



# Cameo

# C'choco

## Mode d'emploi

DOC 5700105622 - 1.3 - 07/2021

< 10.2020

C'choco

Classic; Core

Super Traditional (ST)

Cameo X



## Document

Original en anglais Cameo Mode d'emploi

Version : 1.3 - 07/2021

Type/Numéro de commande :

[Voir Référence de Cameo à la page 26.](#)



5700105622



## Fabricant

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

Ecoparc de Daval A 2

CH-3960 Sierre

Suisse

Tél.: +41 27 588 00 17

e-mail: [techsupport@eversys.com](mailto:techsupport@eversys.com)

Version	Logiciel	Date	Modification
1.0	2.1x	20/07/18	Première édition
1.1	2.2x	25/01/19	Correct. mineures (par exemple <a href="#">Liste d'options et accessoires</a> , <a href="#">Dimensions de découpe du comptoir en option</a> ).
1.2	2.5x	14/12/20	Nouveau logo, ajout d'accessoires, 2.2 > 2.5 nouvelles fonctions logicielles, nouvelle sortie café et C'choco, types de machines.
1.3	2.5x	15/07/21	Changement de la page de titre, ajout de l'option sortie café simple



**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 « Personnes » ont accès au mode d'emploi.**



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

Le Mode d'emploi vous permet de découvrir toutes les fonctions offertes par votre Cameo 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 Cameo.

## 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.....	10
1.2.1	Importance des consignes de sécurité .....	10
1.2.2	Non-respect des règles de sécurité.....	10
1.3	Directives .....	11
1.3.1	Normes harmonisées .....	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.....	20
2.1.2	Gamme Cameo (visuels) .....	21
2.2	<b>Vue d'ensemble.....</b>	<b>22</b>
2.2.1	Vue de face.....	22
2.2.2	Bassinnet ouvert .....	23
2.2.3	Écran tactile.....	24
2.2.4	Vue du dessus (bac à grains) .....	25
2.3	<b>Données techniques.....</b>	<b>26</b>
2.3.1	Performances.....	26
2.3.2	Référence de Cameo .....	26
2.3.3	Dimensions et poids de la machine .....	26
2.3.4	Vue d'ensemble des données électriques et de l'alimentation .....	27
2.3.5	Conditions environnementales .....	28
2.3.6	Autres caractéristiques .....	28
2.3.7	Plaque signalétique .....	29
2.3.8	Tableau de correspondance des types de machines ..	30
2.4	<b>e'Connect (Téléométrie).....</b>	<b>31</b>
2.5	<b>Schéma du processus.....</b>	<b>32</b>
<b>3</b>	<b>Logiciel .....</b>	<b>33</b>
3.1	<b>Utilisation de l'écran tactile .....</b>	<b>33</b>
3.2	<b>Écran principal.....</b>	<b>34</b>
3.2.1	Bandeau d'en-tête .....	35
3.2.2	Première page .....	35
3.2.3	Bandeau de pied de page .....	35
3.3	<b>Touches Produit (par défaut) .....</b>	<b>36</b>
3.4	<b>Touche Moulin .....</b>	<b>37</b>
3.5	<b>Réglages spécifiques.....</b>	<b>37</b>
<b>4</b>	<b>Mise en service .....</b>	<b>39</b>
4.1	<b>Mise en service initiale.....</b>	<b>39</b>
4.2	<b>Exigences préalables à la mise en service initiale .....</b>	<b>40</b>



<b>5</b>	<b>Utilisation .....</b>	<b>41</b>
5.1	Recommandations de configuration quotidienne .....	41
5.2	Mise sous tension.....	42
5.2.1	Veille (mise en route automatique) .....	42
5.3	Rinçage.....	43
5.3.1	Rinçage de préchauffage .....	43
5.3.2	Rinçage automatique .....	43
5.4	Remplissage des bacs à grains de café.....	44
5.5	Plaque chauffante de tasses .....	45
5.6	Préparation d'une boisson.....	46
5.6.1	Réglage de la hauteur de la sortie café.....	46
5.6.2	Produit café.....	46
5.6.3	Produit eau chaude.....	47
5.6.4	Produit vapeur .....	48
5.6.5	Touche Purge vapeur.....	49
5.6.6	Produit café en poudre (déca) .....	50
5.7	Arrêt du produit.....	51
5.8	Vidage du bac à marcs .....	52
5.9	Mise hors tension .....	53
5.10	Recommandations de fin de journée .....	53
5.11	Arrêt d'urgence .....	54
<b>6</b>	<b>Menu Réglages .....</b>	<b>55</b>
6.1	Menu Connexion.....	56
6.2	Utilisation du menu du logiciel (manager) .....	57
6.3	Statistiques/historique .....	58
6.3.1	Statistiques produits .....	58
6.4	Produit et touches (connexion manager) .....	59
6.5	Affichage .....	60
6.5.1	Importation d'icônes .....	61
6.5.2	Importation d'une langue.....	61
6.6	Grains et moulin .....	62
6.6.1	Conseils de réglage .....	62
6.7	Nettoyage/Veille .....	63
6.8	Mot de passe.....	63
6.9	Déconnexion (accès technicien). .....	64

<b>7</b>	<b>Entretien .....</b>	<b>65</b>
7.1	<b>Opérations de nettoyage et de maintenance .....</b>	<b>66</b>
7.1.1	Nettoyage .....	66
7.1.2	Maintenance.....	67
7.2	<b>Nettoyage périodique.....</b>	<b>68</b>
7.2.1	Plan de nettoyage .....	68
7.2.2	Tableau de nettoyage.....	69
7.3	<b>Procédures de nettoyage .....</b>	<b>70</b>
7.3.1	Procédure de nettoyage automatique du système (avec lait) .....	70
7.3.2	Sortie café/lait V2 (métal) .....	74
7.3.3	Sortie café/lait V1 .....	75
7.3.4	Bacs à grains (et canal de poudre décaféinée) .....	76
7.3.5	Logement .....	77
7.3.6	Affichage (écran tactile).....	77
7.3.7	Bassinet .....	78
7.3.8	Remplissage et vérification visuelle du distributeur de billes de nettoyage.....	79
7.3.9	Comment nettoyer la buse vapeur .....	80
<b>8</b>	<b>Dépannage .....</b>	<b>81</b>
8.1	<b>Exemple de message d'erreur .....</b>	<b>81</b>
8.2	<b>Messages d'erreur .....</b>	<b>82</b>
8.3	<b>FAQ.....</b>	<b>90</b>
8.3.1	Bacs à grains déverrouillés .....	90
8.3.2	Pas de raccordement d'eau .....	90
8.3.3	Pas de distribution de lait.....	90
8.3.4	La lance vapeur est bouchée .....	90
8.3.5	Les tasses sur le chauffe-tasses ne sont pas suffisamment chaudes. ....	90



<b>9</b>	<b>Options .....</b>	<b>91</b>
9.1	Liste d'options et accessoires.....	91
9.2	C'fridge.....	92
9.2.1	Remplissage .....	92
9.2.2	Dimensions de découpe du comptoir en option.....	93
9.3	Chauffe-tasses C'cup heater .....	94
9.4	C'choco.....	95
9.4.1	Données techniques (fiche technique) .....	96
9.4.2	Remplissage de poudre .....	97
9.4.3	Préparation d'une boisson à base de poudre.....	97
9.4.4	C'choco Entretien quotidien .....	98
9.4.5	C'choco Entretien hebdomadaire.....	99
9.4.6	Nettoyage sous le module .....	99
9.4.7	Fermeture de la porte.....	100
9.5	Chute de marcs sous la machine .....	101
9.6	Sans lance vapeur .....	101
9.7	Mousse de lait froide .....	102
9.8	Sortie eau chaude haute .....	102
9.9	Alimentation du boiler vapeur PowerPlus 5,6 kW .....	103
9.10	Alerte de niveau du bac à grains .....	103
9.11	Sélection de l'option 2 sortes de lait.....	104
9.12	Bac à grains verrouillable .....	105
9.13	1.5-Step.....	106
9.13.1	1.5-Step (long).....	106
9.13.2	1.5-Step.....	106
9.14	Centrage des tasses .....	107
9.15	Couleurs.....	108
9.16	Bac à grains individuel.....	109
9.17	Pieds hauts et grand bac à marcs .....	109
9.18	Sortie café simple .....	110
<b>10</b>	<b>Garantie et généralités .....</b>	<b>111</b>
10.1	Limitation de garantie.....	111
10.2	Glossaire .....	112
10.2.1	Acronymes .....	112
10.2.2	« Personnes » .....	112
10.2.3	Blessures .....	113
10.2.4	Produits .....	113
10.2.5	Termes du café .....	114
10.3	Conventions typographiques .....	115
10.3.1	Attention .....	115
10.3.2	Remarque .....	115
10.3.3	Notation .....	115



<b>11</b>	<b>Annexe .....</b>	<b>117</b>
11.1	Liste d'équipements.....	117
11.2	Commande de pièces détachées.....	118
11.3	Droits de l'utilisateur .....	118
11.3.1	Statistiques/Historique .....	118
11.3.2	Produit et Touches (par ex. Cappuccino) .....	119
11.3.3	Affichage.....	120
11.3.4	Grains et moulin.....	121
11.3.5	Nettoyage/Veille .....	122
11.3.6	Mot de passe.....	122
11.3.7	Autres réglages et paramètres .....	122

# 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 Cameo 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 « Personnes » ont accès au mode d'emploi.**

**Avant toute opération sur la Cameo, 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 Cameo est conçue exclusivement pour moulin, 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 Droits de l'utilisateur](#) » à la page 118 pour plus de détails.

**Types de modèles** (Cameo X, ST et Core sont des variantes de conception)

Trois modèles Cameo sont disponibles, conçus pour distribuer :

- C'2ct : café et eau chaude.
- C'2s : café, eau chaude et vapeur.
- C'2m : café, eau chaude, vapeur et lait.

Accessoires conçus pour être utilisés avec la Cameo:

- C'choco : accessoire connexe permettant de distribuer des produits en poudre (par exemple, du chocolat en poudre).
- C'fridge beside ou C'fridge beneath : réfrigérateur autonome.
- Chauffe-tasses C'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 Cameo.

### 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 Cameo.

## 1.3 Directives



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

- 2006/42/CE Directive Machines.
- 2014/30/UE Compatibilité électromagnétique (CEM).
- 2014/68/UE Équipement sous pression.
- 2014/35/UE Directive basse tension. Matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension.
- 2011/65/UE Limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques.
- 2012/19/UE Déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).
- 1935/2004/CE Matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.
- Règlement (UE) 10/2011 Matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.
- - Code allemand des denrées alimentaires, de première nécessité et d'alimentation animale (Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch, LFGB)

### 1.3.1 Normes harmonisées

Déclaration sur les normes harmonisées pertinentes qui ont été utilisées, ou déclaration sur les spécifications par rapport auxquelles la conformité est déclarée :

#### Uniquement Cameo :

- CEM : CISPR 14-1:2016, CISPR 14-2:2015, IEC 61000-3-2:2018, IEC 61000-3-3:2013/AMD1:2017
- Basse tension : IEC 60335-1:2010/AMD1:2013/AMD2:2016, IEC 60335-2-75:2012/AMD1:2015, IEC 62233:2005

#### Cameo/C'choco

- CEM : CISPR 14-1:2016, CISPR 14-2:2015, IEC 61000-3-2:2018, IEC 61000-3-3:2013/AMD1:2017
- Basse tension : NF EN 60335-1 (VDE 0700-1):2012-10/NF EN 60335-1 (VDE 0700-1):2012-10//A13 (VDE 0700-1/A13):2018-07, EN 60335-1:2012/AC:2014/A11:2014/A13:2017/A1:2019/A14:2019/A2:2019, NF EN 60335-2-75 (VDE 0700-75):2010-11, EN 60335-2-75:2004+A1+A11+A2+A12:2010, DIN EN 62233 (VDE 0700-366):2008-11/Ber.1 (VDE 0700-366 Ber.1):2009-04, EN 62233:2008/Ber.1:2008, IEC 60335-1:2010/AMD1:2013/AMD2:2016, IEC 60335-2-75:2012/AMD1:2015/AMD2:2018

## 1.4 Consignes générales de sécurité

---



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

N'exposez pas la Cameo 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 Cameo 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 Cameo, 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 Cameo.

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 placée et mise à niveau sur une base horizontale, résistante à l'eau, à résistante à la chaleur et robuste, capable de supporter son poids, voir « 2.3.3 Dimensions et poids de la machine » à la page 26.

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 950 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 « 10.2.2 « Personnes » » à la page 112.

Ne branchez la machine au secteur que conformément aux informations figurant sur la plaque signalétique « 2.3.7 Plaque signalétique » à la page 29.

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 « 2.3.4 Vue d'ensemble des données électriques et de l'alimentation » à la page 27.



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 Entretien » à la page 65.**

**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 67.**

**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 Plan de nettoyage » à la page 68 et « 7.2.2 Tableau de nettoyage » à la page 69.**



**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 Cameo 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 électroniques. 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 Cameo. 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 53).
	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.
	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 INTENTIONNELLEMENT LAISSÉE VIDE

# Description 2

## Présentation du chapitre

Ce chapitre donne un aperçu général et présente la Cameo.

## 2.1 Identification

La Cameo est une machine à café super-automatique qui automatise l'intégralité du processus de préparation pour un café parfait. La machine à café Cameo 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 (C'2m Classic et C'2m <10.2020).



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 « Fabricant » à la page 2](#).

---

## 2 Description



### 2.1.1 Principales fonctions

Modèle Cameo	Cameo X					
	C'2ct/ST	C'2s/ST	C'2m/ST	C'2ct/	C'2s/	C'2m/
	Classic	Classic	Classic	Core	Core	Core
Deux produits simultanés	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Produits à base de café et eau chaude (sortie café)	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Sortie eau chaude	✓	✓	✓	✗	✗	✗
Température de l'eau réglable	✗	✓	✓	✗	✗	✗
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	✓	✓	✓	✗	✗	✗
PowerPlus (alimentation 5,6 kW du boiler vapeur)	✓	✓	✓	✗	✗	✗
Alerte de niveau du bac à grains	✓	✓	✓	✗	✗	✗
Connexion CCI/CSI/API	✓	✓	✓	✗	✗	✗
e'Connect (télémetrie)	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Tempest	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Earth	✓	✓	✓	✗	✗	✗
Couleurs personnalisées	✓	✓	✓	✗	✗	✗



Cameo Core est un produit de série sans options.

## 2.1.2 Gamme Cameo (visuels)

### Cameo (précédent 09/2020)



Fig. 2-1

### Cameo classic



Fig. 2-2

### Cameo Super Traditional



Fig. 2-3

### Cameo X



Fig. 2-4

## 2 Description



### 2.2 Vue d'ensemble

#### 2.2.1 Vue de face



Fig. 2-5Vue de face

- (1) Accès aux bacs à grains et aux billes de nettoyage (voir « 2.2.4 » à la page 25)
- (2) Chauffe-tasses (≈ 50 tasses)
- (3) Écran tactile
- (4) Sortie café
- (5) Lance vapeur (ou 1.5-Step en option, voir « 9.13 » à la page 106)
- (6) Panneau avant (accès réservé au technicien de maintenance)
- (7) Bassinet (fermé)
- (8) Sortie eau chaude

### 2.2.2 Bassinet ouvert



Fig. 2-6

- (1) Interrupteur principal  
(voir « 5.2 » à la page 42)
- (2) Bassinet (ouvert)

- (3) Entrée eau
- (4) Bac à marcs

### 2.2.3 Écran tactile

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



Fig. 2-7

- (1) Molette et/ou touche de sélection d'eau chaude (voir « 5.6.3 » à la page 47)
- (2) Touche tactile d'arrêt d'urgence (voir « 5.7 » à la page 51)
- (3) Interface utilisateur graphique (les produits peuvent varier en fonction des réglages et du modèle de Cameo) (voir « 3 » à la page 33)
- (4) Touche Veille (voir « 5.2.1 » à la page 42)
- (5) Molette et/ou touche de sélection de vapeur (voir « 5.6.4 » à la page 48)



Selon les réglages, les molettes de sélection (1) et (5) de l'écran tactile peuvent être utilisées comme molette et/ou comme touche. L'affichage des touches Arrêt et Veille dépend également des réglages.

[Voir le chapitre « 11.3 Droits de l'utilisateur » à la page 118.](#)

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

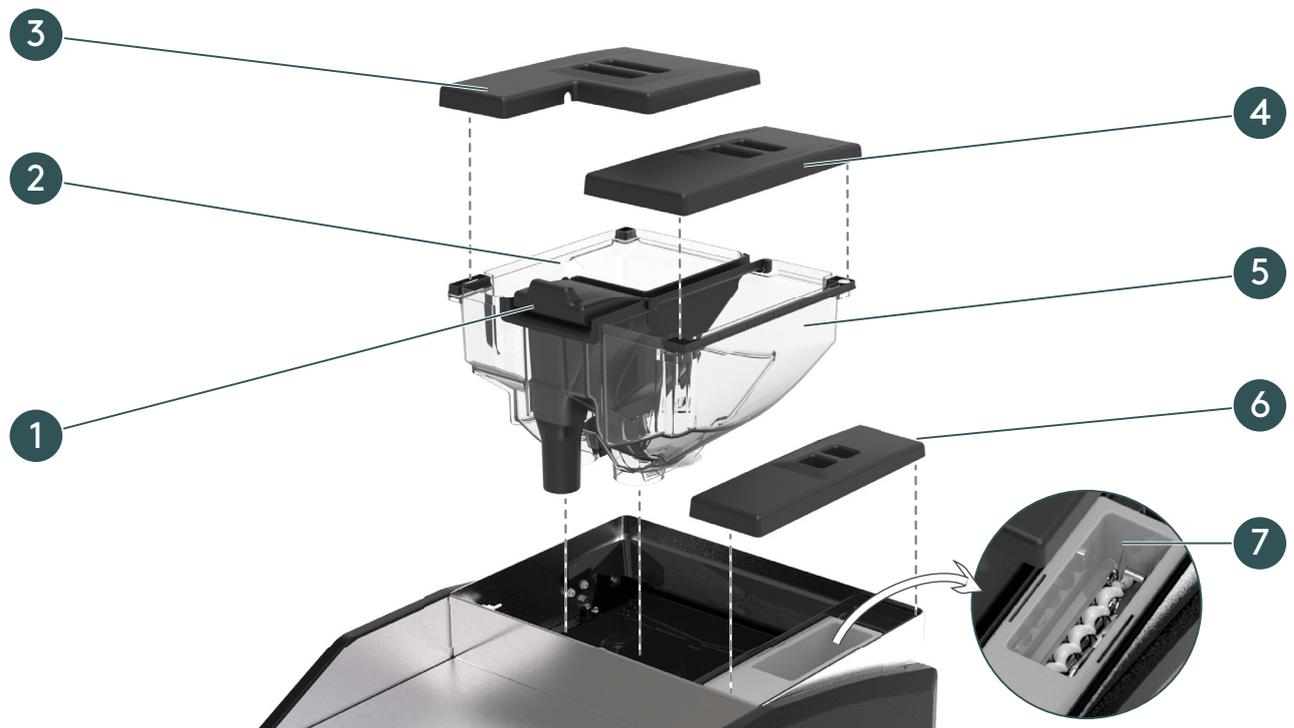


Fig. 2-8

- |   |  |
|---|--|
| (1) Canal de poudre de décaféiné ou de café spécial | (5) Bac à grains (côté droit)                    |
| (2) Bac à grains (côté gauche)                      | (6) Couverture des billes de nettoyage Eversys™  |
| (3) Couverture du bac à grains (côté gauche)        | (7) Distributeur de billes de nettoyage Eversys™ |
| (4) Couverture du bac à grains (côté droit)         |  |



Bac à grains individuel (sans canal de poudre) et couvercle rouge pour les billes de nettoyage disponibles en option; voir « 9 Options » à la page 91 pour plus d'informations.

## 2 Description



### 2.3 Données techniques

#### 2.3.1 Performances

Description (Classic, Core et ST)	C'2ct	C'2s	C'2m
Deux produits simultanés	✓	✓	✓
Espresso/h (temps d'extraction de 23 s)	175	175	175
Cappuccino/h (temps d'extraction de 23 s)	-	-	175
Produits à base d'eau chaude/h (200 ml)	170	170	170



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

#### 2.3.2 Référence de Cameo

Description	C'2ct	C'2s	C'2m
Cameo Classic	0E10000001	0E10000002	0E10000003
Cameo X	-	0E10000006	0E10000004
Cameo Core	0E10000009	0E10000008	0E10000007
Cameo Super Traditional	0E10000010	0E10000011	0E10000012

#### 2.3.3 Dimensions et poids de la machine

Description	C'2ct/ ClassicC'2ct/ Core	C'2s/Classic C'2s/Core	C'2m/ ClassicC'2m/ Core	Cameo X/ST
Largeur (l)		430 mm (16,9 po)		470 mm (18,5 po)
Hauteur (H)		580 mm (22,8 po)		580 mm (22,8 po)
Hauteur (H) avec pieds hauts et grand bac à marcs (option, voir « 9.17 » à la page 109)		630 mm (24,8 po)		630 mm (24,8 po)
Profondeur (P)		600 mm (23,6 po)		600 mm (23,6 po)
Poids	53 kg	60 kg	62 kg	67 kg

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



Cameo Core - Uniquement disponible avec :

- 1LNPE, 220-240 V~, 50/60 Hz (fusible 16 A)
- 2LPE - 208 V CA, 60 Hz (15 A - temporisé) - NA - (3 x AWG14)
- 200 V~, 50/60 Hz (12 A) - JP
- 1LNPE, 220 V~, 60 Hz (fusible 16 A) - KR - (3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) (C13/C19 - type F) (C'2ct/Core)
- 1LNPE, 220 V~, 60 Hz (fusible 25 A) - KR - (3 x 4 mm<sup>2</sup>) (C'2s et C'2m/Core)

<b>Cameo X</b>				
Description (Cameo Classic et ST)	Pays	C'2ct	C'2s	C'2m
<b>Europe</b>				
1LNPE, 220-240 V~, 50/60 Hz (fusible 16 A) prise C19 :	-	2 500 W	2 800 W	2 800 W
monophasé 16 A	CH (type J); UE (type E/F); R.-U. (type G); US (type B).			
1LNPE, 220-240 V~, 50/60 Hz (3 x 4 mm <sup>2</sup> ) (fusible 25 A)	UE	N/A	5 600 W	5 600 W
3LNPE, 380-415 V~, 50/60 Hz (5 x 1,5 mm <sup>2</sup> ) (fusible 16 A)	UE, IL	N/A	8 100 W	8 100 W
3LPE, 220-240 V~, 50/60 Hz (5 x 4 mm <sup>2</sup> ) (fusible 20 A)	UE	N/A	5 600 W	5 600 W
<b>Amérique du Nord (NA)</b>				
2LPE - 208 V CA, 60 Hz (15 A - temporisé) - (3 x AWG14)	US/CA (NA)	2 000 W	2 300 W	2 300 W
2LPE - 208 V CA, 60 Hz (30 A - temporisé) (3 x AWG10)	US/CA (NA)	N/A	4 600 W	4 600 W
<b>Asie</b>				
200 V~, 50/60 Hz (12 A)	JP	1900 W	2 100 W	2 100 W
200 V~, 50/60 Hz (30 A)	JP	N/A	6 000 W	6 000 W
1LNPE, 220 V~, 60 Hz (fusible 16 A) - KR - (3 x 1,5 mm <sup>2</sup> ) (C13/C19 - type F)	KR (type F)	2 300 W	2 600 W	2 600 W
1LNPE, 220 V~, 60 Hz (fusible 25 A) - KR - (3 x 4 mm <sup>2</sup> )	KR	N/A	5 100 W	5 100 W
3LNPE, 380 V~, 60 Hz (fusible 16 A) - KR - (5 x 1,5 mm <sup>2</sup> )	KR	N/A	7 400 W	7 400 W
Fréquence	50/60 Hz			
Consommation électrique (machine en marche)	1 900 W à 8 100 W			
Consommation électrique (mode veille)	Moins de 2 W			



**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.**

## 2 Description



### 2.3.5 Conditions environnementales



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

Description	C'2ct/C'2s/C'2m
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

### 2.3.6 Autres caractéristiques

Description	C'2ct/C'2s/C'2m
Chambre d'infusion	24 g
Moulin	Meules en céramique 64 mm
Interface utilisateur graphique	Écran tactile couleur 15,7" (400 mm)
Bacs à grains	2 x 1,2 kg (en option : 1 x 2,4 kg (voir « 9.16 » à la page 109))
Bac à marcs	400 g (en option : Chute de marcs sous la machine, voir « 9.5 » à la page 101 ou Pieds hauts et grand bac à marcs, voir « 9.17 » à la page 109)
Hauteur max. sortie café	165 mm
Hauteur max. sortie eau chaude	145 mm En option : 195 mm
Ports de connexion	USB, carte SD, Ethernet, CCI/CSI (API, série, RS-232) (Cameo Core sans CCI/CSI)
Taille du boiler café	0,8 l
Taille du boiler vapeur	1,6 l (uniquement C'2s, C'2m)
Raccordement du tuyau d'eau	Conduit tressé inox G3/8" femelle x 2 m
Raccordement du tuyau de vidange	Ø ext. 22 mm Ø int. 16 mm x 2 m
Dureté totale	5 à 8°dGH (89 à 142 ppm)
Dureté en carbonate	Max. 6°dKH (107 ppm)
Valeur de pH	7,0 à 7,2
Pression de l'eau	2,5 à 4 bar (36,3 - 58 psi). Si la pression dépasse 4,5 bar, il est nécessaire d'installer un limiteur de pression.
Débit d'arrivée d'eau (min.)	Si le débit d'arrivée d'eau est inférieur à 140 l/h, il y a un risque d'endommager la pompe à eau.
Émission de chaleur	N/A
Bruit	< 70 dB (A) maximum

## 2.3.7 Plaque signalétique

La plaque signalétique se trouve derrière le bac à grains gauche.

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

Type

Numéro de série (SN)

<b>S/N:00998300 20141 C0009</b>	
Machine Type	: C'2m (Commercial Coffee Maker)
Manufacture Date	: 20/20 (wwyy)
Voltage (main)	: 3/N/PE, 380-415V~, 50/60Hz
Power (main)	: 8100W (5x1.5mm <sup>2</sup> ), 16A (fuse)
Voltage (secondary)	: -
Power (secondary)	: -
Water capacity	: Coffee 0.8l      Steam 1.6l
Max. operating pressure	: 1.0MPa      0.2MPa
Water inlet pressure	: 0.25-0.4MPa
<small>Eversys S.A.   Ecoparc de Daval A2   3960 Sierre   Switzerland      Made in Switzerland Tel.: +41 (0)27 3052121 / www.eversys.com</small>	

Fig. 2-9

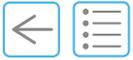
Symbole	Description
	Référence du fabricant (numéro de commande)
	Numéro de série
	Date de fabrication (semaine + année)
	Fabricant
	Marquage CE
	Marque VDE GS (UE)
	Marques de certification UL (Canada et États-Unis)
	Marque NSF (NA)
	Marque CMIM (Maroc)
	Marque de conformité eurasienne
	Marque d'évaluation de la conformité au Royaume-Uni

## 2 Description



### 2.3.8 Tableau de correspondance des types de machines

Nom de la machine	Type de machine
C'2ct/Classic	C2ct
C'2s/Classic	C2s
C'2m/Classic	C2m
C'2ct/Core	C2ct
C'2s/Core	C2s
C'2m/Core	C2m
Cameo X	Cameo X
C'2ct/ST	C2ct-2021
C'2s/ST	C2s-2021
C'2m/ST	C2m-2021



### 2.4 e'Connect (Télémétrie)

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.

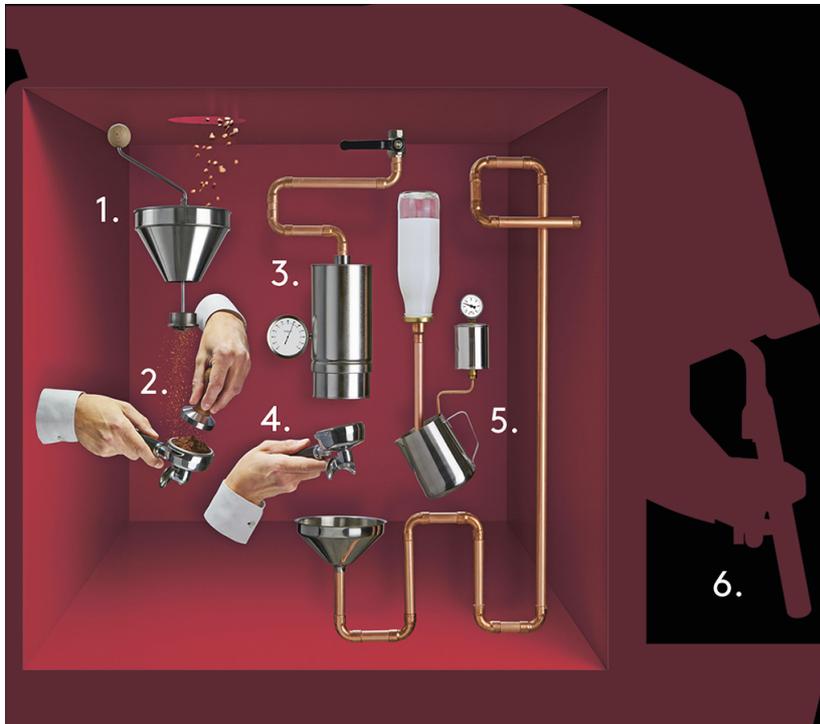


Fig. 2-10

- (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**  
Le nivellement (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 commandée par la compression électronique afin de garantir une qualité constante.
- (3) Contrôle de la température**  
Un boiler à café spécial, séparé du boiler à 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.

# Logiciel 3

## Présentation du chapitre

Ce chapitre décrit le logiciel Cameo en bref.

### 3.1 Utilisation de l'écran tactile

Le logiciel Cameo 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 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 8 ou 15 touches.



Fig. 3-1

- (1) Touche Produit (voir « 3.3 » à la page 36)
- (2) Touche Arrêt d'urgence (voir « 5.7 » à la page 51)
- (3) Bandeau d'en-tête ou première page (voir page 35)
- (4) Touche Rinçage (voir « 5.3 » à la page 43)
- (5) Bandeau de pied de page (voir page 35)

### 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 43).

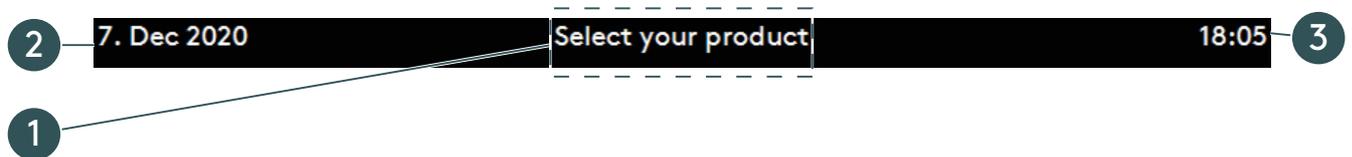


Fig. 3-2Bandeau d'en-tête

- |  |                                |
|--|--------------------------------|
| (1) Zone de connexion (pression longue pour ouvrir : Voir « 6.1 » à la page 56) ou appuyer pour ouvrir la première page « 3.2.2 » à la page 35 | (2) Date (jour, mois et année) |
|  | (3) Heure                      |



Pour changer la langue, le fuseau horaire et la date, consultez « 11.3.3 Affichage » à la page 120.

### 3.2.2 Première page

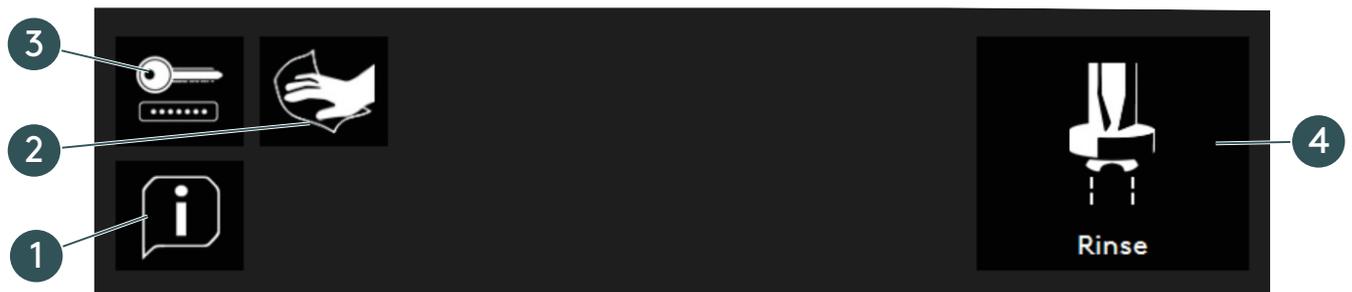


Fig. 3-3Première page

- |  |   |
|--|---|
| (1) Menu Info  | (3) Zone de connexion voir « 6.1 » à la page 56 |
| (2) Effacez le compte à rebours de l'écran (voir « 5.3 » à la page 43) | (4) Touche Rinçage (voir « 5.3 » à la page 43)  |

### 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

- |  |  |
|--|--|
| (1) Touche Déca  | (5) Touche Moulin (voir « 3.4 » à la page 37)                      |
| (2) Touche Lait deux (appuyez pour sélectionner Lait deux) | (6) Touche Purge (voir « 5.6.5 » à la page 49)                     |
| (3) Temps d'extraction (secondes)                          | (7) No de page produits (appuyez pour accéder à d'autres produits) |
| (4) Message d'avertissement (voir « 8.1 » à la page 81)    |  |

## 3.3 Touches Produit (par défaut)

Produit	Description	Produit	Description
	Ristretto		Café au lait
	Double espresso		Cappuccino
	Touche 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 120](#)).

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



Conseils de réglage du moulin : [voir « 6.6 Grains et moulin » à la page 62](#).

---

### 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 Droits de l'utilisateur » à la page 118](#) avec votre technicien de maintenance lors de la mise en service.



PAGE INTENTIONNELLEMENT LAISSÉE VIDE

# 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 Consignes générales de sécurité » à la page 12 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 Cameo. 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	<input type="checkbox"/>	
Hauteur de table 800 mm (31,5 po)	<input type="checkbox"/>	
Découpe du comptoir, voir « 9.2.2 » à la page 93.	<input type="checkbox"/>	
Lignes électriques distinctes pour chaque machine.	<input type="checkbox"/>	
Électricité secteur protégée par disjoncteur DDR	<input type="checkbox"/>	
Interrupteur d'alimentation secteur	<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)	<input type="checkbox"/>	
Réducteur de pression (uniquement si la pression est supérieure à 4,5 bar)	<input type="checkbox"/>	
Débit supérieur à 140 l/h.	<input type="checkbox"/>	
Arrivée 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).	<input type="checkbox"/>	
Entrée du siphon min. Ø 56 mm 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 Cameo.



**Il est impératif de lire les « 1.4 Consignes générales de sécurité » à la page 12 et de comprendre ce manuel avant de préparer des boissons avec cette Cameo. 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 Opérations de nettoyage et de maintenance » à la page 66.

## 5.1 Recommandations de configuration quotidienne

	Procédure	Voir le chapitre
A.	Mise sous tension.	« 5.2 » à la page 42
B.	Ou mise en route automatique avec la touche Veille.	« 5.2.1 » à la page 42
C.	Si nécessaire, validez les erreurs.	« 8.1 » à la page 81
D.	Appuyez sur <b>Rinçage</b> pour initialiser le démarrage.	« 5.3 » à la page 43
E.	Videz le bac à marcs.	« 5.8 » à la page 52
F.	Remplissez de grains de café frais.	« 5.4 » à la page 44
G.	Si nécessaire, remplissez de billes de nettoyage Eversys™.	« 7.3.8 » à la page 79
H.	Dégustez votre boisson!	« 5.6 » à la page 46

## 5.2 Mise sous tension.

- A. Déplacez la lance vapeur vers la droite (1) (si vous utilisez la lance lait en option, consultez la section « 9.13 » à la page 106).
- B. Soulevez le bassinnet (2) et retirez le bac à marcs (3).
- C. Démarrez la Cameo en basculant l'interrupteur principal (4) sur « I » (ON).
- D. Vérifiez que le robinet d'arrivée d'eau est ouvert (5).
- E. Remplacez le bac à marcs et repoussez le bassinnet dans sa position d'origine.

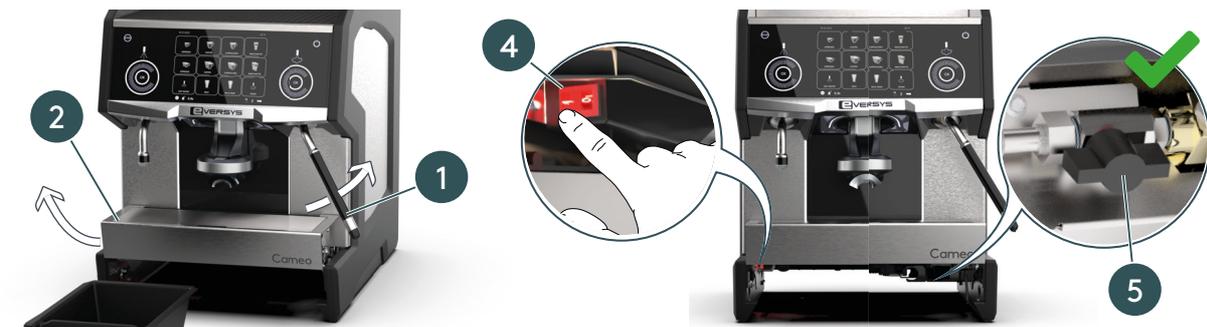


Fig. 5-1

### 5.2.1 Veille (mise en route automatique)



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



Fig. 5-2



Le mode veille 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 Cameo, 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 Droits de l'utilisateur](#) » à la page 118.

Exemple de première page:



Fig. 5-3

### 5.3.1 Rinçage de préchauffage



Au bout de 10 minutes sans activité (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 les modules café et lait.

La Cameo 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. Entreposez 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 gauche (3). Procédez de la même manière pour remplir le bac à grains droit (4).

- A. Retirez le couvercle du bac à grains gauche (3).  
 Cette action désactive toutes les fonctions de la Cameo !
- B. Vérifiez que les bacs à grains sont ouverts (verrouillés) (2).



S'il est déverrouillé (1), le bac à grains est desserré et il est impossible de moulin du café (position fermée).

- C. Remplissez le bac de grains de café frais (5).
- D. Fermez le couvercle gauche (6).

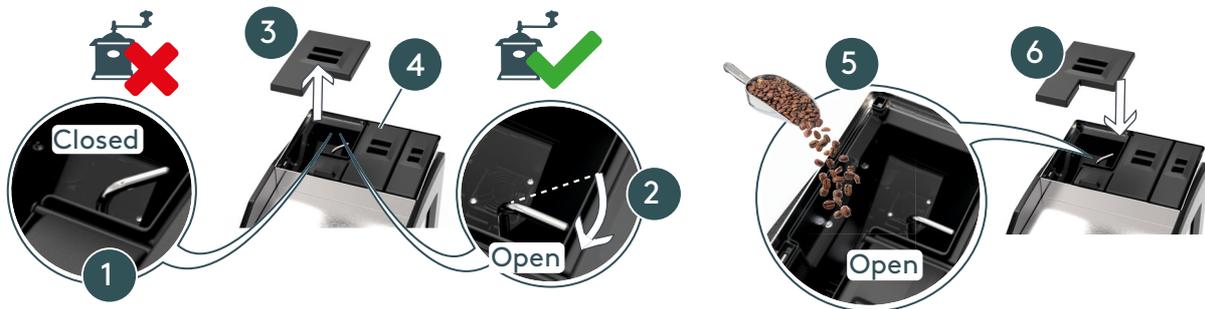


Fig. 5-4

## 5.5 Plaque chauffante de tasses

- A. Remplissez la plaque chauffante de tasses.



**Soyez prudent(e) car les tasses et la plaque chauffante peuvent être chaudes. Assurez-vous que la grille en plastique soit bien en place.**



Il est possible d'empiler jusqu'à 50 tasses d'espresso

Nous recommandons un maximum de deux étages de tasses afin d'assurer un chauffage optimal des tasses.



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 types est fournie dans les chapitres suivants.

Pour changer les réglages ou afficher les touches de produit, reportez-vous à « 11.3.3 Affichage » à la page 120.



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 Produit.

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

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



La hauteur de tasse maximale est indiquée dans le chapitre « 2.3.6 » à la page 28.

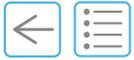


Fig. 5-6

### 5.6.2 Produit café



- A. Placez deux tasses à espresso sous la sortie 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 (1).
- B.** Appuyez sur cette touche pour distribuer de l'eau chaude (par exemple pour préparer un thé).

Il est également possible d'utiliser la molette gauche de la Cameo et la touche OK pour distribuer de l'eau chaude.

## 5.6.4 Produit vapeur



- A. Avant d'utiliser la lance vapeur, appuyez sur la touche Purge (« 5.6.5 » à la page 49) pour évacuer l'air en cas de condensation.
- B. Placez un pichet à lait (2) 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 illustrées ci-dessus 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. Il est également possible d'utiliser la molette droite de la Cameo et la touche **OK** pour distribuer de la vapeur.
- F. Purgez et essuyez la lance vapeur (« 5.6.5 » à la page 49).



Fig. 5-7

## 5.6.5 Touche Purge vapeur



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.



**Attention à la vapeur chaude !**

- C. Sur l'écran qui s'affiche, appuyez sur Purge (3).



Fig. 5-8

## 5.6.6 Produit café en poudre (déca)



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



Selon les réglages, la touche **Déca** peut ne pas s'afficher dans la zone des produits. Pour plus d'informations, reportez-vous au chapitre « [11.3.3 Affichage](#) » à la page 120.



Si votre machine est personnalisée avec le bac à grains individuel en option, il n'est pas possible de préparer un produit décaféiné. Le canal de poudre n'est plus disponible.

- A. Appuyez sur la touche 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** 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 Arrêt(1) ou (2).



Selon les réglages, la touche **ARRÊT** peut ne pas s'afficher dans la zone des produits (2). Pour plus d'informations, reportez-vous au chapitre « 11.3.3 Affichage » à la page 120.

Le retrait d'un couvercle arrête toutes les fonctions de la Cameo.



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 65 pour plus d'informations)



La mouture de café peut être compostée ou recyclée avec des déchets organiques (4).

- 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. Déplacez la lance vapeur vers la droite (1) (ou vers le haut si vous utilisez la lance lait en option ; consultez la section « 9.13 » à la page 106 pour des informations plus détaillées).
- C. Soulevez le bassinnet (2) et retirez le bac à marcs (3).
- D. Videz le bac à marcs (4) et remplacez-le sous le bassinnet.



Fig. 5-11

- E. Validez le vidage du bac à marcs.

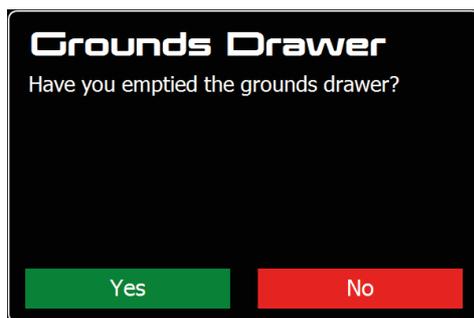


Fig. 5-12

## 5.9 Mise hors tension

- A. Arrêtez la Cameo en basculant l'interrupteur principal sur « O » (Off).

Pour plus d'informations, voir le chapitre « 5.2 Mise sous tension. » à la page 42.

## 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 68
B.	Mettez la machine hors tension ou en veille	« 5.9 » à la page 53
C.	Passez une bonne 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 (1) ;
- ou débranchez le câble d'alimentation de la prise secteur.



La Cameo 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 Cameo et doit être facilement accessible par l'opérateur.



Fig. 5-13 Arrêt d'urgence

# 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 Droits de l'utilisateur](#) » à la [page 118](#) pour plus d'informations.

---

# 6 Menu Réglages



## 6.1 Menu Connexion

- A. Maintenez enfoncée la zone de connexion (voir « 3.2.1 Bandeau d'en-tête » à la page 35).

↳ Le menu Connexion s'affiche.

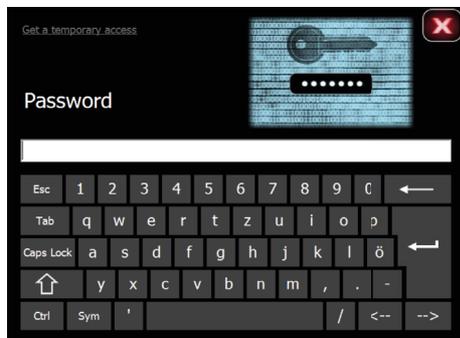


Fig. 6-1

- 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.
  - (1) Le menu **Réglages** s'affiche.

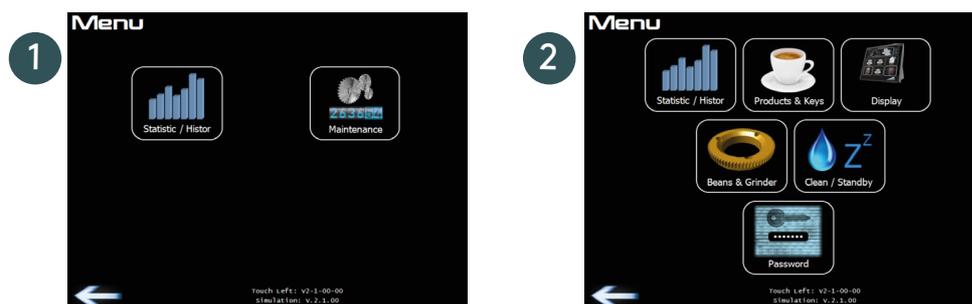


Fig. 6-2

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



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.

## 6.3 Statistiques/historique

Ce menu permet d'accéder à :

- Statistiques produits.

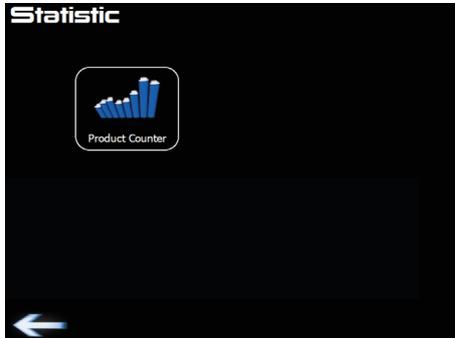


Fig. 6-4



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).

**Quantité d'eau** : appuyez pour modifier le nombre de clics ou secondes (réglez avec le curseur ou les touches haut/bas).



Fig. 6-7

- (2) **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).

- (3) Appuyez sur **Séquence lait** ou **Séquence poudre** (uniquement si vous disposez du module C'choco) pour ouvrir les paramètres disponibles.
- (4) **Quantité de lait** (uniquement pour les produits lait) : appuyez pour modifier le nombre de secondes ou **Apprentissage de la quantité**.
- (5) **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 62.

### 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 nouvelles icônes et de définir la date, le nombre de pages d'affichage, l'économiseur d'écran et l'éclairage de la face avant.



Les langues proposées de série sont EN/FR/DE/NL. Pour les autres langues, contactez 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 d'affichage

1 à 3 pages produits (jusqu'à 8, 12 ou 15 produits par page selon les réglages).

## 6.5.1 Importation d'icônes

Le processus est similaire à l'importation de langues, voir « [6.5.2 Importation d'une langue](#) » à la page 61



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

La touche **Supprimer toutes les icônes** 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 120).

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

Le **bac gauche du moulin** (vert) ou le **bac droit du moulin** (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/Veille

### En veille après le nettoyage

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

### Planification ON/OFF mode veille

Réglez l'heure et sélectionnez les jours.

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

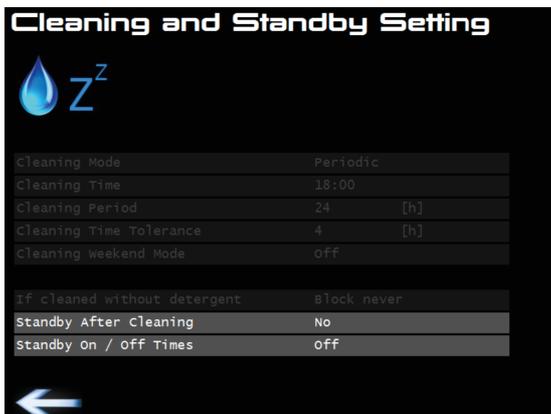
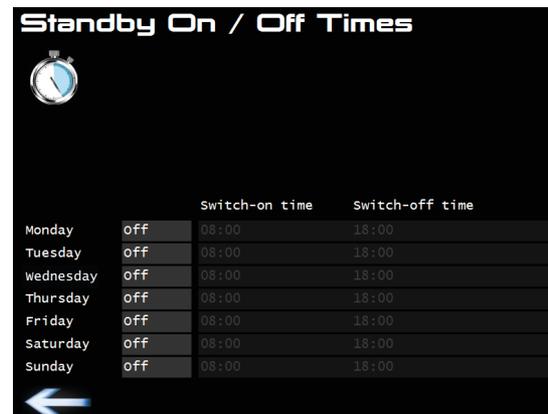


Fig. 6-13



## 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 (accès technicien).

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

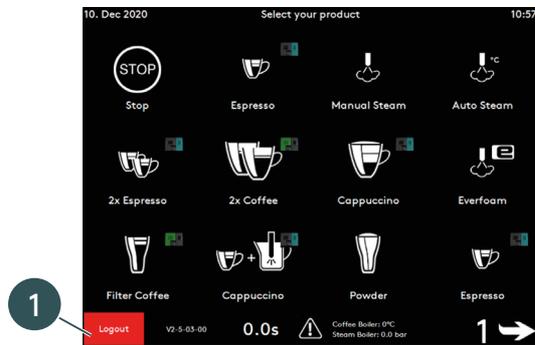


Fig. 6-15

# Entretien 7

## Présentation du chapitre

Ce chapitre explique en détail comment nettoyer et entretenir votre Cameo.



**Il est impératif de lire les « 1.4 Consignes générales de sécurité » à la page 12 et de comprendre ce manuel avant d'effectuer tout nettoyage de la Cameo. 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 Cameo 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 Cameo 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.

[Voir le chapitre « 7.2 Nettoyage périodique » à la page 68.](#)

## 7.1.2 Maintenance

La Cameo doit faire l'objet d'une révision tous les **12 mois** ou tous les **50 000 produits**. 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	Hebdomadaire	Mensuel	Ou selon les besoins	Voir
Rinçage automatique du système	✗	✗	✗	✓	<a href="#">page 43</a>
Nettoyage automatique du système Eversys cleaning balls™	✓	✗	✗	✓	<a href="#">page 70</a>
Nettoyage automatique du module lait Everclean™	✓	✗	✗	✓	<a href="#">page 70</a>
Lance vapeur	✓	✗	✗	✓	<a href="#">page 49</a>
Lance vapeur (retirez le bout)	✗	✗	✓	✓	<a href="#">page 80</a>
1.5-Step (en option)	✓	✗	✗	✓	<a href="#">page 106</a>
Sortie café/lait	✗	✓	✗	✓	<a href="#">page 75</a>
Bacs à grains	✗	✓	✗	✓	<a href="#">page 76</a>
Châssis et écran tactile	✓	✗	✗	✓	<a href="#">page 77</a>
Bassinet	✓	✗	✗	✓	<a href="#">page 78</a>
Bac à marcs	✓	✗	✗	✓	<a href="#">page 73</a>
Chute de marcs sous la machine (en option)	✓	✗	✗	✓	<a href="#">page 101</a>
Réservoir de lait	✓	✗	✗	✓	<a href="#">page 72</a>
Réfrigérateur de lait	✓	✗	✗	✓	<a href="#">page 72</a>
Inspection visuelle du distributeur de billes de nettoyage	✓	✗	✗	✓	<a href="#">page 79</a>
C'choco	✓	✗	✗	✓	<a href="#">page 98</a>

## 7.2.2 Tableau de nettoyage

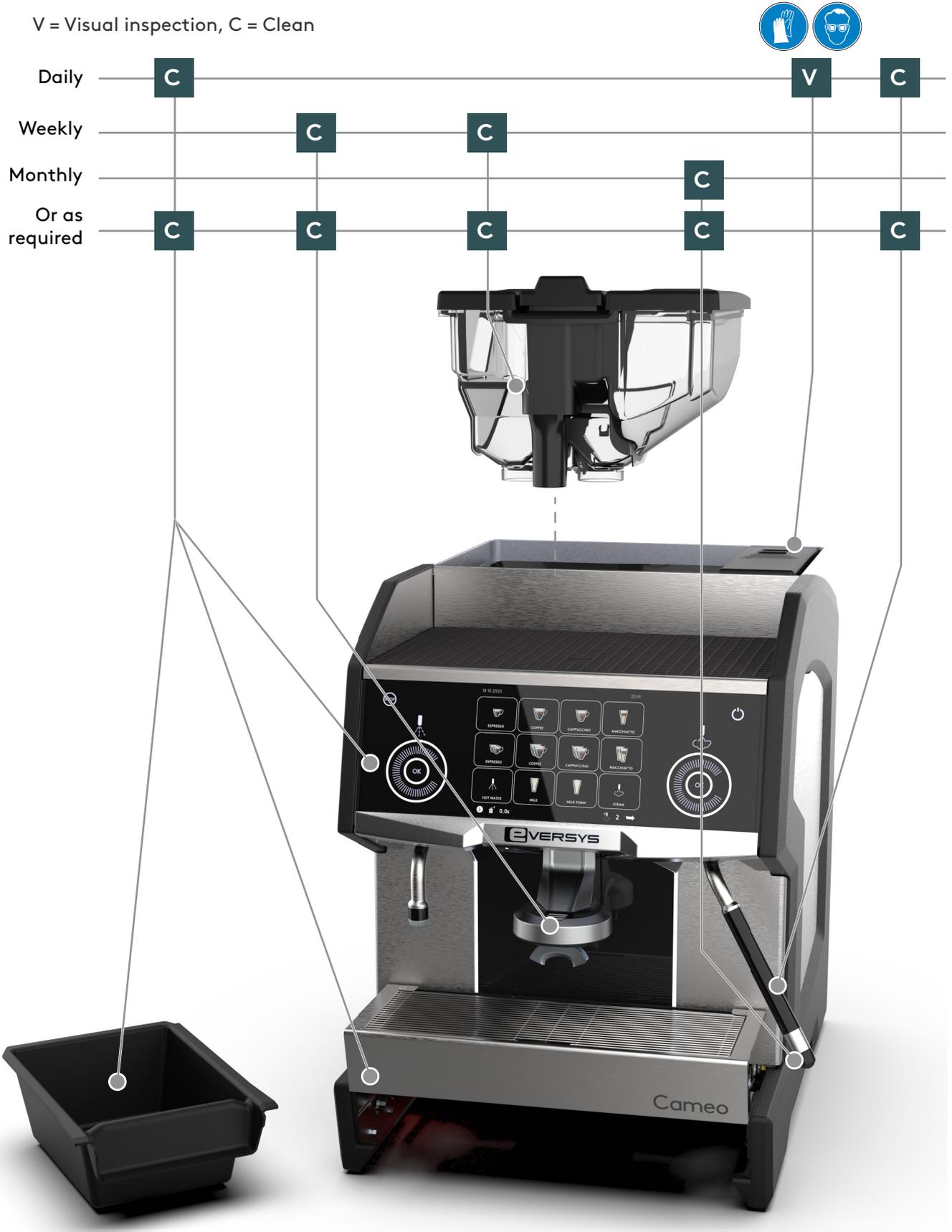


Fig. 7-2

## 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 C'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).

↳ Le menu **Bac à marcs** s'affiche.



Fig. 7-4

Videz le bac à marcs comme au chapitre « [5.8 Vidage du bac à marcs](#) » à la page 52.

↪ Le menu **Nettoyage du réservoir de lait** s'affiche.



Fig. 7-5

**C.** Sortez le réservoir de lait (1) et conservez-le dans un réfrigérateur pendant la procédure de nettoyage.

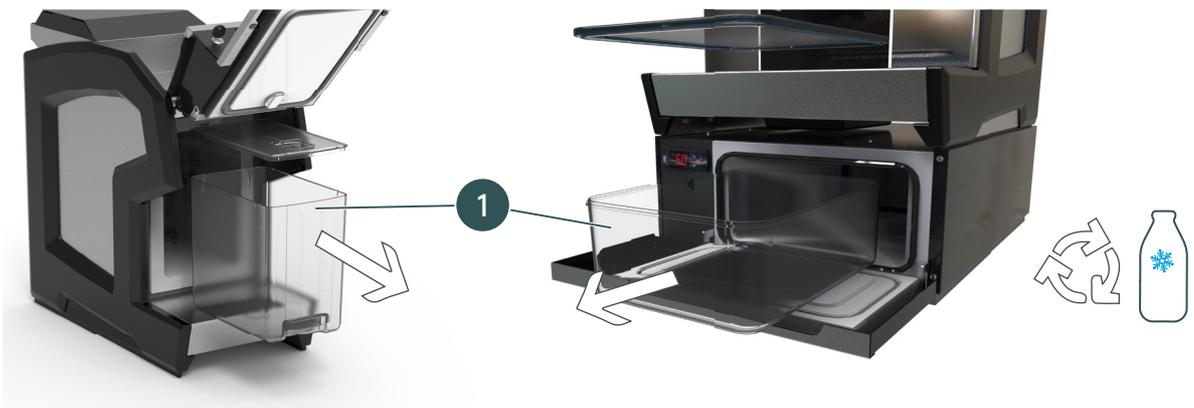


Fig. 7-6

**D.** Si nécessaire, nettoyez le réservoir de lait à l'eau chaude et au savon doux. Rincez soigneusement.

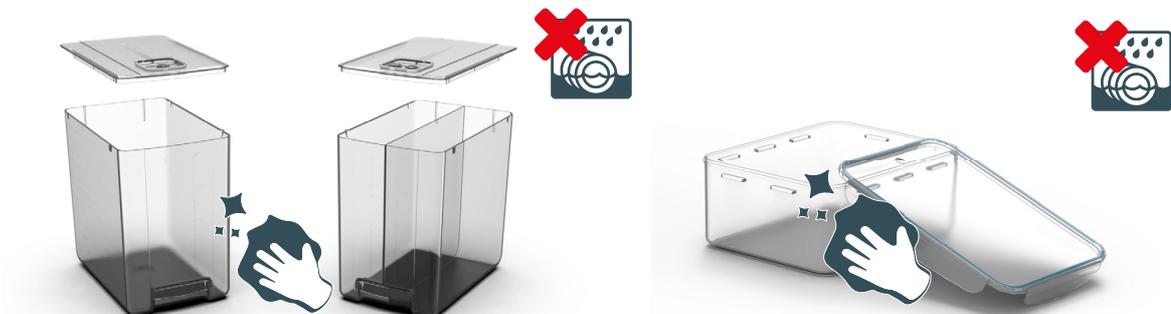


Fig. 7-7

- E. Remplissez le bac de nettoyage vide (2.1) avec 25 ml de solution Everclean™ (appuyez une fois sur la pompe) et placez le tube d'aspiration de lait (2.2) à l'intérieur. Veillez à ce qu'il soit correctement posé au fond du réservoir.
- F. Appuyez sur **Continuer** (3).



Fig. 7-8

Le nettoyage en cours s'affiche.



Fig. 7-9

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.**

- G. Une fois le nettoyage terminé, retirez et nettoyez le bac de nettoyage (4).
- H. Nettoyez le tube du réservoir de lait à l'aide d'un chiffon humide à usage unique (5) et remettez le réservoir de lait (6) dans le réfrigérateur. Si nécessaire, remplissez selon « 9.2.1 Remplissage » à la page 92.
- I. Assurez-vous que le tube du réservoir de lait (5) repose correctement au fond du réservoir de lait (6).
- J. Appuyez sur **Continuer** (7).

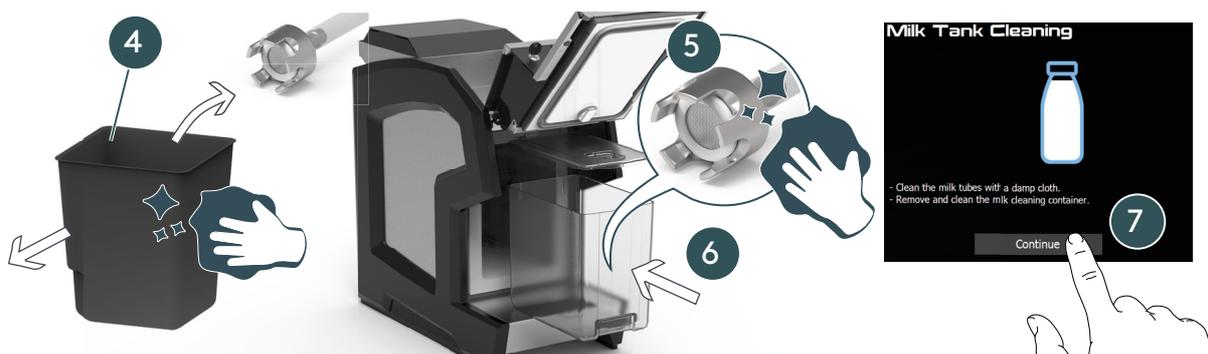


Fig. 7-10

↪ Le menu suivant s'affiche.

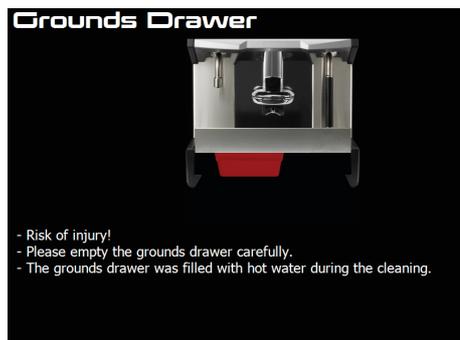


Fig. 7-11

- K. Videz le bac à marcs dans un évier (8) et nettoyez-le au savon doux.
- L. Rincez et séchez le bac à marcs (9).



## RISQUE DE BRÛLURES.

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

- M. Soulevez le bassinnet et replacez le bac à marcs (10).



Fig. 7-12

- N. Validez le vidage du bac à marcs.

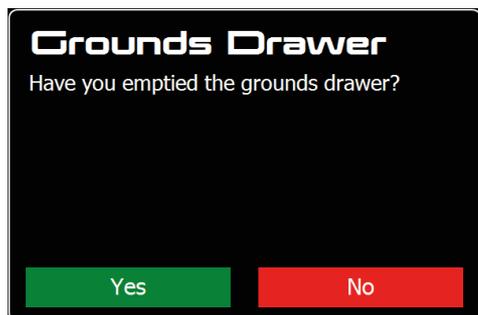


Fig. 7-13

## 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 Mise hors tension » à la page 53).
- B. Tirez doucement vers le bas (1) pour retirer la sortie café (1).
- C. Nettoyez à l'eau claire (4) avec un savon doux.
- D. Remontez avec précaution dans l'ordre inverse.

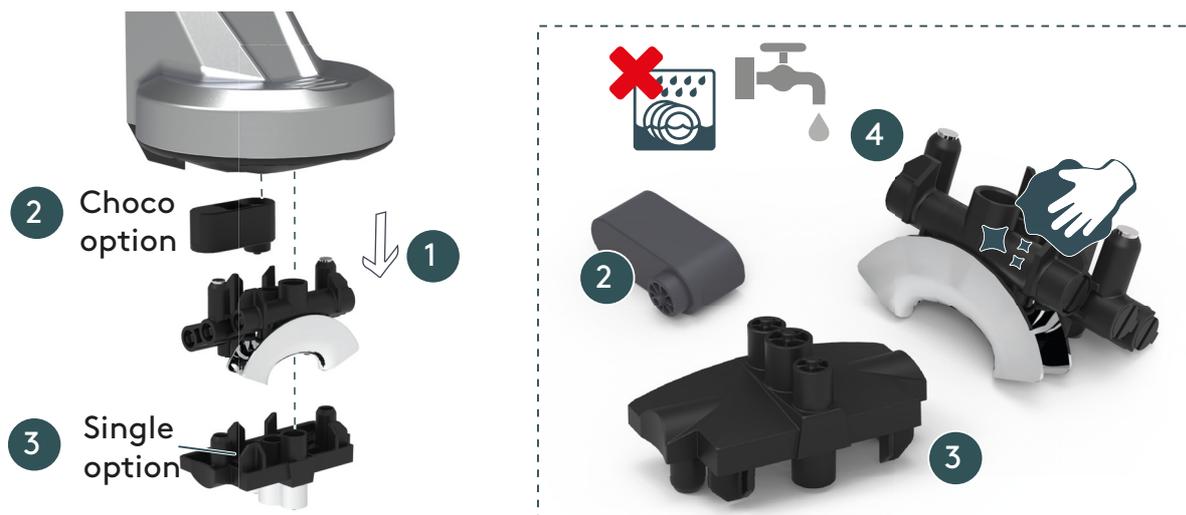


Fig. 7-14

---

 Si vous disposez du module optionnel C'choco, nettoyez la sortie chocolat (2). Voir le chapitre « 9.4 C'choco » à la page 95.

---

 Pour plus d'informations sur la sortie simple (3) Voir le chapitre « 9.18 Sortie café simple » à la page 110.

---

## 7.3.3 Sortie café/lait V1

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 Mise hors tension » à la page 53](#)).
- B. Inclinez légèrement la sortie café (1) et tirez dessus avec précaution (2) pour la retirer.
- C. Nettoyez au savon doux et utilisez une brosse en nylon pour nettoyer les orifices (3).
- D. Remontez avec précaution dans l'ordre inverse.



Fig. 7-15



## 7.3.4 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 Mise hors tension » à la page 53).
- 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

H.



Si vous disposez du bac à grains individuel en option, le canal de poudre n'est pas disponible. Voir le chapitre « 9.16 Bac à grains individuel » à la page 109.

## 7.3.5 Logement

- A. Mettez la machine hors tension à l'aide de l'interrupteur principal (voir « 5.9 Mise hors tension » à la page 53).
- B. Nettoyez le logement avec un chiffon humide.

## 7.3.6 Affichage (écran tactile)



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

↳ L'écran affiche un compte à rebours.



Fig. 7-17

Désinfectez l'écran conformément à la recommandation suivante (regardez la vidéo : <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.

## 7.3.7 Bassinet

- A. Mettez la machine hors tension à l'aide de l'interrupteur principal (voir « 5.9 Mise hors tension » à la page 53).
- B. Poussez légèrement la grille du bassinnet (2) (pour la déverrouiller) et retirez-la (3).
- C. Lavez la grille et l'intérieur du bassinnet (1) au savon doux et rincez.
- D. Lorsque vous remplacez la grille, veillez à ce qu'elle soit posée correctement et à plat.

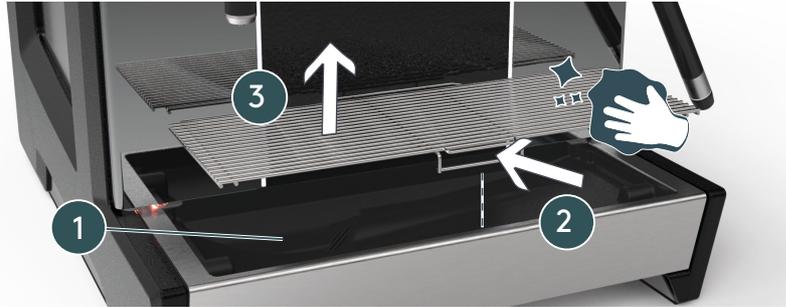


Fig. 7-18

## 7.3.8 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 Mise hors tension » à la page 53).
- 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™.



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

- E. Replacez le couvercle (1).



Fig. 7-19

## 7.3.9 Comment nettoyer la buse vapeur

- A. Mettez la machine hors tension à l'aide de l'interrupteur principal (voir « 5.9 Mise hors tension » à la page 53).
- B. Retirez la buse (1).
- C. Veillez à ne pas retirer (2) le joint blanc.
- 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 (5).

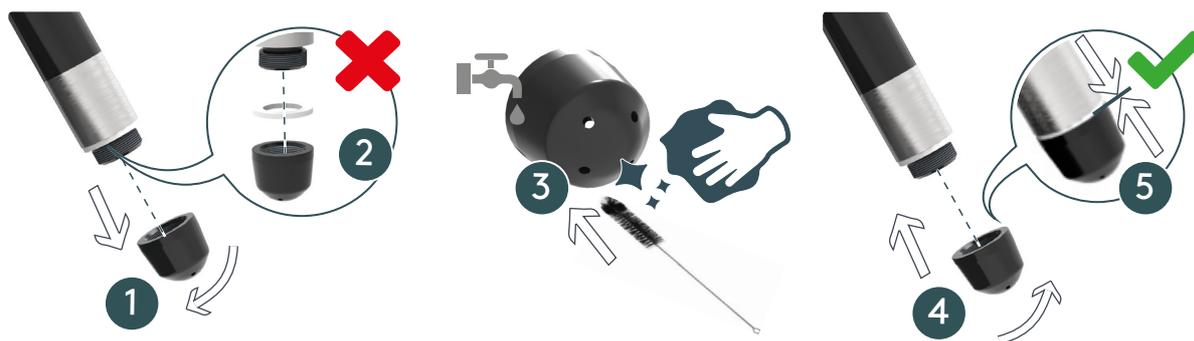


Fig. 7-20

# 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 Cameo. 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

No	Message d'information	Explication/action corrective	Reportez-vous à
E-000	Bac à grains droit manquant	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 gauche manquant	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	Module hydraulique non 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 42</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 42</a>
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.	<a href="#">« 5.2 » à la page 42</a>
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.	<a href="#">« 5.2 » à la page 42</a>



No	Message d'information	Explication/action corrective	Reportez-vous à
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	<a href="#">Voir E-099 à la page 82.</a>	-
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 gauche manquant	Vérifiez que le bac à grains et le couvercle sont insérés correctement.	<a href="#">« 5.4 » à la page 44</a>
S-003	Bac à grains droit manquant	Vérifiez que le bac à grains et le couvercle sont insérés correctement.	<a href="#">« 5.4 » à la page 44</a>
S-004	Videz le bac à marcs.	Le bac à marcs doit être vidé avant le début du nettoyage.	<a href="#">« 5.8 » à la page 52</a>
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 !	<a href="#">« 5.8 » à la page 52</a>
S-006	Bac à marcs plein	Le bac à marcs doit être vidé.	<a href="#">« 5.8 » à la page 52</a>
S-007	Insérez le bac à marcs.	Videz et insérez le bac à marcs.	<a href="#">« 5.8 » à la page 52</a>
S-008	Insérez le bac à marcs.	La machine à café ne peut fonctionner que si le bac à marcs est inséré.	<a href="#">« 5.8 » à la page 52</a>
S-009	Bac à marcs manquant	Le capteur a détecté que le bac à marcs est manquant.	<a href="#">« 5.8 » à la page 52</a>
S-010	Le bac à grains droit 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 droit doit être rempli ou déverrouillé.	<a href="#">« 5.4 » à la page 44</a>
S-011	Le bac à grains gauche 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 gauche doit être rempli ou déverrouillé.	<a href="#">« 5.4 » à la page 44</a>
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.	<a href="#">« 5.4 » à la page 44</a>
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.	<a href="#">« 5.6.6 » à la page 50</a>
S-014	Rinçage nécessaire. Le boiler café commencera à chauffer uniquement après le rinçage.	Appuyez sur la touche Rinçage dans le coin supérieur droit.	<a href="#">« 5.3 » à la page 43</a>

No	Message d'information	Explication/action corrective	Reportez-vous à
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.  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 ».  La machine à café est maintenant bloquée jusqu'au prochain nettoyage avec des billes de nettoyage !	<a href="#">« 7.3.8 » à la page 79</a>          <a href="#">« 11.3.7 » à la page 122</a>
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 ».  La machine à café est maintenant bloquée jusqu'au prochain nettoyage avec des billes de nettoyage !	<a href="#">« 7.3.8 » à la page 79</a>          <a href="#">« 11.3.7 » à la page 122</a>
S-017	Nettoyage requis. Appuyez sur la touche « Continuer » pour lancer le nettoyage.	Maintenez la touche Rinçage enfoncée pendant trois secondes pour démarrer le nettoyage.	<a href="#">« 7.3.1 » à la page 70</a>
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.	<a href="#">« 7.3.1 » à la page 70</a>
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.	<a href="#">« 5.2 » à la page 42</a>
S-021	Bac à marcs 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 101</a>
S-023	Nettoyage requis. Veuillez patienter jusqu'à ce que tous les boilers soient chauds.	Aucune action nécessaire	-
S-024	Nettoyez les tubes de lait avec un chiffon humide. Retirez et nettoyez le bac de nettoyage du lait.	Nettoyez les tubes de lait avec un chiffon humide. Retirez et nettoyez le bac de nettoyage du lait.	<a href="#">« 7.3.1 » à la page 70</a>
S-025	Veuillez patienter...	Le bac à marcs est plein. Attendez que la distribution du produit en cours se finisse.	-



No	Message d'information	Explication/action corrective	Reportez-vous à
S-026	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 ».	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 ».	« 7.3.1 » à la page 70
S-027	Interface pas détectée Tous les produits 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).	« 9.1 » à la page 91
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 !	« 11.3.5 » à la page 122
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.	« 11.3.7 » à la page 122
S-030	Réservoir d'eau vide. Remplissez le réservoir d'eau.	Le commutateur a lames (contact Reed) a détecté que le réservoir d'eau est vide. - Remplissez le réservoir d'eau. - Vérifiez le commutateur Reed et le câble.	« 9.1 » à la page 91
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.	« 9.1 » à la page 91
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	Le bac à grains gauche 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 gauche doit être rempli ou déverrouillé.	« 5.4 » à la page 44
S-035	Le bac à grains droit 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 droit doit être rempli ou déverrouillé.	« 5.4 » à la page 44
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).	« 5.9 » à la page 53
S-102	Vidage du boiler vapeur...	Contactez le centre de service.	-
S-103	Dépressurisation du boiler vapeur...	Contactez le centre de service.	-

No	Message d'information	Explication/action corrective	Reportez-vous à
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 43</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 91</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.	-
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="#">« 7.3.8 » à la page 79</a>
W-008	Appuyez sur « Continuer » pour démarrer le nettoyage immédiatement. Pour commencer le nettoyage plus tard, appuyez sur la touche Arrêt.	Pour commencer le nettoyage ultérieurement, maintenez la touche Rinçage enfoncée pendant trois secondes.	<a href="#">« 7.3.1 » à la page 70</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 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.	-



No	Message d'information	Explication/action corrective	Reportez-vous à
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. Remplissez le réservoir de lait.	Remplissez le réservoir de lait.	<a href="#">« 9.2.1 » à la page 92</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 débloquent automatiquement le piston.	Contactez le centre de service.	-
W-022	Piston inférieur gauche défectueux La machine essaie de débloquent automatiquement le piston.	Contactez le centre de service.	-
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. Remplissez le réservoir de lait.	Remplissez le réservoir de lait.	<a href="#">« 9.2.1 » à la page 92</a>
W-025	Pas de tour de moulin détecté (moulin droit, bac à grains droit). 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).	<ul style="list-style-type: none"><li>- Mettez la machine hors tension (au moyen de l'interrupteur principal et non de la touche Veille !), patientez 10 secondes et remettez la machine sous tension (dans la plupart des cas, cela permet de résoudre le problème).</li><li>- 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 :<ul style="list-style-type: none"><li>- Réglez la date et l'heure à l'affichage =&gt; Menu principal =&gt; Affichage =&gt; Date et heure =&gt; Régler la date et l'heure =&gt; Vérifiez également que le fuseau horaire est correct sur le ou les affichage(s)</li></ul></li></ul> <p>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.</p>	<a href="#">« 11.3.3 » à la page 120</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.	-

No	Message d'information	Explication/action corrective	Reportez-vous à
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 50</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 50</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 70</a>
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/Veille »)	<a href="#">« 11.3.5 » à la page 122</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 du lait dans réservoir 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 92</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 67</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 67</a>



No	Message d'information	Explication/action corrective	Reportez-vous à
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.	-
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 118</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 118</a>
W-080	Le moulin gauche ne s'est pas automatiquement déblocué. Appuyez sur « Continuer » pour le déblocage manuel.	Contactez le centre de service.	-
W-084	Niveau grains bac gauche trop bas Remplissez 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 44</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 64</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 de fonctionnement.

[Voir le chapitre « 5.4 Remplissage des bacs à grains de café » à la page 44](#)

#### 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 bassin) 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 42](#)

#### 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 soit suffisamment froid (3 °C). Si vous faites de la mousse de lait froide, la température recommandée est de 0,5 à 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 de lait ne soit pas pincé et qu'il est en bon état.

[Voir le chapitre « 9.2.1 Remplissage » à la page 92](#)

#### 8.3.4 La lance vapeur est bouchée

🔧 La lance vapeur doit être rincée avant et après chaque préparation de produit.

[Voir le chapitre « 5.6.5 Touche Purge vapeur » à la page 49](#)



S'il n'est pas rincé, le tube se bouche progressivement. Faites du rinçage une procédure habituelle ou reportez-vous au chapitre [« 7.3.9 Comment nettoyer la buse vapeur » à la page 80](#).

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

🔧 Les tasses peuvent être superposées sur deux 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 Plaque chauffante de tasses » à la page 45](#)

🔧 Contactez votre technicien de maintenance pour vérifier les réglages de la plaque chauffante.

# Options 9

## Présentation du chapitre

Ce chapitre décrit les options Cameo (sauf Cameo Core).

## 9.1 Liste d'options et accessoires

Description Cameo Classic et ST	C'2ct	C'2s	C'2m	Voir
C'fridge beside ou beneath	✓	✓	✓	9.2 à la p.92
Chauffe-tasses C'cup heater	✓	✓	✓	9.3 à la p.94
C'choco	✓	✓	✓	9.4 à la p.95
Chute de marcs sous la machine	✓	✓	✓	9.5 à la p.101
Sans lance vapeur	✗	✗	✓	9.6 à la p.101
Mousse de lait froide	✗	✗	✓	9.7 à la p.102
Sortie eau chaude haute	✗	✓	✓	9.8 à la p.102
Alimentation du boiler vapeur PowerPlus 5,6 kW	✓	✓	✓	9.9 à la p.103
Alerte de niveau du bac à grains (standard)	✓	✓	✓	9.10 à la p.103
Sélection de l'option 2 sortes de lait (lait double)	✗	✗	✓	9.11 à la p.104
Bac à grains verrouillable	✓	✓	✓	9.12 à la p.105
1.5-Step	✗	✗	✓	9.13 à la p.106
Centrage des tasses	✓	✓	✓	9.14 à la p.107
Couleur Earth/Tempest	✓	✓	✓	9.15 à la p.108
Bac à grains individuel (1 x 2,4 kg)	✓	✓	✓	9.16 à la p.109
Pieds hauts (et grand bac à marcs)	✓	✓	✓	9.17 à la p.109
Sortie café simple	✓	✓	✓	9.18 à la p.110

### 9.2 C'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 C'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 C'fridge de lait, procédez comme suit :

- A.** Vérifiez que le C'fridge est sous tension et fonctionne correctement (vérifiez que la température ne dépasse pas 3 °C (37,4 °F). Si vous faites de la mousse de lait froide, nous vous recommandons d'utiliser du lait encore plus froid entre : 0,5 et 3 °C (32,9-37,4 °F).
- B.** Retirez le réservoir de lait du C'fridge (1) et le couvercle (2).
- C.** Nettoyez le réservoir de lait au savon doux, rincez-le sous l'eau courante potable et séchez-le (3).
- D.** Remplissez de lait frais froid (4) et replacez le couvercle du récipient à lait.
- E.** Remettez soigneusement le réservoir de lait dans le C'fridge (5), insérez le tube à lait (6) dans le réservoir de lait et vérifiez qu'il repose correctement au fond du réservoir.
- F.** Fermez la porte (7).

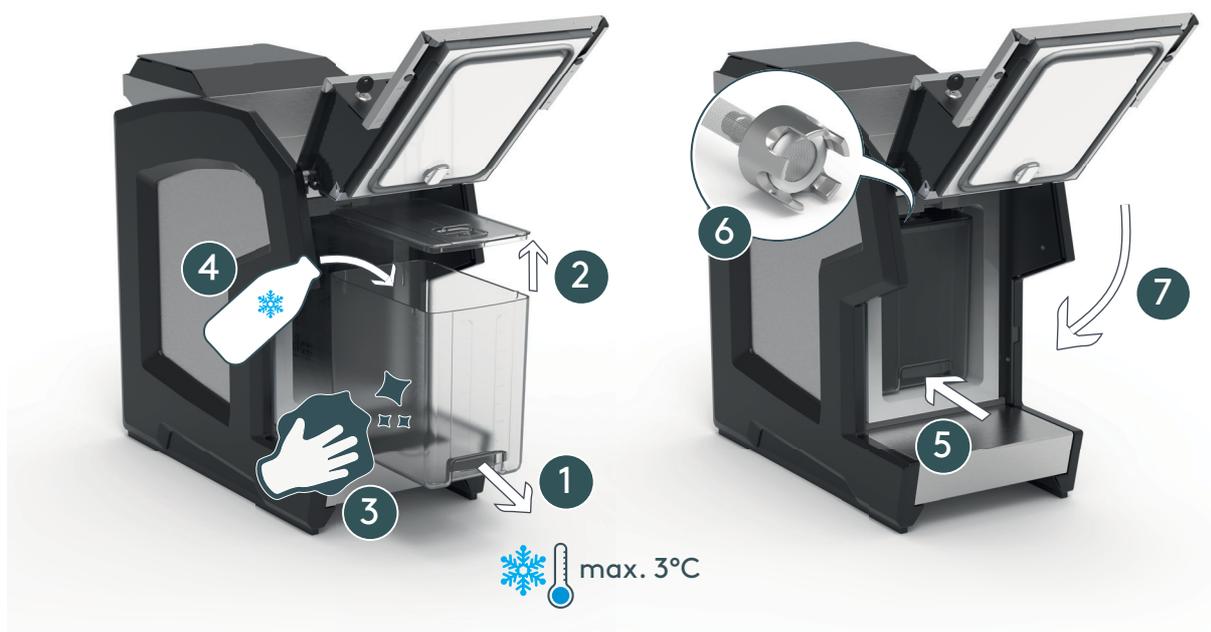


Fig. 9-1

## 9.2.2 Dimensions de découpe du comptoir en option

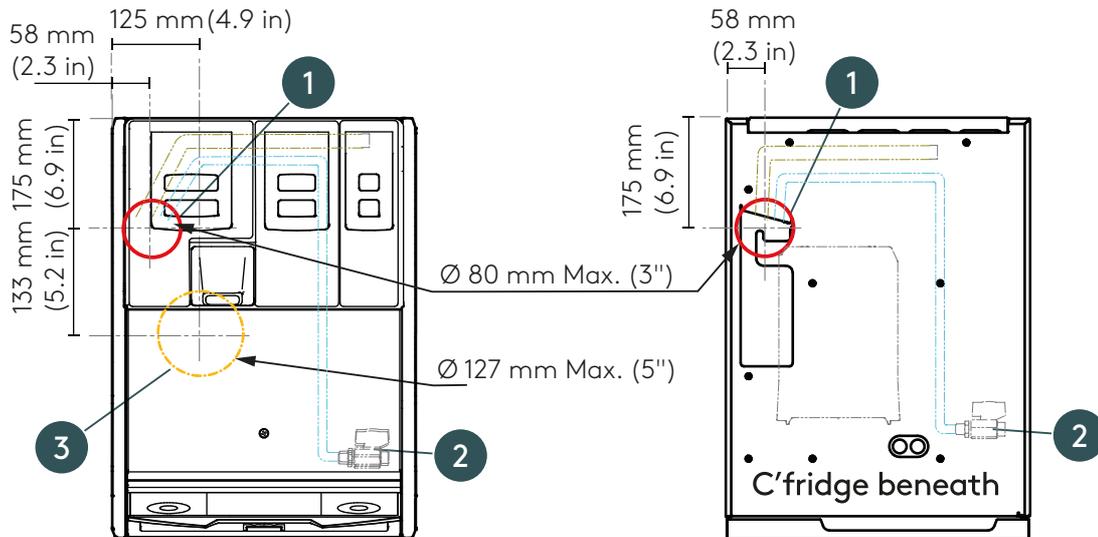


Fig. 9-2

**(1)** Découpe de comptoir pour :

- Câble d'alimentation
- Tuyau d'eau
- Port série
- Ethernet
- Lait

**(2)** Entrée d'eau principale

**(3)** Découpe pour la chute de marcs sous la machine en option

### 9.3 Chauffe-tasses C'cup heater



Avant d'effectuer toute opération sur le chauffe-tasses, 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 chauffe-tasses C'cup heater avec le design Cameo classic est maintenant disponible.



Fig. 9-3

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

## 9.4 C'choco

Le C'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.

Cet appareil ne fonctionne qu'en combinaison avec une machine Cameo et une CPU/des sorties café de 2<sup>e</sup> génération.

Le C'choco est destiné à être utilisé sur les machines Cameo uniquement.



Fig. 9-4

## 9.4.1 Données techniques (fiche technique)

### 1. Machine configuration and overall dimensions



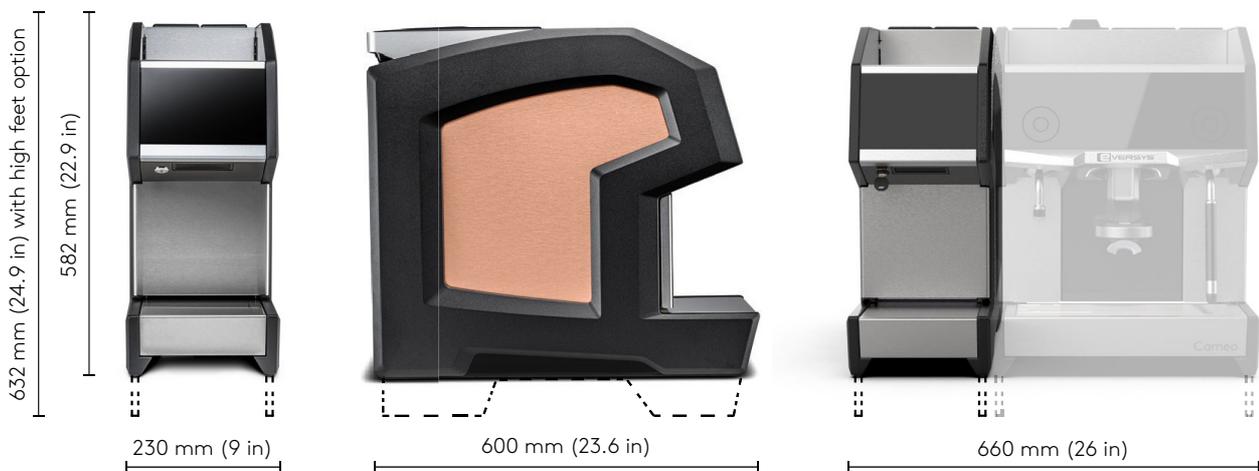
C'choco/Classic  
(Cameo not included)

Select your colour:

Tempest

Earth

Classic	C'choco
<b>Weight</b>	23 kg
<b>Powder containers</b>	2 x 1.5 kg
<b>Hardware configuration</b>	Cameo pre-configuration necessary
<b>Mechanical configuration</b>	Cameo with C'choco predisposition, coffee outlet V2 (metal) and CPU V2
<b>Software</b>	v2.5x and higher
<b>Voltage</b>	24 V provided by the Cameo
<b>Power consumption</b>	--
<b>Locking system</b>	Key
<b>Installation specifications</b>	Only setup on the left side of the Cameo For use with Cameo 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 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.

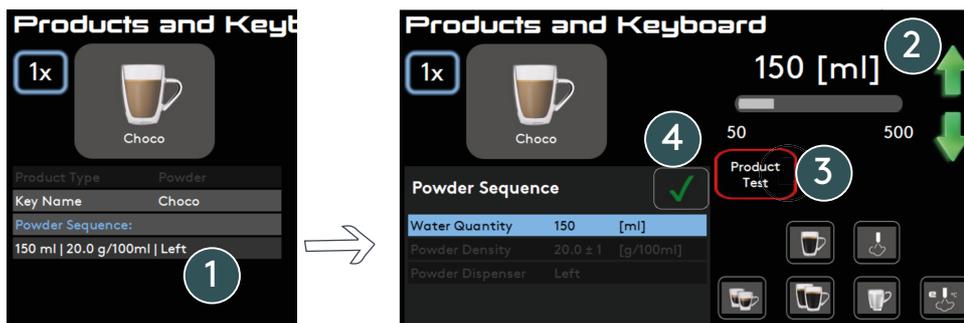


Fig. 9-6

## 9.4.4 C'choco Entretien quotidien

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

- A. Ouvrez la porte du C'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.

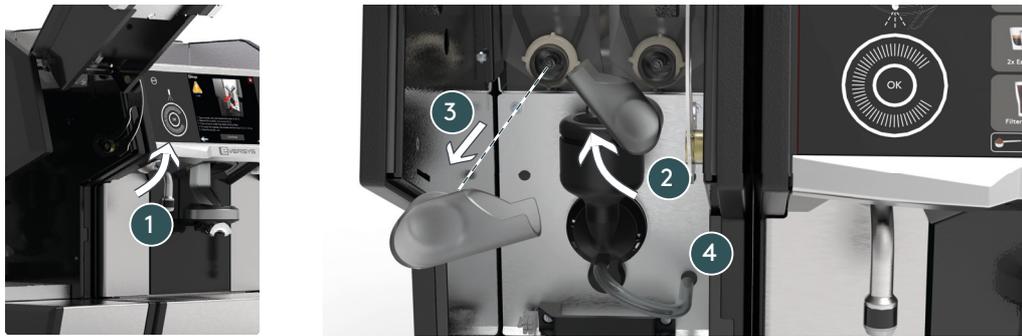


Fig. 9-7

- 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 C'choco (10).
- H. Remplacez les canaux de poudre (11), verrouillez la poignée (12) et branchez le tube (13).
- I. Appuyez sur **Continuer** sur le logiciel pour terminer le processus de nettoyage.

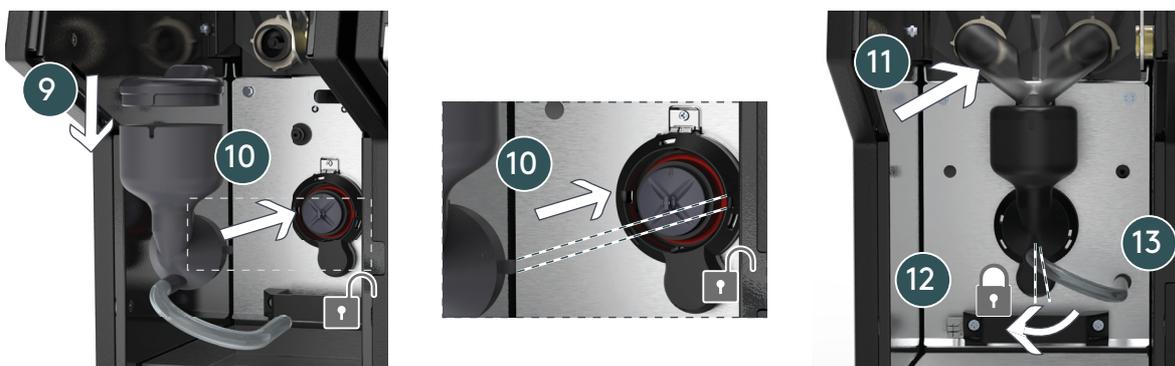


Fig. 9-9

## 9.4.5 C'choco Entretien hebdomadaire

### Videz et nettoyez le réservoir de poudre

- A. Retirez le panneau supérieur (1) et les couvercles (2).
- B. Tirez les réservoirs et soulevez-les pour les retirer (3).
- C. Retirez les canaux de poudre (4).
- D. Nettoyez tout sous l'eau du robinet au savon doux (5).
- E. Séchez les pièces et replacez-les à l'intérieur du module C'choco.

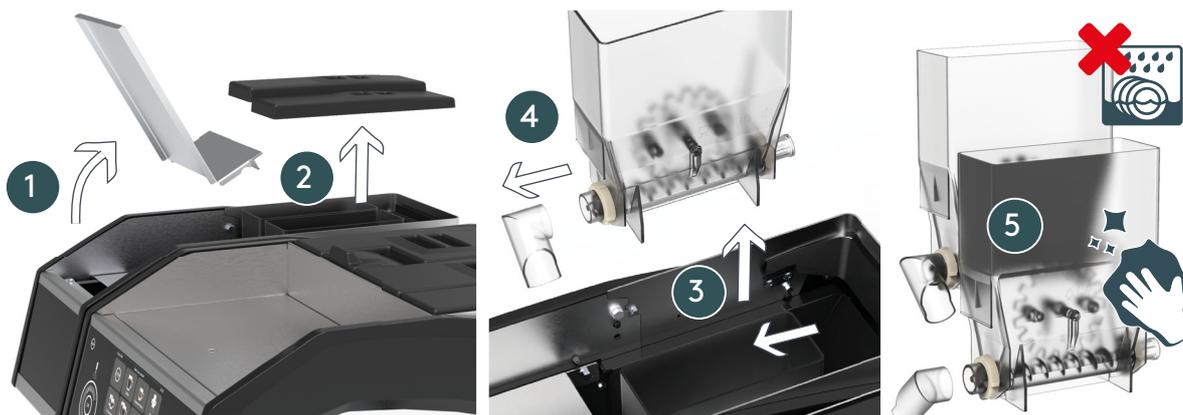


Fig. 9-10

- F. Nettoyez la sortie café conformément au chapitre « 7.3.2 Sortie café/lait V2 (métal) » à la page 74.

## 9.4.6 Nettoyage sous le module

- A. Pour nettoyer sous le module, il est nécessaire de retirer le support.
- B. Inclinez légèrement le support vers le haut lors de sa réinstallation.



Fig. 9-11

### 9.4.7 Fermeture de la porte

- A. Pour libérer la porte, poussez légèrement le panneau et le levier vers le haut (1).
- B. Fermez la porte (2).



Fig. 9-12

## 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. 9-13

- (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 découpe du comptoir en option » à la page 93

## 9.6 Sans lance vapeur

Aucune lance vapeur n'est installée (par ex. C'2m/Core).



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



Fig. 9-14

## 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 Sortie eau chaude haute

La sortie d'eau chaude haute permet d'utiliser des tasses d'une hauteur maximale de **195 mm**.

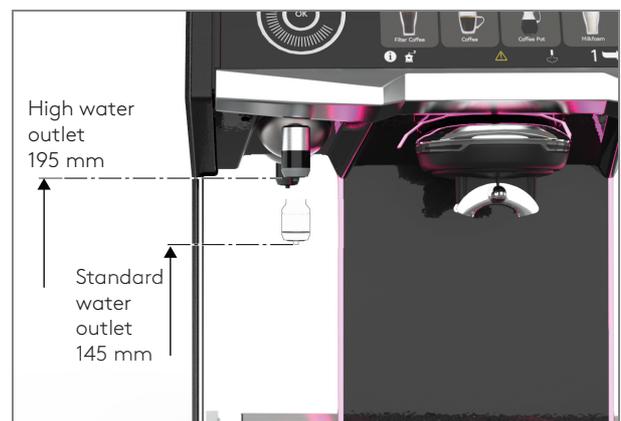


Figure 9-15

## 9.9 Alimentation du boiler vapeur PowerPlus 5,6 kW

Si votre réseau électrique le permet (1 x 25 A, 2 x 16 A, 3 x 16 A), il est possible de commander l'option PowerPlus. Le boiler vapeur sera alimenté à 5,6 kW au lieu de 2,8 kW, ce qui améliore considérablement ses performances.

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



De série sur toutes les machines depuis 2020. Sauf pour Cameo Core.

## 9.10 Alerte de niveau du bac à grains

Des barrières lumineuses sont installées de chaque côté des deux bacs à grains, l'une sert d'émetteur et l'autre de récepteur.

Elles permettent de détecter automatiquement la quantité de grains de café dans les bacs à grains avant l'affichage du message d'avertissement « Bac à grains vide ». Cela évite les gaspillages et la nécessité de programmer les remplissages à l'avance.



Fig. 9-16



De série sur toutes les machines depuis 2020. Sauf pour Cameo Core.

### 9.11 Sélection de l'option 2 sortes de lait

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

Le C'fridge beneath et le C'fridge beside sont disponibles en configuration double lait.



Fig. 9-17



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.

---

## 9.12 Bac à grains verrouillable

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



Fig. 9-18

### 9.13 1.5-Step

Le 1.5-Step remplace la lance vapeur sur le côté droit seulement. Il permet de distribuer une mousse parfaite simultanément à un espresso, et au barista de se concentrer sur le latte art.

#### 9.13.1 1.5-Step (long)

- A. Si l'option 1.5-Step est installée, soulevez la lance lait (1) pour soulever le bassinnet.
- B. Nettoyez la lance lait avec un chiffon propre après chaque utilisation (2).



Ne laissez jamais la lance lait immergée dans le pichet. Le système exécute un rinçage automatique lorsque c'est nécessaire.



Fig. 9-19

#### 9.13.2 1.5-Step

- A. Nettoyage via les cycles de nettoyage automatique.



Fig. 9-20

## 9.14 Centrage des tasses

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



Fig. 9-21

### 9.15 Couleurs

- (1) Les couleurs disponibles pour la Cameo sont:
- (1) Tempest (la couleur illustrée dans ce manuel)
- (2) Earth



Fig. 9-22

## 9.16 Bac à grains individuel

Le bac à grains individuel peut contenir jusqu'à 2,4 kg de grains de café.

Avec cette configuration, il est possible d'utiliser les deux moulins pour faire deux types de mouture avec les mêmes grains.

Pour revenir au bac à grains double, cliquez sur ce lien pour regarder la vidéo (ou scannez le code QR)

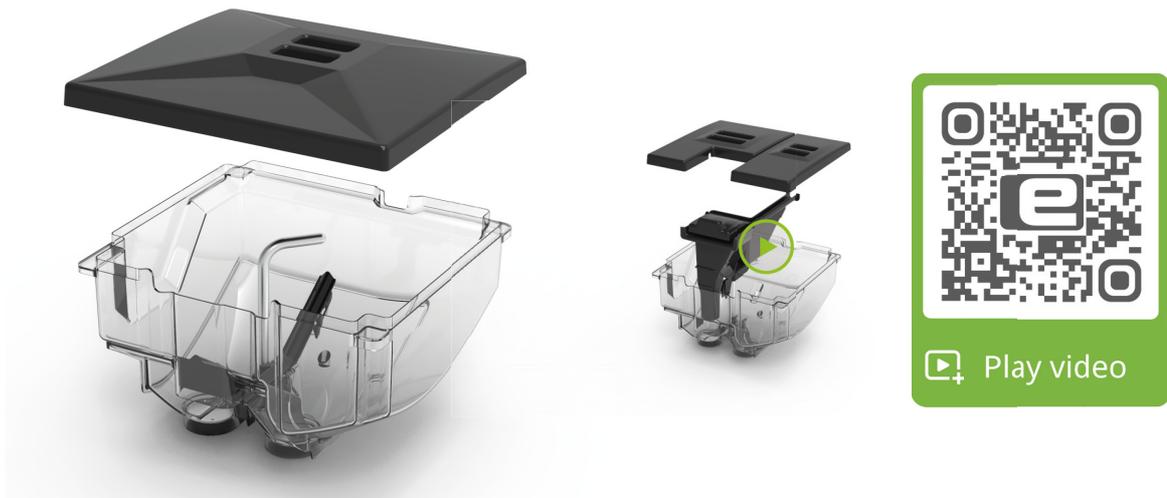


Fig. 9-23

## 9.17 Pieds hauts et grand bac à marcs

Les pieds hauts sont environ 50 mm plus hauts que les pieds standards.

Le grand bac à marcs est environ 80 % plus grand que le bac à marcs standard. Il contient au total : 0,7 kg.

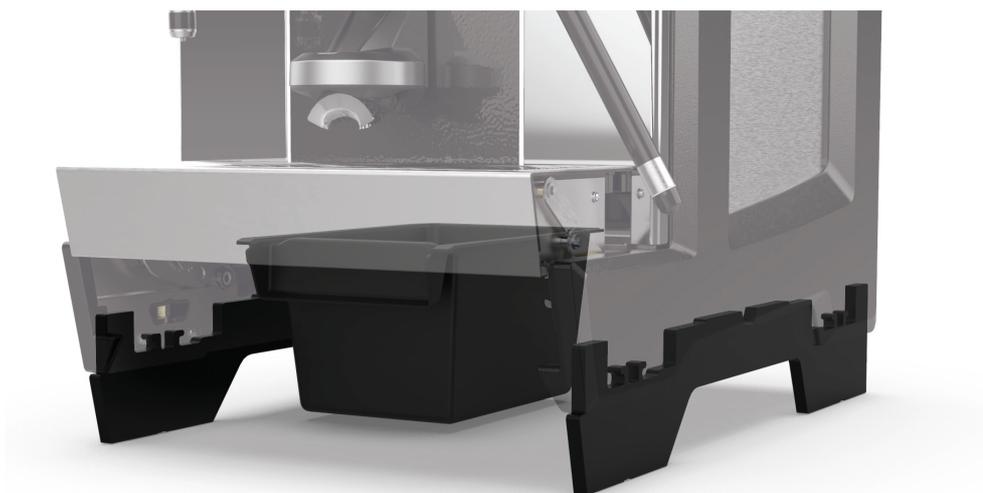


Fig. 9-24

### 9.18 Sortie café simple

L'option sortie café simple est incompatible avec la sortie café V1.



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)



Fig. 9-25

# 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 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 Cameo est testée par Eversys S.A. avant expédition.

## 10.2 Glossaire

Les termes et acronymes suivants sont utilisés dans ce manuel.

### 10.2.1 Acronymes

<b>C'2m</b>	Café, eau chaude, lait, vapeur
<b>C'2s</b>	Café, eau chaude et vapeur
<b>C'2ct</b>	Café et eau chaude
<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)

### 10.2.2 « Personnes »

#### Fabricant

[Voir « Fabricant » 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 Cameo, 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 Cameo et qui sont qualifiées conformément aux exigences du fabricant et agréées par ce dernier.

#### Manager

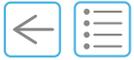
Le terme « manager » désigne les personnes dûment formées qui sont autorisées à effectuer des tâches spécifiques au niveau de la Cameo.

#### 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 Cameo.

#### 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.



## 10.2.3 Blessures

### **Blessure légère**

Blessure réversible qui ne nécessite pas de traitement médical.

### **Blessure modérée**

Blessure réversible qui nécessite un traitement médical.

## 10.2.4 Produits

### **Machine**

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

### **Everfoam (e'Foam)**

Le système e'Foam d'Eversys offre une solution en deux 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.

## 10.2.5 Termes du café

### Types de produits 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

Personne spécialement formée pour préparer et servir des boissons à base de café, comme dans un café.  
Personne spécialement formée pour préparer et servir des boissons à base de café, comme dans un café.

## 10.3 Conventions typographiques

Les polices suivantes sont utilisées dans ce manuel.

### 10.3.1 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.

### 10.3.2 Remarque



Les remarques sont signalées par ce symbole.

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

### 10.3.3 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**).



PAGE INTENTIONNELLEMENT LAISSÉE VIDE

# 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 Cameo	1
Bac de billes de nettoyage Eversys™ (62 unités)	1
Tuyau d'entrée d'eau (3/8" - 3/8", L=2 m)	1
Collier de serrage 16-27 mm	1
Tuyau de vidange (Ø22/16 - 2 m)	1
Raccordement de vidange	1
Joint torique (Ø15,6x1,78 mm)	1
Everclean™ (C'2m et C'fridge uniquement)	1
Bac de nettoyage Everclean™ (C'2muniquement)	1
Pompe de dosage Everclean™ (25 ml) (C'2m uniquement)	1
Verrouillages de transport rouges à conserver pour une utilisation sûre	1
Guide de démarrage rapide	1
Instructions de retrait des verrouillages de transport	1
Consignes générales de sécurité	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](#).

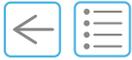
## 11.3 Droits de l'utilisateur

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

- Opérateur (utilisateur de base)
- Manager (super utilisateur)
- Tech (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	Tech	Voir le chapitre
<b>Statistiques produits</b>	-	✓	✓	✓	« 6.3.1 » à la page 58
- Compteur jour	-	✓	✓	✓	« 6.3.1 » à la page 58
- Compteur période	-	✓	✓	✓	« 6.3.1 » à la page 58
- Compteur total	-	✓	✓	✓	« 6.3.1 » à la page 58
<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
page 1/2					
1 x	-	-	-	✓	Contactez le centre de service
2 x	-	-	-	✓	Contactez le centre de service
Test produit	-	-	✓	✓	« 5 » à la page 59
Apprentissage de la quantité	-	-	✓	✓	« 2 » à la page 59
Type de produit	-	-	-	✓	Contactez le centre de service
Nom de la touche	-	-	✓	✓	« 6.4 » à la page 59
Bac à grains (droit ou gauche)	Droite	-	-	✓	Contactez le centre de service
Quantité d'eau [clic]	72	-	✓	✓	« 6.4 » à la page 59
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
page 2/2					
Bypass quantité [%]	0	-	-	✓	Contactez le centre de service
Cycles café [n°]	1	-	-	✓	Contactez le centre de service
Quantité de lait [s]	9,0	-	✓	✓	« 6.4 » à la page 59
Séquence lait	Mousse blanche	-	-	✓	Contactez le centre de service
Caf. Durée d'attente	0,0	-	-	✓	Contactez le centre de service
Séquence mousse	Mousse->Lait	-	-	✓	Contactez le centre de service
Pourcentage lait	0	-	-	✓	Contactez le centre de service
Texture mousse	80	-	-	✓	Contactez le centre de service
Séquence temp.	Chaud	-	-	✓	Contactez le centre de service
Sorte de lait	Une	-	-	✓	Contactez le centre de service

## 11.3.3 Affichage

Paramètre	Par défaut	Opérateur	Manager	Tech	Voir le chapitre
page 1/3					
<b>Importation d'icônes</b>	-	-	✓	✓	« 6.5.1 » à la page 61
- Démarrer l'importation	-	-	✓	✓	« 6.5.1 » à la page 61
- Supprimer toutes les icônes	-	-	✓	✓	« 6.5.1 » à la page 61
<b>Importation d'une langue</b>	-	-	✓	✓	« 6.5.2 » à la page 61
- Démarrer l'importation	-	-	✓	✓	« 6.5.2 » à la page 61
- Supprimer toutes les langues	-	-	✓	✓	« 6.5.2 » à la page 61
<b>Langue</b>	EN	-	✓	✓	« 6.5 » à la page 60
<b>Date et heure</b>	JJ.MM.AA	-	✓	✓	« 6.5 » à la page 60
<b>Style écran</b>	Tempest	-	-	✓	Contactez le centre de service
<b>Nombre de pages d'affichage</b>	3	-	✓	✓	« 6.5 » à la page 60
<b>Retour automatique première page</b>	Oui	-	-	✓	Contactez le centre de service
<b>Économiseur d'écran</b>	désactivé	-	✓	✓	« 6.5 » à la page 60
<b>Éclairage face avant</b>	Variable	-	✓	✓	« 6.5 » à la page 60
<b>Luminosité éclairage face avant</b>	90	-	-	✓	Contactez le centre de service
page 2/3					
<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 Arrêt)</b>	Désactivé	-	-	✓	Contactez le centre de service
<b>Touche Veille</b>	Activé	-	-	✓	Contactez le centre de service
<b>Luminosité écran</b>	90	-	✓	✓	Contactez le centre de service
<b>Afficher la touche Aide</b>	Non	-	-	✓	Contactez le centre de service
<b>Afficher la touche Réglage moulin</b>	Non	-	-	✓	Contactez le centre de service
<b>Afficher la touche Rinçage</b>	Oui	-	-	✓	Contactez le centre de service
<b>Afficher la touche Arrêt</b>	Oui	-	-	✓	Contactez le centre de service

Paramètre	Par défaut	Opérateur	Manager	Tech	Voir le chapitre
page 3/3					
Cameo touche Arrêt (arrêt d'urgence)	Activé	-	-	✓	Contactez le centre de service
Cameo touche Eau chaude	Activé	-	-	✓	Contactez le centre de service
Cameo touche Molette tactile gauche	Molette de sélection	-	-	✓	Contactez le centre de service
Cameo touche Vapeur	Activé	-	-	✓	Contactez le centre de service
Cameo touche Molette tactile droite	Molette de sélection	-	-	✓	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
<b>Bac droit du moulin</b>	-	✓	✓	✓	« 6.6 » à la page 62
fin (-) [1/100 mm]	0	✓	✓	✓	« 6.6 » à la page 62
grossier (+) [1/100 mm]	0	✓	✓	✓	« 6.6 » à la page 62
<b>Bac gauche du moulin</b>	-	✓	✓	✓	« 6.6 » à la page 62
fin (-) [1/100 mm]	0	✓	✓	✓	« 6.6 » à la page 62
grossier (+) [1/100 mm]	0	✓	✓	✓	« 6.6 » à la page 62

### 11.3.5 Nettoyage/Veille

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 veille après le nettoyage	Non	-	✓	✓	« 6.7 » à la page 63
Veille, planification ON/OFF	désactivé	-	✓	✓	« 6.7 » à la page 63

### 11.3.6 Mot de passe

Paramètre	Par défaut	Opérateur	Manager	Tech	Voir le chapitre
Opérateur	-	-	✓	✓	« 6.8 » à la page 63
- Changer mot de passe	-	-	✓	✓	« 6.8 » à la page 63
Manager	-	-	✓	✓	« 6.8 » à la page 63
- Changer mot de passe	-	-	✓	✓	« 6.8 » à la page 63

### 11.3.7 Autres réglages et paramètres

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

# Index

## A

Apprentissage de la quantité .....	59
Appuyez sur Haut .....	33
Arrêt .....	51
Arrêt d'urgence .....	54

## B

Bacs à grains .....	22, 23, 25
Bacs à grains déverrouillés .....	90
Bassinets .....	22
Billes de nettoyage bloquées ou cassées .....	79, 86
Billes de nettoyage Eversys .....	25, 113
Billes de nettoyage Eversys TM .....	13
Blessure légère .....	113
Blessure modérée .....	113

## C

Café en poudre .....	50
Café spécial .....	25
Canal de poudre décaféinée .....	25
Centre de service .....	112
Conformité .....	11
Connexion .....	56
Connexion de l'opérateur .....	56
Connexion manager .....	56

## D

Déca .....	50, 114
------------	---------

Dimensions de la découpe du comptoir en option .....	93
Directives .....	11

## E

Earth .....	108
Échaudage .....	12
Édition limitée .....	109
EMT .....	112
En veille après le nettoyage .....	63
Entrée eau .....	23
Everclean .....	113
EvercleanTM .....	13
Everfoam .....	113

## F

Faites glisser .....	33
Fiches de données de sécurité .....	13

## G

Garantie .....	111
----------------	-----

## I

Importation d'icônes .....	61
Importation d'une langue .....	61
Informations de commande .....	26
Interrupteur principal Off .....	16
Interrupteur principal On .....	16

## L

Lance vapeur .....	22
Lance vapeur bouchée .....	90

## M

MAD .....	112
Maintenez enfoncé .....	33
Manager .....	112
Matériau d'emballage .....	15
Mise à la terre de protection .....	16
Mise au rebut .....	15
Mise hors tension .....	53
Mise sous tension .....	42

## O

Ocean .....	108
Opérateur .....	112

## P

Page produits .....	35
Pas de distribution de lait .....	90
Pas de raccordement d'eau .....	90
Personnel .....	112
Plaque chauffante .....	45
Plaque signalétique. ....	29
Produit corrosif .....	16
Produit eau chaude .....	47
Produit vapeur .....	48
Produits irritants .....	13

## R

Remplissage de billes de nettoyage Eversys .....	79
Restez prudent(e) .....	12
Rinçage .....	43
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 .....	10
non-respect des règles .....	10
Sortie café .....	22
Sortie eau chaude .....	22
Stockage de courte durée .....	14

Supprimer toutes les langues .....	61
Symboles de sécurité .....	16
Symboles sur l'emballage .....	17

## T

Tasses .....	45
Tasses froides .....	90
Technicien de maintenance .....	112
Température d'arrêt .....	59
Température de l'eau .....	59
Tempest .....	108
Test produit .....	59
Touchez .....	33
Types de produits café .....	114

## U

Usage prévu .....	9
Utilisateur .....	112

## V

Veille, planification ON/OFF .....	63
Vue de face .....	22

# Notes

A series of horizontal dotted lines for writing notes.



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