



# Enigma Shot Master

## Mode d'emploi

DOC 5700109748 - 01 - 10/2021

E'2ct/Classic

E'choco

E'4m/Classic

Shotmaster m-pro/ST



## Document

Original en anglais Enigma Mode d'emploi

Version : 01 - 10/2021

Type/Numéro de commande :

[Voir Article number à la page 23.](#)



5700109748

Version	Logiciel	Date	Modification
01	3.1x	06.10.21	Première édition



## Fabricant

Eversys S.A. (Eversys AG., Eversys Ltd.)

Ecoparc de Daval A 2

CH-3960 Sierre

Suisse



**Les instructions du présent Mode d'emploi doivent être respectées, en particulier les consignes de sécurité. Le respect des consignes aide à éviter les blessures et les dommages matériels. Vérifiez que toutes les «Persons» ont accès au mode d'emploi.**



Merci d'avoir choisi la machine à café super-automatique Enigma.

Le Mode d'emploi vous permet de découvrir toutes les fonctions offertes par votre machine Enigma et de profiter pleinement de vos produits.

Si vous recherchez des informations complémentaires ou si vous avez des questions au sujet de la machine, contactez votre centre de service local ou notre assistance.

Nous espérons que vous prendrez beaucoup de plaisir à utiliser votre machine Enigma.

## Copyright ©

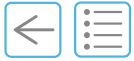
La reproduction, même partielle, de ce document est interdite. Aucune partie ne peut être copiée sous quelque forme que ce soit, et ne peut être utilisée, éditée ou transmise par un moyen électronique (photocopie, photographie, supports magnétiques ou autres procédés d'enregistrement), sans l'autorisation écrite de Eversys S.A.. Tous les droits sont réservés, en particulier ceux de reproduction, de traduction, d'édition, de distribution, ainsi que la propriété industrielle et l'enregistrement.



# Table des Matières

<b>1</b>	<b>Pour votre sécurité .....</b>	<b>9</b>
1.1	Usage prévu .....	9
1.2	Introduction .....	11
1.2.1	Importance des consignes de sécurité .....	11
1.2.2	Non-respect des règles de sécurité .....	11
1.3	Directives .....	11
1.4	Consignes générales de sécurité .....	12
1.5	Informations concernant la mise au rebut .....	15
1.6	Mise hors service et mise au rebut .....	15
1.6.1	Matériau d'emballage .....	15
1.6.2	Retrait de l'équipement .....	15
1.7	Consignes et symboles de sécurité spéciaux .....	16
1.7.1	Symboles .....	16
1.8	Symboles sur l'emballage .....	17

<b>2</b>	<b>Description .....</b>	<b>19</b>
2.1	<b>Identification .....</b>	<b>19</b>
2.1.1	Principales fonctions de la machine Enigma .....	20
2.1.2	Principales fonctions de la machine Shotmaster .....	20
2.1.3	Gamme Enigma Classic (visuels) .....	20
2.2	<b>Vue d'ensemble .....</b>	<b>21</b>
2.2.1	Vue de face .....	21
2.2.2	Bassinnet ouvert .....	22
2.2.3	Écran tactile.....	23
2.2.4	Vue du dessus (bac à grains) .....	24
2.3	<b>Données techniques.....</b>	<b>25</b>
2.3.1	Fiche technique E'2ct .....	26
2.3.2	Fiche technique E'2s, E'2m.....	27
2.3.3	Fiche technique E'4s, E'4m .....	28
2.3.4	Fiche technique E'4s x-wide, E'4m x-wide .....	29
2.3.5	Fiche technique E'6s, E'6m .....	30
2.3.6	Fiche technique E'2ct/ST .....	31
2.3.7	Fiche technique E'2s/ST, E'2m/ST .....	32
2.3.8	Fiche technique E'4s/ST, E'4m/ST.....	33
2.3.9	Fiche technique E'4s x-wide/ST, E'4m x-wide/ST .....	34
2.3.10	Fiche technique E'6s/ST, E'6m/ST.....	35
2.3.11	Shotmaster ct/Classic .....	36
2.3.12	Shotmaster s/m/Classic .....	37
2.3.13	Shotmaster ct/ST .....	38
2.3.14	Shotmaster s/m/ST .....	39
2.3.15	Shotmaster s-pro/m-pro/ST .....	40
2.3.16	Plaque signalétique .....	41
2.3.17	Tableau de correspondance des types de machines ..	42
2.4	<b>e'Connect (Telemetry) .....</b>	<b>44</b>
2.5	<b>Schéma du processus .....</b>	<b>45</b>
2.6	<b>Schéma du processus de nettoyage automatisé .....</b>	<b>46</b>
<b>3</b>	<b>Logiciel .....</b>	<b>47</b>
3.1	<b>Utilisation de l'écran tactile .....</b>	<b>47</b>
3.2	<b>Écran principal .....</b>	<b>48</b>
3.2.1	Bandeau d'en-tête.....	49
3.2.2	Première page .....	49
3.2.3	Bandeau de pied de page .....	49
3.3	<b>Touches de produit (par défaut) .....</b>	<b>51</b>
3.4	<b>Touche Moulin.....</b>	<b>52</b>
3.5	<b>Réglages spécifiques .....</b>	<b>52</b>



<b>4</b>	<b>Mise en service .....</b>	<b>53</b>
4.1	Mise en service initiale .....	53
4.2	Exigences préalables à la mise en service initiale .....	54
<b>5</b>	<b>Utilisation .....</b>	<b>55</b>
5.1	Recommandations de configuration quotidienne .....	55
5.2	Mise sous tension.....	56
5.2.1	Standby (mise en route automatique).....	56
5.3	Rinçage.....	58
5.3.1	Rinçage de préchauffage .....	58
5.3.2	Rinçage automatique.....	58
5.4	Remplissage des bacs à grains de café .....	59
5.5	Surface chauffante des tasses .....	59
5.6	Préparation d'une boisson .....	60
5.6.1	Réglage de la hauteur de la sortie café.....	60
5.6.2	Produit à base de café .....	60
5.6.3	Produit eau chaude.....	60
5.6.4	Produit vapeur .....	61
5.6.5	Touche Purge vapeur .....	62
5.6.6	Produit café en poudre (déca) (en option) .....	63
5.7	Arrêt du produit.....	64
5.8	Vidage du bac à marcs .....	65
5.9	Mise hors tension .....	66
5.10	Recommandations de fin de journée.....	66
5.11	Arrêt d'urgence .....	67
<b>6</b>	<b>Menu Réglages .....</b>	<b>69</b>
6.1	Menu Connexion.....	70
6.2	Utilisation du menu du logiciel (manager) .....	71
6.3	Statistiques/Historique .....	72
6.3.1	Statistiques produits .....	72
6.4	Produit et touches (connexion manager) .....	73
6.5	Affichage .....	75
6.5.1	Écran d'importation .....	76
6.5.2	Importation d'une langue.....	76
6.6	Grains et moulin .....	77
6.6.1	Conseils de réglage .....	77
6.7	Nettoyage&Stdbby.....	78
6.8	Mot de passe.....	78
6.9	Déconnexion (technicien de maintenance).....	79

<b>7</b>	<b>Entretien .....</b>	<b>81</b>
7.1	<b>Opérations de nettoyage et de maintenance .....</b>	<b>82</b>
7.1.1	Nettoyage .....	82
7.1.2	Maintenance .....	83
7.2	<b>Nettoyage périodique .....</b>	<b>84</b>
7.2.1	Plan de nettoyage .....	84
7.2.2	Tableau de nettoyage .....	85
7.3	<b>Procédures de nettoyage .....</b>	<b>86</b>
7.3.1	Procédure de nettoyage automatique du système (avec lait) .....	86
7.3.2	Sortie café/lait V2 (métal) .....	91
7.3.3	Bacs à grains (et canal de poudre décaféinée) .....	92
7.3.4	Logement .....	93
7.3.5	Nettoyage de l'écran (écran tactile) .....	93
7.3.6	Bassinet .....	94
7.3.7	Remplissage et vérification visuelle du distributeur de billes de nettoyage .....	95
7.3.8	Comment nettoyer la buse vapeur .....	96
<b>8</b>	<b>Dépannage .....</b>	<b>97</b>
8.1	<b>Exemple de message d'erreur .....</b>	<b>97</b>
8.2	<b>Messages d'erreur .....</b>	<b>98</b>
8.3	<b>FAQ .....</b>	<b>107</b>
8.3.1	Bacs à grains déverrouillés .....	107
8.3.2	Pas de raccordement d'eau .....	107
8.3.3	Pas de distribution de lait .....	107
8.3.4	La lance vapeur est bouchée .....	107
8.3.5	Les tasses sur le chauffe-tasses ne sont pas suffisamment chaudes. ....	108



<b>9</b>	<b>Options .....</b>	<b>109</b>
9.1	Liste des options .....	109
9.2	E'fridge .....	110
9.2.1	Remplissage .....	110
9.2.2	Dimensions de la découpe du comptoir en option ....	111
9.3	E'cup heater.....	112
9.4	E'choco .....	113
9.4.1	Données techniques (fiche technique) .....	114
9.4.2	Remplissage de poudre .....	115
9.4.3	Préparation d'une boisson à base de poudre.....	115
9.4.4	E'choco Entretien quotidien (nettoyage automatique du système) .....	116
9.4.5	E'choco Entretien hebdomadaire .....	119
9.5	Chute de marcs sous la machine .....	120
9.6	Sans lance vapeur ni sortie d'eau chaude .....	121
9.7	Mousse de lait froide .....	122
9.8	Sélection d'option de 2 types de lait.....	122
9.9	Sortie eau chaude haute .....	123
9.10	Canal de poudre décaféinée .....	124
9.11	Bac à grains verrouillable .....	125
9.12	1.5 Step (lance lait) .....	125
9.13	Sortie café simple .....	126
9.14	Centrage de la tasse .....	127
9.15	Couleurs.....	127
<b>10</b>	<b>Garantie et généralités .....</b>	<b>129</b>
10.1	Garantie.....	129
10.2	Limitation de garantie .....	130
10.3	Glossaire .....	131
10.3.1	Acronymes .....	131
10.3.2	« Personnes ».....	131
10.3.3	Blessures .....	132
10.3.4	Produits .....	133
10.3.5	Termes du café .....	133
10.4	Conventions typographiques .....	134
10.4.1	Attention .....	134
10.4.2	Remarque .....	134
10.4.3	Notation .....	134



<b>11</b>	<b>Annexe.....</b>	<b>135</b>
11.1	Liste d'équipements.....	135
11.2	Commande de pièces détachées.....	136
11.3	Droits de l'utilisateur.....	136
11.3.1	Statistiques/Historique.....	136
11.3.2	Produit et Touches (par ex. Cappuccino).....	137
11.3.3	Affichage.....	139
11.3.4	Grains et moulin.....	140
11.3.5	Nettoyage&Stdby.....	141
11.3.6	Mot de passe.....	141
11.3.7	Autres réglages et paramètres.....	141

# Pour votre sécurité 1

Ce chapitre décrit l'usage prévu ainsi que les consignes de sécurité garantissant un fonctionnement sûr et sans problèmes de la machine Enigma et de son logiciel associé. Il décrit également les conditions de manipulation et de stockage.



**Les instructions du présent Mode d'emploi doivent être respectées, en particulier les consignes de sécurité. Vérifiez que toutes les «Persons» ont accès au mode d'emploi.**

**Avant toute opération sur la machine Enigma, il est impératif de lire et de comprendre parfaitement le présent chapitre. En cas de doute, consultez votre centre de service local.**

## 1.1 Usage prévu

Cette machine à café Enigma est conçue exclusivement pour mouddre, infuser et distribuer du café chaud, de l'eau chaude, du lait chaud, du lait froid et de la vapeur (selon les modèles). La machine à café est destinée à une utilisation en intérieur et à des fins commerciales uniquement (par exemple : services de restauration, restaurants et hôtels).

N'utilisez pas cette machine à café pour préparer un autre produit ou à d'autres fins.



Pour modifier les réglages du café, il est nécessaire de disposer des droits d'accès appropriés. Référez-vous au chapitre « [11.3 User rights](#) » à la page 124 pour plus de détails.

### Types de modèles

Trois modèles Enigma et Shotmaster sont disponibles, conçus pour :

- ct : distribuer du café et du thé.
- s (s-pro) (s x-wide) : distribuer du café, du thé et de la vapeur.
- m (m-pro) (m x-wide) : distribuer du café, du thé, de la vapeur et du lait.

Accessoires conçus pour être utilisés avec les machines Enigma et Shotmaster :

- E'choco : accessoire connexe permettant de distribuer des produits en poudre (par exemple, du chocolat en poudre).



# 1 Pour votre sécurité



- E'fridge beside : réfrigérateur autonome.
- E'cup heater : chauffe-tasses autonome.



## 1.2 Introduction

### 1.2.1 Importance des consignes de sécurité

Afin d'éviter des accidents corporels ou matériels et de polluer l'environnement, vous devez vous conformer à toutes les consignes de sécurité de ce Mode d'emploi et à celles présentes sur la machine.

Respectez les réglementations et les règles techniques reconnues en vigueur dans le pays d'utilisation de la Enigma.

### 1.2.2 Non-respect des règles de sécurité

Le non-respect des règles de sécurité ainsi que des réglementations légales et techniques peut entraîner des accidents, des dommages matériels ou une pollution de l'environnement.

Le non-respect des instructions d'utilisation fournies par le fabricant peut réduire le niveau de protection offert par la Enigma.

## 1.3 Directives



Cette machine Enigma est conforme à toutes les Directives de la Communauté européenne applicables et à toutes les normes harmonisées associées.

Pour plus d'informations, consultez notre [Déclaration de conformité](#) ou contactez votre centre de service.



## 1.4 Consignes générales de sécurité

---



La Enigma doit être tenue à l'écart des sources potentielles d'interférence.

N'exposez pas la Enigma directement au soleil, à la chaleur, à la poussière ou à une humidité excessive (ne l'utilisez que dans un environnement de service de restauration propre).

---



### RISQUE D'ÉLECTROCUTION

La fiche du câble d'alimentation est utilisée pour débrancher la machine en cas de problème ou d'urgence et doit être facilement accessible à tout moment.

Utilisez uniquement le câble d'alimentation fourni avec l'appareil.

N'utilisez jamais une machine qui est endommagée ou dont le câble d'alimentation est défectueux. En cas de signes de dommage, par exemple une odeur de brûlé ou une détérioration visible de l'isolant, débranchez la machine, cessez immédiatement de l'utiliser et contactez votre centre de service local.

Le câble d'alimentation ne doit être réparé que par un centre de service agréé par le fabricant.

Vérifiez que le câble ne se trouve pas à proximité d'une surface chaude.

Veillez à ce que le câble d'alimentation ne soit pas coincé et ne frotte pas contre des arêtes vives.

Les opérations de réparation, de mise en service et de maintenance ne doivent être réalisées que par un centre de service agréé par le fabricant.

N'ouvrez jamais la machine et ne retirez pas de pièces, sauf si cela est spécifié dans les instructions du présent manuel.

La Enigma ne doit être raccordée qu'aux sources d'alimentation électrique spécifiées et à un réseau d'alimentation électrique équipé d'une mise à la terre de protection.

Exigence pour l'Australie : le disjoncteur intégré dans le câblage fixe est conforme à la norme AS/NZS 3000.

N'immergez pas la machine dans l'eau.

---



### RISQUE DE BRÛLURES OU D'ÉCHAUDAGE

L'eau chaude, la vapeur, le lait et le café distribués sont brûlants. Évitez le contact direct avec la peau.

Placez toujours une tasse adaptée sous la sortie avant de distribuer des produits.

Pendant le nettoyage automatique, une solution de nettoyage et de la vapeur brûlantes sont libérées plusieurs fois.

Maintenez vos mains et votre peau à l'écart des sorties.

---

**PRODUITS IRRITANTS**

La solution Everclean™ et les billes de nettoyage Eversys™ doivent être considérés comme potentiellement dangereux. Pendant toute intervention sur la Enigma, les réglementations de sécurité locales doivent être respectées. Il est impératif de porter des gants et des lunettes de protection lorsque vous manipulez des produits dangereux.

Pour tout autre produit indiqué dans ce manuel (par ex. Everclean™ et Billes de nettoyage Eversys™), consultez les fiches de données de sécurité avant la première utilisation, prenez des mesures de protection adéquates et suivez toutes les réglementations applicables.

Les fiches de données de sécurité sont disponibles dans la [Zone de connexion Eversys](#).



Il est impératif de n'utiliser que les produits, accessoires, pièces détachées et logiciels spécifiés dans ce manuel.

Le canal de poudre, les bacs à grains et le distributeur de billes de nettoyage Eversys ne doivent être remplis qu'avec des produits destinés à l'usage prévu.



À l'exception des tasses, ne placez rien au-dessus de la Enigma.

La machine ne doit pas être installée dans une zone où un jet d'eau ou de l'eau pulvérisée est susceptible d'être utilisé(e).

La machine ne doit pas se trouver sur une surface arrosée ou nettoyée avec un tuyau d'arrosage, des jets de vapeur, un nettoyeur à vapeur ou un équipement similaire.

La machine doit être installée et stabilisée sur une base horizontale, stable, étanche à l'eau et résistante à la chaleur, capable de supporter son poids, voir « 2.3 Technical data » à la page 23.

Pour des raisons de fonctionnement, de maintenance et de sécurité, la machine doit être installée en laissant un espace d'au moins 50 mm (à l'arrière et sur les côtés) avec les murs ou tout équipement non approuvé. Un espace d'au moins 650 mm à l'avant de la machine et un espace d'au moins 250 mm au-dessus des bacs à grains sont recommandés. Un espace de 850 mm doit être laissé au-dessus de la surface d'installation. La hauteur entre la surface d'installation et le sol doit être d'au moins 800 mm. Si les raccordements de la machine à café doivent être effectués vers le bas à travers le comptoir, dégagez de l'espace pour les câbles, ce qui peut réduire la surface utile sous la machine à café.

La machine ne doit être installée que dans des endroits où son utilisation et sa maintenance sont réservées uniquement à un personnel qualifié. Référez-vous à « 10.3.2 «Persons» » à la page 119.

Ne branchez la machine au secteur que conformément aux informations figurant sur la plaque signalétique « 2.3.16 Rating plate » à la page 39.

L'ajustement de la fréquence est automatique. Aucune mesure ne doit être prise.

Le câble d'alimentation doit être conforme aux réglementations locales. Les spécifications de tension/courant sont indiquées dans le tableau « Electrical data and power overview » à la page 23.



Pour raccorder la machine à l'arrivée d'eau, utilisez uniquement les flexibles d'origine fournis.

Toute la préparation nécessaire sur site pour les raccordements électriques, d'eau et de vidange dans les locaux du client doit être organisée par le propriétaire/le manager de la machine. Les travaux ne doivent être effectués que par des techniciens d'installation agréés conformément aux réglementations générales, nationales et locales. Les centres de service Eversys ne doivent connecter la machine à café qu'à des points de raccordement préparés existants. Les centres de service agréés par Eversys ne sont pas autorisés à effectuer des travaux d'installation sur site avant le raccordement, ni responsables de tels travaux.



**Mettez toujours la machine hors tension à l'aide de l'interrupteur principal avant d'effectuer des tâches de nettoyage. Utilisez uniquement un chiffon humide et protégez la machine contre les projections d'eau permanentes.**

**Un nettoyage régulier est obligatoire afin d'assurer le bon fonctionnement de la machine à café et une qualité optimale du café. Voir la méthode et la fréquence dans « 7 Care » à la page 75.**

**N'utilisez que des produits de nettoyage Eversys d'origine. L'utilisation de produits qui ne sont pas explicitement recommandés par Eversys risque d'endommager la machine.**

**Il est interdit de nettoyer la machine au jet d'eau ou au pulvérisateur d'eau.**

**Veillez à ce que votre machine fasse l'objet d'une maintenance à intervalles réguliers afin de garantir des performances sûres et optimales. Voir « 7.1.2 Maintenance » à la page 77.**

**Risque de résidus d'aliments avariés : si la machine n'est pas nettoyée régulièrement, des résidus de lait et de café peuvent s'accumuler dans la machine, obstruer les sorties ou se retrouver dans les boissons. Nettoyez la machine à café et les accessoires selon « 7.2.1 Cleaning plan » à la page 78 et « 7.2.2 Cleaning table » à la page 79.**



**Les personnes, y compris les enfants, qui ne sont pas en mesure d'utiliser cette machine en toute sécurité, en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou cognitives diminuées ou de leur manque d'expérience ou de connaissances, ne sont autorisées à utiliser cette machine que sous la supervision ou sur l'ordre d'une personne responsable.**

**La machine ne convient pas aux enfants de moins de 8 ans. Les enfants de plus de 8 ans ou les personnes ne disposant pas des capacités physiques, sensorielles ou mentales requises, ne doivent jamais s'approcher de la machine seuls et doivent toujours être surveillés.**

**Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec la machine.**

**Les enfants ne sont pas autorisés à nettoyer la machine.**



Ne passez pas la machine Enigma ou l'un de ses composants au lave-vaisselle.

N'utilisez jamais de grains de café traités avec des additifs ou caramélisés.

En cas d'absence prolongée (stockage de courte durée), mettez la machine hors tension au moyen de l'interrupteur principal et fermez le robinet d'eau.




## 1.5 Informations concernant la mise au rebut

La mise au rebut et/ou le recyclage du matériel doivent être conformes à la législation en vigueur.

Cette machine et ses accessoires doivent être recyclés.

Soumise à la collecte sélective de l'équipement électrique et électronique et des accessoires en vue d'un recyclage.

L'équipement électrique et électronique est susceptible de contenir des substances dangereuses qui présentent des risques pour la santé et l'environnement. Le propriétaire doit retourner la machine à son revendeur ou contacter directement un organisme habilité à traiter et récupérer ce type d'équipement.

Symbole	Description
	Collecte sélective de l'équipement électrique et électronique.
	Cette machine est marquée conformément à la Directive européenne 2012/19/UE, Déchets d'équipements électriques et
	Symbole général de valorisation/recyclage

## 1.6 Mise hors service et mise au rebut



Contactez votre centre de service local pour la mise hors service à long terme et la mise au rebut.

### 1.6.1 Matériau d'emballage

Le matériau d'emballage (carton, film plastique en PE, PE, mousse de PE, PSE) doit être recyclé ou mis au rebut conformément aux réglementations locales.

### 1.6.2 Retrait de l'équipement










Débranchez la machine à café de l'alimentation électrique et de l'arrivée d'eau. Si la machine à café est câblée, elle doit être débranchée par un agent de service agréé.

## 1.7 Consignes et symboles de sécurité spéciaux

Des consignes de sécurité adaptées sont indiquées dans les différents chapitres. Elles doivent être respectées de la même manière que les consignes de sécurité générales de ce chapitre.









### 1.7.1 Symboles

Les symboles suivants se trouvent sur la Enigma. Les avertissements associés sont expliqués dans le tableau.

Symbole	Description	Explication
	Attention, consultez les documents joints	-
	Danger - Haute tension	<b>ÉLECTROCUTION</b> Pendant les interventions de maintenance, toujours mettre la machine hors tension à l'aide de l'interrupteur principal (voir « 5.9 » à la page 63).
	Risque de brûlure	<b>SURFACE BRÛLANTE</b> Un contact peut entraîner des brûlures. Ne pas toucher.
	Produit corrosif	<b>CORROSIF</b> Provoque de graves brûlures. Éviter tout contact avec la peau et les yeux.
	Interrupteur principal	Mise sous tension.
	Interrupteur principal	Mise hors tension.
	Entrée d'eau principale	Robinet d'eau ouvert (Voir « 2.2.2 » à la page 20).
	Entrée d'eau principale	Robinet d'eau fermé.
	Mise à la terre de protection	-



## 1.8 Symboles sur l'emballage

Symbole	Description
	Fragile, manipuler avec précaution.
	Garder au sec.
	Tenir droit.
	Limites d'humidité maximum et minimum.
	Limites de température maximum et minimum.
	Limite d'empilement en nombre. Ne pas empiler verticalement plus de « n » articles.
	Traitement phytosanitaire de la palette.
	Numéro de série.



PAGE INTENTIONALLY LEFT BLANK

# Description 2

## Présentation du chapitre

Ce chapitre donne un aperçu général et présente la Enigma.

## 2.1 Identification

La Enigma est une machine à café super-automatique qui automatise l'intégralité du processus de préparation pour un café parfait. La machine à café Enigma possède de nombreuses options. Une vue d'ensemble de votre machine est illustrée dans les chapitres suivants. Veuillez noter que votre machine à café peut être différente de la configuration indiquée dans ce manuel (Enigma E'4m/Classic).



Les caractéristiques techniques, illustrations et dimensions contenues dans ces instructions sont fournies à titre indicatif. Elles ne peuvent donner lieu à aucune réclamation.

Pour des informations plus détaillées, contactez votre distributeur local ou [reportez-vous à « Manufacturer » à la page 2](#).

---

## 2 Description



### 2.1.1 Principales fonctions de la machine Enigma

Modèle Enigma	E'2ct	E'2s	E'2m	E'4s	E'4m	E'4s x-wide	E'4m x-wide	E'6s	E'6m
Produits en simultané	2	2	2	4	4	4	4	6	6
Produits à base de café et eau chaude (sortie café)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Sortie eau chaude	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Produits à base de vapeur (lance vapeur)	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
e'Foam Micro Air Dosing (MAD)	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Electronic Milk Texturing (EMT) (sortie café)	✗	✗	✓	✗	✓	✗	✓	✗	✓
1.5-Step (en option)	✗	✗	✓	✗	✓	✗	✓	✗	✓
e'Levelling	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
LED avant	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Connexion CCI/CSI/API	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
e'Connect (Telemetry)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Tempest	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Earth	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Personnalisation des couleurs	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

### 2.1.2 Principales fonctions de la machine Shotmaster

Modèle Shotmaster	ct	s	m	s/pro	m/pro
Produits en simultané	4	4	4	8	8
Produits à base de café et eau chaude (sortie café)	✓	✓	✓	✓	✓
Sortie eau chaude	✗	✓	✓	✓	✓
Produits à base de vapeur (lance vapeur)	✗	✓	✓	✓	✓
e'Foam Micro Air Dosing (MAD)	✗	✓	✓	✓	✓
Electronic Milk Texturing (EMT) (sortie café)	✗	✗	✓	✗	✓
1.5-Step (en option)	✗	✗	✓	✗	✓
e'Levelling	✓	✓	✓	✓	✓
LED avant	✓	✓	✓	✓	✓
Connexion CCI/CSI/API	✓	✓	✓	✓	✓
e'Connect (Telemetry)	✓	✓	✓	✓	✓
Tempest	✓	✓	✓	✓	✓
Earth	✓	✓	✓	✓	✓
Personnalisation des couleurs	✓	✓	✓	✓	✓

### 2.1.3 Gamme Enigma Classic (visuels)

Référez-vous aux visuels de la fiche technique (Voir « 2.3 » à la page 25) ou consultez les machines sur notre [site Internet](#).

## 2.2 Vue d'ensemble

### 2.2.1 Vue de face

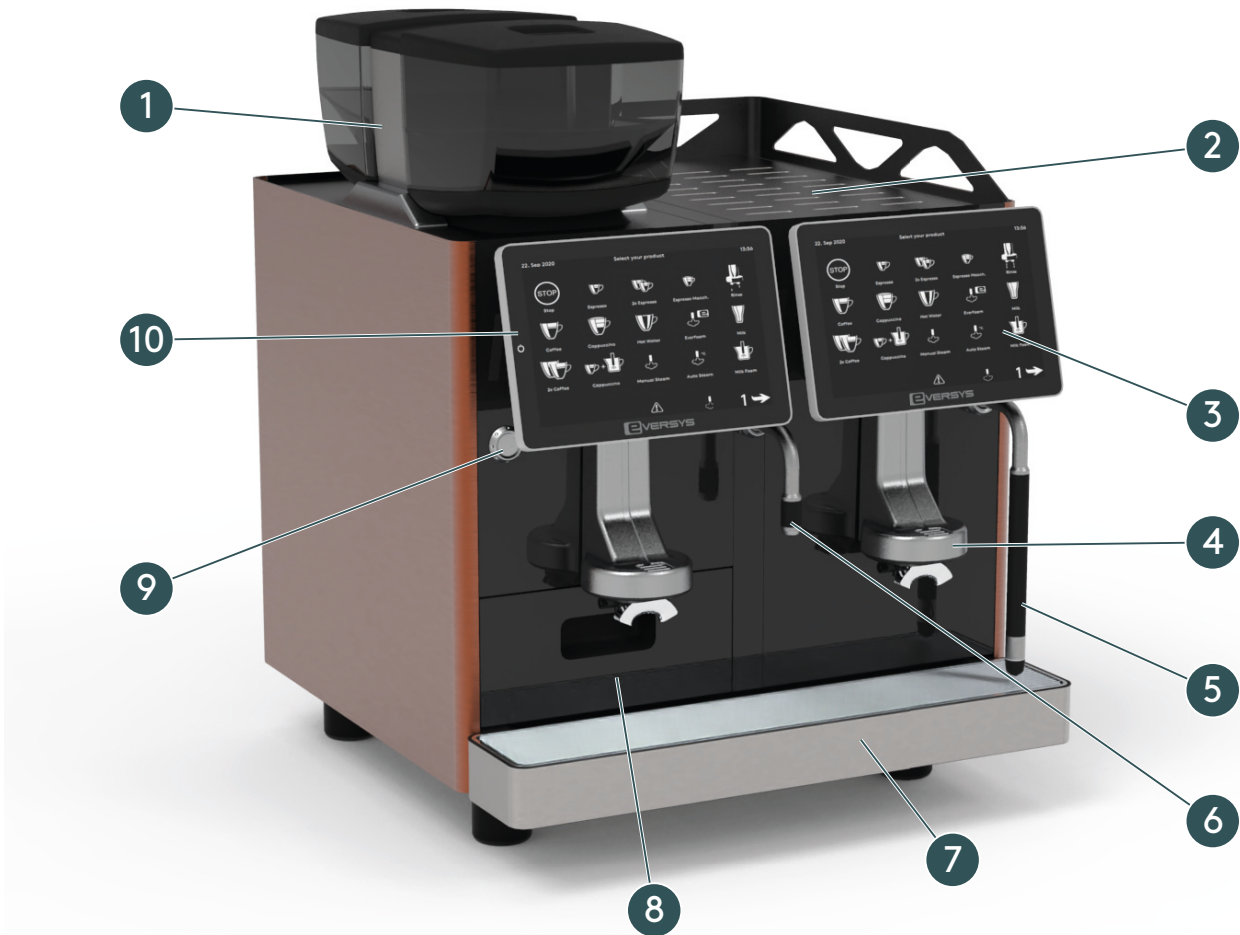


Fig. 2-1

- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>(1) Accès aux bacs à grains et aux billes de nettoyage (voir « 2.2.4 » à la page 24)</li> <li>(2) Surface chauffe-tasses (Jusqu'à 64 tasses espresso)</li> <li>(3) Écran tactile (asservi)</li> <li>(4) Sortie de café</li> <li>(5) Lance vapeur (ou lance lait 1.5-Step en option, voir « 9.12 » à la page 116)</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>(6) Sortie eau chaude</li> <li>(7) Bassinet</li> <li>(8) Bac à marcs (accès à l'interrupteur principal, voir « 5.2 » à la page 54)</li> <li>(9) Sortie en option</li> <li>(10) Écran tactile (principal)</li> </ul> |
|--|--|

## 2 Description



### 2.2.2 Bassinet ouvert

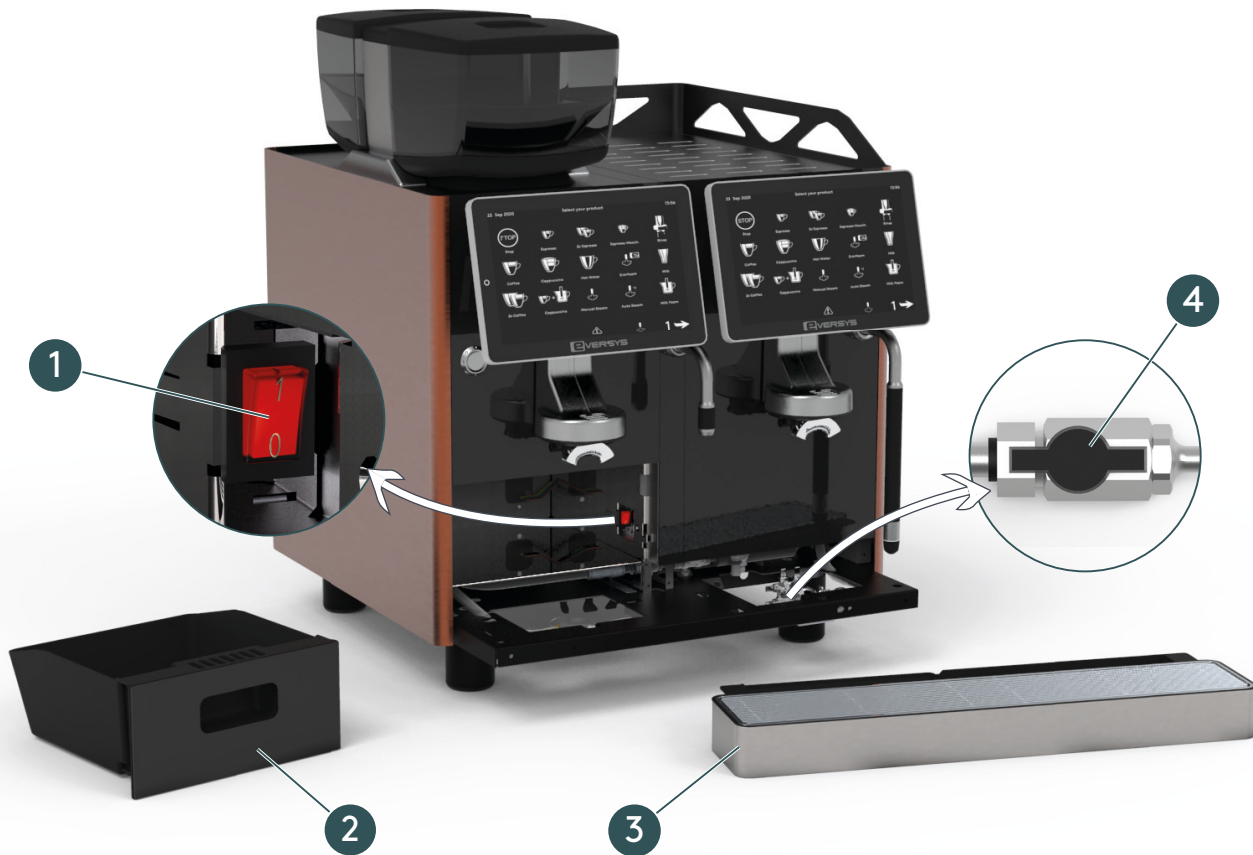


Fig. 2-2

- (1) Interrupteur principal (voir « 5.2 » à la page 54)
- (2) Bac à marcs

- (3) Bassinet (ouvert)
- (4) Entrée d'eau (ouverte)

## 2.2.3 Écran tactile

L'écran et l'interface utilisateur graphique sont tactiles.

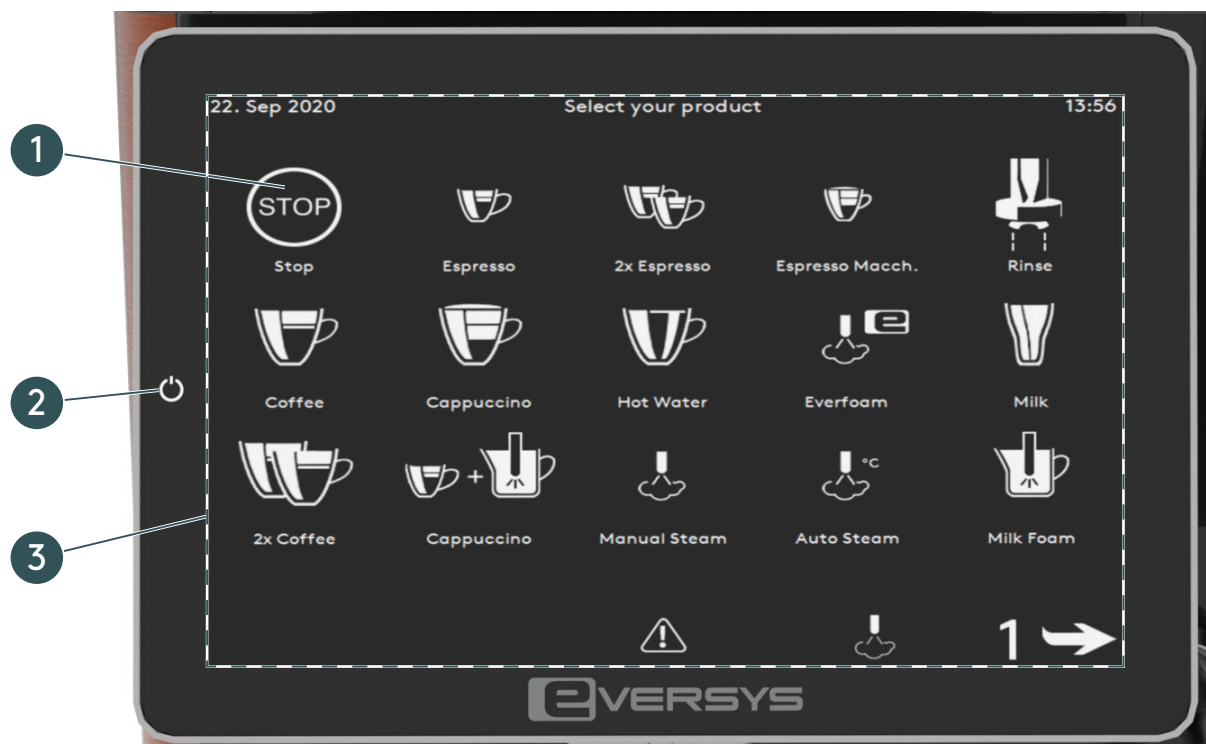


Fig. 2-3

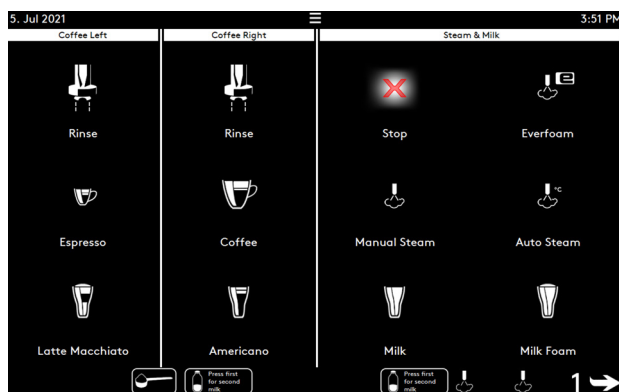
- (1) Touche tactile d'arrêt (voir « 5.7 » à la page 61)
- (2) Touche standby (voir « 5.2.1 » à la page 54)
- (3) Interface utilisateur graphique (les produits peuvent varier en fonction des réglages et du modèle Enigma) (voir « 3 » à la page 45)



L'affichage des touches d'arrêt et standby dépend également des réglages.

Voir le chapitre « 11.3 User rights » à la page 124.

Pour Shotmaster s/Classic et m/Classic et s-pro/ST m-pro/ST, l'affichage du menu change en fonction des sorties installées.





## 2 Description



### 2.2.4 Vue du dessus (bac à grains)



Fig. 2-4

- (1) Distributeur de billes de nettoyage Eversys™
- (2) Bac à grains (arrière)
- (3) Couvercle de bac à grains (arrière)
- (4) Couvercle du distributeur de billes de nettoyage Eversys™
- (5) Bac à grains (avant)
- (6) Couvercle de bac à grains (avant)



Couvercle rouge en option pour le distributeur de billes de nettoyage disponible, voir « 9 Options » à la page 101 pour plus d'informations.

## 2.3 Données techniques

### Performances



Les performances dépendent de la capacité de la tasse et des réglages de la machine.

### Référence

#### Enigma Classic

Modèle	E'2ct	E'2s	E'2m	E'4s	E'4m	E'4s x-wide	E'4m x-wide	E'6s	E'6m
SAP	0E50000013	0E50000014	0E50000019	0E50000015	0E50000016	0E50000017	0E50000018	0E50000021	0E50000022

#### Enigma ST

Modèle	E'2ct/ST	E'2s/ST	E'2m/ST	E'4s/ST	E'4m/ST	E'4s x-wide/ST	E'4m x-wide/ST	E'6s/ST	E'6mS/T
SAP	0E50000027	0E50000028	0E50000029	0E50000030	0E50000031	0E50000032	0E50000033	0E50000034	0E50000035

#### Enigma Shotmaster/Classic

Modèle	ct	s	m
SAP	0E50000020	0E50000023	0E50000024

#### Enigma Shotmaster/ST

Modèle	ct/ST	s/ST	m/ST	s-pro/ST	m-pro/ST
SAP	0E50000036	0E50000037	0E50000038	0E50000039	0E50000040

### Vue d'ensemble des données électriques et de l'alimentation



Le câble d'alimentation et la fiche doivent être conformes aux réglementations locales. L'ajustement de la fréquence est automatique. Aucune mesure ne doit être prise.

### Conditions environnementales



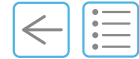
N'utilisez pas la machine Enigma hors des plages définies pour les conditions environnementales.

Description	Enigma
Température de service	10 °C à 32 °C
Température de stockage et de transport	-10 °C à 50 °C (boilers vides)
Humidité relative, sans condensation	5 à 80 % HR (stockage, transport et fonctionnement)
Surtension transitoire	Catégorie II

### Configurations de puissance (Tension/Puissance) de tous les pays

Veuillez consulter [e'Support](https://bit.ly/3zxloSP) en suivant ce lien : <https://bit.ly/3zxloSP>

## 2 Description



### 2.3.1 Fiche technique E'2ct



E'2ct/Classic

Select your colour:	Select your region:	
Earth <input checked="" type="checkbox"/>	Asia <input checked="" type="checkbox"/>	Oceania <input checked="" type="checkbox"/>
Tempest <input checked="" type="checkbox"/>	Central - South America <input checked="" type="checkbox"/>	North America <input checked="" type="checkbox"/>
	Europe <input checked="" type="checkbox"/>	Middle East <input checked="" type="checkbox"/>

Technical data	
Brew chamber	1 x 24 g
Grinder	2 x Ceramic burrs - 64 mm
User Interface	1 x Touch screen 256 mm (10.1")
Bean hopper	2 x 1.5 kg
Coffee outlet height*	190 mm max.
Hot water outlet height*	160 mm max. or 215 mm max. (option)
Interface	2 x USB, 1 x Ethernet, 1 x CCI/CSI
Cup heater surface	-
Coffee boiler size	1 x 1.5 L
Steam boiler size	-
Grounds drawer	1 x 700 g
Drip tray	Standard
Water Connection	
Water hose	Inox braided pipe G3/8" female x 2 m
Drain hose	Ø 22 mm x Ø 16 mm x 2 m

\*measured from the drip tray

Classic	E'2ct
<b>Weight</b>	52 kg
<b>Performance (up to)</b>	
Espresso/h (23 s)	175
Hot water/h (200 ml)	170
Cappuccino/h (23 s)	-
Adjustable hot water temperature (Manual)	-
Adjustable hot water temperature (Automatic)	-
e'Foam Micro Air Dosing (MAD) system (controlled electronically)	-
Milk system with EMT (Electronic Milk Texturing)	-
<b>Voltage/Power</b>	
Power consumption (standby mode)	Less than 2 W
2/PE, 208V~, 60Hz, 15A	2300 W
1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 16A	2800 W
1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 16A - ZH	2800 W
<b>Water pressure and flow</b>	
2.5 - 4 bars (36.3 - 58 psi) If the pressure exceeds 4 bars (58 psi), it is necessary to install a pressure valve reducer.	
If the main flow rate is under 150 L/h, there is a risk of damaging the water pump.	

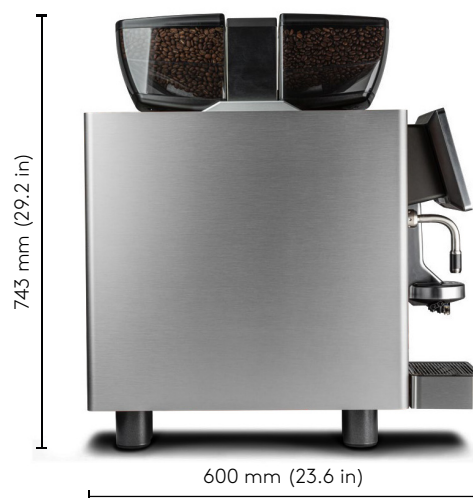


Fig. 2-5

## 2.3.2 Fiche technique E'2s, E'2m



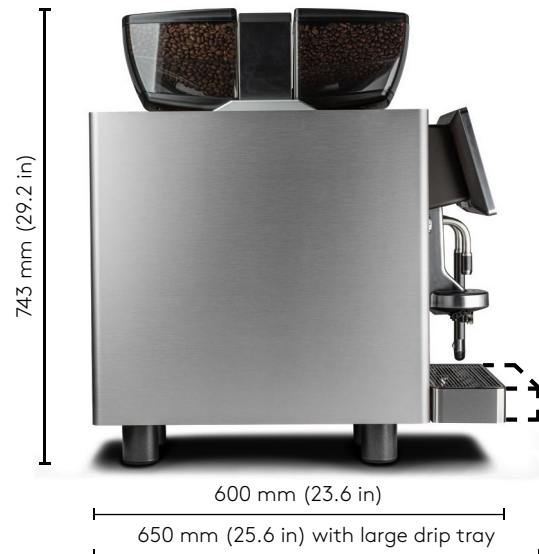
E'2m/Classic

Technical data	
Brew chamber	1 x 24 g
Grinder	2 x Ceramic burrs - 64 mm
User Interface	1 x Touch screen 256 mm (10.1")
Bean hopper	2 x 1.5 kg
Coffee outlet height*	190 mm max.
Hot water outlet height*	160 mm max. or 215 mm max. (option)
Interface	2 x USB, 1 x Ethernet, 1 x CCI/CSI
Cup heater surface	Up to 64 espresso cups
Coffee boiler size	1 x 1.5 L
Steam boiler size	5.4 L
Grounds drawer	1 x 700 g
Drip tray	Standard or Large (option) or Large with pitcher rinsers (option)
Water Connection	
Water hose	Inox braided pipe G3/8" female x 2 m
Drain hose	Ø 22 mm x Ø 16 mm x 2 m

\*measured from the drip tray



560 mm (22 in)



743 mm (29.2 in)

600 mm (23.6 in)

650 mm (25.6 in) with large drip tray

Fig. 2-6

Select your colour:

Earth

Tempest

Select your region:

Asia

Oceania

Central - South  
America

North  
America

Europe

Middle  
East

Classic	E'2s	E'2m
<b>Weight</b>	83 kg	87 kg
<b>Performance (up to)</b>		
Espresso/h (23 s)	175	
Hot water/h (200 ml)	170	
Cappuccino/h (23 s)	-	175
Adjustable hot water temperature (Manual)	Yes	
Adjustable hot water temperature (Automatic)	Option	
e'Foam Micro Air Dosing (MAD) system (controlled electronically)	Yes	
Milk system with EMT (Electronic Milk Texturing)	-	Yes
<b>Voltage/Power</b>		
Power consumption (standby mode)	Less than 2 W	
2/PE, 208V~, 60Hz, 30A	4200 W	
1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A	5100 W	
2 x 1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A	7400 W	
3/PE, Δ 220-230 V~, 50/60 Hz, 20A	5100 W	
2 x 1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A - ZH	7400 W	
3/N/PE, 380-415V~, 50/60Hz, 16A - ZH	7400 W	
<b>Water pressure and flow</b>		
2.5 - 4 bars (36.3 - 58 psi) If the pressure exceeds 4 bars (58 psi), it is necessary to install a pressure valve reducer.		
If the main flow rate is under 200 L/h, there is a risk of damaging the water pump.		

## 2 Description



### 2.3.3 Fiche technique E'4s, E'4m



E'4m/Classic

Technical data	
Brew chamber	2 x 24 g
Grinder	2 x Ceramic burrs - 64 mm
User Interface	2 x Touch screen 256 mm (10.1")
Bean hopper	2 x 1.5 kg
Coffee outlet height*	190 mm max.
Hot water outlet height*	160 mm max. or 215 mm max. (option)
Interface	2 x USB, 1 x Ethernet, 1 x CCI/CSI or CCI/CSI Double connection (option)
Cup heater surface	Up to 64 espresso cups
Coffee boiler size	2 x 1.5 L
Steam boiler size	5.4 L
Grounds drawer	1 x 700 g
Drip tray	Standard or Large (option)
Water Connection	
Water hose	Inox braided pipe G3/8" female x 2 m
Drain hose	Ø 22 mm x Ø 16 mm x 2 m

\*measured from the drip tray

**Select your colour:**

Earth

Tempest

**Select your region:**

Asia  Oceania

Central - South America  North America

Europe  Middle East

Classic	E'4s	E'4m
<b>Weight</b>	90 kg	94 kg
<b>Performance (up to)</b>		
Espresso/h (23 s)	350	
Hot water/h (200 ml)	170	
Cappuccino/h (23 s)	-	350
Adjustable hot water temperature (Manual)	Yes	
Adjustable hot water temperature (Automatic)	Option	
e'Foam Micro Air Dosing (MAD) system (controlled electronically)	Yes	
Milk system with EMT (Electronic Milk Texturing)	-	Yes
<b>Voltage/Power</b>		
Power consumption (standby mode)	Less than 2 W	
2/PE, 208V~, 60Hz, 30A	4600 W	
1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A	5600 W	
2 x 1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A	10200 W	
3/PE, Δ 220-230 V~, 50/60 Hz, 20A	5600 W	
2 x 1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A - ZH	10200 W	
3/N/PE, 380-415V~, 50/60Hz, 16A - ZH	7900 W	
<b>Water pressure and flow</b>		
2.5 - 4 bars (36.3 - 58 psi) If the pressure exceeds 4 bars (58 psi), it is necessary to install a pressure valve reducer.		
If the main flow rate is under 200 L/h, there is a risk of damaging the water pump.		



Fig. 2-7



## 2.3.4 Fiche technique E'4s x-wide, E'4m x-wide



E'4m x-wide/Classic

Technical data	
Brew chamber	2 x 24 g
Grinder	2 x Ceramic burrs - 64 mm
User Interface	2 x Touch screen 256 mm (10.1")
Bean hopper	2 x 1.5 kg
Coffee outlet height*	190 mm max.
Hot water outlet height*	160 mm max. or 215 mm max. (option)
Interface	2 x USB, 1 x Ethernet, 1 x CCI/CSI or CCI/CSI Double connection (option)
Cup heater surface	Up to 128 espresso cups
Coffee boiler size	2 x 1.5 L
Steam boiler size	5.4 L
Grounds drawer	1 x 700 g
Drip tray	Standard or Large (option) or Large with pitcher rinsers (option)
Water Connection	
Water hose	Inox braided pipe G3/8" female x 2 m
Drain hose	Ø 22 mm x Ø 16 mm x 2 m

\*measured from the drip tray

**Select your colour:**

Earth

Tempest

**Select your region:**

Asia  Oceania

Central - South America  North America

Europe  Middle East

Classic	E'4s x-wide	E'4m x-wide
<b>Weight</b>	115 kg	119 kg
<b>Performance (up to)</b>		
Espresso/h (23 s)		350
Hot water/h (200 ml)		170
Cappuccino/h (23 s)	-	350
Adjustable hot water temperature (Manual)		Yes
Adjustable hot water temperature (Automatic)		Option
e'Foam Micro Air Dosing (MAD) system (controlled electronically)		Yes
Milk system with EMT (Electronic Milk Texturing)	-	Yes
<b>Voltage / Power</b>		
Power consumption (standby mode)		Less than 2 W
2/PE, 208V~, 60Hz, 30A		4600 W
1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A		5600 W
2 x 1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A		10200 W
3/PE, Δ 220-230 V~, 50/60 Hz, 20A		5600 W
2 x 1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A - ZH		10200 W
3/N/PE, 380-415V~, 50/60Hz, 16A - ZH		7900 W
<b>Water pressure and flow</b>		
2.5 - 4 bars (36.3 - 58 psi) If the pressure exceeds 4 bars (58 psi), it is necessary to install a pressure valve reducer.		
If the main flow rate is under 200 L/h, there is a risk of damaging the water pump.		

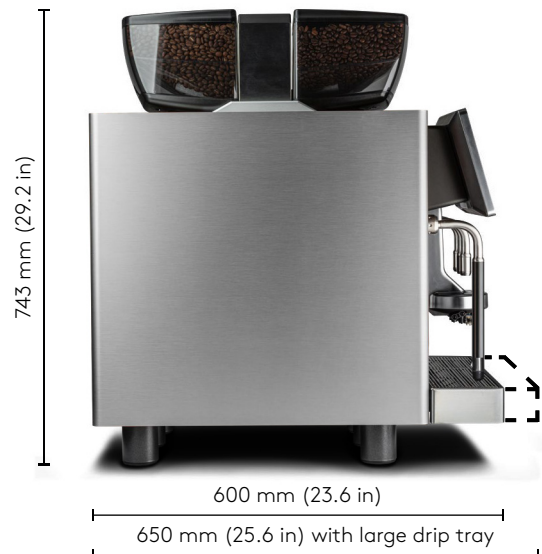
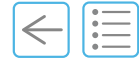


Fig. 2-8

## 2 Description



### 2.3.5 Fiche technique E'6s, E'6m



E'6m/Classic

Technical data	
Brew chamber	3 x 24 g
Grinder	4 x Ceramic burrs - 64 mm
User Interface	3 x Touch screen 256 mm (10.1")
Bean hopper	4 x 1.5 kg
Coffee outlet height*	190 mm max.
Hot water outlet height*	160 mm max. or 215 mm max. (option)
Interface	4 x USB, 2 x Ethernet, 2 x CCI/CSI
Cup heater surface	Up to 64 espresso cups
Coffee boiler size	3 x 1.5 L
Steam boiler size	5.4 L
Grounds drawer	2 x 700 g
Drip tray	Standard or Large (option)
Water Connection	
Water hose	Inox braided pipe G3/8" female x 2 m
Drain hose	Ø 22 mm x Ø 16 mm x 2 m

\*measured from the drip tray

Select your colour:	Select your region:
Earth <input checked="" type="checkbox"/>	Asia <input checked="" type="checkbox"/> Oceania <input checked="" type="checkbox"/>
Tempest <input checked="" type="checkbox"/>	Central - South America <input checked="" type="checkbox"/> North America <input checked="" type="checkbox"/>
	Europe <input checked="" type="checkbox"/> Middle East <input checked="" type="checkbox"/>

Classic	E'6s	E'6m
<b>Weight</b>	142 kg	150 kg
<b>Performance (up to)</b>		
Espresso/h (23 s)	525	
Hot water/h (200 ml)	170	
Cappuccino/h (23 s)	-	350
Adjustable hot water temperature (Manual)	Yes	
Adjustable hot water temperature (Automatic)	Option	
eFoam Micro Air Dosing (MAD) system (controlled electronically)	Yes	
Milk system with EMT (Electronic Milk Texturing)	-	Yes
<b>Voltage/Power</b>		
Power consumption (standby mode)	Less than 2 W	
2/PE, 208V~, 60Hz, 30A	4600 + 2300 W	
1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A	5600 + 2800 W	
2 x 1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A	10200 + 2800 W	
3/PE, Δ 220-230 V~, 50/60 Hz, 20A	5600 + 2800 W	
2 x 1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A - ZH	10200 + 2800 W	
3/N/PE, 380-415V~, 50/60Hz, 16A - ZH	7900 + 2800 W	
<b>Water pressure and flow</b>		
2.5 - 4 bars (36.3 - 58 psi) If the pressure exceeds 4 bars (58 psi), it is necessary to install a pressure valve reducer.		
If the main flow rate is under 200 L/h (left hand side) and 150 L/h (right hand side), there is a risk of damaging the water pump.		

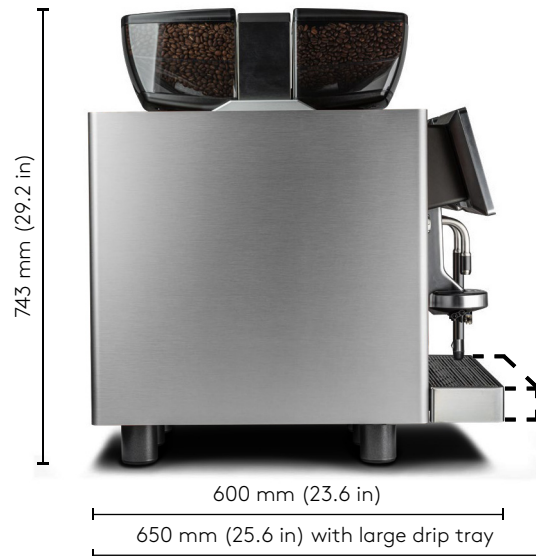
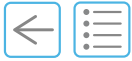


Fig. 2-9





## 2.3.6 Fiche technique E'2ct/ST



E'2ct/ST

Select your region:

Asia	<input checked="" type="checkbox"/>	Oceania	<input checked="" type="checkbox"/>
Central - South America	<input checked="" type="checkbox"/>	North America	<input checked="" type="checkbox"/>
Europe	<input checked="" type="checkbox"/>	Middle East	<input checked="" type="checkbox"/>

Technical data	
Brew chamber	1 x 24 g
Grinder	2 x Ceramic burrs - 64 mm
User Interface	1 x Touch screen 256 mm (10.1")
Bean hopper	2 x 1.5 kg
Coffee outlet height*	190 mm max.
Hot water outlet height*	160 mm max. or 215 mm max. (option)
Interface	2 x USB, 1 x Ethernet, 1 x CCI/CSI
Cup heater surface	-
Coffee boiler size	1 x 1.5 L
Steam boiler size	-
Grounds drawer	1 x 700 g
Drip tray	Standard
Water Connection	
Water hose	Inox braided pipe G3/8" female x 2 m
Drain hose	Ø 22 mm x Ø 16 mm x 2 m

\*measured from the drip tray

Super Traditional	E'2ct
<b>Weight</b>	58 kg
<b>Performance (up to)</b>	
Espresso/h (23 s)	175
Hot water/h (200 ml)	170
Cappuccino/h (23 s)	-
Adjustable hot water temperature (Manual)	-
Adjustable hot water temperature (Automatic)	-
e'Foam Micro Air Dosing (MAD) system (controlled electronically)	-
Milk system with EMT (Electronic Milk Texturing)	-
<b>Voltage/Power</b>	
Power consumption (standby mode)	Less than 2 W
2/PE, 208V~, 60Hz, 15A	2300 W
1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 16A	2800 W
1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 16A - ZH	2800 W
<b>Water pressure and flow</b>	
2.5 - 4 bars (36.3 - 58 psi) If the pressure exceeds 4 bars (58 psi), it is necessary to install a pressure valve reducer.	
If the main flow rate is under 150 L/h, there is a risk of damaging the water pump.	

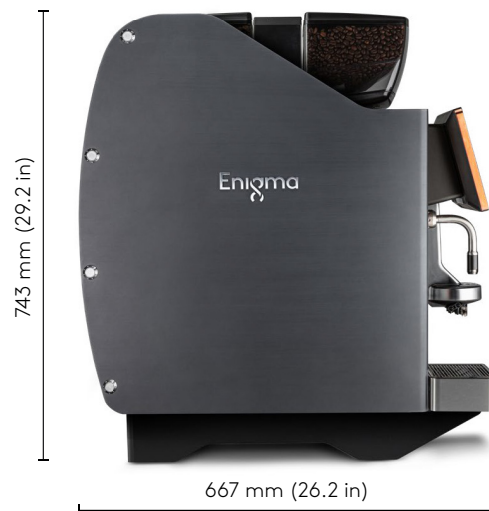


Fig. 2-10

## 2 Description



### 2.3.7 Fiche technique E'2s/ST, E'2m/ST



E'2m/ST

#### Select your region:

Asia	<input checked="" type="checkbox"/>	Oceania	<input checked="" type="checkbox"/>
Central - South America	<input checked="" type="checkbox"/>	North America	<input checked="" type="checkbox"/>
Europe	<input checked="" type="checkbox"/>	Middle East	<input checked="" type="checkbox"/>

Technical data	
Brew chamber	1 x 24 g
Grinder	2 x Ceramic burrs - 64 mm
User Interface	1 x Touch screen 256 mm (10.1")
Bean hopper	2 x 1.5 kg
Coffee outlet height*	190 mm max.
Hot water outlet height*	160 mm max. or 215 mm max. (option)
Interface	2 x USB, 1 x Ethernet, 1 x CCI/CSI
Cup heater surface	Up to 64 espresso cups
Coffee boiler size	1 x 1.5 L
Steam boiler size	5.4 L
Grounds drawer	1 x 700 g
Drip tray	Standard or Large (option) or Large with pitcher rinsers (option)
Water Connection	
Water hose	Inox braided pipe G3/8" female x 2 m
Drain hose	Ø 22 mm x Ø 16 mm x 2 m

\*measured from the drip tray

Super Traditional	E'2s	E'2m
<b>Weight</b>	93 kg	97 kg
<b>Performance (up to)</b>		
Espresso/h (23 s)	175	
Hot water/h (200 ml)	170	
Cappuccino/h (23 s)	-	175
Adjustable hot water temperature (Manual)	Yes	
Adjustable hot water temperature (Automatic)	Option	
e'Foam Micro Air Dosing (MAD) system (controlled electronically)	Yes	
Milk system with EMT (Electronic Milk Texturing)	-	Yes
<b>Voltage/Power</b>		
Power consumption (standby mode)	Less than 2 W	
2/PE, 208V~, 60Hz, 30A	4200 W	
1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A	5100 W	
2 x 1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A	7400 W	
3/PE, Δ 220-230 V~, 50/60 Hz, 20A	5100 W	
2 x 1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A - ZH	7400 W	
3/N/PE, 380-415V~, 50/60Hz, 16A - ZH	7400 W	
<b>Water pressure and flow</b>		
2.5 - 4 bars (36.3 - 58 psi) If the pressure exceeds 4 bars (58 psi), it is necessary to install a pressure valve reducer.		
If the main flow rate is under 200 L/h, there is a risk of damaging the water pump.		

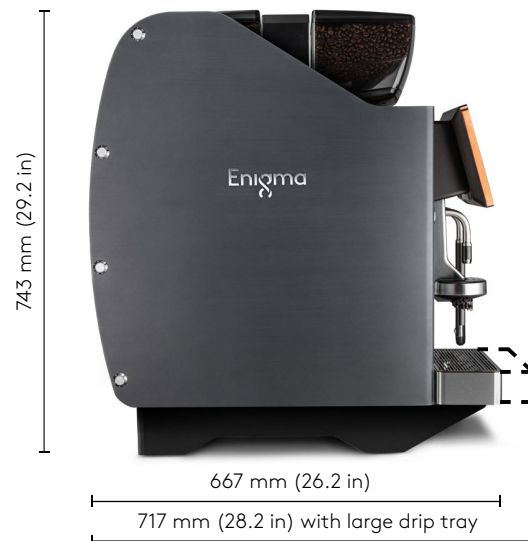


Fig. 2-11



### 2.3.8 Fiche technique E'4s/ST, E'4m/ST



E'4m/ST

Select your region:

- Asia
- Oceania
- Central - South America
- North America
- Europe
- Middle East

Technical data	
Brew chamber	2 x 24 g
Grinder	2 x Ceramic burrs - 64 mm
User Interface	2 x Touch screen 256 mm (10.1")
Bean hopper	2 x 1.5 kg
Coffee outlet height*	190 mm max.
Hot water outlet height*	160 mm max. or 215 mm max. (option)
Interface	2 x USB, 1 x Ethernet, 1 x CCI/CSI or CCI/CSI Double connection (option)
Cup heater surface	Up to 64 espresso cups
Coffee boiler size	2 x 1.5 L
Steam boiler size	5.4 L
Grounds drawer	1 x 700 g
Drip tray	Standard or Large (option)
Water Connection	
Water hose	Inox braided pipe G3/8" female x 2 m
Drain hose	Ø 22 mm x Ø 16 mm x 2 m

\*measured from the drip tray

Super Traditional	E'4s	E'4m
<b>Weight</b>	100 kg	104 kg
<b>Performance (up to)</b>		
Espresso/h (23 s)	350	
Hot water/h (200 ml)	170	
Cappuccino/h (23 s)	-	350
Adjustable hot water temperature (Manual)	Yes	
Adjustable hot water temperature (Automatic)	Option	
e'Foam Micro Air Dosing (MAD) system (controlled electronically)	Yes	
Milk system with EMT (Electronic Milk Texturing)	-	Yes
<b>Voltage/Power</b>		
Power consumption (standby mode)	Less than 2 W	
2/PE, 208V~, 60Hz, 30A	4600 W	
1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A	5600 W	
2 x 1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A	10200 W	
3/PE, Δ 220-230 V~, 50/60 Hz, 20A	5600 W	
2 x 1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A - ZH	10200 W	
3/N/PE, 380-415V~, 50/60Hz, 16A - ZH	7900 W	
<b>Water pressure and flow</b>		
2.5 - 4 bars (36.3 - 58 psi) If the pressure exceeds 4 bars (58 psi), it is necessary to install a pressure valve reducer.		
If the main flow rate is under 200 L/h, there is a risk of damaging the water pump.		

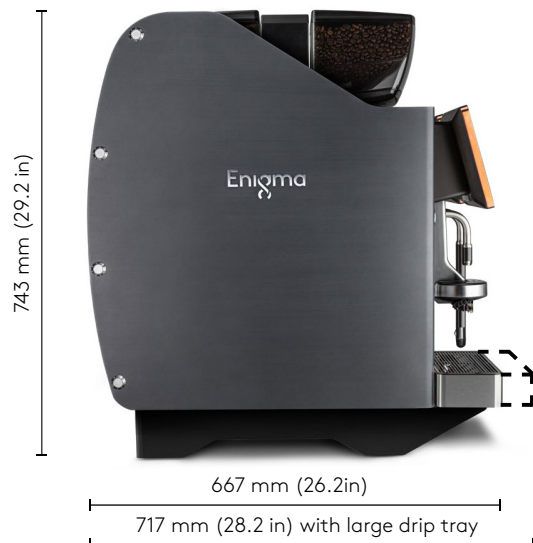
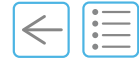


Fig. 2-12

## 2 Description



### 2.3.9 Fiche technique E'4s x-wide/ST, E'4m x-wide/ST



E'4m x-wide/ST

Technical data	
Brew chamber	2 x 24 g
Grinder	2 x Ceramic burrs - 64 mm
User Interface	2 x Touch screen 256 mm (10.1")
Bean hopper	2 x 1.5 kg
Coffee outlet height*	190 mm max.
Hot water outlet height*	160 mm max. or 215 mm max. (option)
Interface	2 x USB, 1 x Ethernet, 1 x CCI/CSI or CCI/CSI Double connection (option)
Cup heater surface	Up to 128 espresso cups
Coffee boiler size	2 x 1.5 L
Steam boiler size	5.4 L
Grounds drawer	1 x 700 g
Drip tray	Standard or Large (option) or Large with pitcher rinsers (option)
Water Connection	
Water hose	Inox braided pipe G3/8" female x 2 m
Drain hose	Ø 22 mm x Ø 16 mm x 2 m

\*measured from the drip tray

#### Select your region:

Asia	<input checked="" type="checkbox"/>	Oceania	<input checked="" type="checkbox"/>
Central - South America	<input checked="" type="checkbox"/>	North America	<input checked="" type="checkbox"/>
Europe	<input checked="" type="checkbox"/>	Middle East	<input checked="" type="checkbox"/>

Super Traditional	E'4s x-wide	E'4m x-wide
<b>Weight</b>	127 kg	131 kg
<b>Performance (up to)</b>		
Espresso/h (23 s)	350	
Hot water/h (200 ml)	170	
Cappuccino/h (23 s)	-	350
Adjustable hot water temperature (Manual)	Yes	
Adjustable hot water temperature (Automatic)	Option	
e'Foam Micro Air Dosing (MAD) system (controlled electronically)	Yes	
Milk system with EMT (Electronic Milk Texturing)	-	Yes
<b>Voltage/Power</b>		
Power consumption (standby mode)	Less than 2 W	
2/PE, 208V~, 60Hz, 30A	4600 W	
1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A	5600 W	
2 x 1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A	10200 W	
3/PE, Δ 220-230 V~, 50/60 Hz, 20A	5600 W	
2 x 1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A - ZH	10200 W	
3/N/PE, 380-415V~, 50/60Hz, 16A - ZH	7900 W	
<b>Water pressure and flow</b>		
2.5 - 4 bars (36.3 - 58 psi) If the pressure exceeds 4 bars (58 psi), it is necessary to install a pressure valve reducer.		
If the main flow rate is under 200 L/h, there is a risk of damaging the water pump.		



849 mm (33.4 in)

743 mm (29.2 in)



667 mm (26.2 in)

717 mm (28.2 in) with large drip tray

Fig. 2-13

## 2.3.10 Fiche technique E'6s/ST, E'6m/ST



E'6m/ST

### Select your region:

Asia	<input checked="" type="checkbox"/>	Oceania	<input checked="" type="checkbox"/>
Central - South America	<input checked="" type="checkbox"/>	North America	<input checked="" type="checkbox"/>
Europe	<input checked="" type="checkbox"/>	Middle East	<input checked="" type="checkbox"/>

Technical data	
Brew chamber	3 x 24 g
Grinder	4 x Ceramic burrs - 64 mm
User Interface	3 x Touch screen 256 mm (10.1")
Bean hopper	4 x 1.5 kg
Coffee outlet height*	190 mm max.
Hot water outlet height*	160 mm max. or 215 mm max. (option)
Interface	4 x USB, 2 x Ethernet, 2 x CCI/CSI
Cup heater surface	Up to 64 espresso cups
Coffee boiler size	3 x 1.5 L
Steam boiler size	5.4 L
Grounds drawer	2 x 700 g
Drip tray	Standard or Large (option)
Water Connection	
Water hose	Inox braided pipe G3/8" female x 2 m
Drain hose	Ø 22 mm x Ø 16 mm x 2 m

\*measured from the drip tray

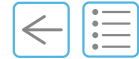
Super Traditional	E'6s	E'6m
<b>Weight</b>	154 kg	162 kg
<b>Performance (up to)</b>		
Espresso/h (23 s)	525	
Hot water/h (200 ml)	170	
Cappuccino/h (23 s)	-	350
Adjustable hot water temperature (Manual)	Yes	
Adjustable hot water temperature (Automatic)	Option	
e'Foam Micro Air Dosing (MAD) system (controlled electronically)	Yes	
Milk system with EMT (Electronic Milk Texturing)	-	Yes
<b>Voltage / Power</b>		
Power consumption (standby mode)	Less than 2 W	
2/PE, 208V~, 60Hz, 30A	4600 + 2300 W	
1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A	5600 + 2800 W	
2 x 1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A	10200 + 2800 W	
3/PE, Δ 220-230 V~, 50/60 Hz, 20A	5600 + 2800 W	
2 x 1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A - ZH	10200 + 2800 W	
3/N/PE, 380-415V~, 50/60Hz, 16A - ZH	7900 + 2800 W	
<b>Water pressure and flow</b>		
2.5 - 4 bars (36.3 - 58 psi) If the pressure exceeds 4 bars (58 psi), it is necessary to install a pressure valve reducer.		
If the main flow rate is under 200 L/h (left hand side) and 150 L/h (right hand side), there is a risk of damaging the water pump.		



Fig. 2-14



## 2 Description



### 2.3.11 Shotmaster ct/Classic



Shotmaster ct/Classic

Technical data	
Brew chamber	2 x 24 g
Grinder	2 x Ceramic burrs - 64 mm
User Interface	1 x Touch screen 256 mm (10.1")
Bean hopper	2 x 1.5 kg
Coffee outlet height*	190 mm max.
Hot water outlet height*	160 mm max. or 215 mm max. (option)
Interface	2 x USB, 1 x Ethernet, 1 x CCI/CSI
Cup heater surface	-
Coffee boiler size	2 x 1.5 L
Steam boiler size	-
Grounds drawer	1 x 700 g
Drip tray	Standard
Water Connection	
Water hose	Inox braided pipe G3/8" female x 2 m
Drain hose	Ø 22 mm x Ø 16 mm x 2 m

\*measured from the drip tray

Select your colour:	Select your region:
Earth <input checked="" type="checkbox"/>	Asia <input checked="" type="checkbox"/> Oceania <input checked="" type="checkbox"/>
Tempest <input checked="" type="checkbox"/>	Central - South America <input checked="" type="checkbox"/> North America <input checked="" type="checkbox"/>
	Europe <input checked="" type="checkbox"/> Middle East <input checked="" type="checkbox"/>

Classic	Shotmaster ct
<b>Weight</b>	60 kg
<b>Performance (up to)</b>	
Espresso/h (23 s)	350
Hot water/h (200 ml)	170
Cappuccino/h (23 s)	-
Adjustable hot water temperature (Manual)	-
Adjustable hot water temperature (Automatic)	-
e'Foam Micro Air Dosing (MAD) system (controlled electronically)	-
Milk system with EMT (Electronic Milk Texturing)	-
<b>Voltage / Power</b>	
Power consumption (standby mode)	Less than 2 W
2/PE, 208V~, 60Hz, 30A	4600 W
1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A	5600 W
2 x 1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A	5600 W
3/PE, Δ 220-230 V~, 50/60 Hz, 20A	5600 W
2 x 1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A - ZH	5600 W
3/N/PE, 380-415V~, 50/60Hz, 16A - ZH	5600 W
<b>Water pressure and flow</b>	
2.5 - 4 bars (36.3 - 58 psi) If the pressure exceeds 4 bars (58 psi), it is necessary to install a pressure valve reducer.	
If the main flow rate is under 150 L/h, there is a risk of damaging the water pump.	



280 mm (11 in)



743 mm (29.2 in)

600 mm (23.6 in)

Fig. 2-15

## 2.3.12 Shotmaster s/m/Classic



Shotmaster m/Classic

Technical data	
Brew chamber	2 x 24 g
Grinder	2 x Ceramic burrs - 64 mm
User Interface	1 x Touch screen 256 mm (10.1")
Bean hopper	2 x 1.5 kg
Coffee outlet height*	190 mm max.
Hot water outlet height*	160 mm max. or 215 mm max. (option)
Interface	2 x USB, 1 x Ethernet, 1 x CCI/CSI
Cup heater surface	Up to 64 espresso cups
Coffee boiler size	2 x 1.5 L
Steam boiler size	5.4 L
Grounds drawer	1 x 700 g
Drip tray	Large with pitcher rinsers or Standard (option) or Large (option)
Water Connection	
Water hose	Inox braided pipe G3/8" female x 2 m
Drain hose	Ø 22 mm x Ø 16 mm x 2 m

\*measured from the drip tray

**Select your colour:**

Earth

Tempest

**Select your region:**

Asia  Oceania

Central - South America  North America

Europe  Middle East

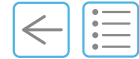
Classic	Shotmaster s	Shotmaster m
<b>Weight</b>	91 kg	95 kg
<b>Performance (up to)</b>		
Espresso/h (23 s)		350
Hot water/h (200 ml)		170
Cappuccino/h (23 s)	-	350
Adjustable hot water temperature (Manual)		Yes
Adjustable hot water temperature (Automatic)		Option
e'Foam Micro Air Dosing (MAD) system (controlled electronically)		Yes
Milk system with EMT (Electronic Milk Texturing)	-	Yes
<b>Voltage/Power</b>		
Power consumption (standby mode)		Less than 2 W
2/PE, 208V~, 60Hz, 30A		4600 W
1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A		5600 W
2 x 1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A		10200 W
3/PE, Δ 220-230 V~, 50/60 Hz, 20A		5600 W
2 x 1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A - ZH		10200 W
3/N/PE, 380-415V~, 50/60Hz, 16A - ZH		7900 W
<b>Water pressure and flow</b>		
2.5 - 4 bars (36.3 - 58 psi) If the pressure exceeds 4 bars (58 psi), it is necessary to install a pressure valve reducer.		
If the main flow rate is under 200 L/h, there is a risk of damaging the water pump.		

\*\*milk is dispensed through the 1.5-Step



Fig. 2-16

## 2 Description



### 2.3.13 Shotmaster ct/ST



Shotmaster ct/ST

#### Select your region:

Asia	<input checked="" type="checkbox"/>	Oceania	<input checked="" type="checkbox"/>
Central - South America	<input checked="" type="checkbox"/>	North America	<input checked="" type="checkbox"/>
Europe	<input checked="" type="checkbox"/>	Middle East	<input checked="" type="checkbox"/>

Technical data	
Brew chamber	2 x 24 g
Grinder	2 x Ceramic burrs - 64 mm
User Interface	1 x Touch screen 256 mm (10.1")
Bean hopper	2 x 1.5 kg
Coffee outlet height*	190 mm max.
Hot water outlet height*	160 mm max. or 215 mm max. (option)
Interface	2 x USB, 1 x Ethernet, 1 x CCI/CSI
Cup heater surface	-
Coffee boiler size	2 x 1.5 L
Steam boiler size	-
Grounds drawer	1 x 700 g
Drip tray	Standard
Water Connection	
Water hose	Inox braided pipe G3/8" female x 2 m
Drain hose	Ø 22 mm x Ø 16 mm x 2 m

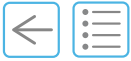
\*measured from the drip tray

Super Traditional	Shotmaster ct
<b>Weight</b>	66 kg
<b>Performance (up to)</b>	
Espresso/h (23 s)	350
Hot water/h (200 ml)	170
Cappuccino/h (23 s)	-
Adjustable hot water temperature (Manual)	-
Adjustable hot water temperature (Automatic)	-
eFoam Micro Air Dosing (MAD) system (controlled electronically)	-
Milk system with EMT (Electronic Milk Texturing)	-
<b>Voltage / Power</b>	
Power consumption (standby mode)	Less than 2 W
2/PE, 208V~, 60Hz, 30A	4600 W
1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A	5600 W
2 x 1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A	5600 W
3/PE, Δ 220-230 V~, 50/60 Hz, 20A	5600 W
2 x 1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A - ZH	5600 W
3/N/PE, 380-415V~, 50/60Hz, 16A - ZH	5600 W
<b>Water pressure and flow</b>	
2.5 - 4 bars (36.3 - 58 psi) If the pressure exceeds 4 bars (58 psi), it is necessary to install a pressure valve reducer.	
If the main flow rate is under 150 L/h, there is a risk of damaging the water pump.	



Fig. 2-17





## 2.3.14 Shotmaster s/m/ST



Shotmaster m/ST

Technical data	
Brew chamber	2 x 24 g
Grinder	2 x Ceramic burrs - 64 mm
User Interface	1 x Touch screen 256 mm (10.1")
Bean hopper	2 x 1.5 kg
Coffee outlet height*	190 mm max.
Hot water outlet height*	160 mm max. or 215 mm max. (option)
Interface	2 x USB, 1 x Ethernet, 1 x CCI/CSI
Cup heater surface	Up to 64 espresso cups
Coffee boiler size	2 x 1.5 L
Steam boiler size	5.4 L
Grounds drawer	1 x 700 g
Drip tray	Large with pitcher rinsers or Standard (option) or Large (option)
Water Connection	
Water hose	Inox braided pipe G3/8" female x 2 m
Drain hose	Ø 22 mm x Ø 16 mm x 2 m

\*measured from the drip tray

### Select your region:

Asia	<input checked="" type="checkbox"/>	Oceania	<input checked="" type="checkbox"/>
Central - South America	<input checked="" type="checkbox"/>	North America	<input checked="" type="checkbox"/>
Europe	<input checked="" type="checkbox"/>	Middle East	<input checked="" type="checkbox"/>

Super Traditional	Shotmaster s	Shotmaster m
<b>Weight</b>	101 kg	105 kg
<b>Performance (up to)</b>		
Espresso/h (23 s)	350	
Hot water/h (200 ml)	170	
Cappuccino/h (23 s)	-	350
Adjustable hot water temperature (Manual)	Yes	
Adjustable hot water temperature (Automatic)	Option	
e'Foam Micro Air Dosing (MAD) system (controlled electronically)	Yes	
Milk system with EMT (Electronic Milk Texturing)	-	Yes
<b>Voltage/Power</b>		
Power consumption (standby mode)	Less than 2 W	
2/PE, 208V~, 60Hz, 30A	4600 W	
1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A	5600 W	
2 x 1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A	10200 W	
3/PE, Δ 220-230 V~, 50/60 Hz, 20A	5600 W	
2 x 1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A - ZH	10200 W	
3/N/PE, 380-415V~, 50/60Hz, 16A - ZH	7900 W	
<b>Water pressure and flow</b>		
2.5 - 4 bars (36.3 - 58 psi) If the pressure exceeds 4 bars (58 psi), it is necessary to install a pressure valve reducer.		
If the main flow rate is under 200 L/h, there is a risk of damaging the water pump.		

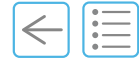
\*\*milk is dispensed through the 1.5-Step



Fig. 2-18



## 2 Description



### 2.3.15 Shotmaster s-pro/m-pro/ST



Shotmaster m-pro/ST

#### Select your region:

Asia	<input checked="" type="checkbox"/>	Oceania	<input checked="" type="checkbox"/>
Central - South America	<input checked="" type="checkbox"/>	North America	<input checked="" type="checkbox"/>
Europe	<input checked="" type="checkbox"/>	Middle East	<input checked="" type="checkbox"/>

Technical data	
Brew chamber	4 x 24 g
Grinder	4 x Ceramic burrs - 64 mm
User Interface	3 x Touch screen 256 mm (10.1")
Bean hopper	4 x 1.5 kg
Coffee outlet height*	190 mm max.
Hot water outlet height*	160 mm max. or 215 mm max. (option)
Interface	4 x USB, 2 x Ethernet, 2 x CCI/CSI
Cup heater surface	Up to 64 espresso cups
Coffee boiler size	4 x 1.5 L
Steam boiler size	5.4 L
Grounds drawer	2 x 700 g
Drip tray	Large with pitcher rinsers or Standard (option) or Large (option)
Water Connection	
Water hose	Inox braided pipe G3/8" female x 2 m
Drain hose	Ø 22 mm x Ø 16 mm x 2 m

\*measured from the drip tray

Super Traditional	Shotmaster s-pro	Shotmaster m-pro
<b>Weight</b>	163 kg	167 kg
<b>Performance (up to)</b>		
Espresso/h (23 s)		700
Hot water/h (200 ml)		170
Cappuccino/h (23 s)**	-	350
Adjustable hot water temperature (Manual)		Yes
Adjustable hot water temperature (Automatic)		Option
e'Foam Micro Air Dosing (MAD) system (controlled electronically)		Yes
Milk system with EMT (Electronic Milk Texturing)	-	Yes
<b>Voltage / Power</b>		
Power consumption (standby mode)		Less than 2 W
2/PE, 208V~, 60Hz, 30A		4600 + 4600 W
1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A		5600 + 5600 W
2 x 1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A		10200 + 5600 W
3/PE, Δ 220-230 V~, 50/60 Hz, 20A		5600 + 5600 W
2 x 1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A - ZH		10200 + 5600 W
3/N/PE, 380-415V~, 50/60Hz, 16A - ZH		7900 + 5600 W
<b>Water pressure and flow</b>		
2.5 - 4 bars (36.3 - 58 psi) If the pressure exceeds 4 bars (58 psi), it is necessary to install a pressure valve reducer.		
If the main flow rate is under 200 L/h (left hand side) and 150 L/h (right hand side), there is a risk of damaging the water pump.		

\*\*milk is dispensed through the 1.5-Step



849 mm (33.4 in)



743 mm (29.2 in)

667 mm (26.2 in)

717 mm (28.2 in) with large drip tray

Fig. 2-19

## 2.3.16 Plaque signalétique

La plaque signalétique se trouve sous le bassinnet.

Veuillez copier les informations suivantes de l'étiquette d'identification dans les champs ci-dessous :

Type

Numéro de série (SN)

<b>S/N: SNTTEST00 01234 56789</b>		
Machine Type	: E4-2020 (Commercial Coffee Maker)	
Manufacture Date	: 46/20 (ww/yy)	
Voltage (main)	: 3/N/PE, 380-415V~, 50/60Hz	
Power (main)	: 7900W (5x1.5mm <sup>2</sup> ), 16A (fuse)	
Voltage (secondary)	: -	
Power (secondary)	: -	
	Coffee	Steam
Water capacity	: 2x1.5l	5.4l
Max. operating pressure	: 1.0MPa	0.2MPa
Water inlet pressure	: 0.1-0.4MPa	
<small>Eversys S.A.   Ecoparc de Daval A2   3960 Sierre   Switzerland Tel.: +41 (0)27 3052121 / www.eversys.com</small>		
<small>Made in Switzerland</small>		

Fig. 2-20

Symbole	Description
	Référence du fabricant (numéro de commande)
	Numéro de série
	Date de fabrication (semaine + année)
	Fabricant
	Type de machine <a href="#">Voir « 2.3.17 » à la page 42</a>
	Marquage CE

### 2.3.17 Tableau de correspondance des types de machines

#### Enigma/Classic

Nom de la machine	Type de machine
Enigma E'2ct/Classic	E2ct-2020
Enigma E'2s/Classic	E2-2020
Enigma E'2m/Classic	E2-2020
Enigma E'4s/Classic	E4-2020
Enigma E'4m/Classic	E4-2020
Enigma E'4s x-wide/Classic	E4xw-2020
Enigma E'4m x-wide/Classic	E4xw-2020
Enigma E'6s/Classic	E6-2020
Enigma E'6m/Classic	E6-2020

#### Enigma/Super Traditional

Nom de la machine	Type de machine
Enigma E'2ct/ST	E2ct-2021
Enigma E'2s/ST	E2-2021
Enigma E'2m/ST	E2-2021
Enigma E'4s/ST	E4-2021
Enigma E'4m/ST	E4-2021
Enigma E'4s x-wide/ST	E4xw-2021
Enigma E'4m x-wide/ST	E4xw-2021
Enigma E'6s/ST	E6-2021
Enigma E'6m/ST	E6-2021

#### Shotmaster/Classic

Nom de la machine	Type de machine
Shotmaster ct/Classic	SMct-2020
Shotmaster s/Classic	SM-2020
Shotmaster m/Classic	SM-2020

#### Shotmaster/Super Traditional

Nom de la machine	Type de machine
Shotmaster ct/ST	SMct-2021
Shotmaster s/ST	SM-2021
Shotmaster m/ST	SM-2021
Shotmaster s-pro/ST	SM Pro-2021
Shotmaster m-pro/ST	SM Pro-2021



## Description 2

## 2 Description



### 2.4 e'Connect (Telemetry)

Ce système de télémétrie de pointe vous permet de suivre et de traiter des données en direct n'importe où dans le monde, afin de contrôler l'homogénéité et les performances, garantissant ainsi la transparence, l'optimisation de la maintenance et la production de statistiques. Il est possible de fournir des tableaux de bord pour réunir des données en de simples rapports.

Des droits d'utilisateur spécifiques sont nécessaires pour accéder au système de télémétrie.

[Contactez votre centre de service pour des informations plus détaillées.](#)

## 2.5 Schéma du processus

Selon le processus/produit, le système prélève des quantités adaptées de grains. Il les moule en fonction des besoins du produit, les fournit à la chambre d'infusion appropriée et les compresse selon les réglages. Ensuite, il infuse et distribue le produit selon vos exigences.

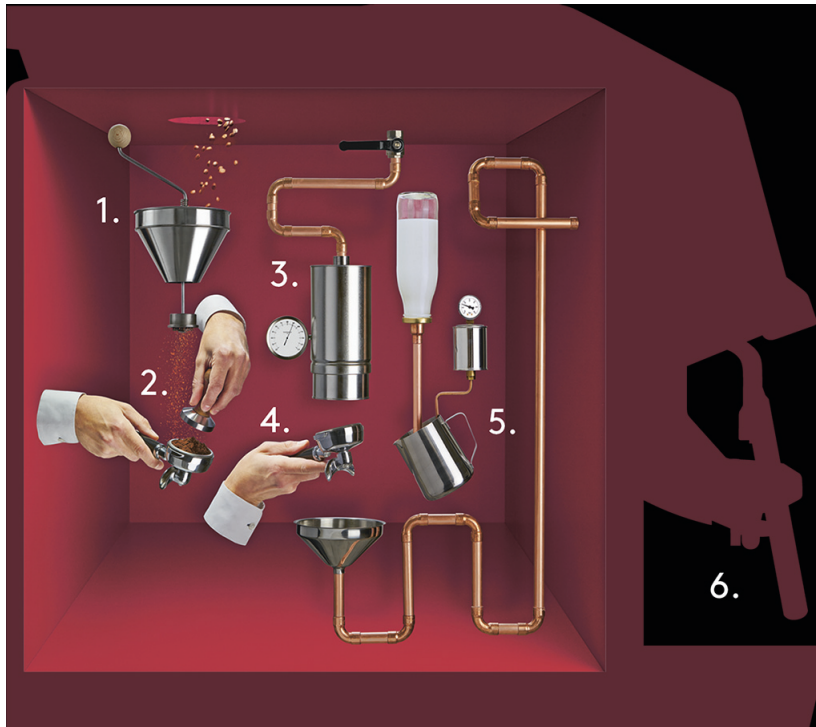


Fig. 2-21

- (1) **Mouture**  
Eversys a conçu des lames en céramique entraînées par un moteur puissant mais silencieux, dont la chaleur est judicieusement canalisée via un ensemble de ventilateurs à l'écart des grains de café, afin de conserver leur qualité. Une commande électronique conserve l'homogénéité du produit tout au long de la journée, ce qui garantit une extraction optimale à tout moment.
- (2) **e'Levelling et compression**  
L'égalisation (levelling) automatique permet de créer un mouvement dans la chambre d'infusion et de fournir une vibration qui permet à la poudre dans la chambre de se répartir de façon plus homogène, ce qui mène à une meilleure extraction, plus régulière. Ce mouvement est une réplique de ce que fait le barista - il tape sur le porte-filtre.  
Compression : une chambre d'infusion de 24 grammes facilitant la confection de grandes boissons en un seul cycle est contrôlée par la compression électronique afin de garantir une qualité constante.
- (3) **Contrôle de la température**  
Un boiler café spécial, séparé du boiler eau/vapeur, assure la productivité et le contrôle de la température, essentiels pour garantir la qualité de la boisson.
- (4) **Infusion**  
Une infusion verticale avec extraction à gravité inversée optimise l'efficacité de la poudre pendant la préparation de l'espresso.
- (5) **Moussage du lait**  
Le lait est moussé avec la vapeur et l'air dans le système à une étape, ce qui améliore les arômes et la texture, reflétant l'expérience du barista.
- (6) **Distribution**



Tous les produits sont pré-programmés pour être distribués de manière cohérente et efficace, ce qui place la productivité et la qualité au premier plan de l'expérience client.

### 2.6 Schéma du processus de nettoyage automatisé

Les machines à café Eversys sont conçues pour un nettoyage facile et en profondeur.

Pendant la journée, le rinçage automatique des sorties de café, des becs verseurs et des chambres à café peut être programmé selon les besoins. Par exemple après x minutes sans utilisation ou après y produits.

Le nettoyage quotidien de la machine est également automatisé et prend environ 10 minutes.

Le nettoyage du système de café et celui du module lait sont effectués avec deux agents nettoyants spécialement formulés d'Eversys. Pour le nettoyage du système de café, Eversys propose des billes de nettoyage qui peuvent être rechargées dans un bac de la machine une fois par mois (aucun ajout manuel quotidien de pastilles de nettoyage n'est nécessaire).

#### Processus (café)

- (1) Démarrez le nettoyage, appuyez sur Rinçage ou en fonction des besoins (voir « 5.3 » à la page 55).
- (2) Bac à marcs vide (voir « 5.8 » à la page 62).
- (3) Le système effectue quelques cycles de rinçage.
- (4) Le système distribue une bille de nettoyage.
- (5) Le capteur détecte la distribution de la bille de nettoyage.
- (6) La bille de nettoyage Eversys tombe à travers le canal à bille dans la chambre à café.
- (7) La chambre se remplit d'eau - la bille de nettoyage est dissoute à une certaine température pendant un certain temps
- (8) Cycles de nettoyage, et cycles de lavage
- (9) Bac à marcs vide (avertissement eau chaude)
- (10) Nettoyage terminé.

#### Processus (lait)

- (11) Pour les machines équipées d'un module lait, les entrées des tuyaux de lait doivent être placées dans un récipient avec le nettoyant à lait Eversys - Everclean. La machine remplit ensuite automatiquement le récipient avec de l'eau et exécute un processus de nettoyage automatique avec rinçage (voir « 7.3.1 » à la page 80 pour plus d'informations).

#### Processus (choco)

- (12) Pour les machines équipées d'un système choco, les tuyaux et la sortie choco sont automatiquement rincés à l'eau chaude pendant le processus de nettoyage automatique.
- (13) Certaines pièces nécessitent un nettoyage quotidien (lors du nettoyage automatique) ou hebdomadaire sous un robinet d'eau. (voir « 9.4.4 » à la page 108 pour plus d'informations).



# Logiciel 3

## Présentation du chapitre

Ce chapitre décrit le logiciel en bref.

### 3.1 Utilisation de l'écran tactile

Le logiciel Enigma s'utilise à l'aide d'un écran tactile.

- Appuyez dessus pour cliquer.
- Appuyez sur Haut (pour ouvrir la première page).
- Maintenez enfoncé pour ouvrir la fenêtre de connexion ou démarrer par exemple le nettoyage automatique.
- Faites glisser pour ajuster les réglages.



**N'utilisez que vos doigts pour sélectionner un produit/appuyer sur l'écran tactile.**

---

## 3.2 Écran principal

L'écran principal permet d'accéder à la plupart des fonctions du logiciel et aux produits à base de café.



L'affichage des produits et des touches dépend des réglages.

Une touche clignotante indique que l'utilisateur doit intervenir.

L'écran principal peut également afficher 15 touches.

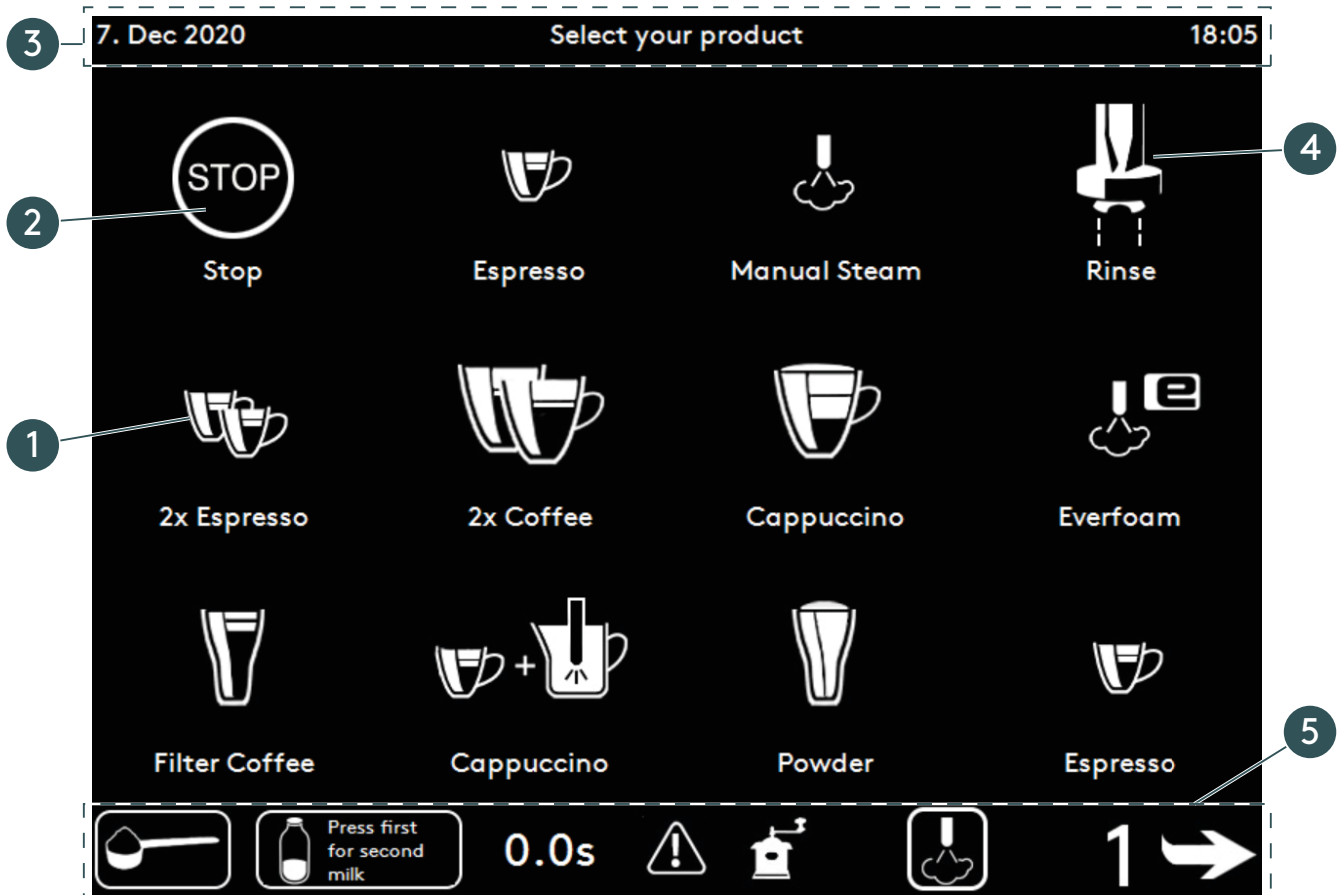


Fig. 3-1

- (1) Touches de produit (voir « 3.3 » à la page 51)
- (2) Touche d'arrêt du produit (voir « 5.7 » à la page 61)
- (3) Bandeau d'en-tête ou première page (voir page 49)
- (4) Touche Rinçage (voir « 5.3 » à la page 55)
- (5) Bandeau de pied de page (voir page 49)

### 3.2.1 Bandeau d'en-tête

Le bandeau d'en-tête est toujours visible, sauf si la première page du rinçage est affichée (voir « 5.3 » à la page 55).

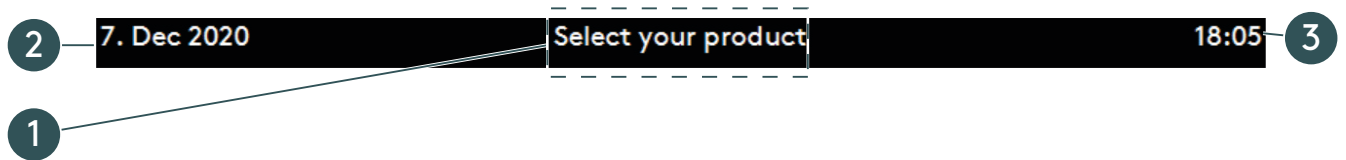


Fig. 3-2Bandeau d'en-tête

- (1) Zone de connexion (pression longue pour ouvrir : Voir « 6.1 » à la page 66) ou appuyer pour ouvrir la première page « 3.2.2 » à la page 49
- (2) Date (jour, mois et année)
- (3) Heure



Pour changer la langue, le fuseau horaire et la date, consultez « 11.3.3 Display » à la page 126.

### 3.2.2 Première page



Fig. 3-3Première page

- (1) Menu Info
- (2) Touche Nettoyer l'écran (Voir « 7.3.5 » à la page 87)
- (3) Zone de connexion, voir « 6.1 » à la page 66
- (4) Touche Rinçage (voir « 5.3 » à la page 55)

### 3.2.3 Bandeau de pied de page

Le bandeau de pied de page est toujours visible et les touches diffèrent selon les réglages.



Fig. 3-4Bandeau de pied de page

## 3 Logiciel



- (1) Touche Decaf ([voir « 5.6.6 » à la page 60](#))
- (2) Touche Lait deux (appuyez pour sélectionner Lait deux)
- (3) Temps d'extraction (secondes)
- (4) Message d'avertissement ([voir « 8.1 » à la page 91](#))
- (5) Touche Moulin ([voir « 3.4 » à la page 52](#))
- (6) Touche Purge ([voir « 5.6.5 » à la page 59](#))
- (7) No de page produits (appuyez pour accéder à d'autres produits)

### 3.3 Touches de produit (par défaut)

Produit	Description	Produit	Description
	Ristretto		Café au lait
	Double espresso		Cappuccino
	Café		Mousse de lait
	Poudre de café - déca (produit spécial)		Espresso Macchiato
	Americano		Latte Macchiato
	Café en pot		Lait
	Café filtre		Vapeur manuelle
	Eau chaude		Vapeur automatique
	Choco		Everfoam™
			1.5-Step

### 3.4 Touche Moulin



L'affichage de cette touche ou l'accès par mot de passe dépend des réglages. Les réglages par défaut sont limités au niveau d'accès Technicien de maintenance ([voir « 11.3.3 » à la page 126](#)).

La touche Moulin ouvre le menu **Réglage moulin**.



Conseils de réglage du moulin : [voir « 6.6 Beans & Grinder » à la page 72](#).

### 3.5 Réglages spécifiques

Les réglages sont effectués par le centre de service Eversys. Si vous souhaitez modifier les paramètres d'usine, consultez la section [« 11.3 User rights » à la page 124](#) avec votre technicien de maintenance lors de la mise en service.

# Mise en service 4

## Présentation du chapitre

Ce chapitre décrit la configuration initiale de la machine.

## 4.1 Mise en service initiale



Il est impératif de lire le « [1.4 General safety instructions](#) » à la page 11 et de comprendre ce manuel avant de mettre la machine en service.

Les caractéristiques du raccordement électrique et les normes citées s'appliquent pour le raccordement de la machine à café dans les pays de l'UE. Il peut être nécessaire de respecter également des réglementations nationales spécifiques. Dans les pays hors UE, l'acceptation des normes citées doit être vérifiée par l'entité juridique ou la personne qui souhaite utiliser la machine à café.



La machine pèse plus de 50 kg, c'est pourquoi deux personnes sont requises pour la déballer, la transporter et/ou la soulever pour la poser sur une table stable et plane capable de supporter son poids.

Si vous utilisez un chariot élévateur, des gerbeurs ou tout autre équipement de levage manuel, veillez à le faire conformément aux réglementations locales.



Votre centre de service mettra votre machine à café en service pour la première fois et vous fournira des instructions sur son utilisation.

La remise en service ultérieure, la mise hors service ou toute opération de maintenance ou de réparation sera également effectuée par votre centre de service.

## 4.2 Exigences préalables à la mise en service initiale

Des travaux préparatoires sont nécessaires avant que votre technicien de maintenance puisse configurer votre Enigma. Les travaux préparatoires suivants doivent être réalisés par un professionnel qualifié :

Description	OK	Problème
Surface plane et propre	<input type="checkbox"/>	
Environnement propre	<input type="checkbox"/>	
Espace au-dessus de 300 mm au minimum (11,8 po)	<input type="checkbox"/>	
Table stable capable de supporter < 100 kg E'6m < 150 kg	<input type="checkbox"/>	
Hauteur de table 800 mm (31,5 po)	<input type="checkbox"/>	
Découpe du comptoir, voir « 9.2.2 » à la page 103.	<input type="checkbox"/>	
Lignes électriques distinctes pour chaque machine.	<input type="checkbox"/>	
Électricité secteur protégée par disjoncteur DDR	<input type="checkbox"/>	
Vanne d'arrêt de l'arrivée d'eau avec clapet anti-retour (type EA ou selon la réglementation locale)	<input type="checkbox"/>	
Cartouche détartrante ou filtre à carbone au minimum	<input type="checkbox"/>	
Pression d'eau de 2,5 à 4 bar (32,3 à 58 psi) (250 - 400 KPa)	<input type="checkbox"/>	
Réducteur de pression (uniquement si la pression est supérieure à 4,5 bar)	<input type="checkbox"/>	
Débit supérieur à 200 l/h (Enigma, E'line) Débit supérieur à 140 l/h (Cameo)	<input type="checkbox"/>	
Entrée d'eau de 3/8" (AU et JA G 1/2)	<input type="checkbox"/>	
Le tuyau de vidange doit être raccordé à un siphon (entrée min. Ø 56 mm (Ø 2,2 in)).	<input type="checkbox"/>	
Entrée du siphon min. Ø 56 mm (Ø 2,2 po) selon la norme EN 61770.	<input type="checkbox"/>	
Machine installée avec une protection adéquate contre le reflux pour respecter les codes de plomberie nationaux ou locaux en vigueur.	<input type="checkbox"/>	
Dureté totale : 5 à 8°dGH (89 à 142 ppm)	<input type="checkbox"/>	
Dureté en carbonate : max. 6°dKH (107 ppm)	<input type="checkbox"/>	
Valeur de pH : idéale de 7,0 à 7,2	<input type="checkbox"/>	
Chlore (Cl) max. 0,1 mg/l	<input type="checkbox"/>	



# Utilisation 5

## Présentation du chapitre

Ce chapitre décrit comment démarrer, arrêter et utiliser la machine Enigma.



Il est impératif de lire les « [1.4 General safety instructions](#) » à la page 11 et de comprendre ce manuel avant de préparer des boissons avec cette machine Enigma. En cas d'incertitude concernant les informations présentées, contactez votre centre de service local.



La qualité du café dépend de nombreux facteurs, mais il est surtout important d'utiliser des grains de café frais et de nettoyer et d'entretenir régulièrement votre machine conformément à « [7.1 Cleaning and maintenance operations](#) » à la page 76.

## 5.1 Recommandations de configuration quotidienne

	Procédure	Voir le chapitre
A.	Mise sous tension.	« 5.2 » à la page 56
B.	Ou mise en route automatique avec la touche standby.	« 5.2.1 » à la page 56
C.	Si nécessaire, validez les erreurs.	« 8.1 » à la page 91
D.	Appuyez sur <b>Rinçage</b> pour initialiser le démarrage.	« 5.3 » à la page 58
E.	Videz le bac à marcs.	« 5.8 » à la page 65
F.	Remplissez de grains de café frais.	« 5.4 » à la page 59
G.	Si nécessaire, remplissez de billes de nettoyage Eversys™.	« 7.3.7 » à la page 89
H.	Dégustez votre boisson !	« 5.6 » à la page 60

## 5.2 Mise sous tension.

- A. Relevez la sortie de café (1) jusqu'en haut et retirez le bac à marcs (2).
- B. Démarrez la machine au niveau de l'interrupteur principal (3), basculez-le sur « 1 » (ON).
- C. Soulevez la lance vapeur (4) et le bassinnet (5).
- D. Vérifiez que le robinet d'entrée d'eau principale est ouvert (6).
- E. Remplacez le bac à marcs et repoussez le bassinnet dans sa position d'origine.

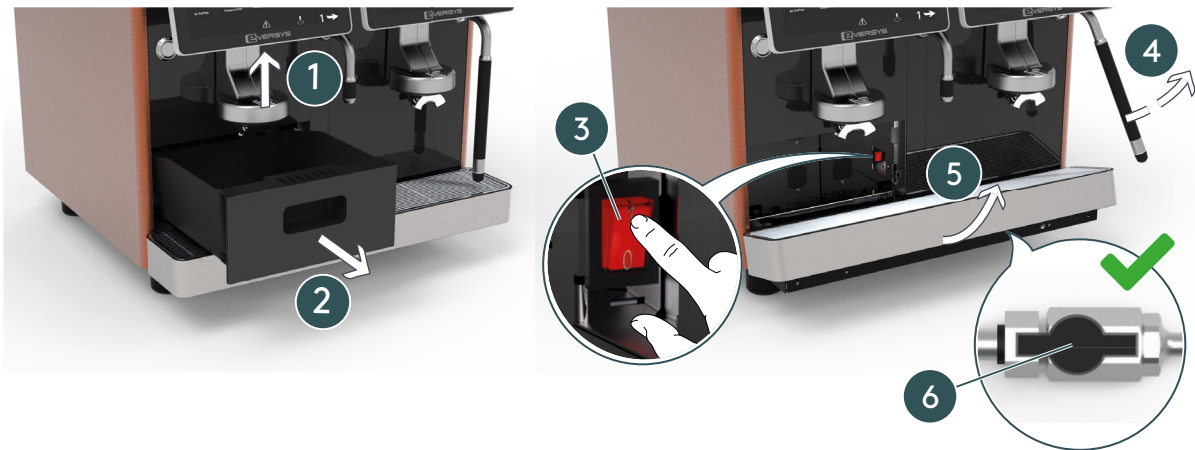


Fig. 5-1

### 5.2.1 Standby (mise en route automatique)



- A. Si la machine Enigma est déjà sous tension et en mode veille (standby), maintenez la touche standby (1) enfoncée (3 s) pour l'allumer.



Fig. 5-2

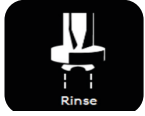


---

Le mode standby désactive toutes les fonctions telles que le chauffage du boiler, l'écran tactile et l'éclairage face avant, afin d'économiser de l'énergie. Il est possible d'utiliser cette fonction pour désactiver la machine pendant la nuit, par exemple.

---

## 5.3 Rinçage



Pour initialiser la machine Enigma, il est nécessaire de la rincer après chaque démarrage. Chaque fois qu'un rinçage est nécessaire, cette touche clignote.

- A. Il est possible de rincer à tout moment en appuyant sur la touche **Rinçage** (1).



**La touche Rinçage distribue de l'eau chaude.**



Selon les réglages, la touche **Rinçage** s'affiche dans la zone des produits ou sur la première page. Pour plus d'informations, voir le chapitre « [11.3 User rights](#) » à la page 124.

Exemple de première page :

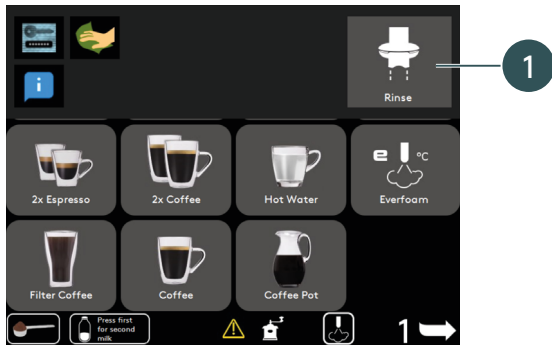


Fig. 5-3

### 5.3.1 Rinçage de préchauffage



Au bout de 10 minutes d'inactivité (aucune boisson n'est préparée), un rinçage de préchauffage est demandé par la machine si cette fonction est activée.



Pour activer ou désactiver cette fonction, contactez votre centre de service local.

### 5.3.2 Rinçage automatique

Le rinçage ne remplace pas le nettoyage quotidien ! Un rinçage automatique est nécessaire pour supprimer l'accumulation de résidus dans le système de café et le module lait.

La machine Enigma effectue un rinçage automatique à intervalles réguliers ainsi que lors de sa mise sous ou hors tension.

## 5.4 Remplissage des bacs à grains de café



**N'essayez jamais d'accéder au moulin. Les meules du moulin sont tranchantes et peuvent entraîner des blessures.**



N'ouvrez que les sacs de grains correspondant à la quantité nécessaire pour la journée. Entrez les grains de café dans un endroit frais et sec.

Veillez à ce qu'aucun corps étranger ne pénètre dans le ou les bac(s) à grains. Le moulin risque de se bloquer ou d'être endommagé.

Les procédures suivantes décrivent comment remplir le bac à grains (3).

- A. Enlevez les couvercles du bac à grains (1).
- B. Vérifiez que les bacs à grains sont ouverts (verrouillés) (2).



S'il est déverrouillé, le bac à grains est desserré et il est impossible de moudre du café (position fermée).

- C. Remplissez de grains de café frais (3).
- D. Fermez les couvercles (4).

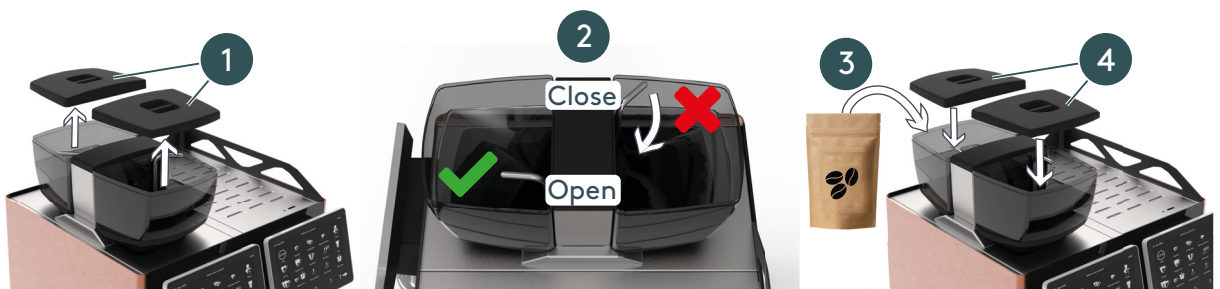


Fig. 5-4

## 5.5 Surface chauffante des tasses

- A. Remplissez la surface chauffante de tasses.



**Soyez prudent(e) car les tasses et la plaque chauffante peuvent être chaudes.**



Fig. 5-5

### 5.6 Préparation d'une boisson

Il est impossible de présenter toutes les boissons dans ce manuel. Une vue d'ensemble des principaux produits est fournie dans les chapitres suivants.

Pour changer les réglages ou afficher les touches de produit, reportez-vous à « 11.3.3 Display » à la page 126.



Toutes les touches de produit fonctionnent comme des boutons de marche/arrêt.

Appuyez sur la touche pour commencer à distribuer le produit. Au besoin, pour arrêter la distribution manuellement : appuyez à nouveau sur la même touche de produit.

#### 5.6.1 Réglage de la hauteur de la sortie café

- A. Déplacez la sortie de café (1) vers le haut ou le bas pour l'ajuster à la hauteur de la tasse.



La hauteur de tasse maximum est de 190 mm .



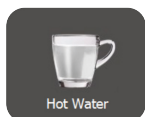
Fig. 5-6

#### 5.6.2 Produit à base de café



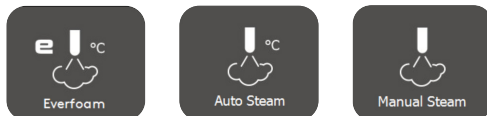
- A. Placez une tasse sous la sortie de café.
- B. Appuyez sur cette touche pour préparer deux espressos simultanément.

#### 5.6.3 Produit eau chaude



- A. Placez une tasse sous la sortie eau chaude.
- B. Appuyez sur cette touche pour distribuer de l'eau chaude (par exemple pour préparer un thé).

## 5.6.4 Produit vapeur



- A. Avant d'utiliser la lance vapeur, appuyez sur la touche Purge (« 5.6.5 » à la page 62) pour évacuer l'air en cas de condensation.
- B. Placez un pichet à lait (1) sous la lance vapeur.
- C. Insérez la lance vapeur dans le pichet à lait (rempli à un tiers de lait frais froid).
- D. Appuyez sur l'une des touches vapeur (2) pour distribuer un produit vapeur (par exemple pour créer de la mousse de lait ou un motif sur le café (3)).



Ne laissez jamais la lance vapeur immergée dans le pichet lorsqu'elle n'est pas utilisée.

- E. Purgez et essuyez la lance vapeur (« 5.6.5 » à la page 62).

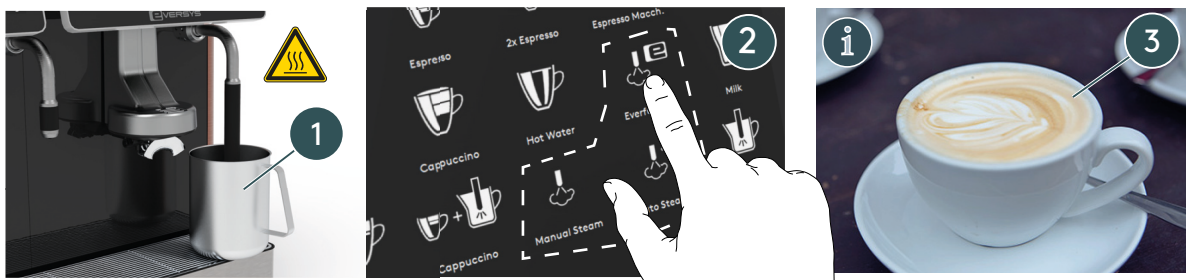


Fig. 5-7

## 5.6.5 Touche Purge vapeur



Pour initialiser la machine Enigma, il est nécessaire d'appuyer sur la touche de purge clignotante après chaque démarrage. Chaque fois qu'une purge est nécessaire, cette touche clignote.

Après chaque utilisation de la lance vapeur, il est nécessaire de l'essuyer et de la purger.

- A. Appuyez sur la touche clignotante Purge sur l'écran principal (1).
- B. Essuyez la lance vapeur avec un chiffon humide (2). Changez les chiffons chaque jour.
- C. Sur l'écran qui s'affiche, appuyez sur Purge (3).



**Attention à la vapeur chaude !**

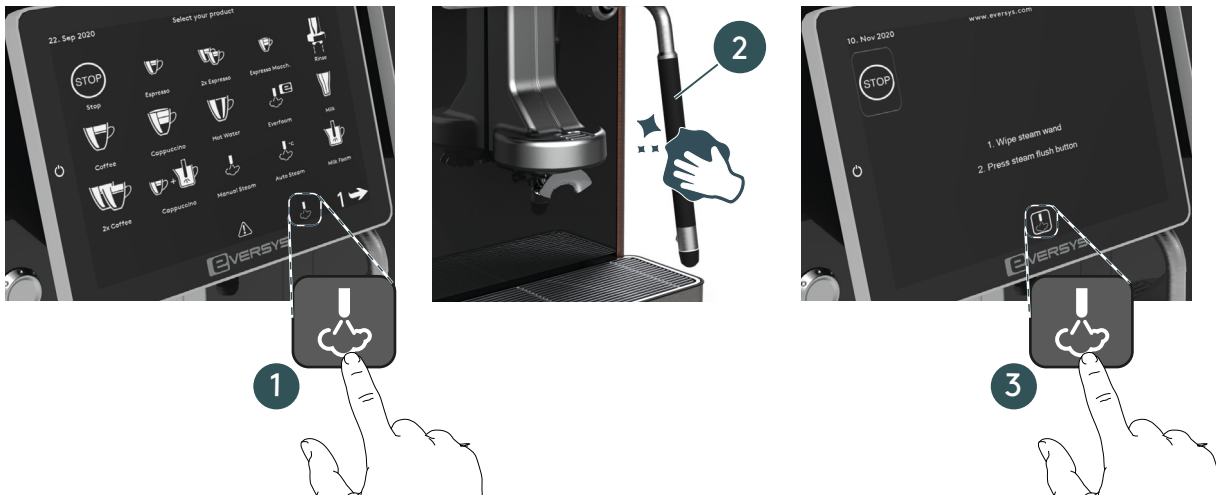


Fig. 5-8



## 5.6.6 Produit café en poudre (déca) (en option)



**Remplissez le canal de poudre décaféinée uniquement avec du café moulu !**



Selon les réglages, la touche **Decaf** peut ne pas s'afficher dans la zone des produits. Pour plus d'informations, reportez-vous au chapitre « [11.3.3 Display](#) » à la page 126.

- A. Appuyez sur la touche portant une cuillère de dosage (1).
- B. Appuyez sur le produit souhaité (2).
- C. Ouvrez le canal de poudre (3) et ajoutez une portion de café moulu (20 g maximum). Utilisez du café espresso moulu très fin pour une qualité optimale dans la tasse.
- D. Fermez le couvercle du canal de poudre (3) et appuyez sur **Continuer** (4) pour distribuer le produit.



Fig. 5-9

## 5.7 Arrêt du produit



- A. Pour arrêter la distribution de tous les produits, appuyez sur la touche STOP (1).



Selon les réglages, la touche **STOP** peut ne pas s'afficher dans la zone des produits (2). Pour plus d'informations, reportez-vous au chapitre « [11.3.3 Display](#) » à la page 126.



Fig. 5-10

## 5.8 Vidage du bac à marcs



### RISQUE DE BRÛLURES.

Après le premier démarrage ou pendant le nettoyage, le bac à marcs peut contenir de l'eau chaude. Videz-le avec précaution (voir « 7 » à la page 75 pour plus d'informations).



La mouture de café peut être compostée ou recyclée avec des déchets organiques (3).

- A. Une fois le bac à marcs rempli de galettes de café, videz-le en suivant les étapes ci-dessous et les instructions affichées.
- B. Relevez la sortie de café (1).
- C. Retirez le bac à marcs (2).
- D. Videz le bac à marcs (3), nettoyez-le et séchez-le.
- E. Remplacez-le à l'intérieur de la machine.



Fig. 5-11

- F. Appuyez sur **Oui** pour valider le vidage du bac à marcs (ou **Non** pour annuler).

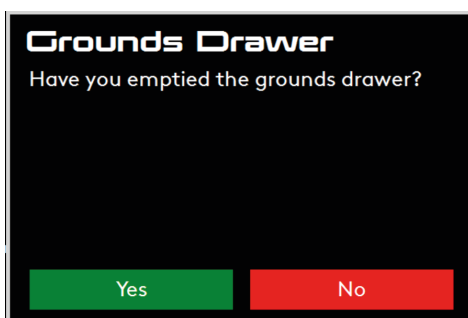


Fig. 5-12

## 5.9 Mise hors tension

- A. Arrêtez la machine Enigma en basculant l'interrupteur principal sur « 0 » (Off).

Pour plus d'informations, voir le chapitre « 5.2 Mise sous tension. » à la page 56.

## 5.10 Recommandations de fin de journée



Pour éviter les odeurs, ainsi que les résidus collants de café et de lait (également susceptibles de bloquer la machine), un nettoyage doit être intégré à votre procédure quotidienne de fin de journée.

Ceci garantit la qualité optimale des cafés et le bon fonctionnement de la machine.

	Procédure	Voir le chapitre
A.	Nettoyez	« 7.2 » à la page 78
B.	Mettez la machine hors tension ou en standby	« 5.9 » à la page 66
C.	Passez une agréable soirée !	;)

## 5.11 Arrêt d'urgence



Utilisez l'arrêt d'urgence **UNIQUEMENT** si la machine est complètement bloquée et ne répond plus à aucune commande.

Pour désactiver toutes les fonctions :

- mettez l'interrupteur principal hors tension (3) en le basculant sur OFF ;
- ou débranchez le câble d'alimentation de la prise secteur.



La machine Enigma doit être installée dans un endroit où l'interrupteur principal et le câble d'alimentation sont accessibles à tout moment.

La prise secteur doit se trouver à proximité de la Enigma et doit être facilement accessible par l'opérateur.

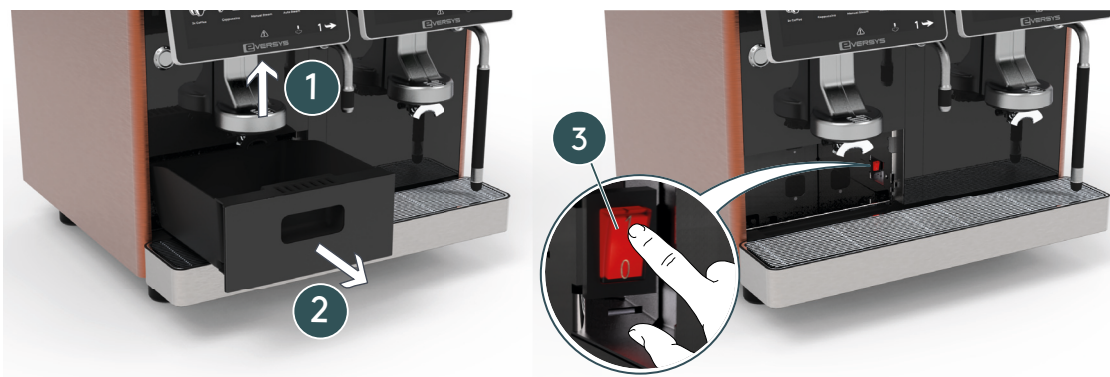


Fig. 5-13 Arrêt d'urgence



PAGE INTENTIONALLY LEFT BLANK

# Menu Réglages 6

## Présentation du chapitre

Ce chapitre décrit les réglages de base de l'opérateur et du manager.



**Ne communiquez jamais votre mot de passe à des utilisateurs non formés. Des saisies ou des modifications incorrectes peuvent réduire la qualité des boissons.**



L'affichage de ces chapitres dépend de votre niveau d'accès. Référez-vous à l'annexe, chapitre « [11.3 User rights](#) » à la [page 124](#) pour plus d'informations.

---

## 6.1 Menu Connexion

- A. Maintenez enfoncée la zone de connexion (voir « 3.2.1 Header strip » à la page 47).

↳ Le menu Connexion s'affiche.

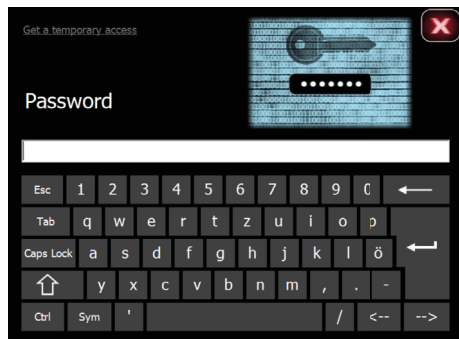


Fig. 6-1

- B. Saisissez votre mot de passe pour accéder au menu Réglages.
- C. Si vous n'avez pas de mot de passe, il est possible de demander un mot de passe temporaire. Appuyez sur **Obtenir un accès temporaire** et fournissez à votre centre de service le numéro affiché.

↳ Le menu **Réglages** s'affiche.

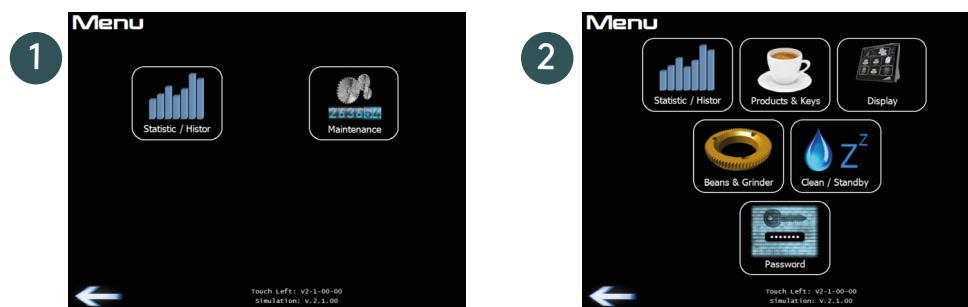


Fig. 6-2

- (1) Exemple de **Menu** avec accès opérateur.
- (2) Exemple de **Menu** avec accès manager.

**i** L'accès opérateur permet d'afficher des statistiques (statistiques produits) et l'historique de nettoyage.

La connexion manager est limitée aux réglages de produits et aux fonctions d'affichage. Accès intégral à toutes les statistiques et à l'historique.



## 6.2 Utilisation du menu du logiciel (manager)



Fig. 6-3

- (1) Sélectionnez un produit.
- (2) Appuyez sur un sous-menu pour afficher ses réglages.
- (3) Curseur : Faites glisser vers la gauche ou la droite pour ajuster les réglages.
- (4) Touches Haut/Bas : Utilisez ces flèches (vertes) pour des réglages précis.
- (5) **Test du produit** : utilisez cette touche pour tester le produit et éviter de revenir à l'écran principal.
- (6) **Apprentissage de la quantité** : utilisez cette touche pour ajuster la quantité d'eau ou de lait selon le produit.
- (7) Parcourez les pages produits.
- (8) Parcourez le menu.
- (9) Naviguez jusqu'au menu précédent.
- (10) Touche Référence, synchronise les produits entre les écrans gauche et droit.

## 6.3 Statistiques / Historique

Ce menu permet d'accéder à :

- Statistiques produits.

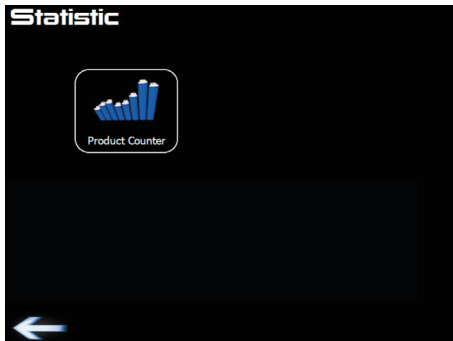


Fig. 6-4



Tous les compteurs sont liés à un mot de passe. Il est possible de réinitialiser les compteurs si nécessaire.

### 6.3.1 Statistiques produits

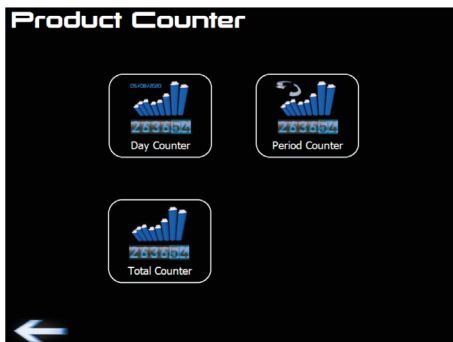


Fig. 6-5

#### Exemple de compteur total



Fig. 6-6

## 6.4 Produit et touches (connexion manager)

Avec un accès manager, il est possible de modifier les réglages suivants.



La quantité d'eau chaude est réglée en secondes lorsqu'elle est distribuée depuis le boiler vapeur et en clics (contrôlé par le débitmètre) lorsqu'elle est distribuée depuis le boiler café.

La plage de réglage est de 0 à 1 000 clics. 1 clic équivaut environ à 1 ml.

La quantité de lait est définie en secondes. La plage de réglage est de 0 à 100 secondes.

- (1) **Nom du produit** : appuyez pour saisir un nouveau nom (maximum 13 caractères).
- (2) **Quantité d'eau** : appuyez pour modifier le nombre de clics ou secondes (réglez avec le curseur ou les touches haut/bas).



Fig. 6-7

### (3) Apprentissage de la quantité

- A. Appuyez sur **Apprentissage de la quantité** pour distribuer un café.
- B. Lorsque le niveau souhaité est atteint dans la tasse, appuyez sur la même touche pour arrêter la distribution.

↳ Cette action permet de mémoriser le nombre de clics (ou secondes).

- (4) Appuyez sur **Séquence lait** ou **Séquence poudre** (uniquement si vous disposez du module E'choco) pour ouvrir les paramètres disponibles.
- (5) **Quantité de lait** (uniquement pour les produits lait) : appuyez pour modifier le nombre de secondes ou **Apprentissage de la quantité**.
- (6) **Test produit**

Préparez au moins 6 boissons à l'aide du **Test produit** afin d'obtenir le café et le temps d'extraction souhaités et que le moulin fournisse la quantité correcte de café pour l'épaisseur de galette réglée.

Pour l'adapter, voir « [6.6 Grains et moulin](#) » à la page 77.

### Produits Everfoam et mousse automatique

Avec ces produits vapeur, il est possible de contrôler la **Température d'arrêt** et la **Texture mousse**.

### Produits eau chaude

Avec les produits eau chaude, il est possible de contrôler la **Température de l'eau**.



## 6.5 Affichage

Avec l'accès manager, il est possible d'importer et de définir une langue, d'importer de nouveaux écrans et de définir la date, le nombre de pages produits, l'économiseur d'écran et l'éclairage de la face avant.



Si la langue requise n'est pas disponible, veuillez contacter votre centre de service.

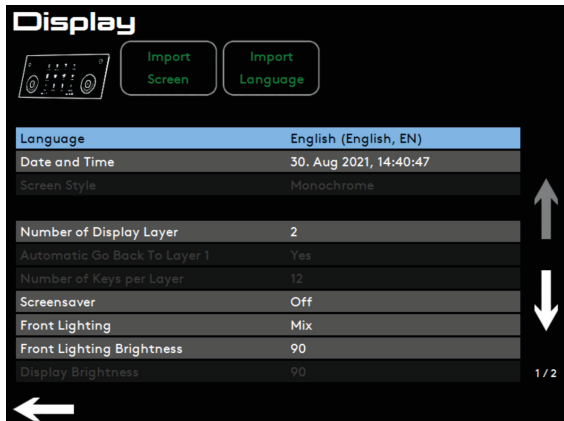


Fig. 6-8

### Réglage de l'heure et de la date

Suivez les instructions à l'écran. Réglez l'heure et la date si nécessaire.

### Fuseau horaire

Sélectionnez un fuseau horaire pour régler correctement l'heure d'été.

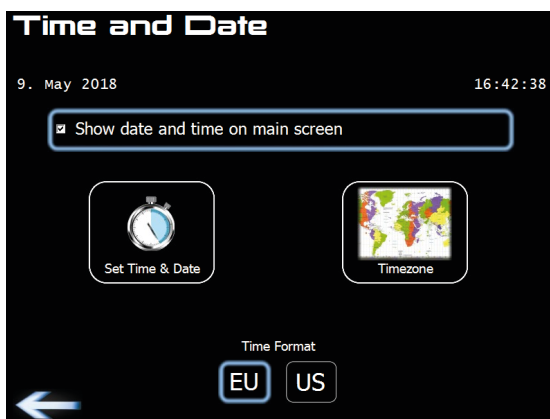


Fig. 6-9

### Éclairage face avant

- **Désactivé** (pas de lumière décorative sous le panneau avant)
- **Sélectionnez une couleur** (couleur fixe sous le panneau avant)
- **Variable** (spectre complet des couleurs en 3 minutes)

### Nombre de pages produits

1 à 4 pages produits (jusqu'à 15 produits par page selon les réglages).

62 touches de produit maximum.

### 6.5.1 Écran d'importation

Le processus est similaire à l'importation de langues, voir « [6.5.2 Importation d'une langue](#) » à la page 76



Enregistrez le fichier « .screen » dans le répertoire principal de la clé USB.

La touche **Effacer l'écran** supprime toutes les icônes définies par l'utilisateur.

Type de fichier : JPEG ou PNG. À noter que les fichiers doivent également respecter des conditions spécifiques. Contactez votre centre de service pour des informations plus détaillées.

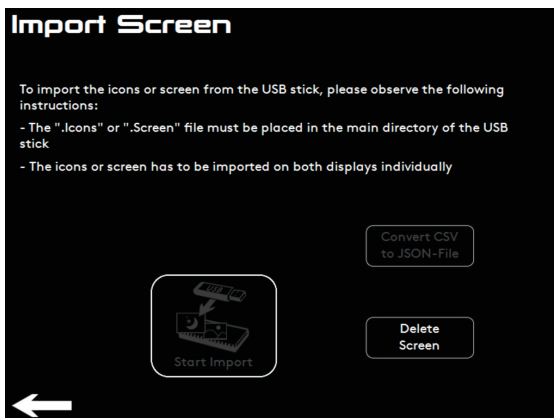


Fig. 6-10

### 6.5.2 Importation d'une langue

Des langues peuvent être importées en appuyant sur la touche **Importation d'une Langue**.

↳ Suivez les instructions affichées.



Enregistrez le fichier « .Language » à la racine de la clé USB.

La touche **Supprimer toutes les langues** permet de supprimer toutes les langues sauf l'anglais.



Fig. 6-11

## 6.6 Grains et moulin



L'affichage de cette touche sur cet écran dépend des réglages. Les réglages par défaut sont limités au niveau d'accès Technicien de maintenance (voir « 11.3.3 » à la page 126).

Dans le menu **Réglage moulin**, il est possible d'ajuster manuellement la taille de la poudre de café par pas de 1/100 mm.

**Réservoir à grains arrière** (vert) ou **Réservoir à grains avant** (bleu) permet de tester la mouture des grains de café.

- A. Appuyez sur **fin** (-) ou sur **grossier** (+) pour régler la taille de mouture.



Fig. 6-12

### 6.6.1 Conseils de réglage



Ajustez en réglant le moulin sur fin ou grossier pour augmenter ou diminuer le temps d'extraction. Le temps d'extraction moyen pour deux espressos de 25 ml chacun est de 21 à 23 secondes.

### 6.7 Nettoyage&Stdbby

#### En standby après le nettoyage

- Non (la machine continue de fonctionner après le nettoyage).
- Oui (la machine passe en mode standby après le nettoyage).

#### Planification ON/OFF mode standby

Réglez l'heure et sélectionnez les jours.

↳ La machine se met automatiquement sous tension, effectue un rinçage et chauffe en conséquence.

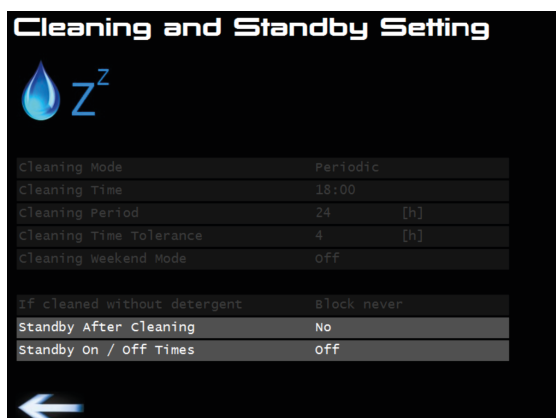


Fig. 6-13



### 6.8 Mot de passe

Deux niveaux d'accès sont disponibles. Un mot de passe peut être défini pour chaque niveau.



Veillez à bien mémoriser les mots de passe.

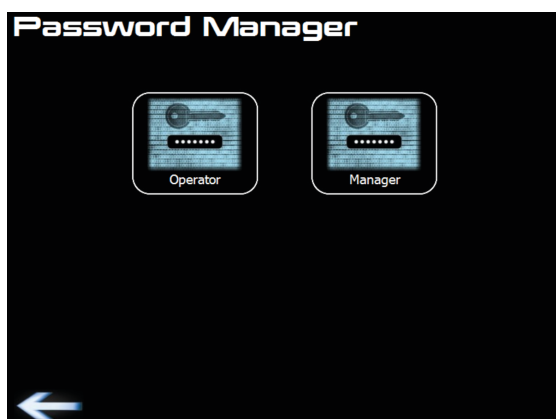
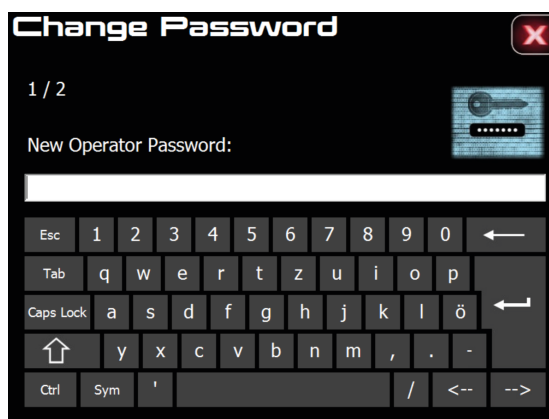


Fig. 6-14







## 6.9 Déconnexion (technicien de maintenance).

Si un technicien de maintenance a oublié de se déconnecter, vérifiez que personne ne travaille sur la machine et appuyez sur **Déconnecter** (1).

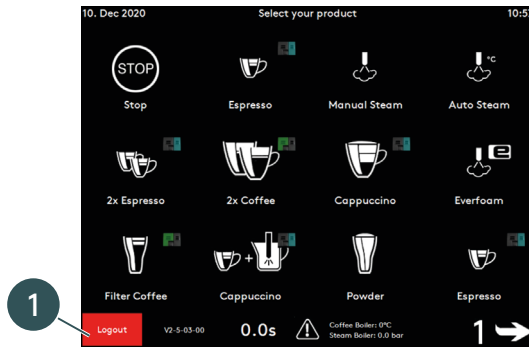


Fig. 6-15



PAGE INTENTIONALLY LEFT BLANK

# Entretien 7

## Présentation du chapitre

Ce chapitre explique en détail comment nettoyer et entretenir votre machine Enigma.



**Il est impératif de lire les « 1.4 General safety instructions » à la page 11 et de comprendre ce manuel avant d'effectuer tout nettoyage de la machine Enigma. En cas d'incertitude concernant les informations présentées, contactez votre centre de service local.**

**N'utilisez que des billes de nettoyage Eversys™ et des solutions Everclean™ pour nettoyer le système.**

**Évitez toute ingestion de ces solutions de nettoyage.**

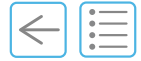
**Si des variations de performances sont observées ou suspectées malgré les opérations d'entretien, contactez votre centre de service.**



Ne passez pas la machine Enigma ou l'un de ses composants au lave-vaisselle.

Nettoyez sous l'eau du robinet avec du savon doux.

Séchez bien les pièces après les avoir nettoyées. Il ne doit y avoir aucun résidu de produits de nettoyage.



## 7.1 Opérations de nettoyage et de maintenance

### 7.1.1 Nettoyage

Un nettoyage régulier est obligatoire afin d'assurer le bon fonctionnement de la machine à café et une qualité optimale du café.

Il est impératif de s'assurer que la consommation de produits alimentaires distribués par la Enigma n'entraîne aucun risque sanitaire.

Si l'entretien et le nettoyage de la machine à café ne sont pas correctement effectués, la distribution de boissons lactées constitue un risque en matière d'hygiène alimentaire.

Toutes les opérations de nettoyage automatiques sont consignées.

Pour plus d'informations sur les intervalles de nettoyage, [voir le chapitre « 7.2 Nettoyage périodique » à la page 84.](#)

## 7.1.2 Maintenance

La machine Enigma doit faire l'objet d'une révision tous les **12 mois** ou tous les **50 000 produits** par côté d'infusion (par exemple 50 000 pour E'2 et 100 000 pour E'4). La maintenance ne doit être effectuée que par un centre de service agréé par le fabricant.

Contactez votre centre de service local pour toute tâche de maintenance.



Fig. 7-1

## 7.2 Nettoyage périodique

### 7.2.1 Plan de nettoyage

Description	Quotidien (automatique)	Hebdomadaire	Mensuel	Ou selon les besoins	Voir
Rinçage automatique du système	✓	✗	✗	✓	<a href="#">page 55</a>
Nettoyage automatique du système Billes de nettoyage™	✓	✗	✗	✓	<a href="#">page 86</a>
Nettoyage automatique du module lait Everclean™	✓	✗	✗	✓	<a href="#">page 86</a>
Lance vapeur	✓	✗	✗	✓	<a href="#">page 59</a>
Lance vapeur (retirez le bout)	✗	✗	✓	✓	<a href="#">page 96</a>
1.5-Step (en option)	✓	✗	✗	✓	<a href="#">page 116</a>
Sortie café/lait	✗	✓	✗	✓	<a href="#">page 91</a>
Bacs à grains	✗	✓	✗	✓	<a href="#">page 92</a>
Châssis et écran tactile	✓	✗	✗	✓	<a href="#">page 93</a>
Bassinnet	✓	✗	✗	✓	<a href="#">page 94</a>
Bac à marcs	✓	✗	✗	✓	<a href="#">page 90</a>
Chute de marcs sous la machine (en option)	✓	✗	✗	✓	<a href="#">page 111</a>
Réservoir de lait	✓	✗	✗	✓	<a href="#">page 89</a>
Réfrigérateur de lait	✓	✗	✗	✓	<a href="#">page 89</a>
Inspection visuelle du distributeur de billes de nettoyage	✓	✗	✗	✓	<a href="#">page 95</a>
E'choco	✓	✓	✗	✓	<a href="#">page 108</a>

## 7.2.2 Tableau de nettoyage

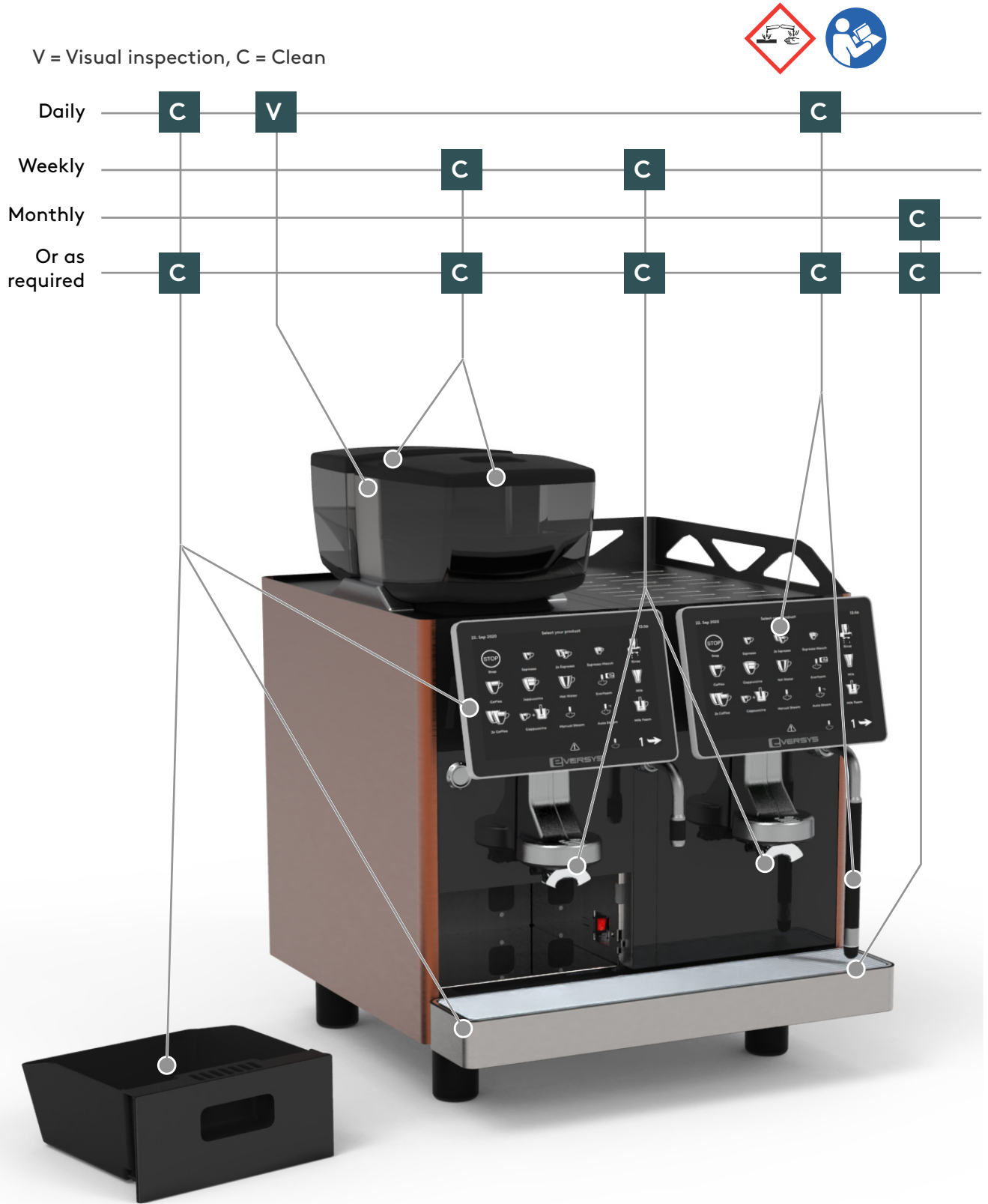


Fig. 7-2

## 7.3 Procédures de nettoyage

### 7.3.1 Procédure de nettoyage automatique du système (avec lait)

Il est possible d'exécuter la procédure de nettoyage complet à tout moment. Bien que le nettoyage doit être exécuté lorsqu'il est demandé (s'il est annulé et en fonction des réglages, il est impossible de préparer une boisson tant qu'il n'a pas été effectué). La procédure suivante est illustrée avec le E'fridge ; le réservoir de lait et le réfrigérateur de lait peuvent être différents (par exemple, avec un réfrigérateur latéral Vitrifrigo® il y a un réservoir de lait haut).



- A. Maintenez la touche Rinçage enfoncée pendant 3 s pour exécuter le nettoyage automatique.

↳ Le menu **Nettoyage?** s'affiche.



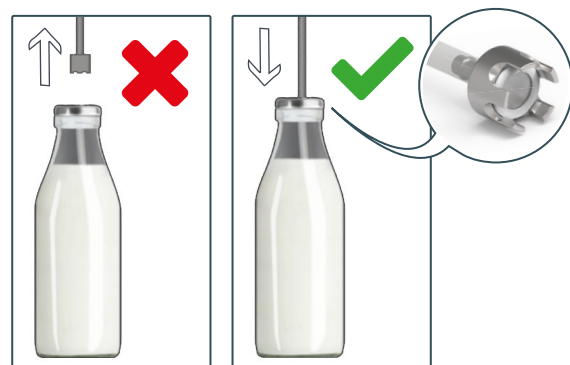
Fig. 7-3

- B. Appuyez sur **Oui** (ou sur **Non** pour annuler)

↳ L'écran **Prepare Milk Cleaning** s'affiche.



Fig. 7-4



**NE RETIREZ PAS LES TUBES À LAIT DU RÉSERVOIR DE LAIT avant d'avoir eu la demande à l'écran. Le lait dans le tube sera repoussé vers le bac à lait.**



- C. Appuyez sur **Continuer** pour valider.

↳ L'action de repousser le lait s'affiche pendant quelques secondes.



Fig. 7-5

↳ Le menu **Bac à marcs** s'affiche.



Fig. 7-6

- D. Videz le bac à marcs comme décrit au chapitre « [5.8 Empty grounds drawer](#) » à la page 62.  
E. Appuyez sur **Continuer**.

↳ Le menu **Prepare Milk Cleaning** s'affiche.



Fig. 7-7

- F. Sortez le réservoir de lait (1) et conservez-le dans un réfrigérateur pendant la procédure de nettoyage. Si nécessaire, nettoyez le réservoir de lait à l'eau chaude et au savon doux. Rincez soigneusement.



Fig. 7-8

## Si vous utilisez une solution de nettoyage pour bouteille de 1 litre

- G. Retirez le bouchon de bouteille approprié (2.1).
- H. Placez le tube à lait à l'intérieur du réservoir de nettoyage (2.2). Veillez à ce qu'il soit correctement posé au fond du réservoir.
- I. Remplissez le réservoir de nettoyage vide (2.3) avec 25 ml d'Everclean™ (1/2 plein pour E'2m) ou avec 50 ml (3/4 plein pour E'4m, E'6m).
- J. Placez le réservoir de nettoyage à l'intérieur du réfrigérateur.
- K. Appuyez sur **Continuer (3)**.



Fig. 7-9

## Si vous utilisez une bouteille de 3 litres

- L. Remplissez le réservoir de nettoyage vide (2.1) avec 25 ml d'Everclean™ (appuyez une fois sur la pompe pour E'2m) ou avec 50 ml (appuyez deux fois sur la pompe pour E'4m - E'6m).
- M. Placez le tube à lait à l'intérieur du réservoir de nettoyage (2.2). Veillez à ce qu'il soit correctement posé au fond du réservoir.
- N. Placez le réservoir de nettoyage à l'intérieur du réfrigérateur.
- O. Appuyez sur **Continuer (3)**.

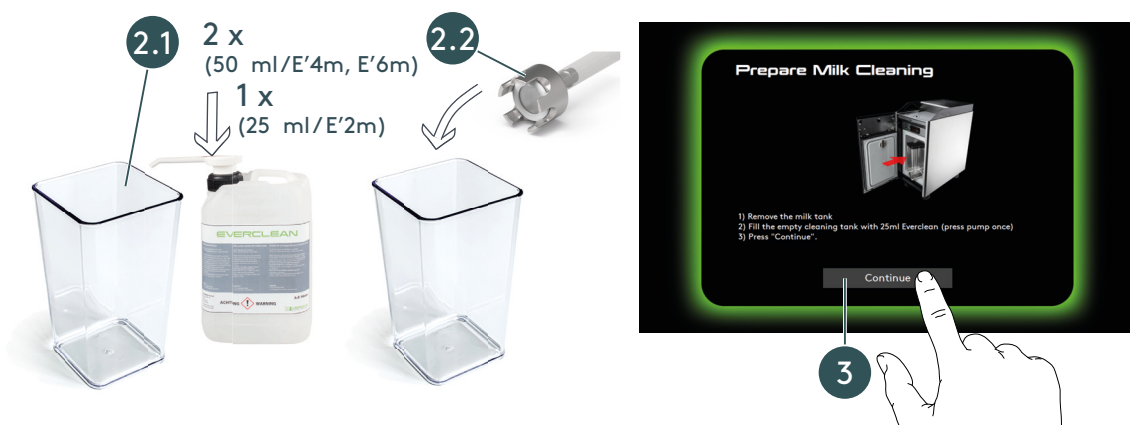


Fig. 7-10

Nettoyage en cours s'affiche.

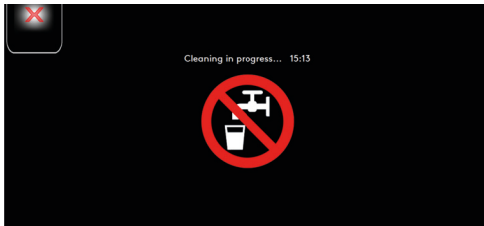


Fig. 7-11



La procédure complète prend environ 12 minutes.



## RISQUE D'ÉCHAUDAGE OU DE BRÛLURES.

**Pendant le nettoyage automatique, la solution de nettoyage et de la vapeur brûlantes sont libérées plusieurs fois. Ne touchez pas les sorties ou la zone située sous les sorties.**

Milk Cleaning Container s'affiche.

- P.** Une fois le nettoyage terminé, retirez et nettoyez le réservoir de nettoyage (1).
- Q.** Videz le réservoir de nettoyage dans un évier (2).
- R.** Nettoyez le tube du réservoir de lait (3) à l'aide d'un chiffon humide à usage unique et remettez le réservoir de lait dans le réfrigérateur.
- S.** Assurez-vous que le tube du réservoir de lait (3) repose correctement au fond du réservoir.
- T.** Appuyez sur **Continuer** (4) lorsque vous avez terminé.

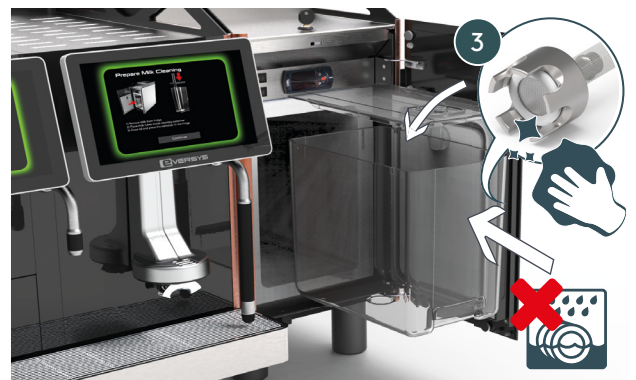


Fig. 7-12

↪ Le menu suivant s'affiche.



Fig. 7-13



## RISQUE DE BRÛLURES.

**Le bac à marcs contient de l'eau chaude, videz-le avec précaution.**

- U.** Videz le bac à marcs dans un évier (1) et nettoyez-le au savon doux.
- V.** Rincez et séchez le bac à marcs (2).
- W.** Remplacez le bac à marcs à l'intérieur de la machine (3).

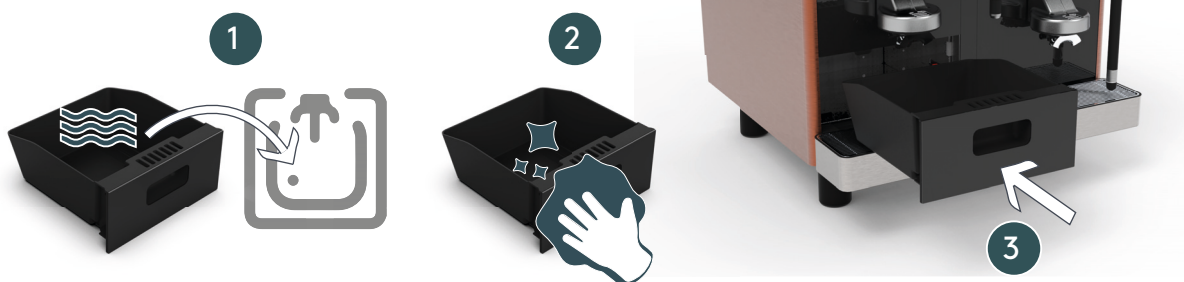


Fig. 7-14

## 7.3.2 Sortie café/lait V2 (métal)

Pour nettoyer la sortie café/lait, procédez comme suit.

- A. Mettez la machine hors tension à l'aide de l'interrupteur principal (voir « 5.9 Switch off » à la page 63).
- B. Tirez doucement vers le bas (1) pour retirer la sortie de café.
- C. Nettoyez à l'eau claire (3) avec un savon doux.
- D. Remontez avec précaution dans l'ordre inverse.

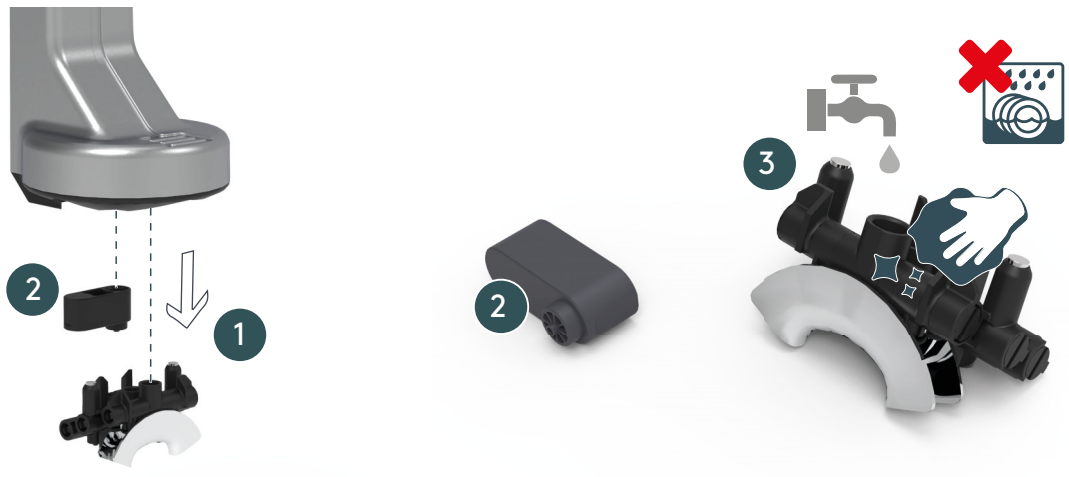


Fig. 7-15



Si vous disposez du module optionnel E'choco, nettoyez la sortie chocolat (2). Voir le chapitre « 9.4 E'choco » à la page 105.

## 7.3.3 Bacs à grains (et canal de poudre décaféinée)

Pour nettoyer les bacs à grains, procédez comme suit.

- A. Mettez la machine hors tension à l'aide de l'interrupteur principal (voir « 5.9 Switch off » à la page 63).
- B. Retirez les couvercles des deux bacs à grains (1).
- C. Déverrouillez les bacs à grains (2).
- D. Retirez les bacs à grains (3) et conservez les grains pour les réutiliser.
- E. Nettoyez les bacs à grains (4) au savon doux, rincez-les à l'eau et séchez-les avec un chiffon doux.
- F. Vérifiez que les bacs à grains sont parfaitement secs avant de les remplir de grains.
- G. Remontez dans l'ordre inverse et verrouillez les bacs à grains.

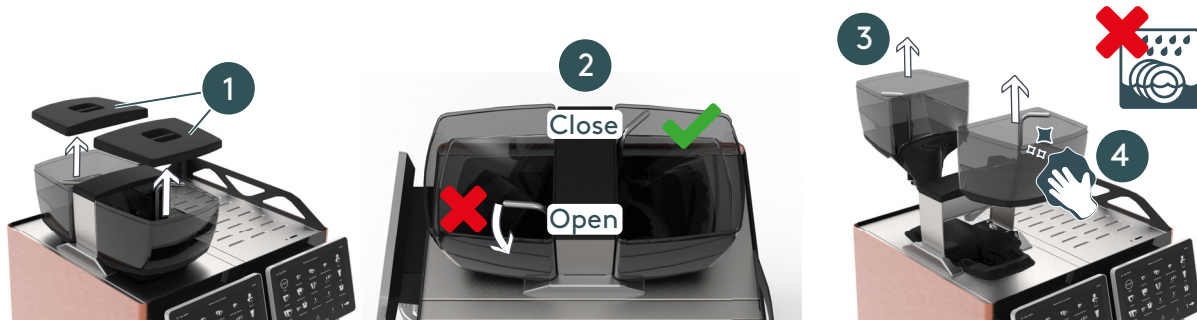


Fig. 7-16

### 7.3.4 Logement

- A. Mettez la machine hors tension à l'aide de l'interrupteur principal (voir « 5.9 Switch off » à la page 63).
- B. Nettoyez le logement avec un chiffon humide.

### 7.3.5 Nettoyage de l'écran (écran tactile)



- A. Appuyez sur la partie centrale supérieure de l'écran tactile (1).
- B. Appuyez sur la touche **Nettoyer l'écran** (2).

↳ L'écran affiche un compte à rebours.



Fig. 7-17

- C. Pendant le compte à rebours, désinfectez l'écran conformément à la recommandation suivante ([regardez la vidéo : https://wi.st/3iMX0Ve](https://wi.st/3iMX0Ve))..



**N'utilisez que des désinfectants commerciaux pour les mains. N'utilisez pas de désinfectants sanitaires !**

**Vaporisez le désinfectant sur un chiffon doux et essuyez soigneusement l'écran avec le chiffon.**

**Important ! Ne pulvérisez jamais de liquide directement sur l'écran tactile.**



Le compte à rebours permet de nettoyer l'écran sans risquer de démarrer un produit.

## 7.3.6 Bassinet

- A. Mettez la machine hors tension à l'aide de l'interrupteur principal (voir « 5.9 Switch off » à la page 63).
- B. Retirez la grille du bassinnet (1).
- C. Lavez la grille et l'intérieur du bassinnet (2) au savon doux et rincez.
- D. Lorsque vous remplacez la grille, veillez à ce qu'elle soit posée correctement et à plat.

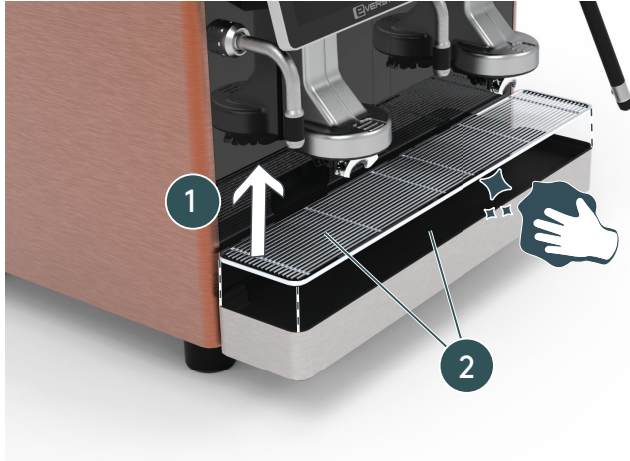


Fig. 7-18



## 7.3.7 Remplissage et vérification visuelle du distributeur de billes de nettoyage

- A. Mettez la machine hors tension à l'aide de l'interrupteur principal (voir « 5.9 Switch off » à la page 63).
- B. Retirez le couvercle (1) et vérifiez que le distributeur (3) ne contient pas de bille de nettoyage bloquée ou cassée.



**Assurez-vous de mettre la machine hors tension au préalable. Il existe un risque de blessures légères infligées par les pièces mobiles.**

- C. Si nécessaire, nettoyez le distributeur et retirez les billes de nettoyage bloquées ou cassées.
- D. Remplissez de billes de nettoyage Eversys™ (2).



Vérifiez qu'il n'y a pas de billes de nettoyage Eversys™ cassée (3).

- E. Remplacez le couvercle (1).



Fig. 7-19

### 7.3.8 Comment nettoyer la buse vapeur



Il est uniquement nécessaire de nettoyer la buse une fois par mois ou au besoin.

- A. Mettez la machine hors tension à l'aide de l'interrupteur principal (voir « 5.9 Switch off » à la page 63).
- B. Retirez la buse (1).
- C. Assurez-vous de ne pas retirer (2) le joint blanc (uniquement sur la lance vapeur V1, ce joint n'est pas disponible sur la lance vapeur V2 ; produit fabriqué après mai 2021).
- D. Lavez la buse au savon doux et à l'eau claire à l'aide d'une brosse douce (3).
- E. Serrez la buse (4).
- F. Vérifiez qu'il n'y ait pas d'espace entre le joint et la buse (lance vapeur V1) (5).

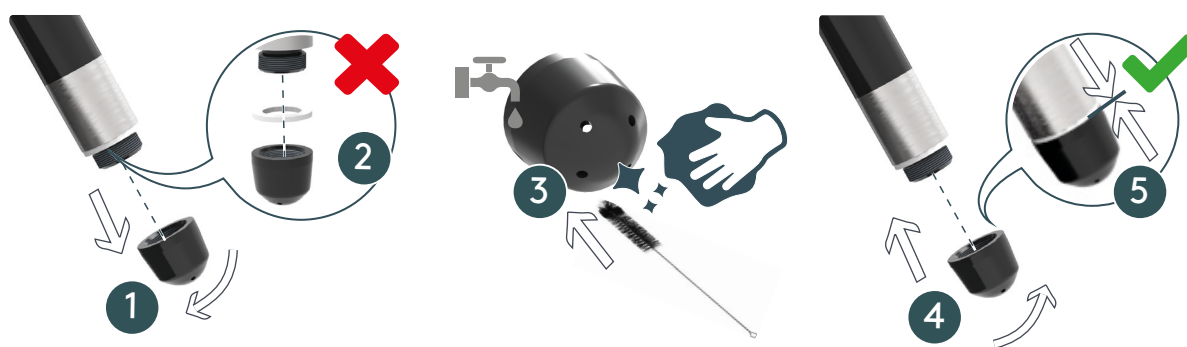


Fig. 7-20

# Dépannage 8

## Présentation du chapitre

Ce chapitre présente tous les messages d'avertissement de l'interface utilisateur.



**Il est impératif de lire et de comprendre le présent manuel avant d'effectuer des opérations de dépannage sur la machine Enigma. En cas d'incertitude concernant les informations présentées, contactez votre centre de service local.**

## 8.1 Exemple de message d'erreur

Toutes les machines à café Eversys sont équipées d'un système interne de dépannage et de messages d'erreur. L'écran suivant montre un exemple.

Si une action de l'utilisateur est requise, le symbole d'avertissement (1) est affiché.

- A. Appuyez sur le symbole d'avertissement (1) pour afficher le message d'avertissement et l'action requise.
- B. Suivez le(s) message(s) affiché(s) à l'écran pour résoudre le problème et appuyez sur **OK** lorsque vous avez terminé.
- C. Utilisez les touches fléchées pour naviguer entre les différents messages d'avertissement/erreur.

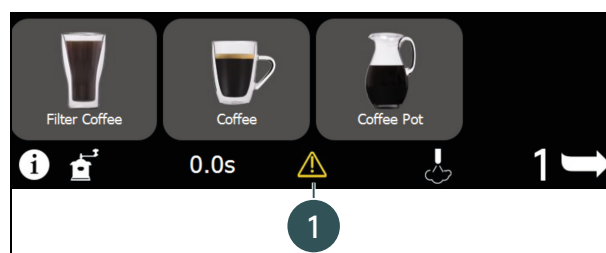


Fig. 8-1



Fig. 8-2

## 8.2 Messages d'erreur



Si les actions indiquées ci-dessous ne permettent pas de résoudre les problèmes ou si d'autres problèmes non répertoriés ici se produisent, contactez votre centre de service local.

W = Avertissements

S = Arrêt

E = Erreurs

-	Message d'information	Explication/action corrective	Reportez-vous à
E-000	Bac à grains avant manque	Bac à grains retiré pendant une procédure (par exemple pendant le nettoyage : remplacez le bac à grains et patientez jusqu'à ce que le nettoyage soit terminé).	-
E-001	Bac à grains arrière manque	Bac à grains retiré pendant une procédure (par exemple pendant le nettoyage : remplacez le bac à grains et patientez jusqu'à ce que le nettoyage soit terminé).	-
E-010	Logiciel trop ancien Lancez la mise à jour du logiciel.	Contactez le centre de service.	-
E-011	Unité hydraulique pas insérée La pompe à eau a été mise hors service.	Contactez le centre de service.	-
E-012	Module lait non inséré La pompe à eau a été mise hors service.	Contactez le centre de service.	-
E-013	Module d'infusion non inséré	Contactez le centre de service.	-
E-014	Module moulin non inséré	Contactez le centre de service.	-
E-095	Mise à jour du logiciel en cours Veuillez patienter...	Contactez le centre de service.	-
E-097	Définissez le type de machine	Contactez le centre de service.	-
E-098	Lancez la mise à jour du logiciel	Contactez le centre de service.	-
E-099	Erreur communication Mettez la machine hors tension au moyen de l'interrupteur principal, attendez 10 secondes puis remettez la machine sous tension.	Erreur communication. Mettez la machine hors tension au moyen de l'interrupteur principal, attendez 10 secondes puis remettez la machine sous tension.	<a href="#">« 5.2 » à la page 56</a>
E-100	Capteur de pression vapeur à zéro	Contactez le centre de service.	-
E-102	Temps de vidage du boiler vapeur dépassé	- Mettez la machine hors tension, patientez 10 secondes et remettez la machine sous tension. - Si cette solution ne résout pas le problème, contactez le centre de service.	<a href="#">« 5.2 » à la page 56</a>



-	Message d'information	Explication/action corrective	Reportez-vous à
E-103	Temps de remplissage du boiler vapeur dépassé Vérifiez l'approvisionnement en eau et appuyez sur « Continuer ».	- Mettez la machine hors tension, patientez 10 secondes et remettez la machine sous tension. - Si cette solution ne résout pas le problème, contactez le centre de service.	« 5.2 » à la page 56
E-104	Temps de chauffage du boiler vapeur dépassé	- Mettez la machine hors tension, patientez 10 secondes et remettez la machine sous tension. - Si cette solution ne résout pas le problème, contactez le centre de service.	« 5.2 » à la page 56
E-105	Connecteur du boiler vapeur manquant	Contactez le centre de service.	-
E-197	Définissez le type de machine	Contactez le centre de service.	-
E-198	Lancez la mise à jour du logiciel	Contactez le centre de service.	-
E-199	Erreur communication vapeur	Voir E-099 à la page 98.	-
S-000	Initialisation, veuillez patienter	Patientez jusqu'à la fin de l'initialisation	-
S-001	Le boiler café chauffe...	Patientez jusqu'à ce que le boiler café ait atteint sa température nominale.	-
S-002	Bac à grains arrière manque	Vérifiez que le bac à grains et le couvercle sont insérés correctement.	« 5.4 » à la page 59
S-003	Bac à grains avant manque	Vérifiez que le bac à grains et le couvercle sont insérés correctement.	« 5.4 » à la page 59
S-004	S.V.P videz le bac à marcs.	Le bac à marcs doit être vidé avant le début du nettoyage	« 5.8 » à la page 65
S-005	Risque de blessure ! Videz soigneusement le bac à marcs. Le bac à marcs s'est rempli d'eau chaude durant le nettoyage.	Durant le nettoyage, le bac à marcs est rempli d'eau chaude.  Videz-le avec précaution !	« 5.8 » à la page 65
S-006	Bac à marcs plein	Le bac à marcs doit être vidé.	« 5.8 » à la page 65
S-007	Insérez le bac à marcs.	Videz et insérez le bac à marcs.	« 5.8 » à la page 65
S-008	Insérez le bac à marcs.	La machine à café ne peut fonctionner que si le bac à marcs est inséré.	« 5.8 » à la page 65
S-009	Bac à marcs manquant	Le capteur a détecté que le bac à marcs est manquant.	« 5.8 » à la page 65
S-010	Bac à grains avant vide ou fermé. Remplissez ou déverrouillez le bac à grains.	Le module d'infusion a détecté l'absence de poudre de café dans la chambre. Le bac à grains avant doit être rempli ou ouvert.	« 5.4 » à la page 59
S-011	Bac à grains arrière vide ou fermé. Remplissez ou déverrouillez le bac à grains.	Le module d'infusion a détecté l'absence de poudre de café dans la chambre. Le bac à grains arrière doit être rempli ou ouvert.	« 5.4 » à la page 59

-	Message d'information	Explication/action corrective	Reportez-vous à
S-012	Le bac à grains est vide ou verrouillé. Remplissez ou déverrouillez le bac à grains.	Le module d'infusion a détecté l'absence de poudre de café dans la chambre. Le bac à grains doit être rempli ou déverrouillé.	« 5.4 » à la page 59
S-013	Quantité de poudre trop grande (dernier produit).	Une quantité de poudre de café trop importante a été utilisée. Utilisez moins de café la prochaine fois. Si l'erreur persiste, contactez votre centre de service.	« 5.6.6 » à la page 63
S-014	Rinçage nécessaire. Le boiler café commencera à chauffer uniquement après le rinçage.	Appuyez sur la touche Rinçage dans le coin supérieur droit.	« 5.3 » à la page 58
S-015	Vérifiez le distributeur de billes de nettoyage. Billes de nettoyage cassées ou bloquées ? Barrière lumineuse sale ?	La machine a été nettoyée 10 fois sans bille de nettoyage !  => Vérifiez qu'il n'y a pas de bille de nettoyage bloquée ou cassée.  Si l'erreur persiste, contactez votre centre de service.	« 7.3.7 » à la page 95
		Ce message d'arrêt ne peut s'afficher que si vous avez défini le paramètre « Si nettoyé sans détergent » sur « Bloquer au bout de 4 jours ».	« 11.3.7 » à la page 141
		La machine à café est maintenant bloquée jusqu'au prochain nettoyage avec des billes de nettoyage !	
S-016	La machine à café a été nettoyée sans billes de nettoyage. Distributeur de billes de nettoyage vide ? Billes de nettoyage cassées ou bloquées ?	La machine est bloquée ! Contactez le centre de service.  Ce message d'arrêt ne peut s'afficher que si vous avez défini le paramètre « Si nettoyé sans détergent » sur « Bloquer au bout de 4 jours ».	« 7.3.7 » à la page 95
		La machine à café est maintenant bloquée jusqu'au prochain nettoyage avec des billes de nettoyage !	« 11.3.7 » à la page 141
S-017	Nettoyage nécessaire. Appuyez sur la touche « Continuer » pour lancer le nettoyage.	Maintenez la touche Rinçage enfoncée pendant trois secondes pour démarrer le nettoyage.	« 7.3.1 » à la page 86
S-018	Le dernier nettoyage ne s'est pas correctement terminé. Appuyez sur la touche « Continuer » pour lancer le nettoyage.	Le cycle de nettoyage a été interrompu. Démarez une nouvelle procédure de nettoyage.	« 7.3.1 » à la page 86
S-020	Module d'infusion défectueux Le module d'infusion est bloqué.	- Mettez la machine hors tension, patientez 10 secondes et remettez la machine sous tension. - Si cette solution ne résout pas le problème, la machine est bloquée ! - Contactez le centre de service.	« 5.2 » à la page 56



-	Message d'information	Explication/action corrective	Reportez-vous à
S-021	Bac à marcs sous table plein Videz le bac et appuyez sur « Continuer ».	Videz le bac à marcs optionnel et appuyez sur la touche.	<a href="#">« 9.5 » à la page 120</a>
S-023	Nettoyage requis. Veuillez patienter jusqu'à ce que tous les boilers soient chauds.	Aucune action nécessaire	-
S-024	Nettoyez les tubes à lait avec un chiffon humide. Retirez et nettoyez le réservoir de nettoyage du lait.	Nettoyez les tubes à lait avec un chiffon humide. Retirez et nettoyez le réservoir de nettoyage du lait.	<a href="#">« 7.3.1 » à la page 86</a>
S-025	Veuillez patienter...	Le bac à marcs est plein. Attendez que la distribution du produit en cours se finisse.	-
S-026	1) Retirez le réservoir de lait 2) Remplissez le réservoir de nettoyage vide avec 25 ml de solution Everclean (appuyez une fois sur la pompe) 3) Appuyez sur « Continuer ».	1) Retirez le réservoir de lait 2) Remplissez le bac de nettoyage vide avec 25 ml de solution Everclean (appuyez une fois sur la pompe) 3) Appuyez sur « Continuer ».	<a href="#">« 7.3.1 » à la page 86</a>
S-027	Interface pas détectée Tous les produits à base de café sont bloqués. Vérifiez le raccordement et le réglage de l'interface.	Ce message ne s'affiche que si vous utilisez une interface externe (CSI ou CCI).	<a href="#">« 9.2 » à la page 110</a>
S-028	Le module lait a été nettoyé sans détergent. La machine est maintenant bloquée jusqu'à ce que le nettoyage soit fait avec le détergent Everclean !	Ce message ne peut s'afficher que si vous avez défini le paramètre « Si nettoyé sans détergent » sur « Bloquer au bout de 4 jours ». La machine à café est maintenant bloquée jusqu'au prochain nettoyage avec du détergent !	<a href="#">« 11.3.5 » à la page 141</a>
S-029	Porte du réfrigérateur ouverte Fermez correctement la porte du réfrigérateur.	Ce message n'est défini que si la surveillance de la porte du réfrigérateur est activée. Fermez la porte du réfrigérateur.	<a href="#">« 11.3.7 » à la page 141</a>
S-030	Réservoir d'eau vide. Remplissez le réservoir d'eau.	Le commutateur à lames (contact Reed) a détecté que le réservoir d'eau est vide. - Remplissez le réservoir d'eau. - Vérifiez le commutateur Reed et le câble.	<a href="#">« 9.2 » à la page 110</a>
S-031	Réservoir d'eaux usées plein Videz le réservoir d'eaux usées.	Le commutateur Reed a détecté que le réservoir d'eaux usées est plein. - Remplissez le réservoir d'eau. - Vérifiez le commutateur Reed et le câble.	<a href="#">« 9.2 » à la page 110</a>
S-032	Module lait non inséré La pompe à eau a été mise hors service.	Produits lait bloqués ! Contactez le centre de service.	-
S-033	Écran tactile ouvert. Fermez correctement l'écran.	La machine est bloquée ! Contactez le centre de service.	-
S-034	Bac à grains arrière vide ou fermé. Remplissez ou déverrouillez le bac à grains.	Le module d'infusion a détecté l'absence de poudre de café dans la chambre. Le bac à grains gauche doit être rempli ou déverrouillé.	<a href="#">« 5.4 » à la page 59</a>

-	Message d'information	Explication/action corrective	Reportez-vous à
S-035	Bac à grains avant vide ou fermé. Remplissez ou déverrouillez le bac à grains.	Le module d'infusion a détecté l'absence de poudre de café dans la chambre. Le bac à grains droit doit être rempli ou déverrouillé.	<a href="#">« 5.4 » à la page 59</a>
S-100	Le boiler vapeur chauffe...	Ce message s'affiche si la pression du boiler vapeur est inférieure à 0,8 bar et qu'il commence à chauffer à la valeur nominale (par exemple le matin après la mise sous tension de la machine à café)	-
S-101	Mettre la machine hors tension	Ce message s'affiche si le boiler vapeur a été vidé ou dépressurisé. La machine à café doit être mise hors tension (interrupteur principal).	<a href="#">« 5.9 » à la page 66</a>
S-102	Vidage du boiler vapeur...	Contactez le centre de service.	-
S-103	Dépressurisation du boiler vapeur...	Contactez le centre de service.	-
S-104	Remplissage du boiler vapeur...	Si le niveau d'eau est inférieur au niveau de sécurité, le boiler vapeur doit être rempli. Patientez jusqu'à ce que le boiler vapeur soit rempli.	-
S-105	Rinçage nécessaire. Le boiler vapeur commence à chauffer uniquement après le rinçage de la machine.	Après la mise sous tension de la machine à café, le boiler vapeur doit attendre que la touche Rinçage soit actionnée avant de pouvoir chauffer. Appuyez sur la touche Rinçage.	<a href="#">« 5.3 » à la page 58</a>
S-106	Initialisation, veuillez patienter	Patientez jusqu'à ce que la machine à café soit initialisée.	-
S-107	La sonde de niveau de sécurité du boiler vapeur ne fonctionne pas.	Contactez le centre de service.	-
S-108	Interface pas détectée Tous les produits vapeur et eau chaude sont bloqués. Vérifiez le raccordement et le réglage de l'interface.	Ce message ne s'affiche que si vous utilisez une interface externe (CSI ou CCI).	<a href="#">« 9 » à la page 109</a>
S-109	Écran tactile ouvert. Fermez correctement l'écran.	Contactez le centre de service.	-
W-002	Le boiler café chauffe...	Si ce message persiste, contactez votre centre de service.	-
W-004	Débit d'eau trop faible	Contactez le centre de service.	-
W-006	Vérifiez le distributeur de billes de nettoyage. Billes de nettoyage bloquées ou cassées. Barrière lumineuse sale ?	Contactez le centre de service.	-





-	Message d'information	Explication/action corrective	Reportez-vous à
W-007	La machine à café a été nettoyée sans billes de nettoyage. Distributeur de billes de nettoyage vide ? Billes de nettoyage bloquées ou cassées ?	Cet avertissement s'affiche si aucune bille de nettoyage n'a été détectée. Vérifiez que le distributeur de billes de nettoyage n'est pas vide. S'il est vide, remplissez-le. Vérifiez qu'il n'y a pas de bille de nettoyage qui bloque le distributeur. Si ce message persiste, contactez votre centre de service.	<a href="#">« 7.3.7 » à la page 95</a>
W-008	Appuyez sur « Continuer » pour démarrer le nettoyage immédiatement. Pour commencer le nettoyage plus tard, appuyez sur la touche Stop.	Pour commencer le nettoyage ultérieurement, maintenez la touche Rinçage enfoncée pendant trois secondes.	<a href="#">« 7.3.1 » à la page 86</a>
W-009	Distributeur de billes de nettoyage manquant	Contactez le centre de service.	-
W-010	Recette café invalide	Aucune action nécessaire. Ce message disparaît lorsque le prochain produit à base de café est correctement fait. Normalement ce message ne devrait jamais s'afficher.	-
W-011	L'initialisation du module d'infusion a échoué. Le module d'infusion est bloqué. => Vérifiez le module d'infusion.	Contactez le centre de service.	-
W-013	Maintenance nécessaire. Contactez le technicien de maintenance.	La machine a atteint le nombre prédéfini de produits ou l'intervalle de maintenance s'est écoulé. Contactez votre technicien de maintenance.	-
W-014	Changez le filtre à eau.	La quantité d'eau prédéfinie a été atteinte. Le filtre à eau doit être remplacé à la fin de son cycle de service. Sinon, les boilers seront endommagés par le calcaire. Contactez votre technicien de maintenance.	-
W-018	Réservoir de lait vide. Veuillez remplir le réservoir de lait.	Remplissez le réservoir de lait.	<a href="#">« 9.2.1 » à la page 110</a>
W-019	Pas assez de pression de vapeur pour les produits lait.	Attendez que la pression de vapeur soit suffisamment élevée pour un produit lait.	-
W-021	Piston supérieur défectueux La machine essaie de débloquer automatiquement le piston.	Contactez le centre de service.	-
W-022	Piston inférieur gauche défectueux La machine essaie de débloquer automatiquement le piston.	Contactez le centre de service.	-

-	Message d'information	Explication/action corrective	Reportez-vous à
W-023	Piston inférieur droit défectueux La machine essaie de débloquent automatiquement le piston.	Contactez le centre de service.	-
W-024	Réservoir de lait vide. Veuillez remplir le réservoir de lait.	Remplissez le réservoir de lait.	<a href="#">« 9.2.1 » à la page 110</a>
W-025	Pas de tour de moulin détecté (moulin droit, bac à grains avant). Le moulin essaie automatiquement de redémarrer.	Le moulin tente automatiquement de se débloquent (normalement cela permet de résoudre le problème). Cependant, s'il ne parvient pas à se débloquent après trois tentatives, le moulin est bloqué et une intervention est nécessaire (l'avertissement <a href="#">W-068</a> s'affiche).	-
W-027	La date et l'heure sont fausses. Réglez la date et l'heure dans le menu « Affichage », puis relancez la machine (OFF/ON).	- Mettez la machine hors tension (au moyen de l'interrupteur principal et non de la touche standby !), patientez 10 secondes et remettez la machine sous tension (dans la plupart des cas, cela permet de résoudre le problème). - Cependant, si le message reste affiché après la mise hors tension puis sous tension de la machine, connectez-vous avec le mot de passe du manager et : - Réglez la date et l'heure à l'affichage => Menu principal => Affichage => Date et heure => Régler la date et l'heure => Vérifiez également que le fuseau horaire est correct sur le ou les affichage(s)  Si le message reste affiché après le réglage manuel de la date/de l'heure et le redémarrage de la machine, contactez votre technicien de maintenance.	<a href="#">« 11.3.3 » à la page 139</a>
W-029	Données non sauvegardées dans mémoire externe CPU	Contactez le centre de service.	-
W-030	Données non sauvegardées dans mémoire externe CPU	Contactez le centre de service.	-
W-034	Pas de poudre de café détectée (à gauche). Vérifiez que le canal de poudre n'est pas obstrué.	Vérifiez le canal de poudre. Avez-vous mis suffisamment de poudre ?	<a href="#">« 5.6.6 » à la page 63</a>
W-035	Pas de poudre de café détectée (à droite). Vérifiez que le canal de poudre n'est pas obstrué.	Vérifiez le canal de poudre. Avez-vous mis suffisamment de poudre ?	<a href="#">« 5.6.6 » à la page 63</a>
W-037	Le module lait a été nettoyé sans détergent. Veuillez utiliser le produit « Everclean » !	La quantité de détergent a été détectée comme nulle ou trop faible pour un nettoyage correct du module lait.	<a href="#">« 7.3.1 » à la page 86</a>



-	Message d'information	Explication/action corrective	Reportez-vous à
W-038	Capteur de température du boiler café gauche défectueux Vérifiez le capteur de température et le câble de connexion.	Contactez le centre de service.	-
W-040	Capteur de température du réacteur lait gauche défectueux Vérifiez le capteur de température et le câble de connexion.	Contactez le centre de service.	-
W-048	Pendant le weekend, tous les produits lait sont indisponibles !	Ce message ne s'affiche que si vous avez activé « Nettoyage, mode week-end » (menu « Nettoyage/Standby »)	<a href="#">« 11.3.5 » à la page 141</a>
W-050	Le ventilateur avant ne fonctionne pas. Vérifiez que le ventilateur soit bien raccordé.	Contactez le centre de service.	-
W-054	La pompe à lait ne fonctionne pas.	Contactez le centre de service.	-
W-056	Capteur de température entrée lait défectueux Vérifiez le capteur de température et le câble de connexion.	Contactez le centre de service.	-
W-058	Température dans réservoir lait gauche trop haute Remplissez le réservoir avec du lait froid.	La température du lait dans le réfrigérateur est trop élevée. N'utilisez et ne remplissez que de lait refroidi.	<a href="#">« 9.2 » à la page 110</a>
W-060	Module de lait non inséré	Contactez le centre de service.	-
W-065	Prévoyez la prochaine maintenance avec votre technicien de maintenance.	Une opération de maintenance sera nécessaire dans les prochaines semaines. Il est recommandé de programmer la prochaine révision suffisamment tôt (pas d'actions de dernière minute). Contactez votre technicien de maintenance.	<a href="#">« 7.1.2 » à la page 83</a>
W-066	Prévoyez le changement du filtre à eau avec votre technicien de maintenance.	Un remplacement du filtre à eau sera nécessaire dans les prochaines semaines. Il est recommandé de programmer le prochain remplacement du filtre à eau suffisamment tôt (pas d'actions de dernière minute). Contactez votre technicien de maintenance.	<a href="#">« 7.1.2 » à la page 83</a>
W-068	Le moulin gauche est bloqué. Fermez le bac à grains gauche. Appuyez sur « Continuer » pour démarrer le déblocage automatique du moulin.	Contactez le centre de service.	-

-	Message d'information	Explication/action corrective	Reportez-vous à
W-075	Le temps d'extraction est trop long. Appuyez sur « Continuer » pour lancer le rinçage.	Le temps d'extraction est trop long de 15 secondes trois fois de suite. Pour vérifier que la machine ne soit pas défectueuse, un rinçage est effectué après avoir appuyé sur « Continuer ». Si l'avertissement ne disparaît pas après le rinçage, connectez-vous avec le mot de passe du manager : => Consultez l'historique de rinçage pour plus d'informations => Contactez votre technicien de maintenance.	<a href="#">« 11.3.1 » à la page 136</a>
W-077	Le débit est trop élevé durant le rinçage. Consultez l'historique des rinçages pour plus d'informations.	Le débit pendant le rinçage à gauche est supérieur à 15 clics ou secondes. Contactez votre technicien de maintenance.	<a href="#">« 11.3.1 » à la page 136</a>
W-080	Le moulin gauche ne s'est pas automatiquement débloqué. Appuyez sur « Continuer » pour le débloquent manuellement.	Contactez le centre de service.	-
W-084	Niveau grains bac gauche trop bas Veuillez remplir le bac à grains.	La barrière lumineuse n'a détecté aucun grain de café dans le bac gauche. Remplissez le bac à grains. Si l'avertissement persiste, contactez votre technicien de maintenance.	<a href="#">« 5.4 » à la page 59</a>
W-086	Le rinçage initial du module lait n'a pas été fait. Vérifiez que vous êtes déconnecté(e).	Vérifiez que vous avez été déconnecté(e) afin que le rinçage d'initialisation puisse être lancé.	<a href="#">« 6.9 » à la page 79</a>
W-101	Pression de boiler vapeur trop haute	Contactez le centre de service.	-
W-103	Capteur de température de lance valeur gauche défectueux Vérifiez le capteur de température et le câble de connexion.	Vapeur ou Everfoam bloqué ! Contactez le centre de service.	-

## 8.3 FAQ

### 8.3.1 Bacs à grains déverrouillés

Le café distribué contient beaucoup d'eau.

Le bac à grains est vide ou fermé, donc aucun grain n'accède au moulin.

↳ Remplissez ou verrouillez les bacs à grains en position ouverte.

[Voir le chapitre « 5.4 Remplissage des bacs à grains de café » à la page 59](#)

### 8.3.2 Pas de raccordement d'eau

Le robinet d'arrivée d'eau (généralement sous le comptoir) ou le robinet d'eau de la machine à café (sous le bassinnet) est fermé.

↳ Ouvrez tous les robinets d'eau.

[Voir le chapitre « 1.7 Consignes et symboles de sécurité spéciaux » à la page 16](#)

[Voir le chapitre « 5.2 Mise sous tension. » à la page 56](#)

### 8.3.3 Pas de distribution de lait

Le lait n'est pas distribué mais le réservoir de lait dans le réfrigérateur n'est pas vide.

↳ Vérifiez que le lait est suffisamment froid (3 °C). Remplissez toujours le réservoir de lait avec du lait préalablement refroidi.

↳ Vérifiez que l'extrémité du tube d'aspiration de lait repose au fond du réservoir de lait rempli.

↳ Vérifiez que le tube à lait n'est pas pincé et qu'il est en bon état.

[Voir le chapitre « 9.2.1 Remplissage » à la page 110](#)

### 8.3.4 La lance vapeur est bouchée

↳ La lance vapeur doit être purgée avant et après chaque préparation de produit.

[Voir le chapitre « 5.6.5 Touche Purge vapeur » à la page 62](#)



S'il n'est pas purgé, le tube se bouche progressivement. Faites de la purge une procédure habituelle ou reportez-vous au chapitre [« 7.3.8 Comment nettoyer la buse vapeur » à la page 96](#).



### 8.3.5 Les tasses sur le chauffe-tasses ne sont pas suffisamment chaudes.

- ↪ Les tasses peuvent être superposées sur 2 étages au maximum afin que la fonction de chauffage de tasses soit efficace.
- ↪ Le chauffe-tasses n'est pas prévu pour maintenir les tasses chaudes en présence d'un courant d'air froid (par exemple à proximité d'une fenêtre ou d'une porte ouverte). [Voir le chapitre « 5.5 Surface chauffante des tasses » à la page 59](#)
- ↪ Contactez votre technicien de maintenance pour vérifier les réglages de la plaque chauffante.

# Options 9

## Présentation du chapitre

Ce chapitre décrit les options de la machine Enigma.

## 9.1 Liste des options

Modèle Enigma	E'2ct	E'2s	E'2m	E'4s	E'4m	E'4s x-wide	E'4m x-wide	E'6s	E'6m	E'6m
E'fridge	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	9.2 à la p.110
E'cup heater	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	9.3 à la p.112
E'choco	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	9.4 à la p.113
Chute de marcs sous la machine	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	9.5 à la p.120
Sans lance vapeur	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	9.6 à la p.121
Mousse froide	✗	✗	✓	✗	✓	✗	✓	✗	✓	9.7 à la p.122
Sélection de l'option 2 sortes de lait (lait double)	✗	✗	✓	✗	✓	✗	✓	✗	✓	9.8 à la p.122
Sortie eau chaude haute (215 mm)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	9.9 à la p.123
Sans sortie eau chaude haute	✗	✗	✓	✗	✓	✗	✓	✗	✓	9.6 à la p.121
Bac à grains verrouillable	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	9.11 à la p.125
1.5-Step	✗	✗	✓	✗	✓	✗	✓	✗	✓	9.12 à la p.125
Sortie café simple	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	9.13 à la p.126
Centrage des tasses	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	9.14 à la p.127
Couleur Earth/Tempest	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	9.15 à la p.127



La gamme Shotmaster a les mêmes options que la gamme Enigma, à l'exception du modèle Shotmaster pro qui ne peut distribuer du lait que via le 1.5-Step. Il ne peut pas distribuer de lait via le bec verseur de café.

Les lances vapeur ne sont pas disponibles en option sur le modèle Shotmaster.

### 9.2 E'fridge

De nombreux réfrigérateurs de différentes sortes sont disponibles sur le marché, veuillez noter que votre réfrigérateur peut différer de la configuration indiquée ci-dessous.

 **Avant d'effectuer toute opération sur le E'fridge, il est impératif de lire le mode d'emploi et de bien le comprendre. En cas de doute, consultez votre centre de service local.**

 **RISQUE D'EXPLOSION.**  
**Ne stockez jamais de substances inflammables ou explosives dans le réfrigérateur !**

#### 9.2.1 Remplissage

 **Lavez-vous toujours les mains avant d'effectuer le remplissage de lait. Des germes présents sur vos mains sales peuvent pénétrer dans le réfrigérateur lors de son ouverture.**

**N'utilisez que du lait refroidi (pasteurisé, homogénéisé ou UHT).**

Pour remplir le E'fridge de lait, procédez comme suit :

- A. Vérifiez que le E'fridge est sous tension et fonctionne correctement, ouvrez la porte et vérifiez que la température ne dépasse pas 3 °C (16 °F).
- B. Retirez le réservoir de lait du E'fridge et le couvercle du réservoir de lait.
- C. Nettoyez le réservoir de lait au savon doux, rincez-le sous l'eau courante potable et séchez-le.
- D. Remplissez de lait frais froid (1) et replacez le couvercle du récipient à lait.
- E. Remettez soigneusement le réservoir de lait dans le E'fridge, insérez le tube à lait (2) dans le réservoir de lait et vérifiez qu'il repose correctement au fond du réservoir de lait.
- F. Fermez la porte du E'fridge.



Fig. 9-1

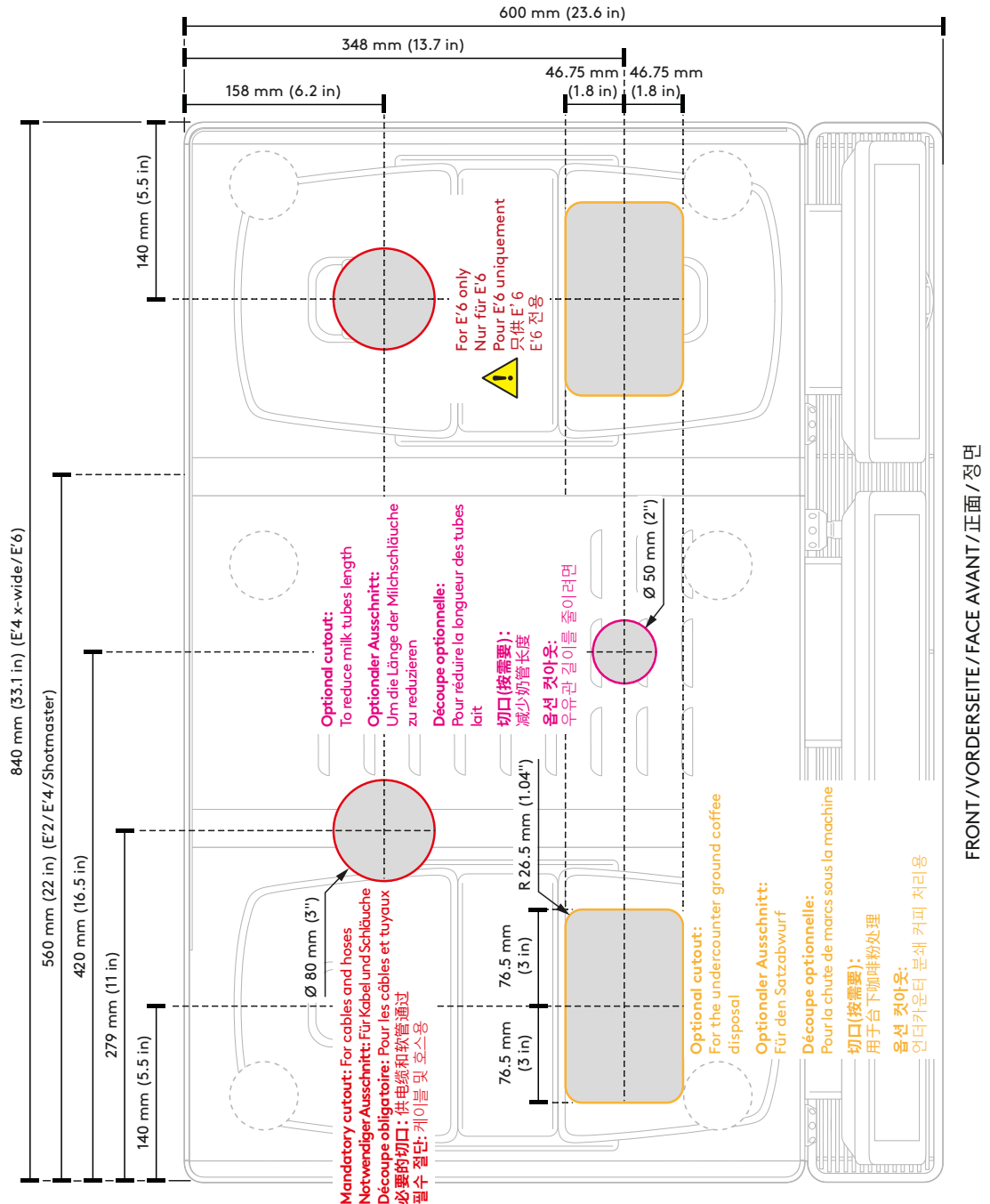


## 9.2.2 Dimensions de la découpe du comptoir en option



ShotMaster / Enigma  
ShotMaster/Classic  
E'2 - E'4 - E'4 x-wide - E'6/Classic

Scale / Maßstab / Echelle / 比例 / 규모	A0
	1:1



© Eversys S.A. | SAP 570011761-00 - 09.2.021

Ecoparc de Daval A2 • 3960 Sierre • Switzerland • +41 27 588 00 17 • techsupport@eversys.com • www.eversys.com

SUPER TRADITIONAL

Fig. 9-2

Utilisez les trous verts ou roses en option pour les tubes à lait.

### 9.3 E'cup heater



**Avant d'effectuer toute opération sur le E'cup heater, il est impératif de lire le mode d'emploi et de bien le comprendre. En cas de doute, consultez votre centre de service local.**

**Faites attention car les tasses, la plaque chauffante et les bacs chauffants peuvent être chauds (90 °C).**

Le E'cup heater sera disponible à partir de novembre 2021.



Fig. 9-3

Pour plus d'informations, consultez le mode d'emploi du E'cup heater ou le guide de démarrage rapide fourni avec l'appareil.

## 9.4 E'choco

Le E'choco est un système de distribution de poudre. Il permet de distribuer des produits en poudre tels que du chocolat en poudre mélangé à de l'eau du boiler café.

Les E'choco est destiné à être utilisé uniquement sur les machines Enigma et Shotmaster.



Fig. 9-4

## 9 Options



### 9.4.1 Données techniques (fiche technique)



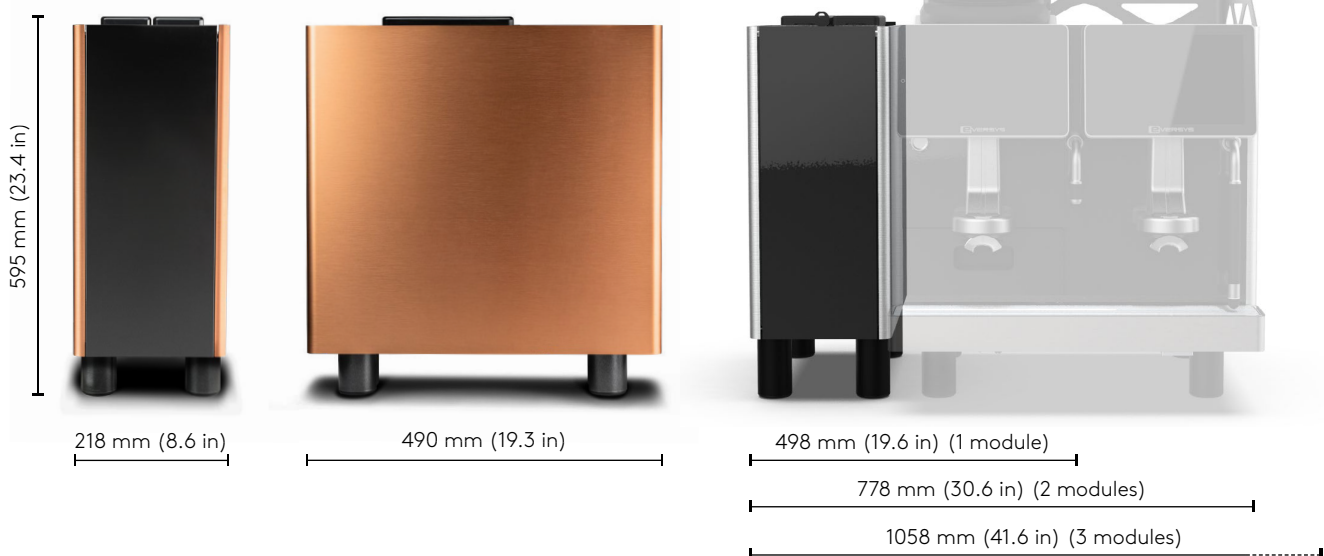
E'choco/Classic  
(Enigma not included)

Select your colour:

Earth

Tempest

Classic	E'choco
<b>Weight</b>	23 kg
<b>Powder containers</b>	2 x 1.5 kg
<b>Hardware configuration</b>	Enigma or Shotmaster pre-configuration necessary
<b>Mechanical configuration</b>	Enigma or Shotmaster with E'choco predisposition
<b>Software</b>	v3.x and higher
<b>Voltage</b>	24 V provided by the Enigma or the Shotmaster
<b>Power consumption</b>	--
<b>Locking system</b>	Key
<b>Installation specifications</b>	Only setup on the left side of the Enigma or the Shotmaster For use with Enigma or Shotmaster machines only



## 9.4.2 Remplissage de poudre



**N'essayez jamais d'accéder aux mélangeurs. Cela peut provoquer des blessures par pincement (3).**



N'utilisez que de la poudre adaptée aux machines automatiques. Veillez à ce qu'aucun corps étranger ne pénètre dans les mélangeurs. Cela peut les bloquer ou les endommager.

- A. Retirez les couvercles (1).
- B. Remplissez de poudre (2).
- C. Remplacez les couvercles.



Fig. 9-5

## 9.4.3 Préparation d'une boisson à base de poudre



- A. Placez une tasse sous la sortie de café.
- B. Appuyez sur une touche choco préconfigurée par votre technicien de maintenance.



Si vous disposez d'un accès **Manager**, il est possible d'ajuster la quantité d'eau.

Appuyez sur **Séquence poudre** (1) et ajustez la **Quantité** d'eau (2). Appuyez sur **Test produit** (3) et appuyez sur la coche (4) lorsque vous avez terminé.

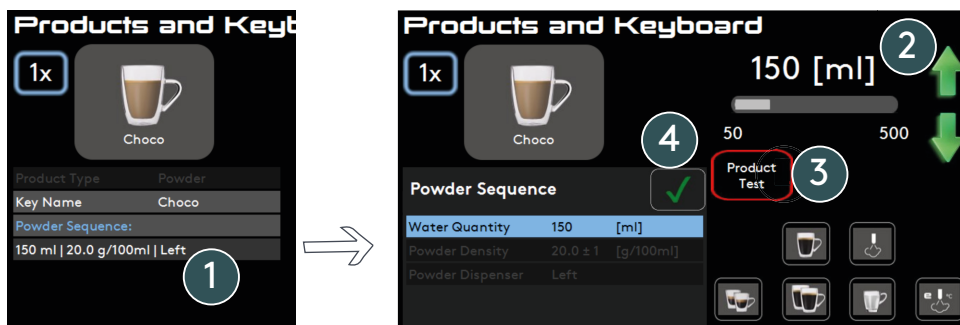


Fig. 9-6

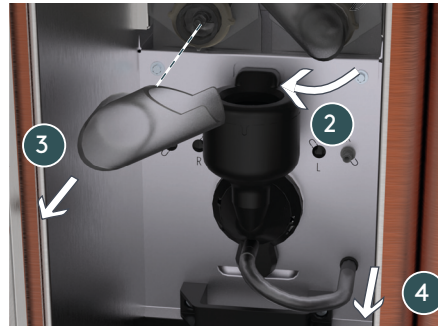
## 9.4.4 E'choco Entretien quotidien (nettoyage automatique du système)

Il est important de nettoyer votre module E'choco quotidiennement. Lorsque le logiciel le demande (Nettoyage automatique du système) ou lorsque cela est nécessaire, suivez cette procédure ou regardez cette [vidéo de nettoyage](#).

- A. Ouvrez la porte du module E'choco (1).
- B. Tournez les canaux de poudre vers le haut (2) et retirez-les tous les deux (3).
- C. Débranchez le tube (4) du panneau.



Fig. 9-7



- D. Tournez la poignée vers le haut (sens antihoraire) (5) pour déverrouiller le mélangeur.
- E. Retirez doucement le mélangeur (6). Séparez le couvercle et le socle du mélangeur (7).
- F. Nettoyez tout sous l'eau du robinet au savon doux (8). Séchez les pièces.

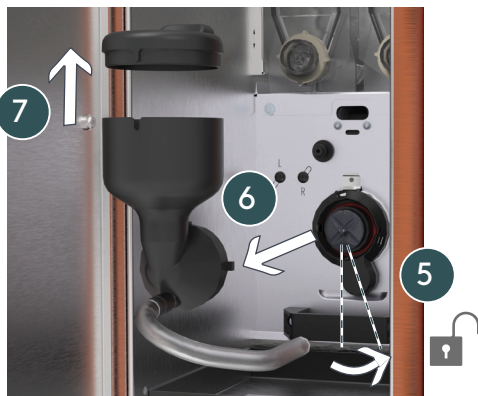
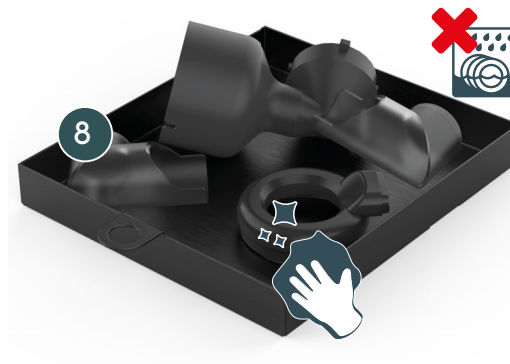


Fig. 9-8



- G. Assemblez le couvercle et le socle du mélangeur (9) et positionnez correctement l'ensemble dans le module C'choco (10).

**H.** Remplacez les canaux de poudre (11), verrouillez la poignée (12) et branchez le tube (13).

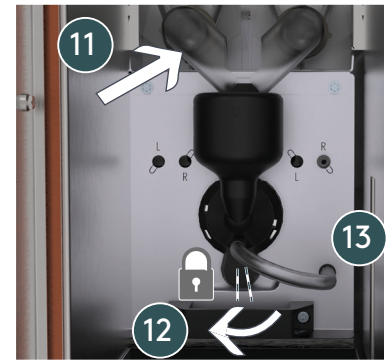
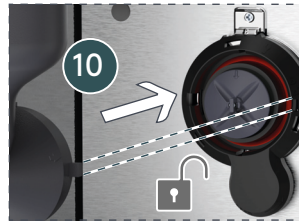
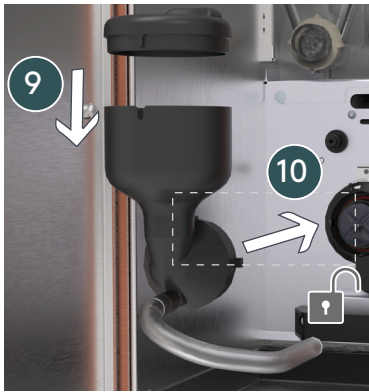


Fig. 9-9

## 9 Options



- I. Fermez la porte (14).
- J. Appuyez sur **Continuer** sur le logiciel pour terminer le processus de nettoyage (15).



Fig. 9-10



### 9.4.5 E'choco Entretien hebdomadaire

#### Videz et nettoyez le réservoir de poudre

- A. Mettez la machine hors tension à l'aide de l'interrupteur principal (voir « 5.9 Switch off » à la page 63).
- B. Retirez le panneau supérieur (1) et les couvercles (2).
- C. Tirez les réservoirs et soulevez-les pour les retirer (3).
- D. Retirez les canaux de poudre (4).
- E. Nettoyez toutes les pièces sous l'eau du robinet au savon doux (5).
- F. Séchez les pièces et replacez-les à l'intérieur du module E'choco.
- G. Nettoyez la sortie choco conformément au chapitre « 7.3.2 Coffee / milk outlet V2 (metal) » à la page 85.

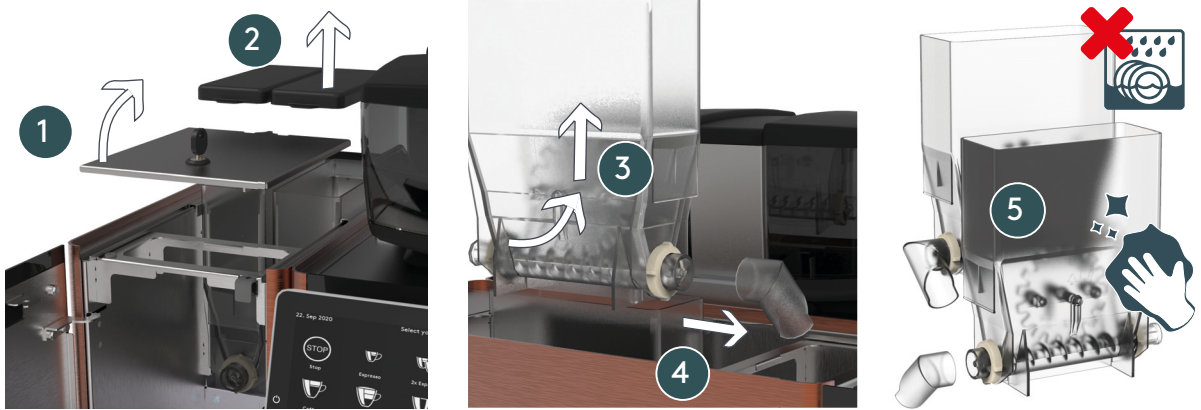


Fig. 9-11

### 9.5 Chute de marcs sous la machine

La chute de marcs sous la machine permet de récupérer une plus grande quantité de marcs de café dans le bac.

Votre technicien de maintenance configurera les réglages en fonction de vos besoins pendant la mise en service initiale.



Fig. 9-12

- (1) Bac à marcs noir, pour l'utilisation normale (avec un orifice).
- (2) Bac de nettoyage rouge, à utiliser pendant la procédure de nettoyage. Le logiciel affiche un message d'avertissement invitant à remplacer le bac à marcs noir par le bac de nettoyage rouge, et à le retirer si nécessaire.
- (3) Tube de la chute de marcs inséré dans la découpe du comptoir par votre technicien de maintenance pendant la mise en service initiale.

[Voir « 9.2.2 Dimensions de la découpe du comptoir en option » à la page 111](#)

## 9.6 Sans lance vapeur ni sortie d'eau chaude

Aucune lance vapeur ou sortie d'eau chaude n'est installée (1).



Les fonctions Everfoam, vapeur manuelle et vapeur automatique, décrites dans ce manuel, ne sont pas disponibles en l'absence de lance vapeur.



Fig. 9-13

### 9.7 Mousse de lait froide

Cette option permet d'obtenir une mousse froide.

Votre technicien de maintenance configurera les réglages en fonction de vos besoins pendant la mise en service initiale ou après une mise à jour.

### 9.8 Sélection d'option de 2 types de lait

Cette option permet de distribuer les produits avec deux sortes de lait.

E'fridge beside est disponible avec une configuration lait double.



Fig. 9-14



**Si du lait standard est utilisé dans le réservoir de lait n°1 et par exemple du lait de soja dans le réservoir de lait n°2, il est impossible de garantir du lait sans lactose dans le réservoir de lait n°2, sauf si vous avez une machine avec deux modules de lait différents, par exemple E'4m.**

---

## 9.9 Sortie eau chaude haute

La sortie d'eau chaude haute vous permet d'utiliser des tasses d'une hauteur maximale de 215 mm.

La hauteur standard est de 160 mm.

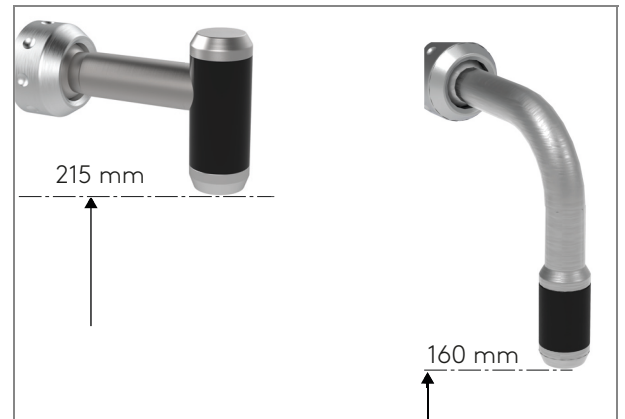


Figure 9-15

### 9.10 Canal de poudre décaféinée

Cette option permet d'utiliser du café moulu dans le canal de poudre décaféinée.



**Remplissez le canal de poudre décaféinée uniquement de café moulu !**



Selon les réglages, la touche **Decaf** peut ne pas s'afficher dans la zone des produits. Pour plus d'informations, reportez-vous au chapitre « 11.4.3 Display » à la page 100.

- A. Placez une tasse sous la sortie de café.
- B. Appuyez sur la touche portant une cuillère de dosage (2).
- C. Sélectionnez un produit (3).  
↳ L' écran du canal de poudre s'affiche.
- D. Ouvrez le canal de poudre (4) et ajoutez une portion de café moulu (20 g maximum). Utilisez du café espresso moulu très fin pour une qualité optimale dans la tasse.
- E. Fermez le couvercle du canal de poudre (4) et appuyez sur **Continuer** (5) pour distribuer le produit.



Fig. 9-16

## 9.11 Bac à grains verrouillable

Le bac à grains verrouillable est disponible pour des raisons de sécurité (par ex. machines en libre-service).



Fig. 9-17

## 9.12 1.5 Step (lance lait)

Le 1.5-Step est une lance lait qui permet de distribuer une mousse parfaite simultanément à un espresso, afin que le barista se concentre sur le latte art.

- A. Nettoyez la lance lait 1.5-Step (1) avec un chiffon propre tous les jours ou selon les besoins.



Fig. 9-18

### 9.13 Sortie café simple



La sortie café simple améliore l'expérience du client pour les machines en libre-service et il est facile de passer de la sortie simple à la sortie double à tout moment.

- (1) Sortie café simple
- (2) Sortie lait simple
- (3) Sortie eau simple
- (4) Sortie chocolat (option choco/poudre)



Fig. 9-19



## 9.14 Centrage de la tasse

Un guide est fixé sur le bassinnet pour faciliter le centrage des tasses sous la sortie de café.

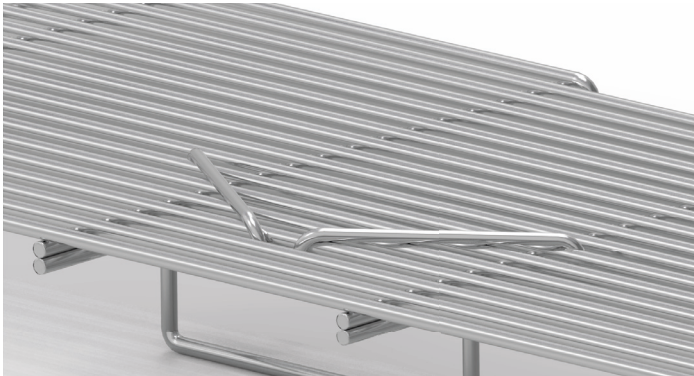


Fig. 9-20

## 9.15 Couleurs

Les couleurs disponibles pour la machine Enigma sont :

- (1) Earth (la couleur illustrée dans ce manuel)
- (2) Tempest

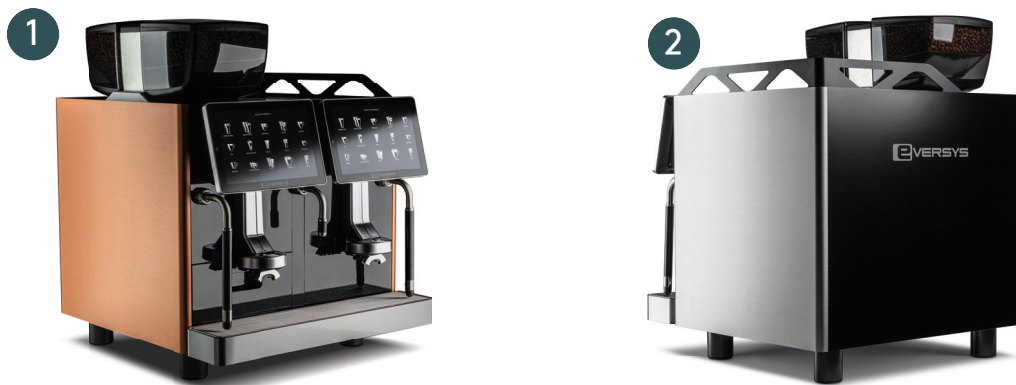


Fig. 9-21



PAGE INTENTIONALLY LEFT BLANK

# Garantie et généralités 10

Ce chapitre décrit les limitations de garantie, les informations de base sur la machine et la structure du document.

## 10.1 Garantie

Chaque machine à café fabriquée par Eversys est garantie exempte de défauts de fabrication et de matériel lorsqu'elle quitte l'usine. La garantie est valable pour une période de 24 mois ou 100 000 produits par tête de groupe (selon la première éventualité) à compter de la date d'installation.

Eversys réparera ou remplacera à sa discrétion tout ou partie du produit non conforme à cette garantie. La responsabilité d'Eversys dans le cadre de cette garantie est limitée à la réparation ou au remplacement des pièces défectueuses et non à l'usure des pièces et des produits d'entretien. De plus, la garantie n'est pas fournie si :

- Les instructions sur la façon de manipuler, d'installer ou de faire fonctionner les machines ou les pièces de rechange ne sont pas respectées
- Les machines à café ont été démontées ou modifiées ou réparées avec des composants non d'origine par une personne et/ou une entreprise non approuvée par Eversys
- Les machines à café ont été utilisées pour une application pour laquelle elles n'étaient pas destinées à être utilisées
- L'installation et la maintenance régulière n'ont pas été effectuées correctement et à temps ni réalisées par une personne et/ou une entreprise dûment approuvée par Eversys
- La qualité de l'eau ne correspond pas aux critères d'Eversys.

Chaque pièce de rechange fabriquée par Eversys est garantie exempte de défauts de fabrication et de matériel lorsqu'elle quitte l'usine, pour une période de 12 mois à compter de la date d'expédition.

Chaque pièce de rechange remise à neuf par Eversys est garantie exempte de défauts de fabrication et de matériel lorsqu'elle quitte l'usine, pour une période de 6 mois à compter de la date d'expédition.

Afin de pouvoir prétendre à notre garantie, vous devez nous renvoyer le formulaire d'installation dûment rempli pour chaque machine. Toute Pièce détachée livrée sous garantie devra être envoyée à Eversys dans un délai de 90 jours, après quoi Eversys sera obligé de la facturer.

Tous les produits de nettoyage utilisés pour les machines Eversys doivent avoir été autorisés par le fabricant. Ne pas utiliser de produits de nettoyage Eversys rendra la garantie nulle et non avenue.

## 10.2 Limitation de garantie

Eversys S.A. décline toute responsabilité en cas de :

- utilisation incorrecte de la machine à café.
- modification non autorisée (volontaire ou involontaire).
- non-respect des instructions indiquées dans les manuels fournis avec la machine à café.
- non-respect des consignes de sécurité indiquées dans les manuels.
- dommages liés à l'utilisation de la machine, en particulier perte de données ou perte financière pouvant être liée à l'utilisation du logiciel.
- utilisation de la machine d'une manière non spécifiée par le fabricant susceptible d'altérer la protection fournie par la machine à café.

Lorsque la machine à café est connectée à un hôte, il incombe entièrement à l'utilisateur d'assurer une transmission sans erreur des résultats (par exemple matériel, logiciel et micrologiciel) à ce système.



Toute garantie sera considérée comme nulle et non avenue dans les cas suivants : Installation de la machine effectuée par des personnes non autorisées ; installation non conforme à notre fiche technique ; mauvaise utilisation entraînant des dommages ; maintenance effectuée par des personnes non autorisées ; non-respect du plan de maintenance et de révision obligatoire ; non-respect du nettoyage quotidien obligatoire ; dommages dus à un stockage incorrect ; utilisation contraire aux instructions fournies dans ce manuel ou en suivant des conseils autres que ceux fournis par le fabricant.

---

Chaque Enigma est testée par Eversys S.A. avant expédition.



## 10.3 Glossaire

Les termes et acronymes suivants sont utilisés dans ce manuel.

### 10.3.1 Acronymes

<b>m (m-pro)</b>	Café, thé, lait, vapeur
<b>s (s-pro)</b>	Café, thé, vapeur
<b>ct</b>	Café, thé
<b>x-wide</b>	Machines en libre-service/wide
<b>ST</b>	Super Traditional
<b>EMT</b>	Système Electronic Milk Texturing (texturation électronique du lait) avec module de chauffage/vapeur
<b>MAD</b>	e'Foam, avec système Micro Air Dosing (air micro dosé)

### 10.3.2 « Personnes »

#### Fabricant

Voir « [Manufacturer](#) » à la page 2.

#### Utilisateur

Le terme « utilisateur » désigne la personne, l'utilisateur final, qui utilise la machine à café pour préparer un café ou tout autre produit.

#### Opérateur

Le terme « opérateur » désigne le propriétaire d'une Enigma, à la fois lorsqu'il utilise en tant que propriétaire ou lorsqu'il la transfère à un tiers.

#### Personnel

Le terme « personnel » englobe les personnes qui effectuent tous types d'opérations sur la Enigma et qui sont qualifiées conformément aux exigences du fabricant et agréées par ce dernier.

#### Manager

Le terme « manager » désigne les personnes dûment formées qui sont autorisées à effectuer des tâches spécifiques au niveau de la Enigma.

#### Technicien de maintenance

Le terme « technicien de maintenance » désigne les personnes dûment formées qui sont autorisées à installer, réviser et faire la maintenance de la Enigma.

#### Centre de service

Le terme « centre de service » désigne le centre autorisé à désigner des « techniciens de maintenance » et qui est votre interlocuteur pour les aspects allant de la maintenance à la formation des utilisateurs.

# 10 Garantie et généralités



## 10.3.3 Blessures

### **Blessure légère**

Blessure réversible qui ne nécessite pas de traitement médical.

### **Blessure modérée**

Blessure réversible qui nécessite un traitement médical.



## 10.3.4 Produits

### Machine

Il s'agit de la machine à café Enigma fabriquée par Eversys S.A.

### Everfoam (e'Foam)

Le système e'Foam d'Eversys offre une solution en 2 étapes pour les baristas. La production d'e'Foam vous permet de changer la texture du lait selon le type de produit. Elle se fait grâce au système Micro AirDosing (MAD) à commande électronique.

### Billes de nettoyage Eversys™

Produit de nettoyage du module d'infusion de café.

### Everclean™

Produit de nettoyage du module lait.

## 10.3.5 Termes du café

### Types de produits à base de café (liste non exhaustive)

<b>Espresso</b>	L'espresso (c'est-à-dire un « café noir court ») est la base et l'élément le plus important de chaque boisson à base d'espresso.
<b>Ristretto</b>	Un ristretto est un espresso qui est extrait avec la même quantité de café mais avec moitié moins d'eau.
<b>Café</b>	Un café est un espresso qui est extrait avec la même quantité de café mais le double d'eau.
<b>Americano (allongé)</b>	Un americano s'obtient à partir d'eau chaude et d'un espresso extrait par-dessus de l'eau chaude.
<b>Café en pot</b>	Un café basé sur le café allongé (un ou deux tirs d'espresso) mais obtenu après plusieurs cycles afin de remplir le pot.
<b>Macchiato</b>	Un macchiato est un espresso avec une noix de mousse de lait au dessus.
<b>Latte Macchiato</b>	Un Latte Macchiato est un produit constitué de 3 couches : du lait froid au fond, un espresso au milieu et de la mousse de lait chaude au-dessus.
<b>Cappuccino</b>	Un cappuccino est un mélange de café et de lait chaud avec de la mousse de lait chaude au dessus.
<b>Flat White</b>	Le café flat white est consommé principalement en Australie et en Nouvelle-Zélande. Il s'agit d'un mélange de café et de lait chaud, avec 5 mm de mousse de lait chaude au dessus.
<b>Piccolo Latte</b>	Un piccolo latte est un café latte préparé dans une tasse à espresso. Il s'agit d'un espresso très fort mais adouci par le lait mousseux et la micro-mousse qu'il contient.
<b>Déca</b>	Café décaféiné

### Barista

Une personne spécialement formée pour préparer et servir des boissons au café, par exemple dans un café.

## 10.4 Conventions typographiques

Les polices suivantes sont utilisées dans ce manuel.

### 10.4.1 Attention



Les messages d'avertissement sont signalés par ce symbole et sont en gras. Le principal risque apparaît en lettres majuscules (par exemple **RISQUE DE BRÛLURES**). Le non-respect de ces messages peut entraîner des dommages au niveau de la machine, des brûlures ou l'interruption de la préparation d'un produit.

Ils sont utilisés pour désigner :

- une situation imminente et dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut infliger des blessures modérées à l'utilisateur ;
- ou une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut infliger des blessures légères à l'utilisateur.


### 10.4.2 Remarque



Les remarques sont signalées par ce symbole.

Elles indiquent une procédure privilégiée ou une utilisation recommandée et/ou une remarque informative générale.

### 10.4.3 Notation

- Procédures : Un texte précédé d'une lettre (**A, B, C**) indique une procédure à réaliser étape par étape.
- Références croisées et liens : ce style est utilisé en **italique gras et bleu**.
- Les résultats de procédure utilisent ce symbole : .
- Touches du logiciel : un texte en gras et en italique est utilisé (par ex. **OK Enregistrer, Rinçage**).
- Liste de nombres : texte associé à une illustration (**1, 2, 3**).



# Annexe 11

## Présentation du chapitre

Ce chapitre contient des informations supplémentaires telles que la liste des équipements, le module gestionnaire des utilisateurs, etc.

### 11.1 Liste d'équipements

Description	Quantité
Machine Enigma	1
Bac de billes de nettoyage Eversys™ (62 unités)	1
Tuyau d'entrée d'eau (G3/8" femelle x 2 m)	1
Collier de serrage 16-27 mm	1
Tuyau de vidange (Ø22 x Ø16 x 2 m) Ø 22 x Ø 16 x 2 m (Ø 0,9 x Ø 0,6 x 78,7 po)	1
Raccordement de vidange	1
Joint torique (Ø15,6x1,78 mm)	1
Everclean™ (machines avec du lait uniquement)	1
Bac de nettoyage Everclean™ 1 litre (machines avec du lait uniquement)	1
Guide de démarrage rapide et guide de nettoyage	1
Formulaire d'installation et de garantie	1

## 11.2 Commande de pièces détachées

Contactez votre centre de service local ou connectez-vous à la [boutique en ligne](#).

## 11.3 Droits de l'utilisateur

Le tableau ci-dessous décrit les droits d'accès des utilisateurs aux menus conformément aux réglages par défaut du fabricant lorsque la Enigma est expédiée.

- Opérateur (utilisateur de base)
- Manager (super utilisateur)
- Technicien (avancé - accès pour le technicien de maintenance uniquement) - Contactez votre centre de service pour plus d'informations.

### 11.3.1 Statistiques/Historique

Paramètre	Par défaut	Opérateur	Manager	Technicien	Voir le chapitre
<b>Statistiques produits</b>	-	✓	✓	✓	« 6.3.1 » à la page 68
- Compteur jour	-	✓	✓	✓	« 6.3.1 » à la page 68
- Compteur périodique	-	✓	✓	✓	« 6.3.1 » à la page 68
- Compteur total	-	✓	✓	✓	« 6.3.1 » à la page 68
<b>Statistiques machine</b>	-	-	-	✓	-
<b>Historique</b>	-	-	-	✓	-
- Historique produits	-	-	-	✓	-
- Historique erreurs	-	-	-	✓	-
- Historique nettoyage	-	-	-	✓	-
- Historique rinçage	-	-	-	✓	-
- Historique maintenance	-	-	-	✓	-

## 11.3.2 Produit et Touches (par ex. Cappuccino)

Paramètre	Par défaut	Opérateur	Manager	Tech	Voir le chapitre
logiciel page 1/2					
1 x	1x	-	-	✓	Contactez le centre de service
2 x	-	-	-	✓	Contactez le centre de service
Test produit	-	-	✓	✓	« 6 » à la page 69
Apprentissage de la quantité	-	-	✓	✓	« 3 » à la page 69
Type de produit	Cappuccino	-	-	✓	Contactez le centre de service
Nom de la touche	Cappuccino	-	✓	✓	« 6.4 » à la page 69
Bac à grains (arrière ou avant)	arrière	-	-	✓	Contactez le centre de service
Quantité d'eau [clic]	50	-	✓	✓	« 6.4 » à la page 69
Épaisseur galette [mm]	14	-	-	✓	Contactez le centre de service
Compression [kg]	20	-	-	✓	Contactez le centre de service
Pré-infusion [s]	0,8	-	-	✓	Contactez le centre de service
Pause [s]	2,0	-	-	✓	Contactez le centre de service
Deuxième compression [mm]	2,0	-	-	✓	Contactez le centre de service
logiciel page 2/2					
Bypass quantité [%]	0	-	-	✓	Contactez le centre de service
Cycles café [n°]	1	-	-	✓	Contactez le centre de service
Apparence	Mousse blanche	-	-	✓	Contactez le centre de service
Retard lait [s]	0,0	-	-	✓	Contactez le centre de service
Séquence(s) lait :	menu contextuel				
	n° 1 : 9,0 s   80 %   Chaud   Un				
Quantité de lait [s]	9,0	-	✓	✓	« 6.4 » à la page 69
Texture mousse	80	-	-	✓	Contactez le centre de service
Température du lait	Chaud	-	-	✓	Contactez le centre de service



Paramètre	Par défaut	Opérateur	Manager	Tech	Voir le chapitre
Sorte de lait	Une	-	-	✓	Contactez le centre de service
Séquence poudre :	menu contextuel				
	n° 1 : 100 ml   20,0 g/100 ml   Gauche				
Quantité d'eau [ml]	100	-	✓	✓	N/A
Densité poudre [g/100 ml]	20,0±1,0	-	-	✓	Contactez le centre de service
Distributeur poudre	Gauche	-	-	✓	Contactez le centre de service

## 11.3.3 Affichage

Paramètre	Par défaut	Opérateur	Manager	Tech	Voir le chapitre
logiciel page 1/2					
<b>Import écran</b>	-	-	✓	✓	« 6.5.1 » à la page 71
- Démarrer l'importation	-	-	✓	✓	« 6.5.1 » à la page 71
- Convertir CSV en fichier JSON	-	-	✓	✓	« 6.5.1 » à la page 71
- Effacer l'écran	-	-	✓	✓	« 6.5.1 » à la page 71
<b>Importation d'une langue</b>	-	-	✓	✓	« 6.5.2 » à la page 71
- Démarrer l'importation	-	-	✓	✓	« 6.5.2 » à la page 71
- Supprimer toutes les langues	-	-	✓	✓	« 6.5.2 » à la page 71
<b>Langue</b>	EN	-	✓	✓	« 6.5 » à la page 70
<b>Date et heure</b>	JJ.MM.AA	-	✓	✓	« 6.5 » à la page 70
<b>Style d'écran</b>	Standard	-	-	✓	Contactez le centre de service
<b>Nombre de pages produits</b>	2	-	✓	✓	« 6.5 » à la page 70
<b>Retour automatique première page</b>	Oui	-	-	✓	Contactez le centre de service
<b>Nombre de touches de produit</b>	15	-	-	✓	Contactez le centre de service
<b>Économiseur d'écran</b>	désactivé	-	✓	✓	« 6.5 » à la page 70
<b>Éclairage face avant</b>	Variable	-	✓	✓	« 6.5 » à la page 70
logiciel page 2/2					
<b>Afficher temps d'extraction</b>	Non	-	-	✓	Contactez le centre de service
<b>Temps d'extraction en couleur</b>	Désactivé	-	-	✓	Contactez le centre de service
<b>Blocage écran (touche Stop)</b>	Désactivé	-	-	✓	Contactez le centre de service
<b>Touche standby</b>	Activé	-	-	✓	Contactez le centre de service
<b>Afficher le sélecteur de canal de poudre</b>	Non	-	-	✓	Contactez le centre de service
<b>Afficher le sélecteur de lait</b>	Non	-	-	✓	Contactez le centre de service



Paramètre	Par défaut	Opérateur	Manager	Tech	Voir le chapitre
Afficher la touche Réglage moulin	Non	-	-	✓	Contactez le centre de service
Afficher la touche Rinçage	Oui	-	-	✓	Contactez le centre de service
Afficher la touche Arrêt	Oui	-	-	✓	Contactez le centre de service
Montrer prix produits	Oui	-	-	✓	Contactez le centre de service
Afficher les symboles et touches de produit	Oui	-	-	✓	Contactez le centre de service

### 11.3.4 Grains et moulin

Paramètre	Par défaut	Opérateur (protégé par mot de passe)	Manager	Tech	Voir le chapitre
Réserv. arrière de mouture	-	✓	✓	✓	« 6.6 » à la page 72
fin (-) [1/100 mm]	0	✓	✓	✓	« 6.6 » à la page 72
grossier (+) [1/100 mm]	0	✓	✓	✓	« 6.6 » à la page 72
Réserv. avant de mouture	-	✓	✓	✓	« 6.6 » à la page 72
fin (-) [1/100 mm]	0	✓	✓	✓	« 6.6 » à la page 72
grossier (+) [1/100 mm]	0	✓	✓	✓	« 6.6 » à la page 72

## 11.3.5 Nettoyage&Stdbby

Paramètre	Par défaut	Opérateur	Manager	Tech	Voir le chapitre
Mode de nettoyage	Périodique	-	-	✓	Contactez le centre de service
Heure du nettoyage	18:00	-	-	✓	Contactez le centre de service
Intervalle entre les nettoyages [h]	24	-	-	✓	Contactez le centre de service
Tolérance par rapport à l'heure de nettoyage [h]	4	-	-	✓	Contactez le centre de service
Nettoyage, mode week-end	désactivé	-	-	✓	Contactez le centre de service
Si nettoyé sans détergent	Jamais bloqué	-	-	✓	Contactez le centre de service
En standby après le nettoyage	Non	-	✓	✓	« 6.7 » à la page 73
Standby, planification ON/OFF	désactivé	-	✓	✓	« 6.7 » à la page 73

## 11.3.6 Mot de passe

Paramètre	Par défaut	Opérateur	Manager	Tech	Voir le chapitre
Opérateur	-	-	✓	✓	« 6.8 » à la page 73
- Changer mot de passe	-	-	✓	✓	« 6.8 » à la page 73
Manager	-	-	✓	✓	« 6.8 » à la page 73
- Changer mot de passe	-	-	✓	✓	« 6.8 » à la page 73

## 11.3.7 Autres réglages et paramètres

Pour tous les autres réglages et paramètres non répertoriés, contactez votre centre de service.



PAGE INTENTIONALLY LEFT BLANK



# Index

## A

Apprentissage de la quantité .....	73
Appuyez sur Haut .....	47
Arrêt .....	64
Arrêt d'urgence .....	67

## B

Bacs à grains .....	21, 22, 24
Bacs à grains déverrouillés .....	107
Bassinets .....	21
Billes de nettoyage bloquées ou cassées ....	95, 103
Billes de nettoyage Eversys .....	24, 133
Billes de nettoyage Eversys TM .....	13
Blessure légère .....	132
Blessure modérée .....	132

## C

Café en poudre .....	63
Centre de service .....	131
Conformité .....	11
Connexion .....	70
Connexion de l'opérateur .....	70
Connexion manager .....	70

## D

Déca .....	63, 133
Dimensions de la découpe du comptoir en option .	111

Directives .....	11
------------------	----

## E

Earth .....	127
Échaudage .....	12
EMT .....	131
En standby après le nettoyage .....	78
Entrée d'eau .....	22
Everclean .....	133
EvercleanTM .....	13
Everfoam .....	133

## F

Faites glisser .....	47
Fiches de données de sécurité .....	13

## G

Garantie .....	130
----------------	-----

## I

Importation d'icônes .....	76
Importation d'une langue .....	76
Informations de commande .....	25
Interrupteur principal Off .....	16
Interrupteur principal On .....	16

## L

Lance vapeur .....	21
Lance vapeur bouchée .....	107

## M

MAD .....	131
Maintenez enfoncé .....	47
Manager .....	131
Matériau d'emballage .....	15
Mise à la terre de protection .....	16
Mise au rebut .....	15
Mise hors tension .....	66
Mise sous tension .....	56

## O

Ocean .....	127
Opérateur .....	131

## P

Page produits .....	50
Pas de distribution de lait .....	107
Pas de raccordement d'eau .....	107
Personnel .....	131
Plaque chauffante .....	59
Plaque signalétique. ....	41
Produit corrosif .....	16
Produit eau chaude .....	60
Produit vapeur .....	61
Produits irritants .....	13

## R

Remplissage de billes de nettoyage Eversys .....	95
Restez prudent(e) .....	12
Rinçage .....	58
Risque d'électrocution .....	12
Risque de brûlure .....	16
Risque de brûlures .....	12
Robinet d'eau fermé .....	16
Robinet d'eau ouvert .....	16

## S

Sécurité	
importance des consignes .....	11
non-respect des règles .....	11
Sortie de café .....	21

Sortie de thé .....	21
Standby, planification ON/OFF .....	78
Stockage de courte durée .....	14
Supprimer toutes les langues .....	76
Symboles de sécurité .....	16
Symboles sur l'emballage .....	17

## T

Tasses .....	59
Tasses froides .....	108
Technicien de maintenance .....	131
Température d'arrêt .....	73
Température de l'eau .....	73
Tempest .....	127
Test produit .....	73
Touchez .....	47
Type de machine .....	41
Types de produits à base de café .....	133

## U

Usage prévu .....	9
Utilisateur .....	131

## V

Vue de face .....	21
-------------------	----





S U P E R T R A D I T I O N A L 

H E A D Q U A R T E R

---

**EVERSYS S.A.**

Ecoparc de Daval A 2

Sierre

Switzerland

+41 27 305 21 21

R E G I O N A L O F F I C E S

---

**EVERSYS ASIA**

16/F Tins Enterprise Center

777 Lai Chi Kok Road

Cheung Sha Wan

Hong Kong

**EVERSYS INC**

545 8th Ave, Suite 540

New York

United States of America

1-888-511-0750

**EVERSYS UK & ROI**

Operations Centre Unit 8, Stanley

Business Centre, Kelvin Way

Crawley

United Kingdom

+44 20 3960 0503