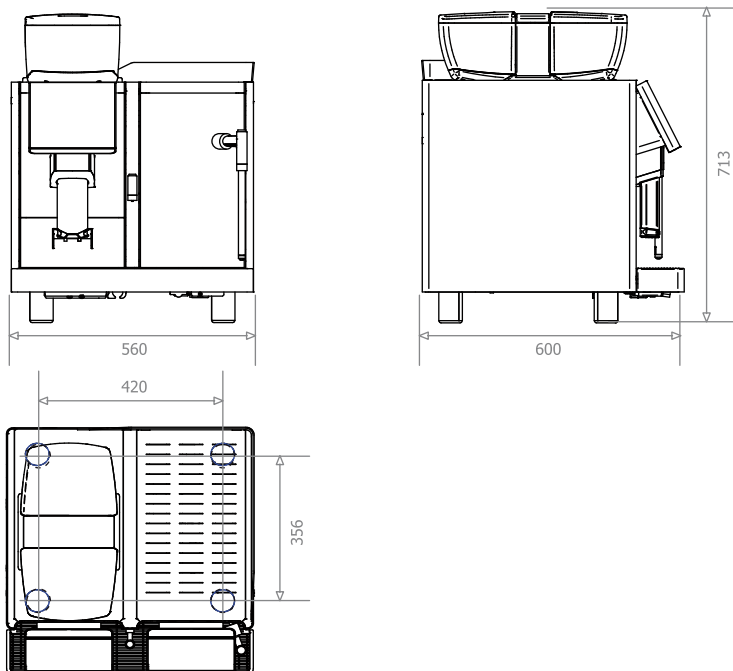
Cette vue présente un modèle de machine à café (e'4) de cette ligne de produits. Pour consulter d'autres vues veuillez consulter le catalogue de produits.



- | | |
|-----------------------------------|------------------------|
| 1 Réservoir à grains arrière | 7 Buse vapeur |
| 2 Réservoir à billes de nettoyage | 8 Bec café |
| 3 Réservoir à grains avant | 9 Bac à marcs |
| 4 Écran tactile gauche | 10 Grille du bassinnet |
| 5 Écran tactile droit | 11 Bassinnet |
| 6 Sortie d'eau chaude | |

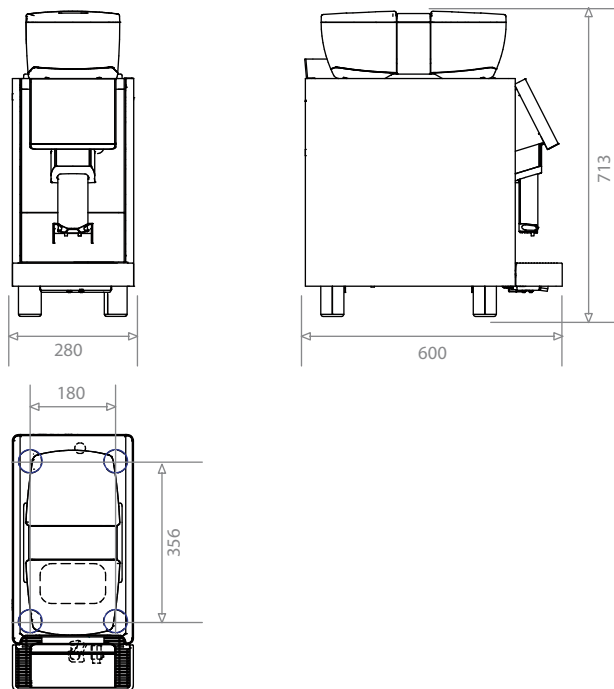
2 DIMENSIONS

2.1 E'2 CTS / E'2M (DISPOSITIF DE RÉFRIGÉRATION PLACÉ À CÔTÉ)



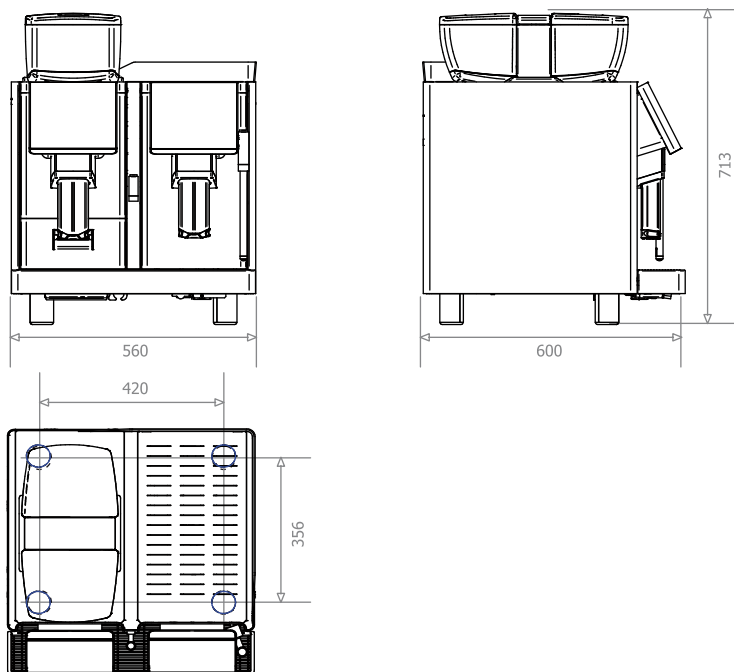
Dimensions en mm

2.2 E'2 CT



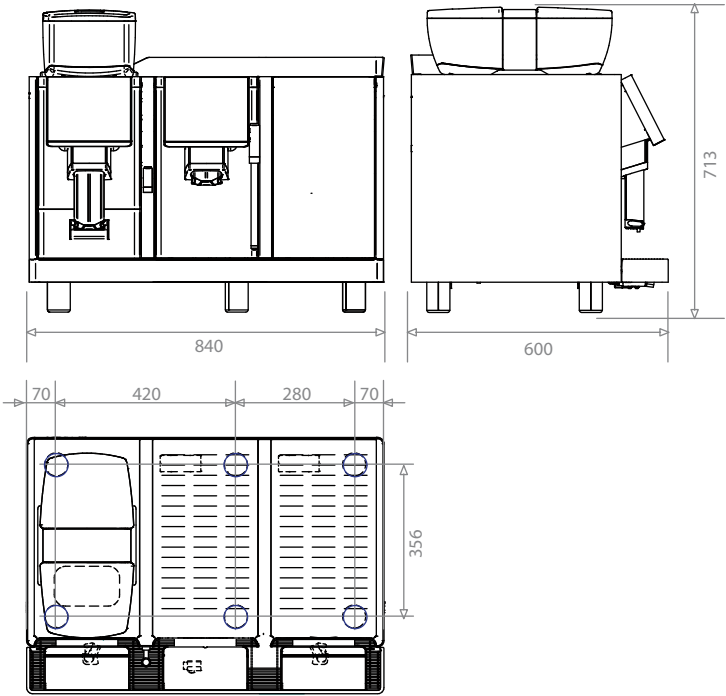
Dimensions en mm

2.3 E'4 / E'4M (DISPOSITIF DE RÉFRIGÉRATION PLACÉ SOUS LA MACHINE)



Dimensions en mm

2.4 E'4M (DISPOSITIF DE RÉFRIGÉRATION PLACÉ À CÔTÉ)



Dimensions en mm

3 ÉCRAN TACTILE

3.1 BOUTONS DE PRODUITS



- | | | | |
|---|----------------------------------|----|--|
| 1 | Bouton d'arrêt général | 6 | Heure |
| 2 | Date | 7 | Bouton d'accès au manuel d'utilisation |
| 3 | Fenêtre des messages utilisateur | 8 | Boutons des produits |
| 4 | Point d'accès au menu | 9 | Bouton Info |
| 5 | Bouton de rinçage | 10 | Bouton de navigation des pages |

4 CONFORMITÉ À LA CEE



DECLARATION OF CONFORMITY KONFORMITÄTSERKLÄRUNG DECLARATION DE CONFORMITE

Eversys AG hereby declares under its own responsibility that the full automatic coffee machine models mentioned as follows comply with the EC directives listed below.

Die Eversys AG erklärt hiermit in Eigenverantwortung dass die nachfolgend aufgelisteten Kaffeefüllautomatenmodelle den weiter unten genannten EU-Richtlinien entsprechen.

Eversys AG déclare par la présente sous sa propre responsabilité, que les différents modèles de machine à café automatique mentionnés ci-dessous sont conformes aux directives UE citées dans ce document.

Automatic coffee machine models / Kaffeefüllautomatenmodelle / Modèles machine à café automatique

- e'2, e'2 ct, e'2m (optional with cup heater or fridge / optional mit Tassenwärmer oder Kühlschrank / en option avec chauffe tasses ou frigo)
- e'4, e'4m (optional with cup heater or fridge / optional mit Tassenwärmer oder Kühlschrank / en option avec chauffe tasses ou frigo)
- e'6, e'6m

Serial number, machine type and year of manufacture: see type label

Seriennummer, Maschinentyp und Herstellungsjahr: siehe Typenschild

N° de série, modèle et année de fabrication: voir plaque signalétique

Power rating: see label on power branching unit

Elektr. Anschlussleistung: siehe Label auf elektrischer Anschlusseinheit

Branchement électrique: voir étiquette sur le module de branchement électrique

Compliance of models listed above with the following directives / Konformität der oben aufgelisteten Modelle mit den nachfolgenden Richtlinien / Conformité des modèles mentionnés ci-dessus avec les directives suivantes

- 2002/95/EC Restriction of [...] hazardous substances [...] / Beschränkung [...] gefährlicher Stoffe [...] / Limitation [...] de [...] substances dangereuses [...]
- 2002/96/EC Waste Electrical and Electronic Equipment / Elektro- und Elektronik-Altgeräte / Déchets d'équipements électriques et électroniques
- 2004/108/EC Electromagnetic Compatibility / Elektromagnetische Verträglichkeit / Compatibilité Electro-magnétique
- 2006/42/EC Machinery Directive / Maschinennichtlinie / Directive machines
- 97/23/EC Pressure equipment / Druckgeräte / Equipements sous pression
- 2002/72/EC Plastic materials [...] into contact with foodstuffs / Materialien und Gegenstände aus Kunststoff [...] mit Lebensmitteln in Berührung [...] / Matériaux et objets en matière plastique [...] en contact avec les denrées alimentaires
- 2006/95/EC Electrical equipment designed for use within certain voltage limits / Elektrische Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen / Matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension

IMPORTANT NOTICE / WICHTIGER HINWEIS / NOTE IMPORTANTE

This declaration has to be kept with the appliance all the time. In case of resale the seller has the obligation to give this document to the purchaser. The declaration of conformity is only valid if the equipment is used within the specifications mentioned in the technical documentation of the appliance.

Diese Konformitätserklärung muss beim Gerät verbleiben. Im Falle der Weiterveräußerung ist der Verkäufer verpflichtet, dieses Dokument an den Käufer weiter zu geben. Diese Konformitätserklärung ist nur gültig, wenn das Gerät innerhalb der in der Produktdokumentation genannten Spezifikationen betrieben wird.

Cette déclaration de conformité doit rester avec l'appareil. En cas de revente le vendeur est obligé de donner ce document à l'acheteur. Cette déclaration de conformité n'est valide que si la machine est utilisée dans les spécifications mentionnées dans la documentation du produit.

Attachment I / Anlage I / Annexe I

Declaration of conformity steam boiler (pressure vessel) / Konformitätserklärung Dampfboiler (Druckbehälter) / Déclaration de conformité pour la chaudière vapeur (cuve sous pression).

Date & signature / Datum & Unterschrift / Date & Signature :

26.05.2012
(Jean-Paul In-Albon, CEO)

EverSys SA
Swiss engineering competence
Rue du Blais 19
CH - 1957 Ardon
Tél. +41 27 305 25 50
Fax +41 27 305 25 51

Eversys AG, Rue du Blais 19, 1957 Ardon, Switzerland

Phone : +41 27 305 2550, URL : www.eversys.ch

ATTACHMENT I: Declaration of Conformity pressure vessel
ANLAGE I: Konformitätserklärung Druckbehälter
ANNEXE I: Déclaration de Conformité cuve sous pression

Eversys AG hereby declares under its own responsibility that the pressure vessels mentioned as follows comply with the European Directive 97/23/EC (Pressure equipment directive).

Die Eversys AG erklärt hiermit in Eigenverantwortung dass die nachfolgend aufgelisteten Druckbehälter der europäischen Richtlinie 97/23/EG (Druckgeräterichtlinie) entsprechen.

Eversys AG déclare par la présente sous sa propre responsabilité, que les cuves sous pression mentionnées ci-dessous sont conformes à la directive européenne 97/23/CE (Directive pour équipement sous pression).

Eversys Item n° / Art.Nr. / Réf.	100358	101371
Use / Verwendung / Utilisation	e², e¹, e³	e²m, e¹m, e³m
Volume / Volumen / Volume	8.0 L	5.6 L
Service pressure / Betriebsüberdruck / Pression de service	0.32 MPa (3.2 bar)	0.32 MPa (3.2 bar)
Service temperatur / Betriebstemperatur / Température de service	140°C	140°C
Relief valve opening pressure / Öffnungsdruck Überdruckventil / Pression d'ouverture vanne de sécurité	0.32 MPa (3.2 bar)	0.32 MPa (3.2 bar)
Test pressure / Prüfdruck / Pression de contrôle	0.48 MPa (4.8 bar)	0.48 MPa (4.8bar)
Heating power / Heizleistung / Puissance de chauffage	Zx 2.8kW	Zx 2.3kW
Applied standard / Angewandtes Regelwerk / Norme appliquée	AD 2000 (B1, B3, S1)	AD 2000 (B1, B3, S1)
Labelling / Beschriftung / Marquage (on back handle support / auf Trägerblech hinterer Griff / sur la tête de support de la poignée arrière)	PS 3.2bar / TS 140°C / V 8.0L P relief valve 3.2bar / 20xx¹-yyy² Eversys AG, CH-1957 Ardon	PS 3.2bar / TS 140°C / V 5.6L P relief valve 3.2bar / 20xx¹-yyy² Eversys AG, CH-1957 Ardon
Category pressure vessel / Einstufung Druckbehälter / Catégorie cuve sous pression	I (Module A)	I (Module A)

IMPORTANT NOTICE / WICHTIGER HINWEIS / NOTE IMPORTANTE

This declaration has to be kept with the appliance all the time. In case of resale the seller has the obligation to give this document to the purchaser. The declaration of conformity is only valid if the equipment is used within the specifications mentioned in the technical documentation of the appliance.

Diese Konformitätserklärung muss beim Gerät verbleiben. Im Falle der Weiterveräußerung ist der Verkäufer verpflichtet, dieses Dokument an den Käufer weiter zu geben. Diese Konformitätserklärung ist nur gültig, wenn das Gerät innerhalb der in der Produktdokumentation genannten Spezifikationen betrieben wird.

Cette déclaration de conformité doit rester avec l'appareil. En cas de revente le vendeur est obligé de donner ce document à l'acheteur. Cette déclaration de conformité n'est valide que si la machine est utilisée dans les spécifications mentionnées dans la documentation du produit.

Date & signature / Datum & Unterschrift / Date & Signature :

08.05.2012 
 (Jean-Paul In-Albon, CEO)

¹ xx = year of manufacture / Herstellungsjahr / année de fabrication („12“ = 2012)

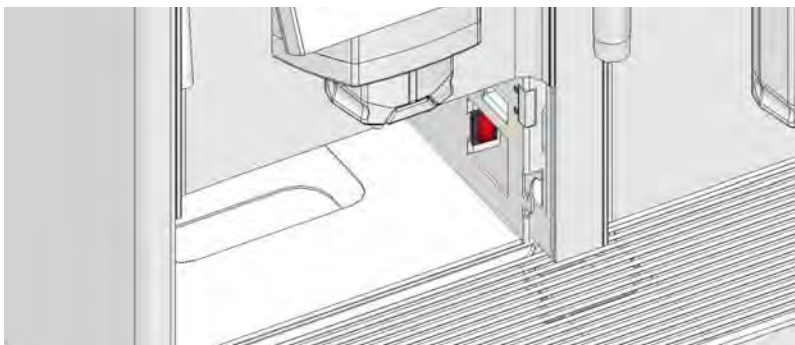
² yyyy = serial number (parts manufactured in 2011 = fabrication loc.) / Seriennummer (in 2011 gefertigte Teile = Herstellungslos) / numéro de série (pièces fabriquées en 2011 = lot de production)



1 DÉMARRAGE

1.1 COMMUTATEUR MARCHE/ARRÊT

Le commutateur marche/arrêt est situé à l'intérieur du boîtier du côté droit derrière le bac à marcs.



1.2 BOUTON STANDBY

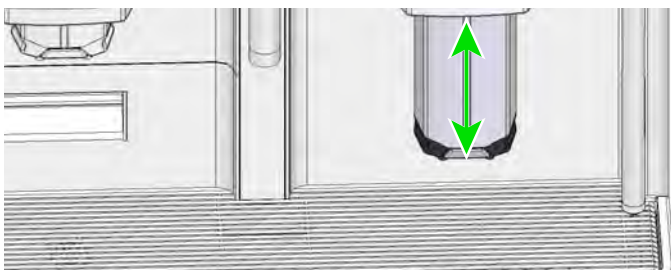


Le bouton standby est utilisé pour démarrer la machine à partir des modes standby/eco. Le bouton standby est situé dans le coin en bas à droite de chaque écran tactile.

1.3 DÉPLACER LE BEC À CAFÉ VERS LE HAUT/VERS LE BAS

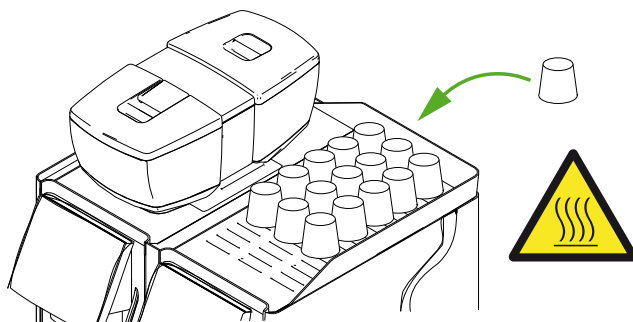
Le bec à café réglable s'adapte presque à toutes les tailles de tasse courantes.

Tenir le bec avec deux doigts et le déplacer vers le haut ou vers le bas.



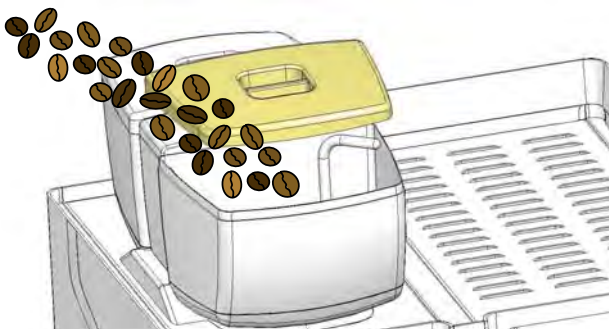
1.4 TASSES CHAUDES

Ranger les tasses sur le dessus de la machine afin de toujours servir une boisson dans une tasse chaude. Le côté droit du haut de la machine est chauffé.



1.5 REMPLISSAGE DU RÉSERVOIR

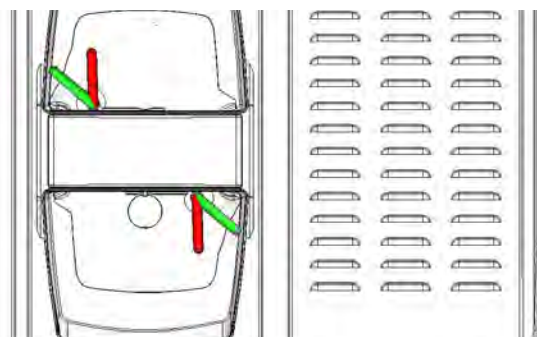
- 1 S'assurer que les grains soient toujours frais.
- 2 Soulever le couvercle et remplir le réservoir de grains frais.



Positions du levier du réservoir à grains :

vert : déverrouillé (les grains ne peuvent pas entrer dans le moulin)

rouge : verrouillé (les grains peuvent entrer dans le moulin)



Leviers du réservoir à grains

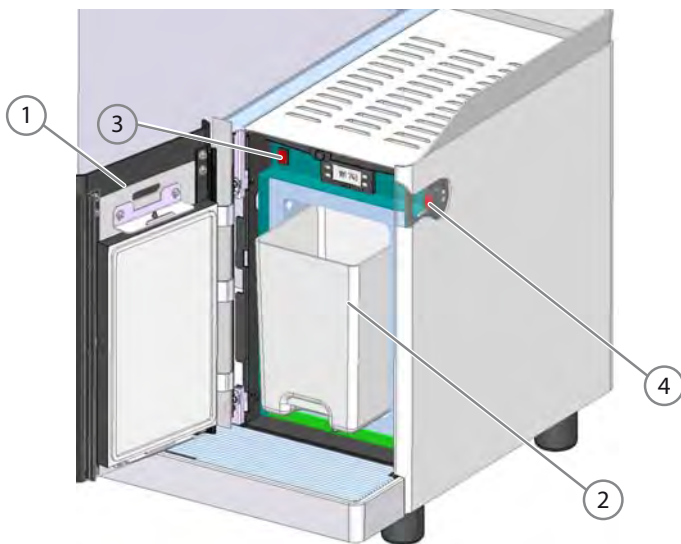
S'assurer que les leviers du réservoir à grains sont verrouillés (rouge) lors du remontage des réservoirs à grains.

1.6 VERSER LE LAIT



Les appareils nécessitant l'usage de produits frais doivent être munis d'un dispositif de réfrigération- qui est placé à côté ou sous la machine à café. Cet exemple présente la manipulation de l'appareil avec un réfrigérateur placé à côté de la machine.

- 1 Ouvrir la porte du dispositif de réfrigération (1)
- 2 Retirer le compartiment à lait (2)
- 3 Verser la quantité désirée de lait frais et froid dans le compartiment
- 4 Remettre le compartiment à lait en place
- 5 Enclencher la fonction de réfrigération à l'aide de l'interrupteur ON/OFF (3)
- 6 Enclencher la fonction chauffe-tasses à l'aide de l'interrupteur ON/OFF (4)
- 7 Refermer la porte du dispositif de réfrigération



2 UTILISATION

2.1 BOUTONS DES PRODUITS



Tous les boutons des produits sont des boutons Marche/Arrêt. L'écoulement d'un produit peut toujours être arrêté en appuyant sur le bouton sélectionné ou en appuyant sur la touche d'arrêt général.



Touche d'arrêt général

La touche d'arrêt général stoppe tous les produits en cours de réalisation, sur la sortie de gauche et de droite.

2.2 NAVIGATION DANS LE MENU DE PRODUIT

Il est possible de programmer jusqu'à 32 produits sur chaque écran. Naviguer dans le menu de produits à l'aide du bouton de navigation qui se trouve sur l'écran tactile (n'apparaît que si plus d'une page est définie au menu -Affichage/Display).



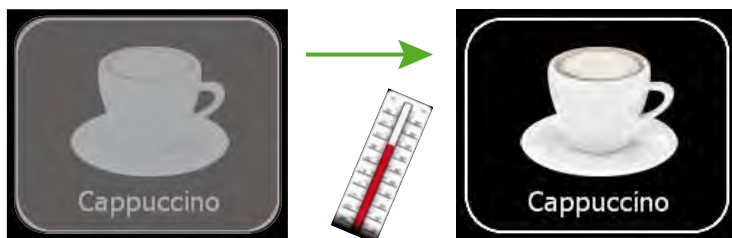
Retour en arrière

Suivant les réglages de l'affichage, l'écran tactile retourne automatiquement à la première page après écoulement d'une durée de 10 secondes ou manuellement, en effleurant le bouton de navigation des pages.

2.3 PHASE DE CHAUFFAGE



La distribution des produits lait est bloquée. Les boutons pour produits lait sont en gris jusqu'à ce que le dispositif de chauffage ait atteint la température désirée.



2.4 RINÇAGE DU CIRCUIT DE LAIT



Après cinq minutes sans distribution de produit laitier, la machine rince automatiquement le circuit de lait au niveau du bec à café/-lait.

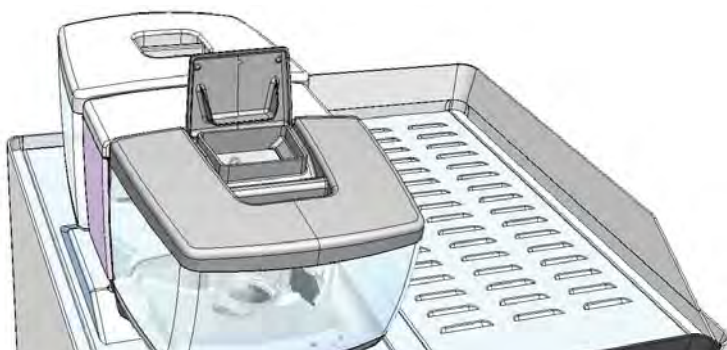


2.5 RÉSERVOIR DE CAFÉ MOULU

Le réservoir de café moulu n'est prévu que pour UNE portion de café moulu (par ex. décaféiné).



- 1 Pré-sélectionner un café moulu (préréglé)
- 2 Ouvrir le couvercle du réservoir de café moulu
- 3 Verser une portion de café spécial dans le réservoir de café moulu
- 4 Effleurer la touche "Continue" à l'écran



3 RÉGLAGES DU PRODUIT

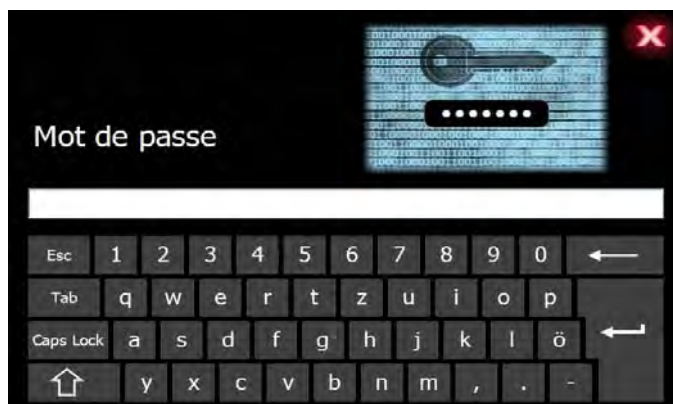
3.1 RÉGLAGES DU MANAGER

Le manager a accès à plusieurs paramètres du produit afin d'améliorer les réglages comme la quantité d'eau/de lait ou l'arôme du café.

- 1 Appuyer sur le bouton de rinçage pendant au moins deux secondes.



- 2 Entrez votre mot de passe pour manager et faites "return".



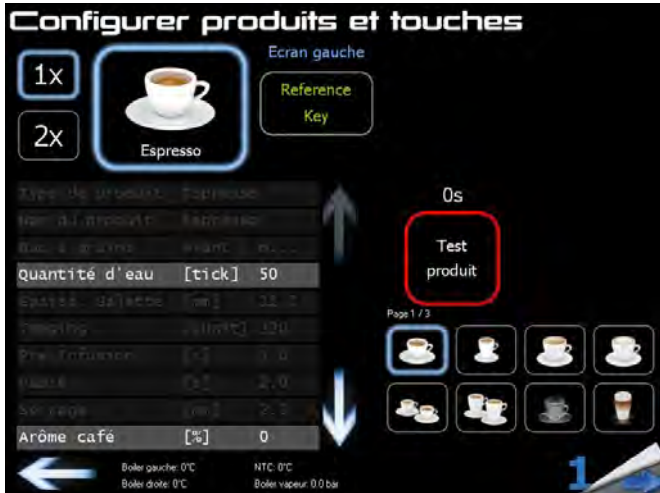
- 3 Le manager peut maintenant accéder aux menus suivants.



3.2 QUALITÉ DE L'EAU



- 1 Entrer dans le menu "Produit & Touches".
- 2 Sélectionner le bouton de sélection du produit à régler (par. ex. cappuccino)



- Sélectionner la "quantité d'eau".



- Placer la tasse adaptée en dessous du bec à café gauche.
- Appuyer sur le bouton "Apprend quantité d'eau" pour démarrer l'infusion du produit.
- Lorsque la quantité d'eau nécessaire est atteinte, appuyer à nouveau sur le bouton "Apprend quantité d'eau" pour arrêter l'infusion du produit.
- Utiliser les flèches vertes haut/bas pour effectuer les réglages fins.
- Contrôler le produit en appuyant sur la touche "Test produit".

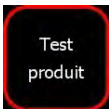


3.3 ARÔME DU CAFÉ

- 1 Sélectionner "Arôme du café"



- 2 Utiliser les flèches vertes haut/bas pour effectuer les réglages fins.
Augmenter l'arôme du café = café plus fort
Diminuer l'arôme du café = café moins fort
- 3 Contrôler le produit en appuyant sur la touche "Test produit".



3.4 SÉQUENCE DE LAIT

- 1 Sélectionner la "séquence de lait".



- 2 Régler la séquence désirée en activant la barre tactile.

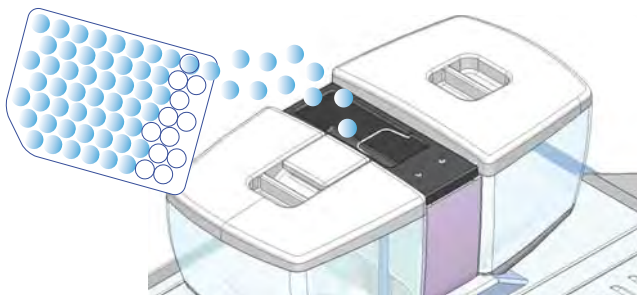
4 NETTOYAGE

4.1 PROCÉDURE DE NETTOYAGE AUTOMATIQUE QUOTIDIEN

La procédure de nettoyage doit être effectuée quotidiennement. La machine doit être nettoyée à une heure déterminée ou 24 heures après le dernier nettoyage en fonction du réglage de la machine.

Le fonctionnement de la machine est interrompu jusqu'à ce que la procédure de nettoyage soit terminée.

- 1 Vider et nettoyer le bac à marcs. La machine détecte un bac à marcs plein et n'engage pas de nettoyage.
- 2 Vérifier qu'il y a suffisamment de billes de nettoyage dans le réservoir. Vérifier qu'il n'y a pas de billes de nettoyage cassées dans la boîte neuve tout en remplissant le réservoir.



- 3 Appuyer sur le bouton de rinçage pendant au moins deux secondes.



- 4 Presser "Oui" dans la fenêtre pop-up.



- 5 Suivre les messages qui apparaissent sur l'écran.



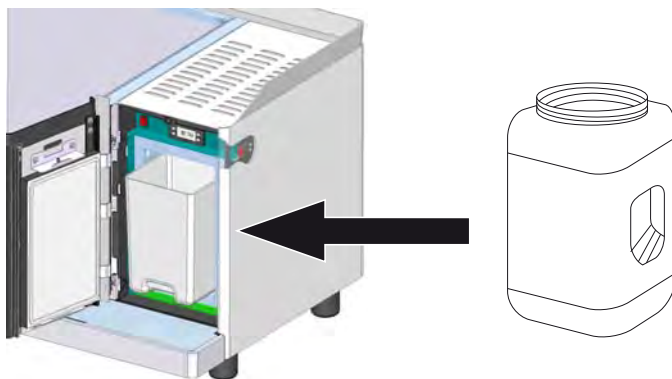
Les appareils qui proposent des produits lait nécessitent une participation de l'utilisateur pour nettoyer les éléments en contact avec le lait :



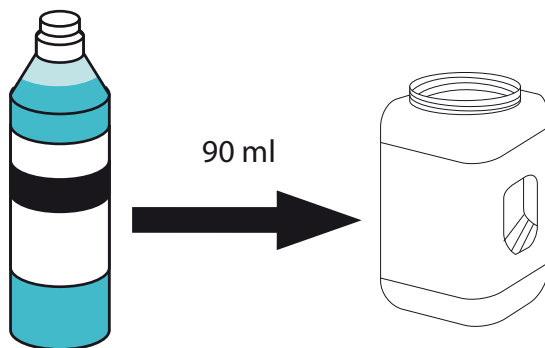
4.2 PROCÉDURE DE NETTOYAGE AUTOMATIQUE QUOTIDIEN E'M



- 1 Vider et nettoyer le bac à marcs. La machine détecte un bac à marcs plein et n'engage pas de nettoyage.
- 2 Remplacer le compartiment réservé au lait par le réservoir de nettoyage.



- 3 Verser 90 ml d'Everclean



- 4 Faire "Continue" et suivre les instructions qui apparaissent à l'écran.



Eau restante

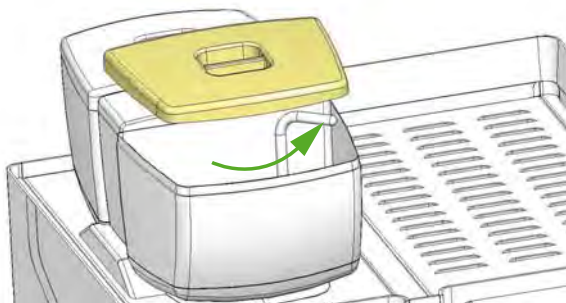
Après la procédure de nettoyage, vérifier que le bac à marcs est rempli d'eau.

Vider et nettoyer le bac à marcs !

- 5 Nettoyer tubes d'écoulement lait avec un chiffon humide, après le nettoyage quotidien.

4.3 PROCÉDURE DE NETTOYAGE MENSUEL

- 1 Déverrouiller, retirer et vider les réservoirs à grains (conserver les grains pour une réutilisation).



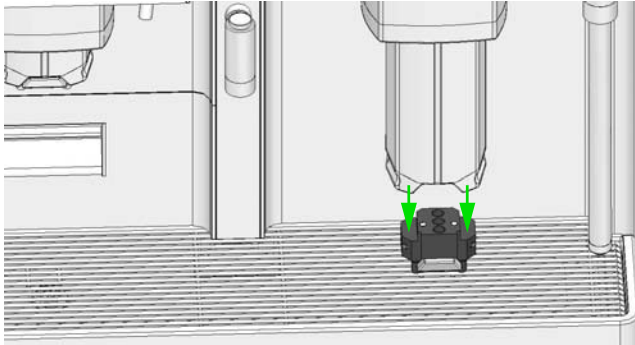
- 2 Nettoyer les réservoirs à grains à l'aide d'un chiffon sec.
-



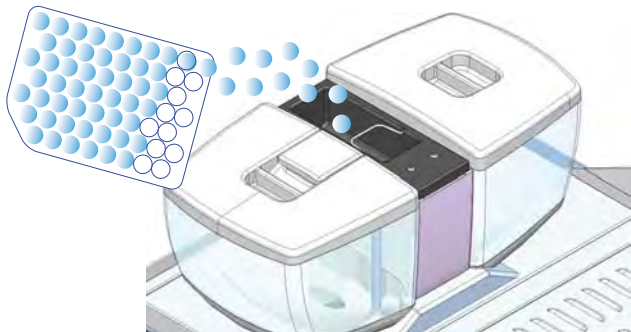
Réservoirs à grains

Ne pas intervertir le réservoir à l'avant et à l'arrière lors du remontage !
S'assurer que les grains correspondants sont dans le réservoir correct.

- 3 Retirer l'insert du bec à café/à lait.



- 4 Nettoyer l'insert du bec à café/à lait à l'eau en utilisant une brosse non métallique.
- 5 Soulever le couvercle du réservoir à billes de nettoyage. S'assurer qu'aucune billes de nettoyage cassée ou de débris ne se trouvent dans le mécanisme du convoyeur. Verser une portion de billes de nettoyage dans le réservoir à billes de nettoyage.



- Commander des billes de nettoyage de rechange auprès de votre fournisseur.

4.4 FONCTION DE RINÇAGE



Pour rincer manuellement le circuit de café, effleurer une fois la touche "rincer". La machine lancera un cycle de rinçage court pour purger le circuit de café à l'eau chaude.

4.5 BUSE À VAPEUR



Après chaque utilisation de la buse à vapeur, effleurer la touche de débit et essuyer la base à l'aide d'un chiffon humide.

4.6 BILLES DE NETTOYAGE

La machine à café doit être uniquement nettoyée à l'aide de billes de nettoyage Eversys spécialement conçues à cet effet qui sont stockées dans le réservoir à billes de nettoyage.

ATTENTION

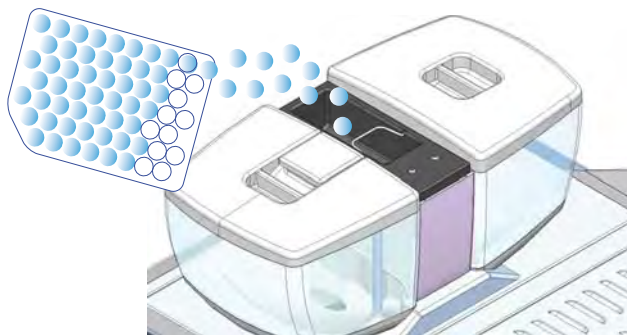
Substances toxiques



Les billes de nettoyage Eversys contiennent des substances toxiques. Avaler des billes de nettoyage ou une solution de nettoyage infusée au cours de la procédure de nettoyage peut entraîner des blessures mineures ou modérées.

Ne jamais avaler de billes de nettoyage ou une solution de nettoyage. Suivre les instructions de sécurité décrites sur la fiche technique santé-sécurité MSDS (material safety data sheet). La fiche technique santé-sécurité est fournie sur demande par votre agent de maintenance local ou par Eversys.

Verser une portion de billes de nettoyage dans le réservoir à billes de nettoyage.

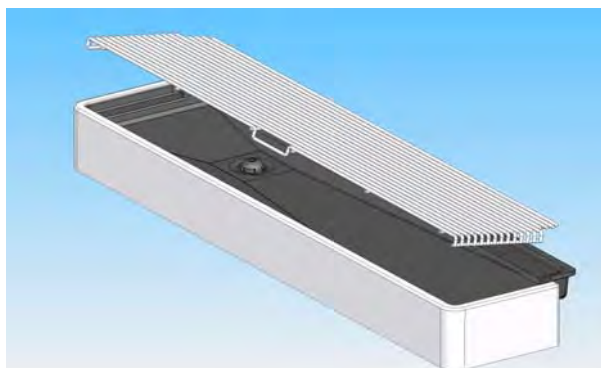


Une portion de billes de nettoyage Eversys est suffisante pour un mois.

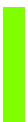
S'assurer de commander à temps des billes de nettoyage de recharge auprès de votre fournisseur.

4.7 NETTOYAGE DU BASSINET

- 1 Retirer le bassinnet.



- 2 Nettoyer l'intérieur du bassinnet avec un chiffon humide.
- 3 Réinsérer le bassinnet.



1 EN GÉNÉRAL

Les machines à café Eversys sont toutes équipées d'un système de signalisation et de dépannage -interne.

- 1 Si une action de l'opérateur est nécessaire, le bouton info (triangle d'avertissement) en bas de l'écran tactile s'allume.



- 2 En appuyant sur le bouton info, la machine affiche le message d'erreur et donne des instructions sur l'action nécessaire. Par exemple :



- 3 Suivre les messages affichés pour résoudre le problème. En cas de besoin, utiliser les touches (<< / >>) pour accéder aux différents messages.

