

Notice d'utilisation

Melitta® Cafina® XT8

Melitta Professional
Coffee Solutions



1	Généralités	4	6.8	Distribution de produits avec démarrage rapide	19
1.1	Informations fabricant	4	6.9	Distribution de produits multipliés	20
1.2	À propos de cette notice	4	6.10	Distribution multiple d'un produit individuel	20
1.3	Explication des symboles	4	6.11	Mode groupe	20
1.4	Description	4	6.12	Préparation de café à base de café en poudre	21
1.5	Accessoires	5	7	Paramètres	22
1.6	Conformité	5	7.1	Accès au menu manager	22
2	Sécurité	5	7.2	Saisie de données	22
2.1	Utilisation conforme du produit	5	7.3	Fermeture du menu manager	22
2.2	Consignes de sécurité	6	7.4	Rubrique « Sélection »	23
2.2.1	Généralités	6	7.4.1	Groupes de produits	23
2.2.2	Personnel	6	7.4.2	Création de groupes de produits	23
2.2.3	Utilisation adéquate	6	7.4.3	Ajout de produits distribués	24
3	Caractéristiques techniques	7	7.4.4	Tri de l'aperçu de distribution	24
4	Installation	8	7.4.5	Modification de l'aperçu de distribution	24
4.1	Conditions préalables	8	7.4.6	Suppression des affichages	24
4.1.1	Raccord d'eau	8	7.5	Rubrique « Produit »	25
4.1.2	Raccord électrique	8	7.5.1	Modification des produits	25
4.1.3	Où placer la machine ?	8	7.5.2	Préparation du même produit	25
4.1.4	Produits	8	7.6	Rubrique « Appareil »	26
4.2	Fonctionnement avec bidon (option)	9	7.6.1	Rubrique « Niveaux de remplissage »	26
4.2.1	Remplissage du bidon d'eau douce	9	7.6.2	Rubrique « Entretien »	26
4.2.2	Vidage du bidon d'eaux usées	9	7.7	Rubrique « Mode »	27
5	Fonctionnement	10	7.7.1	Accès aux consommations et aux statistiques	27
5.1	Clé à puce	10	7.7.2	Accès au compteur de produits	27
5.1.1	Clé à puce utilisateur verte	10	7.7.3	Paramètres de la machine	28
5.1.2	Clé à puce manager jaune	10	7.7.4	Historique des événements	29
5.1.3	Sans clé à puce	10	7.7.5	Fonction week-end	29
5.1.4	Connexion avec une clé à puce	10	8	Nettoyage	30
5.2	Mise en marche et arrêt de la machine	10	8.1	Mesures de sécurité	30
5.2.1	Mise en marche	10	8.2	Intervalles de nettoyage	30
5.2.2	Mode veille	11	8.3	Demande de nettoyage et blocage de la distribution	30
5.2.3	Arrêt	11	8.4	Produits de nettoyage	31
5.3	Remplissage	12	8.5	En cas d'utilisation de bidons	31
5.3.1	Remplissage de la réserve de café	12	8.6	Nettoyage du tiroir à marc	31
5.3.2	Remplissage de la poudre instantanée (option)	13	8.7	Exécution du programme de nettoyage	31
5.3.3	Remplissage du lait (option)	13	8.7.1	Tâches de préparation (option)	31
5.4	Confirmation des niveaux de remplissage	14	8.7.2	Démarrage du programme de nettoyage	32
5.5	Vidage du tiroir à marc	14	8.7.3	Nettoyage du groupe lait (option)	32
5.6	Blocage du choix de produits	15	8.7.4	Nettoyage du système de filtration	34
5.7	Messages système	15	8.7.5	Dernières tâches	35
5.7.1	Messages en mode service	15	8.8	Nettoyage du système à instantané	35
5.7.2	Messages en mode serveur	15	8.9	Nettoyage du réservoir à grains	37
6	Distribution de produits	16	8.10	Nettoyage du réservoir à instantané	37
6.1	Distribution de produits	16	8.11	Nettoyage de l'écran tactile	38
6.2	Interruption de la distribution des produits	16	8.12	Nettoyage extérieur	38
6.3	Distribution de produits au café, de produits au lait et de produits au café et au lait	17	9	Entretien	39
6.4	Distribution d'eau chaude (option)	17	9.1	Intervalles	39
6.5	Distribution de vapeur (option)	17	9.2	Problèmes	39
6.5.1	Buse vapeur simple	17	10	Recyclage et élimination	39
6.5.2	Buse vapeur avec contrôle vapeur plus	18	10.1	Élimination des déchets	39
6.6	Distribution de mousse de lait avec la lance (option)	18	10.2	Élimination des eaux usées	39
6.7	Distribution de produit double	19	10.3	Élimination des produits de nettoyage	39
			10.4	Élimination de la machine	39



	Généralités	1
	Sécurité	2
	Caractéristiques techniques	3
	Installation	4
	Fonctionnement	5
	Distribution de produits	6
	Paramètres	7
	Nettoyage	8
	Entretien	9
Traduction de la notice d'utilisation originale	Recyclage et élimination	10



1 Généralités

1.1 Informations fabricant

Melitta Professional Coffee Solutions GmbH & Co. KG
 Zechenstr. 60
 D-32429 Minden
 Allemagne
 Internet : www.melitta-professional.de

1.2 À propos de cette notice

La présente notice fait partie du contenu de la livraison. Elle comprend d'importantes recommandations relatives à la sécurité, l'utilisation et le nettoyage qui assureront votre sécurité et permettront d'éviter d'endommager le produit.

Nous nous réservons le droit d'effectuer des modifications à cette notice en cas de développements techniques. Toute polycopie, traduction ou reproduction, qu'elle soit complète ou partielle, requiert l'autorisation écrite préalable de l'éditeur.

Le fabricant est propriétaire des droits d'auteur.

1.3 Explication des symboles

⚠ DANGER

Danger de mort !

Signale que le non-respect de cet avertissement de sécurité peut entraîner de graves blessures, voire la mort.

⚠ AVERTISSEMENT

Domage corporel !

Signale que le non-respect de cet avertissement de sécurité peut entraîner de graves blessures.

⚠ PRUDENCE

Blessures légères !

Signale que le non-respect de cet avertissement de sécurité peut entraîner de légères blessures.

ATTENTION

Domage matériel !

Signale la possibilité de dommages matériels.

► Remarque

Signale des conseils d'utilisation et informations utiles.

1.4 Description

Il s'agit d'une machine à café entièrement automatique. En fonction de l'équipement de la machine, cette dernière peut distribuer les produits suivants :

- Produits au café, produits au lait et produits au café et au lait
- Produits instantanés
- Eau chaude et vapeur

Le boîtier est composé d'aluminium et de matière plastique haut de gamme. La conception de cette machine permet de respecter les obligations suivantes incombant aux exploitants :

- Directives d'hygiène HACCP
- Réglementations en matière de prévention des accidents pour la sécurité électrique dans le secteur commercial



Fig. 1 : Aperçu

- 1 Réservoir à grains 1 (avant)
- 2 Réservoir à grains 2 (arrière)
- 3 Conduit d'introduction (à l'arrière du réservoir à grains 1)
- 4 Couvercle du réservoir à instantané (le réservoir à instantané se trouve en-dessous)
- 5 Mixeur (à l'arrière de la porte de l'appareil)
- 6 Porte de l'appareil avec affichage (écran tactile)
- 7 Surface de contact pour la clé à puce
- 8 Lance eau chaude (option)
- 9 Sortie boissons (réglable en hauteur)
- 10 Tiroir à marc (derrière la porte du tiroir à marc)

000256



- 11 Bac de récupération
- 12 Buse vapeur, lance à mousse de lait (options)
- 13 Interrupteur principal (derrière la porte de l'appareil)

La plaque signalétique se trouve dans la partie intérieure de la porte du tiroir à marc.

1.5 Accessoires

Accessoires fournis

- 2 clés à puce utilisateur vertes
- 1 clé à puce manager jaune
- 1 bac de nettoyage
- 1 outil de démontage
- 1 chiffon microfibre
- 1 boîte de pastilles Melitta Cafina Multi (référence : 31547)
- 10 sachets de nettoyant AMC Melitta Cafina (référence : 25363)
- 1 mesure à café 6 g
- 1 notice d'utilisation

Accessoires disponibles

Chauffe-tasses	XT CW30
Refroidisseur de lait	XT MC18, XT MC30, XT MCU35
Appareil combiné refroidisseur de lait/chauffe-tasses	XT MC-CW30
Systèmes de décompte	Monnayeur, changeur de monnaie, lecteur de cartes
Dispositif d'élimination du marc	Évacuation par container
Réservoir	Réservoir à grains verrouillable

1.6 Conformité

Le fabricant déclare que le produit décrit ici répond à la directive européenne sur la compatibilité électromagnétique, à la directive RoHS (restriction sur l'usage de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques) et, le cas échéant, à la directive relative aux machines ou à la directive basse tension. Vous trouverez d'autres informations applicables dans la déclaration de conformité UE séparée jointe à cette notice.

2 Sécurité

2.1 Utilisation conforme du produit

Cette machine est une machine à café entièrement automatique. Elle est destinée à la distribution de produits café, café au lait et lait ainsi qu'à la distribution d'eau chaude dans le domaine de la restauration (besoin élevé en boissons).

Conditions d'utilisation autorisées :

- Utilisation par un personnel formé
- Utilisation contrôlée en mode de service
- Utilisation avec un raccordement en eau fixe
- Utilisation sans pression via des bidons d'eau douce et pour eaux usées
- Installation fixe dans un lieu sec et fermé

Cette machine **ne doit pas** être utilisée dans les conditions suivantes :

- Dans des endroits où l'humidité est trop élevée (présence de vapeur) ou en extérieur.
- À bord de véhicules ou dans des espaces mobiles (contacter le fabricant).

2.2 Consignes de sécurité

2.2.1 Généralités

Les consignes de sécurité suivantes concernent uniquement la présente machine. Viennent s'ajouter des obligations légales de fonctionnement, comme p.ex. l'hygiène alimentaire ou la sécurité au travail.

- Avant d'utiliser la machine, assurez-vous d'avoir lu et compris intégralement cette notice.
- N'utilisez cette machine qu'après avoir pris connaissance de toutes les remarques et réglementations de cette notice.
- Conservez la notice au même endroit que la machine.

2.2.2 Personnel

- Les enfants d'au moins 8 ans ainsi que les personnes ayant des déficiences physiques, sensorielles ou mentales peuvent utiliser cet appareil sous surveillance ou s'ils ont été avisés de l'utilisation en toute sécurité de l'appareil.
- Tenez hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Cet appareil n'est pas un jouet.
- Le nettoyage et l'entretien peuvent être effectués par des enfants s'ils sont sous surveillance.
- Les personnes manquant d'expérience et de connaissances doivent se renseigner sur les dangers et erreurs d'utilisation.
- Un utilisateur n'a le droit d'utiliser la machine sans surveillance que s'il a été informé sur la manière dont l'appareil peut être utilisé en toute sécurité.
- Lorsque la machine fonctionne en mode service, elle doit être utilisée par un personnel formé.
- Seul le service client Melitta ou des personnes compétentes habilitées par Melitta peuvent procéder aux réparations et travaux d'entretien. Toute réparation inappropriée peut entraîner des risques d'accidents pour l'utilisateur.

- L'accès aux manipulations réservées au service client est autorisé uniquement aux personnes qui disposent de connaissances et d'expérience pratique avec la machine, et ce particulièrement pour la partie sécurité et hygiène.
- Seul le fabricant ou des personnes habilitées par ledit fabricant peuvent effectuer des paramétrages, nettoyages et préparations.
- Les pièces endommagées ne peuvent être remplacées que par des pièces originales, sans quoi la garantie n'est plus valable.

2.2.3 Utilisation adéquate

- En cas d'infiltration d'eau, la machine peut être endommagée. La machine n'est pas protégée contre les projections d'eau. Il convient de protéger la machine contre l'eau et les projections d'eau.
 - N'arrosez jamais la machine avec de l'eau.
 - N'utilisez jamais de jet d'eau ou de nettoyeur haute pression/nettoyeur vapeur pour nettoyer la machine.
 - La machine ne doit pas être posée sur un endroit plan sur lequel un jet d'eau peut être utilisé.
- En cas d'absence prolongée, éteignez la machine à l'aide de l'interrupteur général et fermez l'arrivée d'eau.
- N'ouvrez les couvercles que si vous y êtes explicitement invités. De même, n'ôtez jamais les vis et éléments fixes du boîtier. Toute manipulation des éléments conducteurs peut entraîner un danger de mort (risque d'électrocution).
- N'ouvrez jamais la machine lorsqu'elle fonctionne.



- Ne placez aucune partie de votre corps sous les sorties lors de la distribution de liquides chauds ou de vapeur. Cela peut arriver dans les cas suivants :
 - Après l'allumage
 - Lors de la distribution des boissons
 - Lors du nettoyage automatique
 - Lors du processus de rinçage (par ex. lors de l'arrêt de la machine)
- Ne touchez aucune pièce chaude.
- Risque de brûlures par les produits eux-mêmes lors de la distribution de ces derniers. Soyez toujours prudent lorsque vous manipulez des boissons chaudes.
- Prenez garde aux dommages visibles ou erreurs de fonctionnement. Erreurs de fonctionnement reconnaissables : fuite d'eau, apparition d'odeurs, chaleur plus élevée que d'habitude, bruits inhabituels ou messages d'erreur sur l'écran. Dans ces cas-là :
 - Débranchez la prise réseau.
 - Fermez l'arrivée d'eau.
 - Contactez le service client.
 - Faites vérifier et réparer la machine par le service client.
- Nettoyez la machine au moins une fois par jour, spécialement les parties qui distribuent le lait. Toute contamination peut s'avérer dangereuse pour la santé.
- Respectez les intervalles de nettoyage, les vérifications et l'entretien comme indiqué dans la notice. Tout manquement pourrait entraîner des troubles au niveau de la sécurité, de la fonctionnalité et de la longévité de la machine.

3 Caractéristiques techniques

Données appareil

Dimensions (l x P x H)	350 x 580 x 765 mm
Poids	Env. 70 kg
Réserve de café	2 x 3 l/2 x env. 1 000 g
Réserve de poudre instantanée	1 x 1,7 l/1 x env. 1 300 g ou 2 x 1,1 l/2 x 500-850 g
Capacité du tiroir à marc	Env. 40 portions

Données de fonctionnement

Capacité horaire	Env. 40 l d'eau chaude ou env. 200 tasses de café (125 ml)
Température ambiante autorisée	+ 5 - 30 °C
Humidité d'air autorisée	< 80 % sans condensation

Raccords

Alimentation	3N AC 400 V, 50-60 Hz
Puissance absorbée	Maximum 8,7 kW
Protection par fusibles	3 x 16 A (obligatoire)
Raccordement	Câble réseau d'1,8 m avec prise réseau (par ex. CEE 16 A)
Raccord eau fraîche	Filetage mâle G ¾"
Pression eau fraîche	Au moins 0,25 MPa (2,5 bar) pour env. 2 l/min. Il convient d'utiliser un réducteur de pression nécessaire à partir de 0,6 MPa (6 bar) statique
Dureté carbonatée eau fraîche	1-3 °dKH : aucune mesure nécessaire. À partir de 4 °dKH : dispositif d'élimination du calcaire (par ex. BRITA-Purity) obligatoire. Sous 1 °dKH : contacter le fabricant.
Raccord eaux usées	Minimum DN 25 - NW 1"
Niveau sonore	< 70 dB(A)

4 Installation

La machine est positionnée et installée par le service client avant d'être mise à disposition prête à l'emploi. Confiez toute tâche de modification de l'installation ou de montage au service client afin d'éviter un quelconque risque.

4.1 Conditions préalables

Avant d'utiliser la machine, assurez-vous que les conditions préalables ci-après sont remplies.

4.1.1 Raccord d'eau

Le raccord d'eau doit toujours pouvoir être rapidement fermé (robinet) lorsque la machine fonctionne. Pour le raccordement de la machine à l'alimentation en eau, il est possible que des réglementations nationales doivent être respectées (par ex. EN 61770).

Les valeurs limites indiquées dans les caractéristiques techniques pour la pression d'eau et la dureté carbonatée doivent être respectées.

Utilisez uniquement un kit de tuyaux neufs. Les kits de tuyaux anciens ou usagés ne doivent pas être raccordés.

L'évacuation d'eau ne doit se faire que par un raccord fixe équipé d'un siphon protégé contre les bouchons et reflux.

Cela permet d'éviter des contaminations dues à des reflux d'eaux usées dans la machine.

4.1.2 Raccord électrique

L'alimentation électrique doit correspondre aux directives de la plaque signalétique.

L'alimentation doit être sécurisée par 3 fusibles de 16 A. En outre, le raccord doit être sécurisé par un disjoncteur différentiel (max. 30 mA).

Si l'appareil est raccordé de manière fixe, un interrupteur avec séparation des contacts d'au moins trois millimètres doit être prévu sur tous les pôles côté bâtiment.

Pour tout raccordement via une prise réseau, il convient que cette dernière soit facilement accessible lorsque la machine fonctionne, afin de pouvoir débrancher la prise rapidement en cas de problème.

En raison de la charge élevée, la machine doit obligatoirement fonctionner sur un circuit électrique avec protection individuelle.

4.1.3 Où placer la machine ?

La machine ne doit pas être installée ou utilisée en extérieur, mais uniquement dans un lieu fermé et sec.

L'humidité et les changements de température peuvent nuire au fonctionnement et à la sécurité des appareils.

La machine doit être installée ou stockée à l'abri du gel.

Pour utiliser au mieux la machine et en raison de la chaleur générée lors du fonctionnement, il convient de respecter des distances minimales avec les murs et autres objets.

Distances

Vers l'arrière	Minimum 5 cm
Vers le haut	Minimum 20 cm

En mode service, la machine et tous les accessoires doivent être placés de manière à se trouver toujours sous la surveillance de personnes compétentes.

La machine doit être positionnée à plat et ne subir aucune vibration. Les pieds réglables ont été conçus spécialement pour corriger l'équilibre en cas d'installation sur des surfaces légèrement inégales.

4.1.4 Produits

Les grains de café doivent être adaptés à l'utilisation pour des machines à café commerciales.

Tout corps étranger (morceaux de bois, cailloux ou métal) doit être ôté afin de ne pas abîmer le moulin.

Les cafés moulus ou poudres instantanées doivent être adaptés à l'utilisation dans des machines à café commerciales. Utilisez uniquement des produits secs et fluides, en aucun cas des produits agglomérés.

Pour obtenir une qualité optimale de mousse de lait, nous recommandons l'utilisation d'un lait UHT refroidi à 3 °C (± 2 °C).

N'utilisez pas de lait qui n'a pas été préparé dans une laiterie. Il est possible d'utiliser du lait sans lactose, du lait d'autres animaux que la vache, du lait de soja, d'autres protéagineux ou des additifs. Toutefois, le nettoyage du groupe lait n'est pas garanti dans ce cas. Toutes pannes ou interventions d'assistance technique éventuelles sont à la charge de l'exploitant de la machine.

4.2 Fonctionnement avec bidon (option)

Si vous n'avez pas la possibilité de raccorder votre machine à un système d'eau douce et d'eaux usées, vous pouvez utiliser deux bidons.

Dans ce cas également, vous devez respecter les valeurs limites pour la dureté carbonatée de l'eau. Le cas échéant, il convient de remplir le réservoir d'eau douce avec de l'eau filtrée (par ex. avec BRITA-Purity).

Seul le service client est habilité à procéder à l'installation des bidons.

► Remarque

Le fonctionnement avec bidon requiert un soin particulier au niveau de l'hygiène. Référez-vous aux recommandations du chapitre 8.5 page 31.



Fig. 2 : Fonctionnement avec Bidon

En utilisation quotidienne, il convient de remplir le bidon avec une quantité suffisante d'eau douce et de vider le bidon d'eaux usées si besoin.

4.2.1 Remplissage du bidon d'eau douce

1. Ôtez le raccord à enfichage rapide du tuyau d'alimentation (1).
 - Sur le raccord, déplacez la bague vers l'arrière.
 - Retirez la fiche de raccordement du raccord.
2. Dévissez le couvercle du bidon.
3. Avant chaque remplissage, nettoyez le bidon d'eau douce ainsi que son couvercle avec un liquide vaisselle standard. Rincez ensuite abondamment.
4. Remplissez le bidon avec de l'eau douce.
 - Respectez les valeurs limites pour la dureté carbonatée de l'eau. Le cas échéant, il convient de remplir le réservoir d'eau douce avec de l'eau filtrée (par ex. avec BRITA-Purity).
5. Revissez le couvercle sur le bidon.
6. Reliez le tuyau d'alimentation (1) au bidon.
 - Branchez la fiche de raccordement sur le raccord.
 - Vérifiez que la prise est bien fixée.

✓ Le bidon d'eau douce est prêt à l'emploi.

4.2.2 Vidage du bidon d'eaux usées

1. Retirez le tuyau d'écoulement (2) du couvercle du bidon.
2. Dévissez le couvercle du bidon.
3. Videz le bidon.
4. Revissez le couvercle sur le bidon.
5. Passez le tuyau d'écoulement (2) dans l'orifice du couvercle du bidon.

✓ Le bidon d'eaux usées est prêt à l'emploi.

5 Fonctionnement

La première mise en service est effectuée par le service client. Si vous souhaitez remettre la machine en route vous-même après une période d'arrêt, effectuez un nettoyage comme indiqué (cf. chapitre 8 page 30).

5.1 Clé à puce

La machine est fournie avec deux clés à puce utilisateur vertes et une clé à puce manager jaune.

5.1.1 Clé à puce utilisateur verte

Les clés à puce utilisateur vertes vous permettent d'effectuer les actions suivantes :

- Allumer/Éteindre la machine.
- Modifier les niveaux de remplissage.
- Effectuer un nettoyage complet de la machine.
- Nettoyer l'écran tactile.

5.1.2 Clé à puce manager jaune

La clé à puce manager jaune vous offre les mêmes possibilités que la clé à puce utilisateur. Vous pouvez en plus réaliser les actions suivantes :

- Paramétrer la machine.
- Modifier les produits distribués.
- Créer/Modifier des groupes de produits.
- Afficher les statistiques de consommation et les statistiques produit.

5.1.3 Sans clé à puce

Fonctionnement en mode serveur

En l'absence de clé à puce, vous pouvez effectuer les actions suivantes en mode serveur :

- Distribuer des produits pré-réglés.
- Distribuer de la vapeur.
- Éteindre la machine.
- Modifier les niveaux de remplissage.
- Effectuer un nettoyage complet de la machine.
- Nettoyer l'écran tactile.

Mode service

En mode service, vous pouvez uniquement préparer des produits prédéfinis sans clé à puce.

5.1.4 Connexion avec une clé à puce



Fig. 3 : Connexion avec une clé à puce

1. Placez l'une des clés à puce dans la surface de contact (1) située à l'avant de la machine de sorte que la clé à puce assure un contact parfait entre la surface intérieure et la surface extérieure.
- ✓ Vous êtes connecté avec les possibilités afférentes.

5.2 Mise en marche et arrêt de la machine

5.2.1 Mise en marche

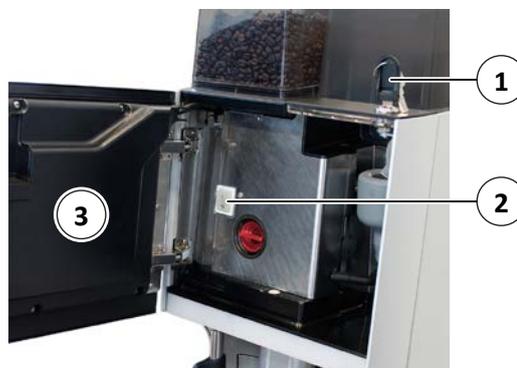


Fig. 4 : mise en marche de la machine

1. Vérifiez que l'alimentation en eau est bien ouverte.
2. Ouvrez la porte de l'appareil (3) avec la clé (1).
3. Allumez la machine en utilisant l'interrupteur principal (2).
4. Fermez la porte de l'appareil.
5. Continuez comme décrit au chapitre 5.2.2 page 11.



Remarque

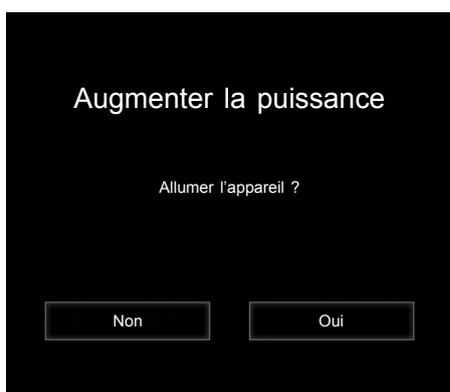
L'interrupteur principal permet d'éteindre complètement la machine, par ex. en cas d'arrêt prolongé.

5.2.2 Mode veille

Au quotidien, il suffit d'allumer et éteindre la machine via l'écran (mode veille) :

1. Selon le mode de fonctionnement, procédez comme suit :
 - **Mode service** : placez une clé à puce dans la surface de contact située à l'avant de l'appareil.
 - **Mode serveur** : touchez l'écran.

La question « Allumer l'appareil ? » s'affiche à l'écran.



000151

Fig. 5 : Allumer l'appareil

2. Confirmez en appuyant sur « Oui ».

Le processus d'allumage s'enclenche. Il dure quelques minutes.

▲ PRUDENCE

Risque de brûlure au niveau de la sortie boisson !

De l'eau très chaude coule de la sortie boisson lors du nettoyage des conduits.

- Ne mettez pas les doigts sous les sorties.
-
- Les conduits sont nettoyés.
 - La machine est chauffée à bonne température.
 - La pression de la bouilloire augmente pour atteindre le niveau souhaité.

Le processus d'allumage est indiqué par une LED clignotante à côté de la surface de contact pour la clé à puce. Lorsque la machine est prête pour la distribution, la LED reste allumée.

- ✓ La machine est prête à l'emploi.

► Remarque

Une fois la machine allumée, il convient de vérifier les niveaux de remplissage des réservoirs. Si nécessaire, vous devez remplir les réservoirs et confirmer les niveaux de remplissage.

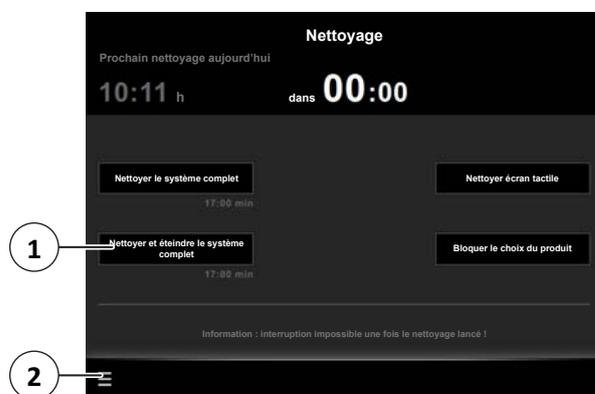
5.2.3 Arrêt

► Remarque

Pour des raisons d'hygiène, la machine ne peut être éteinte qu'après un nettoyage.

En règle générale, utilisez la fonction « Nettoyer et éteindre le système complet ». Vous ne pouvez utiliser la fonction « Éteindre » (dans le menu manager) que si vous avez déjà procédé à un nettoyage et qu'aucun produit n'a été distribué après.

Lorsque vous l'éteignez, la machine se met en mode veille.



000289

Fig. 6 : Éteindre la machine

1. Sur l'écran, appuyez sur le symbole menu « ≡ » (2) puis sur « Nettoyage ».
 - En mode service, vous devez d'abord vous connecter avec une clé à puce utilisateur (cf. chapitre 5.1.4 page 10).
 2. Touchez le bouton de commande « Nettoyer et éteindre le système complet » (1).
 - La suite de la procédure est décrite au chapitre 8.7 page 31.
- ✓ Le programme de nettoyage est effectué. Ensuite, la machine s'éteint.

En cas d'arrêt prolongé

Si vous avez l'intention d'arrêter la machine pendant une période prolongée, vous devez fermer l'arrivée d'eau et éteindre l'interrupteur principal.

- ▶ **Remarque**
Pour des raisons d'hygiène, la machine ne peut être éteinte qu'après un nettoyage.

Si vous souhaitez mettre la machine hors-service, merci de contacter le service client.

5.3 Remplissage

- ▶ **Remarque**
Chaque fois que vous remplissez un réservoir, vous devez confirmer le niveau de remplissage sur la machine (cf. chapitre 5.4 page 14).

5.3.1 Remplissage de la réserve de café

En fonction de l'équipement, la machine possède un ou deux réservoirs à grains.



Fig. 7 : Remplissage du réservoir à grains

1. Retirez le couvercle du réservoir à grains.
 2. Versez les grains correspondants dans les réservoirs à grains, par ex. les grains espresso dans le bac 1 (1) et les grains de café dans le bac 2 (2).
 3. Remplacez le couvercle.
- ✓ Le réservoir à grains est rempli.

Pour faciliter le remplissage, vous pouvez retirer chaque bac.



Fig. 8 : Retrait du réservoir à grains

1. Retirez le couvercle du réservoir à grains.
 2. Tournez la manette (1) de $\frac{3}{4}$ de tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
 3. Retirez le réservoir à grains (2).
 4. Versez les grains de café dans le réservoir à grains.
 5. Remplacez le réservoir à grains sur la machine.
 6. Tournez la manette de $\frac{3}{4}$ de tour dans le sens des aiguilles d'une montre pour revenir à la position initiale.
 7. Remplacez le couvercle.
- ✓ Le réservoir à grains est rempli.

- ▶ **Remarque**
Chaque fois que vous remplissez la réserve de café, vous devez vider le tiroir à marc (cf. chapitre 5.5 page 14).

5.3.2 Remplissage de la poudre instantanée (option)

ATTENTION

Détérioration du capot du réservoir à instantané !

Le couvercle du capot du réservoir à instantané n'est pas amovible. Si vous tentez de le retirer, vous risquez d'endommager le capot. Le capot du réservoir ne peut être ouvert qu'avec la clé de l'appareil.

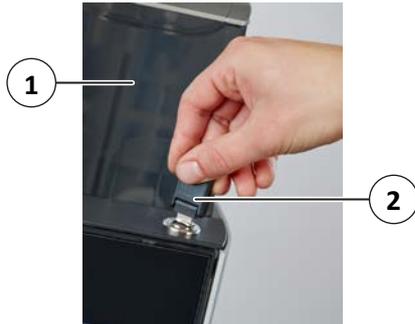


Fig. 9 : Ouverture du capot du réservoir à instantané

1. Utilisez la clé (2) pour ouvrir la porte de l'appareil.
2. Relevez délicatement le capot du réservoir à instantané (1).

En fonction de l'équipement, la machine possède un ou deux réservoirs à instantané.



Fig. 10 : Réservoir à instantané

3. Tournez la glissière à instantané (2) vers le haut afin que la poudre ne se déverse pas.
4. Retirez le réservoir à instantané (1).
5. Retirez le couvercle du réservoir à instantané.
6. Versez la poudre instantanée dans le réservoir correspondant, par ex. du cacao.
 - Veillez à ne pas tasser la poudre.
7. Remplacez le couvercle.
8. Remettez le réservoir à instantané en place.

9. Tournez la glissière à instantané vers le bas afin de la diriger vers le boîtier mixeur.
10. Rabattez le capot du réservoir à instantané.
11. Fermez la porte de l'appareil.

✓ Le réservoir à instantané est rempli.

5.3.3 Remplissage du lait (option)

En fonction des équipements, les machines possèdent un ou deux réservoirs à lait et tuyaux à lait.



Fig. 11 : Remplissage du réservoir à lait

1. Ouvrez la porte du réfrigérateur.
2. Remplissez le réservoir à lait (1) avec du lait préalablement refroidi ou utilisez un réservoir contenant déjà du lait refroidi.
3. Placez le tuyau de lait (2) dans le réservoir.
4. Refermez la porte du réfrigérateur.

✓ Le réservoir à lait est rempli.

5.4 Confirmation des niveaux de remplissage

Chaque fois que vous remplissez un réservoir, vous devez confirmer le niveau de remplissage sur la machine.

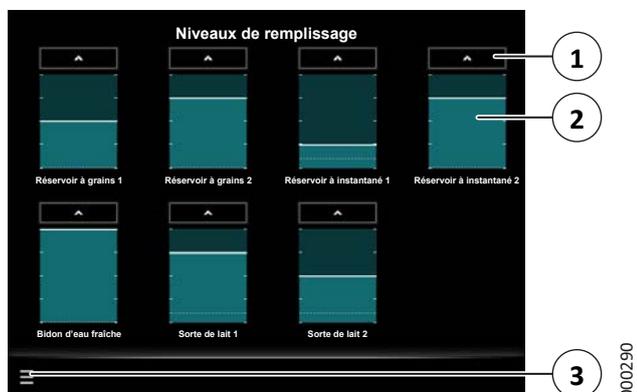


Fig. 12 : Confirmation des niveaux de remplissage

1. Sur l'écran, appuyez sur le symbole menu « ≡ » (3) puis sur « Remplissage ».
 - En mode service, vous devez d'abord vous connecter avec une clé à puce utilisateur (cf. chapitre 5.1.4 page 10).
2. Touchez le bouton de commande souhaité « ^ » (1) au niveau de l'affichage des niveaux de remplissage, afin de marquer les réservoirs suivants comme pleins (de gauche à droite et de haut en bas) :
 - Réservoir à grains 1 (avant)
 - Réservoir à grains 2 (arrière)
 - Réservoir à instantané 1 (gauche)
 - Réservoir à instantané 2 (droite)
 - Bidon d'eau fraîche
 - Sorte de lait 1
 - Sorte de lait 2

✓ Les niveaux de remplissage sont confirmés.

Pour revenir à l'écran d'accueil, procédez comme suit :

- **Mode service** : sur l'écran, appuyez sur le symbole menu « ≡ » (3) puis sur « Déconnexion ».
- **Mode serveur** : sur l'écran, appuyez sur le symbole menu « ≡ » (3) puis sur « Sélection ».

Vous pouvez aussi régler plus précisément les niveaux de remplissage.

3. Appuyez sur le niveau de remplissage souhaité, par ex. le réservoir à instantané 2 (2).
 - Une nouvelle fenêtre s'ouvre.

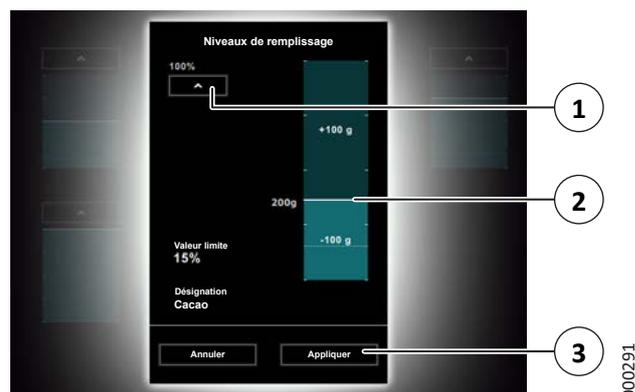


Fig. 13 : Réglage plus précis des niveaux de remplissage

4. Choisissez l'une des options suivantes :
 - Appuyez sur le bouton « ^ » (1) pour indiquer que le réservoir est plein.
 - Appuyez sur la partie située au-dessus ou au-dessous de la barre (2) pour régler progressivement le niveau de remplissage.
 - Déplacez la barre (2).
 5. Appuyez sur le bouton « Appliquer » (3) pour appliquer les réglages et revenir à l'écran précédent.
- ✓ Les niveaux de remplissage sont confirmés.

Pendant la distribution d'un produit, si le niveau de remplissage d'un consommable tombe en dessous d'une valeur que vous pouvez définir, un avertissement s'affiche à l'écran. Lorsque vous confirmez que le consommable a été ajouté, vous pouvez régler immédiatement le nouveau niveau de remplissage dans une fenêtre de dialogue similaire à celle de la Fig. 13.

5.5 Vidage du tiroir à marc

Si le marc de café n'est pas éliminé via l'évacuation par container (disponible en option), le tiroir à marc doit être vidé.

Lorsque le tiroir à marc est presque plein ou plein, un avertissement s'affiche pour indiquer qu'il faut le vider :

- Si le tiroir à marc est plein à 75 %, la machine ne peut encore effectuer que quelques percolations.
- Si le tiroir à marc est plein à 100 %, la machine ne peut plus distribuer que des produits qui ne génèrent pas de marc de café à éliminer. Tous les autres produits sont grisés et il est impossible de les sélectionner.



Fig. 14 : Vidage du tiroir à marc

1. Faites pivoter la lance de vapeur (2) (le cas échéant) vers l'avant.
2. Poussez la sortie boissons (1) complètement vers le haut.
3. Ouvrez la porte du tiroir à marc (3) en appuyant dessus.
4. Retirez le tiroir à marc.
5. Jetez le marc de café dans les ordures ménagères.
6. Remettez le tiroir à marc à sa place.
7. Fermez la porte du tiroir à marc (3).

Si vous avez retiré le tiroir à marc pendant plus de trois secondes, un message demandant si le tiroir a bien été vidé apparaît lorsque vous le remettez en place.

8. Confirmez la requête en appuyant sur la touche « Oui ».

✓ Le tiroir à marc est vide.

5.6 Blocage du choix de produits

Vous pouvez bloquer temporairement la distribution de produits.

1. Sur l'écran, appuyez sur le symbole menu « ≡ » puis sur « Nettoyage ».
 - En mode service, vous devez d'abord vous connecter avec une clé à puce utilisateur (cf. chapitre 5.1.4 page 10).
2. Appuyez sur le bouton « Bloquer le choix du produit » à l'écran.

✓ La distribution de produits est bloquée.

Pour autoriser de nouveau la distribution de produits, placez l'une des clés à puce dans la surface de contact située à l'avant de l'appareil (cf. chapitre 5.1.4 page 10).

5.7 Messages système

5.7.1 Messages en mode service

Lorsque la machine fonctionne en mode service, un symbole vous avertit des messages système.



Fig. 15 : Messages système

Appuyez sur le symbole (1) pour consulter les messages système.

5.7.2 Messages en mode serveur

En mode serveur, les messages système s'affichent directement à l'écran, notamment pour signaler la rupture d'un produit de base (par ex. « Réservoir à grains vide »).

Si des messages système n'ont pas été traités, un symbole dans la barre en bas à droite vous en avertit. Appuyez sur ce symbole pour consulter les messages système.

6 Distribution de produits

Remarque

La distribution de produit n'est possible qu'une fois tous les réservoirs mis en place et pleins.

Dès que le processus de chauffage de la machine est terminé, les produits que la machine peut distribuer s'affichent à l'écran. Les produits qui ne peuvent pas être distribués pour cause de rupture sont grisés.

▲ PRUDENCE

Risque de brûlure à cause de produits chauds !

Vous risquez de vous brûler si vous touchez les produits distribués.

- Ne mettez pas les doigts sous les sorties durant le fonctionnement de la machine.

6.1 Distribution de produits

Pour lancer la distribution d'un produit, appuyez sur la touche produit correspondante à l'écran.



Fig. 16 : Distribution de produits en mode serveur

Les groupes et les paramètres de distribution sont identifiés par les symboles suivants :

- Lorsque vous appuyez sur une touche produit sans symbole, le produit correspondant (1) est distribué une fois.
- Lorsque vous appuyez sur une touche produit portant le symbole « o » et maintenez la pression, le produit (3) est distribué jusqu'à ce que vous relâchiez la touche.
- Le symbole « ≡ » représente un groupe (2).

Pour sélectionner des produits classés dans des groupes, ouvrez le groupe correspondant en appuyant dessus : vous accédez alors au produit souhaité. Après la distribution d'un produit faisant partie d'un groupe, vous pouvez revenir à l'écran d'accueil en appuyant sur le symbole « ← » (4) (en haut à gauche en mode service) ou attendre quelques instants jusqu'à ce que l'écran d'accueil s'affiche automatiquement.

Langue d'affichage

Vous pouvez définir la langue d'affichage par défaut, ainsi que les langues disponibles pour le mode service, dans les paramètres de la machine, dans le menu manager (cf. chapitre 7.7.3 page 28).



Fig. 17 : Distribution de produits en mode service

En mode service, l'utilisateur peut modifier temporairement la langue d'affichage à l'aide du symbole de sélection de la langue (1).

6.2 Interruption de la distribution des produits

Selon les pré-réglages des produits, vous pouvez interrompre la distribution en cours en appuyant sur « X » (voir par ex. la Fig. 25).

6.3 Distribution de produits au café, de produits au lait et de produits au café et au lait



Fig. 18 : Distribution de produits

1. Déplacez la sortie boissons (1) vers le haut jusqu'à ce que le contenant souhaité passe en dessous.
2. Placez les tasses, petits pots ou verres sur le bac de récupération (2).
3. Tirez la sortie boissons vers le bas jusqu'à ce qu'elle atteigne presque le bord du contenant.
4. Appuyez sur la touche produit correspondante à l'écran.

✓ Le produit est distribué.

6.4 Distribution d'eau chaude (option)

► Remarque

Si la machine n'est pas équipée d'une lance d'eau chaude, l'eau chaude est distribuée par la sortie boissons.



Fig. 19 : Distribution d'eau chaude

1. Placez votre contenant sous la lance à eau chaude (1) sur le bac de récupération (2).

2. Appuyez sur la touche de distribution d'eau chaude à l'écran.

✓ Le produit est distribué.

6.5 Distribution de vapeur (option)

En fonction des équipements, les machines peuvent posséder l'une des buses vapeur suivantes :

- Buse vapeur simple
- Buse vapeur avec contrôle vapeur plus

▲ PRUDENCE

La buse vapeur chaude peut provoquer des brûlures !

Vous risquez de vous brûler si vous touchez la buse vapeur et la vapeur en cours de distribution.

- Lors de la distribution, saisissez la buse vapeur uniquement par la poignée.
- Lors du nettoyage, ne touchez pas la buse vapeur à main nue.

► Remarque

Vous ne devez pas faire mousser plus de 0,5 litre de lait.

Le lait moussé chauffe. Pour la préparation, utilisez un récipient doté d'une anse et n'attrapez celui-ci qu'au niveau de l'anse.

6.5.1 Buse vapeur simple



Fig. 20 : Distribution de vapeur

1. Lors de la préparation de mousse de lait, tenez le contenant sous la buse vapeur (2).
 - Saisissez la buse vapeur uniquement par la poignée (1).
2. Appuyez sur la touche de distribution de vapeur à l'écran.
3. Une fois la préparation de mousse de lait terminée, retirez le contenant de sous la buse vapeur.

4. Positionnez la buse vapeur au-dessus du bac de récupération.
5. Appuyez de nouveau sur la touche de distribution de vapeur pour souffler la conduite de vapeur.
6. Nettoyez ensuite l'extérieur de la buse vapeur avec un chiffon propre humide pour éliminer les résidus de lait.

✓ La distribution de vapeur est terminée.

6.5.2 Buse vapeur avec contrôle vapeur plus



Fig. 21 : Distribution de contrôle vapeur plus

1. Placez le récipient contenant le lait (3) sous la buse vapeur (2) sur le bac de récupération (4) afin que la buse de vapeur soit complètement plongée dans le lait.
 - Saisissez la buse vapeur uniquement par la poignée (1).
2. Sur l'écran, appuyez sur la touche de distribution de contrôle vapeur plus.
 - La préparation commence et la température du lait s'affiche à l'écran.
3. Dès que la préparation est terminée, retirez le récipient de sous la buse vapeur.

La requête « Souffler lance » s'affiche à l'écran.



Fig. 22 : Soufflage de la lance

4. Positionnez la buse vapeur au-dessus du bac de récupération.
5. Confirmez avec « Démarrage » pour faire souffler la conduite de vapeur.
6. Nettoyez ensuite l'extérieur de la buse vapeur avec un chiffon propre humide pour éliminer les résidus de lait.

✓ La distribution de contrôle vapeur plus est terminée.

À moins que vous ne vouliez réutiliser la fonction de contrôle vapeur plus juste après la distribution du produit, vous pouvez interrompre le soufflage de la buse vapeur avec le bouton « Fermer ».

6.6 Distribution de mousse de lait avec la lance (option)

En fonction de l'équipement, la machine peut posséder une lance à mousse de lait à la place d'une buse vapeur. La lance à mousse de lait vous permet d'ajouter séparément de la mousse de lait à vos produits.

1. Placez votre contenant pour la mousse de lait sous la lance à mousse de lait, sur le bac de récupération.
2. Appuyez sur la touche de distribution de mousse de lait à l'écran.

✓ Le produit est distribué.

6.7 Distribution de produit double

Si le service client a activé cette fonction, vous pouvez commander la distribution de deux portions d'un produit au lait ou au café et remplir simultanément deux contenants.



Fig. 23 : Distribution de produit double

1. Placez un contenant (2) sous chaque buse de sortie (1) en le centrant.
2. Appuyez sur la touche produit correspondante à l'écran.

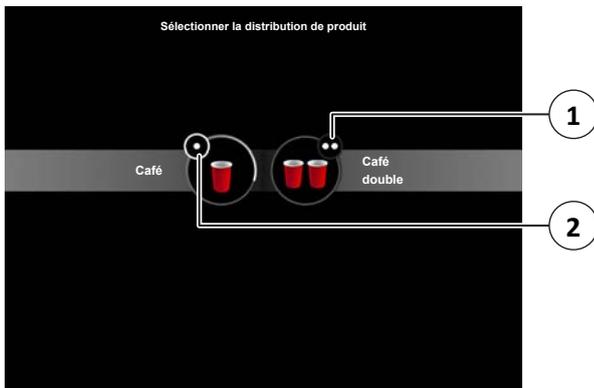


Fig. 24 : Distribution de produit double

3. Choisissez l'une des options suivantes :
 - Appuyez sur le produit ayant le symbole « ☺ » (1) pour lancer la distribution de deux portions du produit souhaité.
 - Appuyez sur le produit ayant le symbole « ☹ » (2) pour lancer la distribution d'une portion individuelle du produit souhaité.

► Remarque

Si vous n'appuyez sur aucune touche produit, une portion individuelle du produit souhaité est distribuée automatiquement au bout de quelques instants.

- ✓ Le produit est distribué.

6.8 Distribution de produits avec démarrage rapide

En fonction du pré réglage effectué dans le menu manager (cf. chapitre 7.1 page 22), vous pouvez distribuer des produits pré réglés (par ex. eau chaude, vapeur) en parallèle à la distribution normale de produits via les boutons de démarrage rapide.



Fig. 25 : Distribution de produits avec les boutons de démarrage rapide

1. Pendant la distribution d'un produit, touchez le symbole du produit (1) qui doit être distribué en plus du produit en cours.
- ✓ Le produit est distribué.

6.9 Distribution de produits multipliés

Il est possible de configurer des produits comme produits multipliés dans les réglages généraux du produit (cf. chapitre 7.5 page 25). Cette fonction vous permet de commander la distribution de plusieurs portions successives d'un produit, par ex. pour remplir un grand contenant.

Remarque

Pour distribuer un produit multiplié, la machine doit disposer de suffisamment de produits de base et le tiroir à marc doit avoir la capacité nécessaire.

1. Placez un contenant sous la sortie boissons.
2. Appuyez sur la touche produit correspondante à l'écran.
 - Lors de la distribution du produit, l'écran affiche le nombre de produits individuels qui composent le produit multiplié et quel produit individuel est en cours de distribution (par ex. « 1 / 4 » désigne le premier produit sur quatre produits individuels).
 - Les produits sont préparés et distribués les uns après les autres.

✓ La distribution du produit multiplié est terminée.

6.10 Distribution multiple d'un produit individuel

Vous pouvez commander la distribution successive de plusieurs portions d'un produit. Avantage de cette sélection multiple : vous n'avez pas besoin de sélectionner de nouveau le même produit pour chaque nouvelle portion.

1. Placez un contenant sous la sortie boissons.
2. Appuyez sur la touche produit correspondante à l'écran.
3. Pendant la distribution du produit, appuyez sur « + » autant de fois que de portions supplémentaires souhaitées.
 - Les produits sont préparés et distribués les uns après les autres.
4. Dès que la distribution d'une portion est terminée, ôtez le contenant et placez-en un nouveau sous la sortie boissons.

✓ La distribution multiple est terminée.

6.11 Mode groupe

Si le service client a activé cette fonction, le mode groupe vous permet de présélectionner plusieurs produits et de les distribuer les uns après les autres.



Fig. 26 : Mode groupe

Selon les pré-réglages effectués dans le menu manager (cf. chapitre 7.1 page 22), la saisie d'un groupe (1) est ouverte ou fermée par défaut.

Pour ouvrir ou fermer le mode groupe manuellement, appuyez sur le symbole « << » (ouvrir) ou « >> » (fermer) (3) dans la barre en bas à droite.

Distribution de produits en mode groupe

1. Une fois le mode groupe activé, appuyez successivement sur les produits à distribuer.
2. Appuyez sur le bouton « ▶ » (2) à l'écran pour lancer la distribution du premier produit.

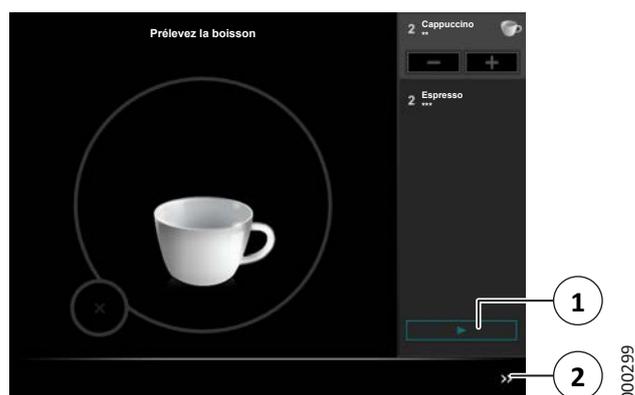


Fig. 27 : Produit distribué en mode groupe

3. Une fois que la distribution d'un produit du groupe est terminée, ôtez-le et placez un contenant adapté au produit suivant sous la sortie boissons correspondante.

4. Appuyez sur le bouton « ▶ » (1) pour continuer la distribution des produits.
 - Dès que tous les produits d'un groupe ont été distribués, la machine revient sur l'écran d'accueil.

Vous pouvez avancer la distribution d'un produit ou du choix multiple d'un produit de groupe afin qu'il soit le prochain à être distribué :

1. Dans le groupe, appuyez sur le produit souhaité ou sur le choix multiple d'un produit.
 2. Appuyez sur le bouton « ▶ » (1) pour continuer la distribution des produits avec la sélection.
 - Dès que tous les produits d'un groupe ont été distribués, la machine revient sur l'écran d'accueil.
- ✓ La distribution des produits est terminée et le mode groupe est clos.

Ajout ou suppression de produits en mode groupe

Vous pouvez ajouter au groupe ou en supprimer des produits qui se trouvent déjà dans le groupe.

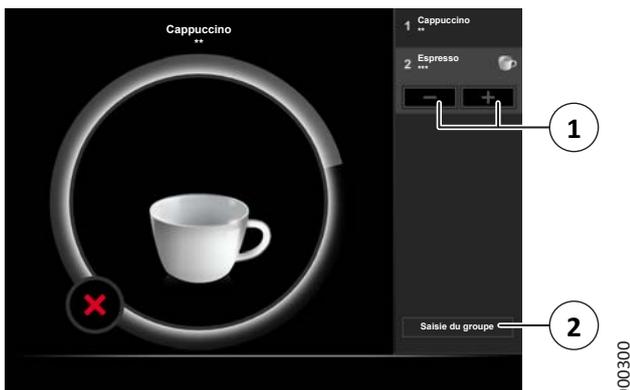


Fig. 28 : Distribution de produits en mode groupe

1. Dans le groupe, appuyez sur le produit souhaité ou sur le choix multiple d'un produit.
 2. Appuyez sur le bouton « + » (ajouter) ou « - » (supprimer) (1) pour ajouter ou supprimer une fois le produit.
- ✓ Le produit est ajouté ou supprimé du groupe.

Vous pouvez également ajouter au groupe des produits qui ne s'y trouvent pas encore.

1. Choisissez l'une des options suivantes :
 - Une fois que la distribution d'un produit du groupe est terminée, fermez et ouvrez le groupe avec le symbole de la barre (2) (cf. Fig. 27).
 - Appuyez sur le bouton « Saisie du groupe » (2) pendant la distribution d'un produit.
 2. Appuyez successivement sur les produits à distribuer.
- ✓ Les produits sont ajoutés au groupe.

6.12 Préparation de café à base de café en poudre

Le remplissage manuel de café vous permet de préparer du café à partir de café en poudre sans utiliser les grains du réservoir à grains. Ce système est généralement utilisé pour la préparation de café décaféiné mais vous pouvez tout de même verser d'autres poudres de café dans le conduit d'introduction.



Fig. 29 : Ajout de poudre de café

1. Sur l'écran, appuyez sur la touche correspondant au produit avec ajout manuel de café.
 - La demande d'ajout manuel de café s'affiche à l'écran.
 2. Ouvrez la trappe (1).
 3. Versez une bonne cuillère-doseuse (env. 8 - 9 g) de poudre de café dans le conduit d'introduction.
 - Ne remplissez pas trop le conduit d'introduction, sans quoi la machine interrompt le processus via un message d'erreur. La poudre de café est distribuée dans le tiroir à marc.
 4. Fermez la trappe (1).
 5. Confirmez l'ajout à l'écran.
- ✓ L'ajout de café est confirmé, le produit est distribué.

7 Paramètres

La machine a été préréglée de manière à ce que le mode de fonctionnement normal soit utilisable immédiatement.

Les fonctions décrites ici ne sont accessibles qu'une fois activées par le service client.

7.1 Accès au menu manager

Le menu manager vous permet d'accéder à des paramètres avancés. Ils se trouvent dans la barre située en bas de l'écran.

Bouton	Fonction
Sélection	Autoriser la distribution de certains produits, créer/gérer des groupes de produits (cf. chapitre 7.4 page 23)
Filtre du produit	Aucune fonction actuellement
Produit	Modifier les produits distribués (cf. chapitre 7.5 page 25)
Appareil	Nettoyer, éteindre la machine et modifier les niveaux de remplissage (cf. chapitre 7.6 page 26)
Mode	Paramétrer la machine, afficher les statistiques de distribution et les événements importants (cf. chapitre 7.7 page 27)

Consommations			
N°	COMPOSANTS	Compteur de production	
009	Quantité de café moulu moulin 1	13.459	
010	Quantité de café moulu moulin 2	3.887	
011	Quantité de poudre à instantané 1	5.503	
012	Quantité de poudre à instantané 2	3.470	

Navigation bar: Déconnexion | SÉLECTION | FILTRE DU PRODUIT | PRODUIT | APPAREIL | MODE

Fig. 30 : Menu manager

- Placez la clé à puce manager dans la surface de contact située à l'avant de l'appareil.
- ✓ Le menu manager s'affiche à l'écran.

7.2 Saisie de données

Vous pouvez saisir des désignations et des quantités à l'aide d'un clavier virtuel.

Lorsque le clavier virtuel s'affiche à l'écran, vous pouvez utiliser les fonctions suivantes :



Fig. 31 : Saisie de données

- Saisir des lettres ou des chiffres (2).
- Effacer les derniers caractères saisis (3).
- Enregistrer les données saisies (4).
- Basculer entre les majuscules et les minuscules (5).
- Interrompre la saisie (1).

Certaines touches permettent également de saisir des caractères spéciaux (par ex. la touche « S »). Appuyez sur ces touches de manière prolongée pour faire apparaître les caractères spéciaux.

7.3 Fermeture du menu manager

- Lorsque vous avez exécuté la fonction souhaitée, appuyez sur le bouton « Déconnexion ».
- ✓ Le menu manager se ferme.

7.4 Rubrique « Sélection »

Dans cette rubrique, vous pouvez définir les produits pré-programmés qui doivent s'afficher pour être distribués.

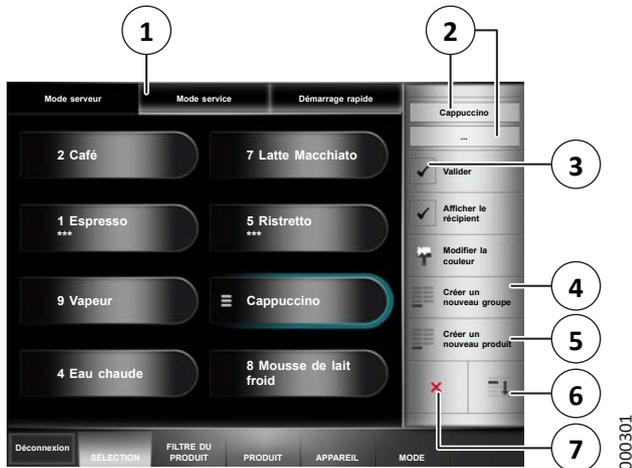


Fig. 32 : Rubrique « Sélection »

Pour le mode service et le mode serveur, ainsi que pour les boutons de démarrage rapide, vous pouvez gérer ou créer différents produits distribués et groupes de produits. Pour ce faire, vous devez d'abord sélectionner le mode de fonctionnement (1) pour lequel vous souhaitez créer, supprimer ou modifier des produits ou groupes de produits.

7.4.1 Groupes de produits

En mode service et en mode serveur, vous avez la possibilité de regrouper des produits apparentés. Vous pouvez ainsi afficher plus de dix produits classés et commander leur distribution.

7.4.2 Création de groupes de produits

- Appuyez sur le bouton « Créer un nouveau groupe » (4) à l'écran.
 - Un nouveau groupe apparaît à l'écran.
- Pour donner un nom au groupe, appuyez sur le bouton correspondant à la première ou à la deuxième ligne du nom (2).
 - Une nouvelle fenêtre s'ouvre.

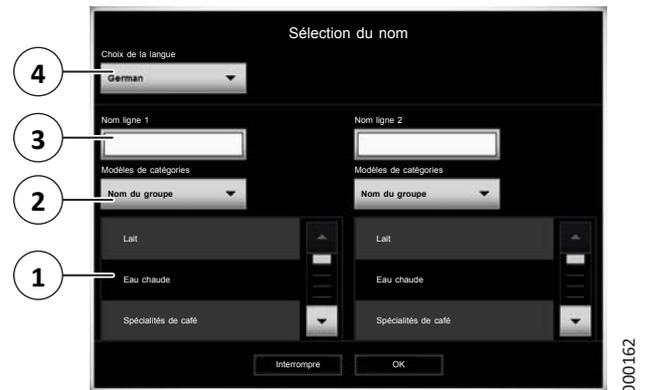


Fig. 33 : Sélection ou attribution d'un nom

- Dans « Choix de la langue » (4), indiquez la langue pour laquelle le nom doit s'appliquer.
 - Vous pouvez régler les langues à votre disposition dans les paramètres de la machine (cf. chapitre 7.7.3 page 28).
 - Pour attribuer un nom à la ligne correspondante, choisissez l'une des options suivantes :
 - Sélectionner un nom prédéfini : choisissez une catégorie sous « Modèles de catégories » (2), puis le nom souhaité dans la liste située dessous (1).
 - Attribuer un nom personnel : appuyez sur la ligne correspondante (3) et saisissez le nom à l'aide du clavier virtuel (cf. chapitre 7.2 page 22).
 - Confirmez le nom avec la touche « OK ».
 - Appuyez sur le bouton « Valider » (3) (cf. Fig. 32) pour valider le groupe créé pour le mode de distribution correspondant.
 - Si vous ne validez pas le groupe, il ne s'affiche pas sur l'interface de distribution.
- ✓ Le nouveau groupe de produits est créé.

7.4.3 Ajout de produits distribués

Mode service et serveur

1. Si vous souhaitez ajouter un produit distribué à un groupe de produits, ouvrez le groupe de produits souhaité en appuyant deux fois sur le symbole.
 2. Appuyez sur le bouton « Créer un nouveau produit » (5) (cf. Fig. 32).
 3. Sélectionnez le produit distribué souhaité dans la liste de produits.
 4. Appuyez sur le bouton « Valider » (3) (cf. Fig. 32) pour valider le produit créé pour le mode de distribution correspondant.
 - Si vous ne validez pas le produit, il ne s'affiche pas sur l'interface de distribution.
- ✓ Le produit distribué est ajouté.

Boutons de commande de démarrage rapide

1. Touchez un emplacement libre de distribution.
 2. Ouvrez l'emplacement de distribution en le touchant à nouveau.
 3. Sélectionnez le produit distribué souhaité dans la liste de produits.
 - Les produits qui doivent être affichés dans cette liste doivent être configurés en conséquence par le service client.
- ✓ Le produit distribué est ajouté.

7.4.4 Tri de l'aperçu de distribution

1. Appuyez sur le groupe de produits ou sur la touche produit souhaité(e).
 2. Appuyez sur le bouton « Vers le bas » (6) (cf. Fig. 32) pour déplacer le groupe de produits ou la touche produit vers le bas.
 3. Triez l'aperçu de distribution.
 - Commencez par le dernier groupe de produits (ou touche produit) en bas et terminez par le premier groupe de produits (ou touche produit) en haut.
- ✓ L'aperçu de distribution est trié.

7.4.5 Modification de l'aperçu de distribution

1. Appuyez sur le groupe de produits ou sur la touche produit souhaité(e).
2. Pour modifier l'affichage d'un groupe de produits ou d'un produit distribué, choisissez l'une des options suivantes :

Bouton	Fonction
Valider	Valider/Bloquer pour le mode de distribution
Afficher le récipient	Afficher/Masquer le symbole du contenant de distribution
Modifier la couleur	Modifier la couleur de la touche ou du texte ; vous pouvez définir vos propres couleurs dans les paramètres de la machine (cf. chapitre 7.7.3 page 28).

- ✓ L'aperçu de distribution est modifié.

7.4.6 Suppression des affichages

1. Appuyez sur le groupe de produits ou sur la touche produit souhaité(e).
2. Appuyez sur le bouton « X » (7) (cf. Fig. 32).
3. Si le système vous demande de confirmer la suppression, appuyez sur le bouton « Supprimer » pour supprimer le groupe de produits ou la touche produit.

► **Remarque**
Seul l'affichage à l'écran est supprimé. Les produits restent en mémoire dans la machine.

- ✓ L'affichage du groupe de produits ou du produit distribué est supprimé.

7.5 Rubrique « Produit »

Si cette manipulation a été autorisée par le service client, vous pouvez modifier ici les valeurs des composants des produits.

7.5.1 Modification des produits

1. Appuyez sur le menu « Produit » pour afficher la liste de tous les produits.
2. Faites défiler la liste à l'aide des boutons « ▲ » et « ▼ » pour afficher tous les produits programmés.
3. Appuyez sur un produit pour le modifier.
4. Faites défiler les différents paramètres à l'aide des boutons « ▲ » et « ▼ ».
5. Sélectionnez les composants (par ex. Sorte de café) ou les valeurs (par ex. Référence) à modifier.
6. Modifiez les valeurs du produit à l'aide du clavier virtuel.

► Remarque

Les produits dont le nom est marqué d'un astérisque (*) ne sont pas modifiables. Ces produits sont préprogrammés dans les paramètres de base de la machine.

7. Appuyez sur le bouton « Enregistrer » pour mémoriser vos modifications.
 - Sinon, le système vous demande si vous souhaitez rejeter les modifications ou revenir en arrière pour les enregistrer.
- ✓ Les valeurs des composants des produits sont modifiées.

7.5.2 Préparation du même produit

Vous pouvez préparer un même produit existant et l'utiliser ensuite comme point de départ pour un nouveau produit.

1. Sélectionnez le produit souhaité dans la liste de produits.



Fig. 34 : Préparation du même produit

2. Appuyez sur le bouton (1).
 - La requête « Préparer le même produit » s'affiche à l'écran.
3. Confirmez en sélectionnant « Préparer le même produit ».

Vous pouvez maintenant modifier différents composants du produit dupliqué. Procédez comme décrit au chapitre 7.5.1 page 25.

4. Appuyez sur le bouton « Enregistrer » pour mémoriser vos modifications.
 - Sinon, le système vous demande si vous souhaitez rejeter les modifications ou revenir en arrière pour les enregistrer.
- ✓ Le produit est dupliqué.

000164

7.6 Rubrique « Appareil »

Dans cette rubrique, vous avez la possibilité d'ajuster les niveaux de remplissage, de nettoyer la machine ou de l'éteindre.

7.6.1 Rubrique « Niveaux de remplissage »

Outre la confirmation des niveaux de remplissage comme décrit au chapitre 5.4 page 14, vous pouvez régler d'autres paramètres de remplissage dans le menu manager.



Fig. 35 : Niveaux de remplissage

1. Appuyez sur le bouton « Niveaux de remplissage » (2).
2. Appuyez sur le niveau de remplissage souhaité, par ex. le réservoir à instantané 2 (1).
 - Une nouvelle fenêtre s'ouvre.



Fig. 36 : Autres paramètres de remplissage

3. Vous pouvez modifier le nom du réservoir en appuyant sur le bouton « Désignation » (2).

Pendant la distribution d'un produit, si le niveau de remplissage d'un consommable tombe en dessous d'une valeur que vous pouvez définir, un avertissement s'affiche à l'écran.

4. Le bouton « Valeur limite » (1) vous permet d'indiquer le pourcentage du niveau de remplissage à partir duquel un avertissement doit s'afficher.
 - Si vous indiquez le chiffre « zéro », aucun avertissement ne s'affichera.
5. Appuyez sur le bouton « Appliquer » (3) pour appliquer les réglages et revenir à l'écran précédent.
6. Appuyez sur le bouton « Enregistrer » (3) (cf. Fig. 35) pour mémoriser vos modifications.
 - Sinon, le système vous demande si vous souhaitez rejeter les modifications ou revenir en arrière pour les enregistrer.

✓ Les paramètres de remplissage sont réglés.

7.6.2 Rubrique « Entretien »

Dans cette rubrique, vous avez la possibilité de nettoyer la machine ou de l'éteindre.



Fig. 37 : Entretien

1. Appuyez sur le bouton « Entretien » (1).

Le délai jusqu'au prochain nettoyage et le moment auquel interviendra la prochaine demande de nettoyage s'affichent à l'écran.

2. Exécutez l'option souhaitée :

Remarque
Pour des raisons d'hygiène, la machine ne peut être éteinte qu'après un nettoyage.

Vous ne pouvez utiliser la fonction « Éteindre » que si vous avez déjà procédé à un nettoyage et qu'aucun produit n'a été distribué après.

Option	Possibilités
Nettoyer écran tactile	Bloquer l'écran tactile pour le nettoyer, cf. chapitre 8.11 page 38
Nettoyer le système complet	Nettoyer le groupe lait et le système de filtration, puis poursuivre l'utilisation de la machine, cf. chapitre 8.7 page 31
Nettoyer et éteindre le système complet	Nettoyer le groupe lait et le système de filtration, puis éteindre la machine, cf. chapitre 5.2.3 page 11
Bloquer le choix du produit	Bloquer temporairement la distribution de produits, cf. chapitre 5.6 page 15
Éteindre	Éteindre la machine

✓ L'option sélectionnée est exécutée.

7.7 Rubrique « Mode »

Dans cette rubrique, vous pouvez consulter les statistiques de consommation et les statistiques produit. Vous pouvez également régler des paramètres de la machine.

7.7.1 Accès aux consommations et aux statistiques



Fig. 38 : Consommations et statistiques

- Appuyez sur le bouton « Consommations » (1) pour accéder aux consommations de café moulu et de poudre instantanée.
- Appuyez sur la ligne sur laquelle s'affiche le symbole « Statistiques » (2) pour consulter les statistiques relatives à la pesée et à la durée de percolation.
 - Sélectionnez le moulin correspondant et le produit.
 - Vous pouvez utiliser le filtre pour afficher les statistiques selon différents critères.

✓ Les consommations et statistiques sont appelées.

7.7.2 Accès au compteur de produits

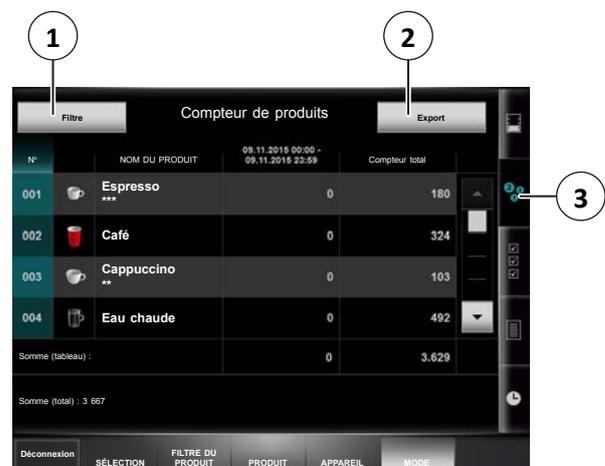


Fig. 39 : Compteur de produits

- Appuyez sur le bouton « Compteur de produits » (3) pour consulter la fréquence à laquelle les différents produits sont distribués.

2. Faites défiler la liste à l'aide des boutons « ▲ » et « ▼ » pour afficher tous les produits programmés.
3. Appuyez sur le bouton « Filtre » (1) pour afficher les produits selon différents critères.

✓ Les compteurs de produits sont appelés.

Vous pouvez exporter la liste de compteurs de produits sur une clé USB pour les traiter ultérieurement par exemple. Les données exportées sont enregistrées à la racine de la clé USB au format CSV.

4. Utilisez la clé pour ouvrir la porte de l'appareil.



Fig. 40 : Insertion d'une clé USB

5. Faites glisser le cache situé à l'intérieur de la porte de l'appareil (1) sur le côté.
6. Insérez une clé USB (2) adaptée dans le port USB.
 - Vous ne pouvez pas utiliser n'importe quelle clé USB. Il doit être possible de fermer la porte de l'appareil lorsque la clé USB est insérée.
7. Fermez la porte de l'appareil.
8. Appuyez sur le bouton « Export » (2) (cf. Fig. 39).
9. Choisissez l'une des options suivantes :
 - Appuyez sur le bouton « Filtré » pour exporter uniquement la partie du compteur de produits qui a été filtrée et qui s'affiche.
 - Appuyez sur le bouton « Tout » pour exporter toute la liste de compteurs de produits.
10. Ouvrez la porte de l'appareil.
11. Retirez la clé USB et remettez le cache en place.
12. Fermez la porte de l'appareil.

✓ La liste de compteurs de produits est exportée.

7.7.3 Paramètres de la machine



Fig. 41 : Paramètres de la machine

1. Appuyez sur le bouton « Paramètres » (1) pour afficher et modifier les paramètres de base de la machine.
2. Faites défiler la liste à l'aide des boutons « ▲ » et « ▼ » pour afficher tous les paramètres possibles :

Bouton	Paramètres
Langue actuelle	Définir la langue d'affichage.
Langue par défaut	Langue qui s'affiche par défaut en mode service. Si une autre langue a été définie, celle-ci s'affiche de nouveau si vous n'effectuez aucune saisie pendant cinq minutes.
Configurer la sélection de la langue et du lieu	Sélectionner la « Langue actuelle » et la « Langue par défaut » et définir le lieu (pays).
Mode de base	Régler le mode par défaut de la machine : mode service ou mode serveur, ainsi que l'activation ou la désactivation de la fonction week-end (un nettoyage est effectué si besoin).
Paramètres mode serveur	Définir si le traitement de groupe doit être déroulé par défaut et si les boutons de démarrage rapide doivent s'afficher en mode serveur.
Décompte	Définir les paramètres de décompte, lorsqu'un système de décompte est raccordé. Vous avez le choix entre « Arrêt », « Décompte normal » et « Mode gratuit ».
Date	Définir la date actuelle à l'aide du clavier virtuel.

Heure	Définir l'heure actuelle à l'aide du clavier virtuel.
Heure d'été	Vous avez le choix entre les paramètres « Automatique » et « Non ».
Durée de nettoyage	Paramétrer la durée du 1 ^{er} et du 2 ^e nettoyage pour la demande automatique de nettoyage qui s'affiche à l'écran. S'il y a une seule durée de nettoyage, la 1 ^{re} et la 2 ^e durée doivent être identiques.
Nettoyant AMC jour	Définir les jours 1 et 2 de la semaine pour la demande automatique d'effectuer le nettoyage avec le nettoyant AMC. En cas de demande unique par semaine, les jours 1 et 2 doivent être identiques.
Luminosité de l'écran	Régler la luminosité de l'écran.
Luminosité de l'écran (en veille)	Régler la luminosité de l'écran en mode veille.
Éclairage de la sortie	Régler la luminosité de l'éclairage de la sortie.
Couleur des voyants frontaux	Régler la couleur de l'éclairage frontal.
Interface utilisateur	Sélectionner le style visuel de l'aperçu de distribution parmi différents préreglages et définir les couleurs pour les touches produit et l'arrière-plan de l'aperçu de distribution.
Économiseur d'écran	Paramétrer l'économiseur d'écran.
Localisation définie par l'utilisateur	Adapter l'affichage du séparateur de décimales et du séparateur de milliers, du format de la date et de l'heure ou du symbole de la devise en fonction de ses besoins.

- Appuyez sur le bouton « Enregistrer » pour mémoriser vos modifications.
 - Sinon, le système vous demande si vous souhaitez rejeter les modifications ou revenir en arrière pour les enregistrer.
- ✓ Les paramètres de la machine sont modifiés.

7.7.4 Historique des événements

- Appuyez sur le bouton « Historique des événements » (2) (cf. Fig. 41) pour afficher les événements importants ou les messages d'erreur de la machine.
 - Vous pouvez utiliser le filtre pour afficher les événements selon différents critères.
- ✓ L'historique est affiché.

7.7.5 Fonction week-end

La fonction week-end vous permet de suspendre la requête de nettoyage pendant un moment en désactivant les composants de la machine.

Configuration de la fonction week-end

- Appuyez sur le bouton « Programme week-end » (3) (cf. Fig. 41).
 - Activez/Désactivez les composants de la machine et réglez l'intervalle entre deux nettoyages.
 - Appuyez sur le bouton « Enregistrer » pour mémoriser vos modifications.
 - Sinon, le système vous demande si vous souhaitez rejeter les modifications ou revenir en arrière pour les enregistrer.
- ✓ La fonction week-end est configurée.

Activation de la fonction week-end

- Appuyez sur le bouton « Paramètres » (1) (cf. Fig. 41).
 - Démarrez la fonction week-end avec le bouton « Activer fonction week-end » (cf. chapitre 7.7.3 page 28).
- ✓ La fonction week-end est activée.

8 Nettoyage

Pour maintenir la valeur et l'hygiène de la machine, vous devez la nettoyer minutieusement en respectant les recommandations ci-après.

- **Remarque**
Le site Internet suivant regroupe toutes les informations spécifiques sur la machine et les produits de nettoyage :
www.planerhandbuch.de

8.1 Mesures de sécurité

⚠ DANGER

Tension électrique - danger de mort !

Toute manipulation des éléments conducteurs présente un danger de mort.

- N'ouvrez les capots et couvercles que si vous êtes explicitement invité à le faire.
- De même, ne retirez jamais les vis et éléments fixes du boîtier.
- N'utilisez jamais de jet d'eau, de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur vapeur pour nettoyer la machine ou l'endroit sur lequel elle est posée.
- N'arrosez jamais la machine avec de l'eau.
- Nettoyez la machine uniquement à l'aide d'un chiffon humide.

ATTENTION

Domages sur la machine !

Une infiltration peut endommager la machine et provoquer un court-circuit.

- N'utilisez jamais de jet d'eau, de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur vapeur pour nettoyer la machine ou l'endroit sur lequel elle est posée.
- N'arrosez jamais la machine avec de l'eau.
- Nettoyez la machine uniquement à l'aide d'un chiffon humide.

8.2 Intervalles de nettoyage

Intervalle	Quelles pièces ?	Comment les nettoyer ?
Après chaque utilisation	Buse vapeur	Actionner la vapeur pendant environ 2 secondes. Nettoyer ensuite avec un chiffon humide propre.
Quotidiennement (1, 2)	Groupe lait et système de filtration	Lancer le programme de nettoyage.
Quotidiennement	Système instantané	Nettoyer.
Quotidiennement	Tiroir à marc	Nettoyer.
Quotidiennement	Tous les systèmes/éléments qui ont été utilisés au moins une fois	Nettoyer avec un chiffon humide propre.
Une fois par semaine	Partie inférieure de la sortie boissons	Nettoyer à l'aide d'un chiffon humide propre ou d'une brosse humide.
Une fois par semaine	Partie inférieure de la lance à mousse de lait	Nettoyer avec un chiffon humide propre.
Après un arrêt prolongé	Groupe lait et système de filtration	Lancer le programme de nettoyage.
Si nécessaire (au moins une fois par mois)	Réservoir à grains et réservoir à instantané	Nettoyer.
Si nécessaire (au moins une fois par mois)	Éléments du boîtier <ul style="list-style-type: none"> • Surfaces, pièces en plastique et surfaces laquées 	Nettoyer l'extérieur avec un chiffon humide propre.

(1) Deux fois par jour en cas d'utilisation intensive (plus de 20 l de lait ou plus de 150 produits à base de café).

(2) Nettoyage supplémentaire avec un nettoyant AMC obligatoire une à deux fois par semaine.

8.3 Demande de nettoyage et blocage de la distribution

Si un nettoyage est nécessaire (par ex. si l'une des échéances de nettoyage programmées a été dépassée), une demande de nettoyage apparaît à l'écran. Ensuite, la distribution de produits n'est plus possible que pendant un temps limité ou pour un nombre limité de produits.



Si vous n'avez toujours pas effectué de nettoyage, la machine finit par bloquer la distribution de produits. Les produits ne s'affichent plus et ne peuvent plus être distribués.

Pour débloquer la distribution ou réinitialiser la demande de nettoyage, la machine doit être nettoyée.

8.4 Produits de nettoyage

Utilisez uniquement les produits de nettoyage indiqués, car ils sont parfaitement adaptés au programme de nettoyage automatique :

- Pastilles Melitta Cafina Multi (référence : 31547)
- Nettoyant AMC Melitta Cafina (référence : 25363)

▲ PRUDENCE

Les produits de nettoyage sont nocifs pour la santé !

Les composants des produits de nettoyage peuvent irriter les yeux et la peau. Produit dangereux pour la santé, ne pas inhaler ou ingérer.

- Tenez hors de portée des enfants.
- Utilisez uniquement les produits de nettoyage recommandés dans la présente notice. L'utilisation de tout autre produit entraîne l'annulation de la garantie légale.
- Port de gants obligatoire.
- Respectez les mises en garde indiquées sur les produits de nettoyage.
- Respectez les doses recommandées.

8.5 En cas d'utilisation de bidons

1. Videz les deux bidons chaque jour.
 - Ne laissez aucun résidu d'eau dans les bidons. La prolifération de germes peut être rapide, même dans l'eau douce.
2. Lorsque vous utilisez des bidons, vous devez également respecter les valeurs limites pour la dureté carbonatée de l'eau.
 - Le cas échéant, il convient de remplir le réservoir d'eau douce avec de l'eau filtrée (par ex. avec BRIA-Purity).
3. Avant chaque remplissage, nettoyez le bidon d'eau douce ainsi que son couvercle avec un liquide vaisselle standard. Rincez ensuite abondamment.
4. Vous devez également nettoyer le bidon d'eaux usées chaque jour avec du liquide vaisselle afin d'éviter les odeurs qui pourraient apparaître à cause des résidus organiques.

5. Si nécessaire (au moins une fois par mois), nettoyez également le tamis de filtrage du bidon d'eau douce.
 - Le boîtier du filtre se trouve sur la face interne du couvercle.
 - Dévissez le petit clapet du boîtier qui se trouve sur la partie inférieure du boîtier du filtre avec le tuyau FEP, puis rincez le tamis.
6. Avant de lancer le programme de nettoyage, assurez-vous que le bidon d'eau douce est suffisamment rempli et que le bidon d'eaux usées est vide.

8.6 Nettoyage du tiroir à marc

Si le marc de café n'est pas éliminé via l'évacuation par container (disponible en option), le tiroir à marc doit être nettoyé tous les jours.

1. Videz le tiroir à marc comme décrit au chapitre 5.5 page 14.
 2. Nettoyez le tiroir à marc.
 - Rincez le tiroir à marc avec de l'eau.
 - Les pièces peuvent également être lavées au lave-vaisselle (température max. : 60 °C).
 3. Essuyez le logement du tiroir à marc avec un chiffon humide.
 4. Remettez le tiroir à marc à sa place.
 5. Suivez les indications affichées sur l'écran.
- ✓ Le tiroir à marc est propre.

8.7 Exécution du programme de nettoyage

La distribution de produit est impossible durant le nettoyage. Elle ne peut reprendre qu'une fois le programme de nettoyage terminé et l'ensemble des réservoirs remis en place.

▲ PRUDENCE

Risque de brûlure !

Certaines pièces de la machine peuvent chauffer et provoquer des brûlures. Il en est de même pour les liquides brûlants.

- Ne placez aucune partie de votre corps sous la sortie boissons durant le programme de nettoyage et les processus de rinçage.
- Attention : l'eau contenue dans le bac de récupération peut également être brûlante.

8.7.1 Tâches de préparation (option)

Vous ne devez effectuer les tâches de préparation que si la machine est dotée d'un groupe lait et que celui-ci a été utilisé.

En fonction des équipements, les machines possèdent un ou deux réservoirs à lait, bacs de nettoyage ou tuyaux à lait.

- Nettoyez à l'eau tous les tuyaux à lait qui dépassent de la machine.
- Le cas échéant, nettoyez l'intérieur du réfrigérateur, la porte et les joints de la porte à l'aide d'un nettoyant standard.
 - La porte doit rester ouverte durant tout le processus de nettoyage, sans quoi l'eau pourrait condenser et endommager des fonctions.

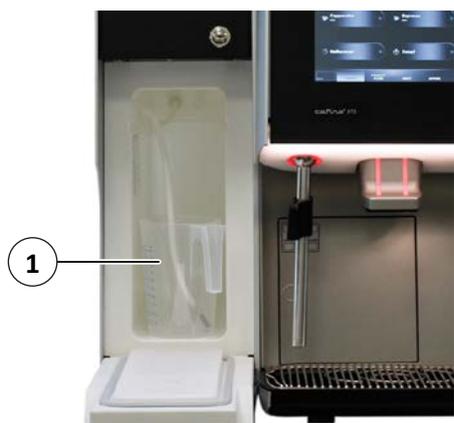


Fig. 42 : Bac de nettoyage

- Remplacez le réservoir à lait par un bac de nettoyage vide (1).

8.7.2 Démarrage du programme de nettoyage

Le programme de nettoyage de la machine se fait presque entièrement de manière automatique.

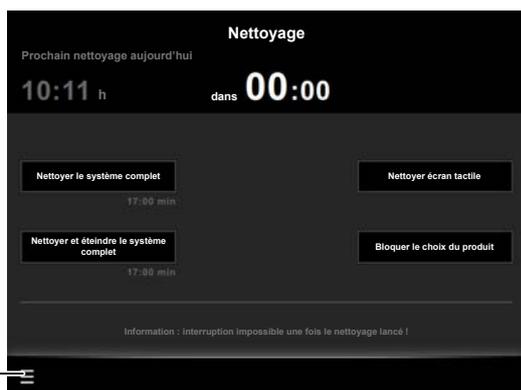


Fig. 43 : Démarrage du programme de nettoyage

- Sur l'écran, appuyez sur le symbole menu « ≡ » (1) puis sur « Nettoyage ».
 - En mode service, vous devez d'abord vous connecter avec une clé à puce utilisateur (cf. chapitre 5.1.4 page 10).

- Choisissez l'une des options suivantes :

Bouton	Fonction
Nettoyer le système complet	Nettoyer le groupe lait et le système de filtration, puis poursuivre l'utilisation de la machine
Nettoyer et éteindre le système complet	Nettoyer le groupe lait et le système de filtration, puis éteindre la machine

- Nettoyez le tiroir à marc comme décrit au chapitre 8.6 page 31.

Si vous devez tout d'abord nettoyer le système à instantané, faites-le (cf. chapitre 8.8 page 35) puis confirmez que vous avez bien tout remis en place.

- Avec le bouton « OK », confirmez d'abord « Nettoyer le système à instantané » puis « Système à instantané entièrement monté ? ».

8.7.3 Nettoyage du groupe lait (option)

S'il existe et qu'il est utilisé, le groupe lait doit être nettoyé quotidiennement. Le programme de nettoyage requiert un nettoyage avec un nettoyant AMC une à deux fois par semaine. Cela entraîne un nettoyage acide de la partie lait et prévient les dépôts de calcaire et de lait.

8.7.3.1 Nettoyage quotidien

La requête « Produit de nettoyage groupe lait » s'affiche à l'écran.

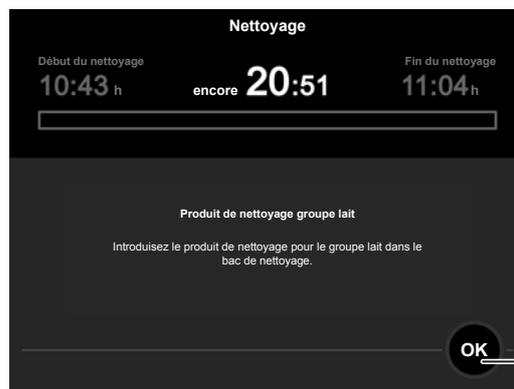


Fig. 44 : Introduction des pastilles de nettoyage

- Introduisez une pastille de nettoyage (deux pour les systèmes avec Top Foam) dans les bacs de nettoyage préparés.

2. En fonction des équipements, placez un tuyau à lait ou les deux dans les bacs de nettoyage.
 - Veillez à ce que les tuyaux à lait touchent le fond du bac de nettoyage.
3. Confirmez l'introduction du produit de nettoyage avec le bouton « OK » (1).
4. Continuez comme décrit au chapitre 8.7.4 page 34.

8.7.3.2 Nettoyage avec nettoyeur AMC (systèmes sans Top Foam)

Si le système vous a indiqué d'utiliser le nettoyeur AMC, effectuez le nettoyage comme décrit au chapitre 8.7.3.1 page 32 mais, à la place de la pastille de nettoyage, placez un sachet de nettoyeur AMC dans les bacs de nettoyage.

8.7.3.3 Nettoyage avec nettoyeur AMC (systèmes avec Top Foam)

En fonction des réglages effectués par le service client, les possibilités suivantes s'offrent à vous pour ce nettoyage :

- Demande de nettoyage séquentielle (pour un ou deux tuyaux à lait)
- Demande de nettoyage simultanée (seulement pour deux tuyaux à lait)

Demande de nettoyeur séquentielle

Lors de ce nettoyage, il vous est demandé de préparer les produits de nettoyage les uns après les autres car un processus de nettoyage est exécuté entre les requêtes.

La requête « Produit de nettoyage groupe lait » s'affiche à l'écran (cf. Fig. 44).

1. Effectuez le nettoyage comme décrit au chapitre 8.7.3.1 page 32, jusqu'à ce que l'introduction du produit de nettoyage soit confirmée.

La requête « Produit de nettoyage pour système de percolation » s'affiche à l'écran.

2. Effectuez le nettoyage comme décrit au chapitre 8.7.4 page 34, jusqu'à ce que l'introduction du produit de nettoyage soit confirmée.
 - La machine commence le premier nettoyage automatique.
 - Il dure quelques minutes.

Puis la requête « Produit de nettoyage groupe lait » s'affiche à nouveau à l'écran.

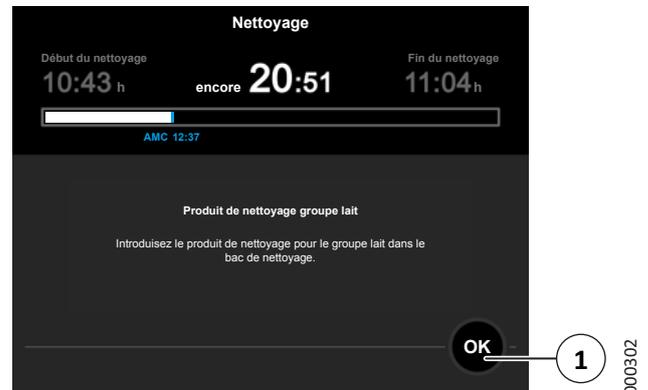


Fig. 45 : Ajout du nettoyeur AMC

3. Versez un sachet de nettoyeur AMC dans le bac de nettoyage.
4. En fonction des équipements, placez un tuyau à lait ou les deux dans les bacs de nettoyage.
 - Veillez à ce que les tuyaux à lait touchent le fond du bac de nettoyage.
5. Confirmez l'introduction de la poudre de nettoyage avec le bouton « OK » (1).
 - La machine commence le deuxième nettoyage automatique.
 - Il dure quelques minutes.

Ensuite, la machine s'éteint automatiquement ou est de nouveau prête à l'emploi (en fonction de ce que vous avez sélectionné).

6. Continuez comme décrit au chapitre 8.7.5 page 35.

Demande de nettoyeur simultanée

Pour ce nettoyage, la machine doit disposer de deux tuyaux à lait. Les produits de nettoyage sont préparés simultanément dans deux bacs de nettoyage (blanc et bleu). Ainsi, le processus de nettoyage peut se dérouler dans l'un des deux.

La requête « Produit de nettoyage groupe lait » s'affiche à l'écran.



Fig. 46 : Introduction du produit de nettoyage

1. Placez deux pastilles de nettoyage dans les bacs de nettoyage blancs préparés.
2. Insérez le tuyau à lait blanc dans le bac de nettoyage blanc.
 - Veillez à ce que le tuyau à lait touche le fond du bac de nettoyage.



Fig. 47 : Bac de nettoyage blanc avec tuyau à lait

3. Confirmez l'introduction du produit de nettoyage avec le bouton de gauche « OK » (1) (cf. Fig. 46).
4. Versez un sachet de nettoyant AMC dans le bac de nettoyage bleu.
5. Insérez le tuyau à lait bleu dans le bac de nettoyage bleu.
 - Veillez à ce que le tuyau à lait touche le fond du bac de nettoyage.



Fig. 48 : Bac de nettoyage bleu avec tuyau à lait

6. Confirmez l'introduction de la poudre de nettoyage avec le bouton de droite « OK » (2) (cf. Fig. 46).
7. Continuez comme décrit au chapitre 8.7.4 page 34.

8.7.4 Nettoyage du système de filtration

La requête « Produit de nettoyage pour système de percolation » s'affiche à l'écran.

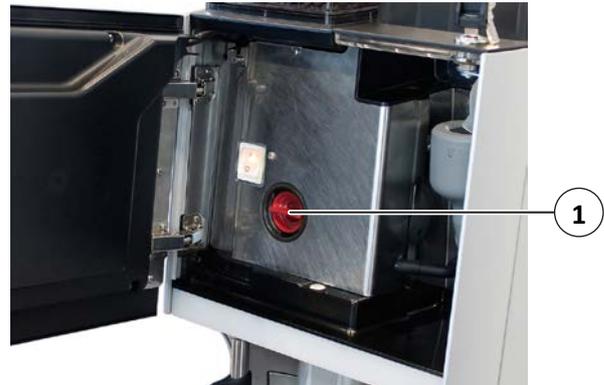


Fig. 49 : Support pour pastille

1. Utilisez la clé pour ouvrir la porte de l'appareil.
2. Retirez le support pour pastille en tournant d'un quart de tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (1).



Fig. 50 : Pastille de nettoyage

3. Introduisez une pastille de nettoyage (1) dans le support pour pastille.
4. Remettez le support pour pastille en place en tournant d'un quart de tour dans le sens des aiguilles d'une montre (2).
5. Fermez la porte de l'appareil.
6. Appuyez sur le bouton « OK » pour confirmer l'insertion de la pastille de nettoyage.
 - La machine commence le nettoyage automatique.
 - Il dure quelques minutes.

► **Remarque**
 Pendant l'exécution du programme de nettoyage, vous pouvez nettoyer l'écran tactile sans avoir à bloquer auparavant l'affichage (voir également le chapitre 8.11 page 38).

Ensuite, la machine s'éteint automatiquement ou est de nouveau prête à l'emploi (en fonction de ce que vous avez sélectionné).

8.7.5 Dernières tâches

1. Une fois le nettoyage automatique terminé, nettoyez la zone de distribution (cf. chapitre 8.12 page 38).
 2. Si vous continuez d'utiliser la machine, remplissez le réservoir de lait comme décrit au chapitre 5.3.3 page 13.
- ✓ Le nettoyage du groupe lait et du système de filtration est terminé.

8.8 Nettoyage du système à instantané

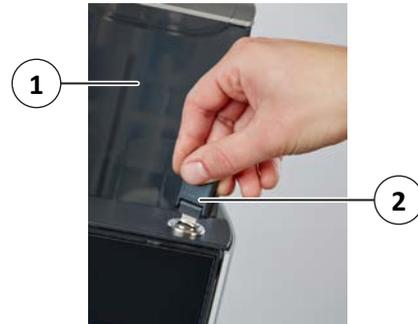


Fig. 51 : Ouverture du capot du réservoir à instantané

1. Utilisez la clé (2) pour ouvrir la porte de l'appareil.
2. Relevez délicatement le capot du réservoir à instantané (1).
3. Suivez ensuite les étapes décrites ci-dessous :

En fonction de l'équipement, la machine possède un ou deux réservoirs à instantané.

Démontage du mixeur

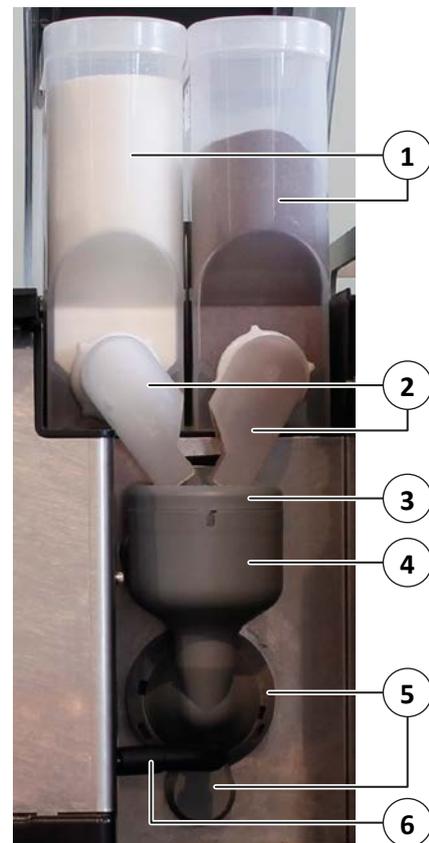


Fig. 52 : Mixeur

1. Tournez la glissière à instantané (2) vers le haut afin que la poudre ne se déverse pas.
2. Retirez le réservoir à instantané (1).
3. Retirez la glissière à instantané (2).

4. Le cas échéant, effectuez également les étapes 1 à 3 pour le deuxième réservoir à instantané.
5. Retirez le tuyau (6) du boîtier mixeur et de la sortie boissons.
6. Tournez la collerette du mixeur (5) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la flèche se trouve devant le symbole « cadenas ouvert ».
7. Retirez l'ensemble du boîtier mixeur (4) en tirant vers l'avant.
8. Retirez le couvercle (3).

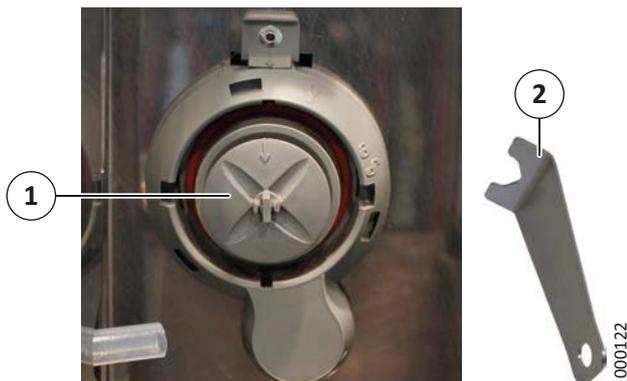


Fig. 53 : Retrait de l'hélice du mixeur

9. Vous pouvez retirer de l'axe l'hélice du mixeur (1) à la main ou utiliser l'outil (2) prévu à cet effet.
- ✓ Le mixeur est démonté.

Nettoyage du mixeur et de la glissière à instantané

1. Éliminez les saletés grossières avec de l'eau et une brosse.
 2. Choisissez l'une des options suivantes pour nettoyer le mixeur et la glissière à instantané :
 - Nettoyez toutes les pièces dans le lave-vaisselle à 60 °C max.
 - Nettoyez chacune des pièces en profondeur avec de l'eau chaude et un produit nettoyant adapté aux produits laitiers.
 - Rincez ensuite toutes les pièces à l'eau claire.
 3. Essuyez bien les pièces.
 - Pour éviter que la poudre instantanée ne s'agglomère, les pièces doivent être totalement sèches.
 4. Nettoyez l'emplacement de l'hélice à
 - l'aide d'un chiffon humide.
- ✓ Le mixeur est propre.

Remontage du mixeur

Les étapes du remontage sont les mêmes que celle du démontage, mais en sens inverse.

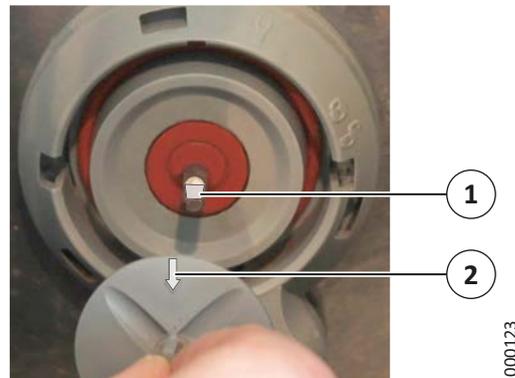


Fig. 54 : Insertion de l'hélice du mixeur

1. Glissez l'hélice jusqu'à ce qu'elle se fixe sur l'axe.
 - Veillez à ce que la partie plate (1) coïncide avec la flèche (2) sur l'hélice.

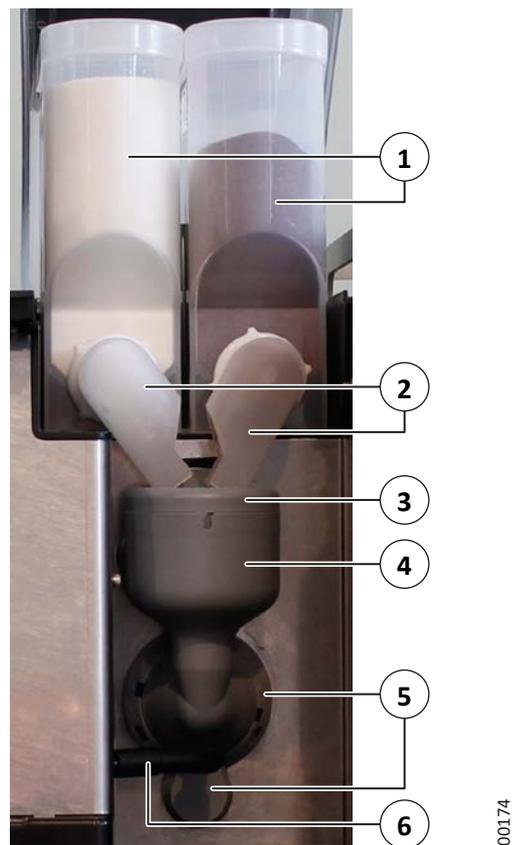


Fig. 55 : Mixeur

2. Remplacez le couvercle (3).
3. Remettez le boîtier mixeur en place (4).

4. Tournez la collerette du mixeur (5) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la flèche se trouve devant le symbole « cadenas fermé ».
 5. Enfoncez complètement le tuyau (6) dans les raccords du mixeur et de la sortie boissons.
 - Vérifiez que le tuyau est bien fixé.
 6. Placez la glissière à instantané (2) de façon à ce qu'elle regarde vers le haut.
 - Ne mettez pas vos doigts dans la glissière à instantané propre.
 7. Placez le réservoir à instantané (1) sur la machine.
 8. Tournez la glissière à instantané vers le bas afin de la diriger vers le boîtier mixeur.
 9. Le cas échéant, effectuez également les étapes 6 à 8 pour le deuxième réservoir à instantané.
- ✓ Le mixeur est remonté.

8.9 Nettoyage du réservoir à grains

En fonction de l'équipement, la machine possède un ou deux réservoirs à grains.

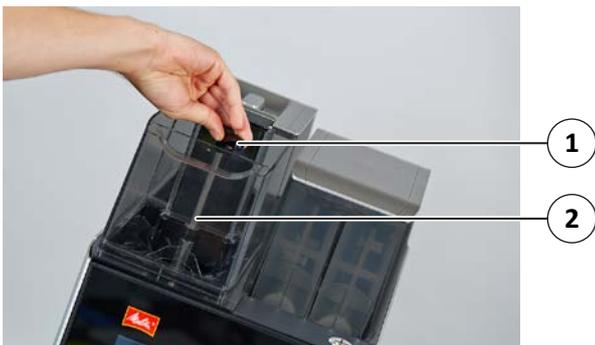


Fig. 56 : Retrait du réservoir à grains

1. Retirez le couvercle du réservoir à grains.
 2. Tournez la manette (1) de $\frac{3}{4}$ de tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
 3. Retirez le réservoir à grains (2).
 4. Videz-le.
 5. Nettoyez soigneusement toutes les pièces avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle.
 - Les pièces peuvent également être lavées au lave-vaisselle (température max. : 60 °C).
 6. Essuyez bien les pièces.
 7. Si vous continuez d'utiliser la machine, remplissez le réservoir à grains comme décrit au chapitre 5.3.1 page 12.
- ✓ Le réservoir à grains est propre.

8.10 Nettoyage du réservoir à instantané

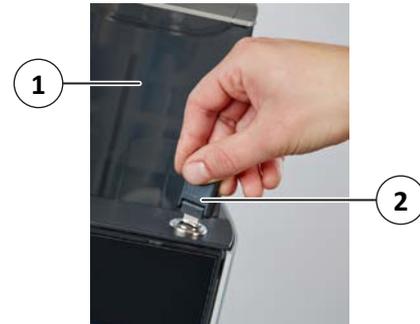


Fig. 57 : Ouverture du capot du réservoir à instantané

1. Utilisez la clé (2) pour ouvrir la porte de l'appareil.
2. Relevez délicatement le capot du réservoir à instantané (1).

En fonction de l'équipement, la machine possède un ou deux réservoirs à instantané.



Fig. 58 : Réservoir à instantané

3. Tournez la glissière à instantané (2) vers le haut afin que la poudre ne se déverse pas.
4. Retirez le réservoir à instantané (1).
5. Videz-le.
6. Nettoyez soigneusement toutes les pièces avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle.
 - Les pièces peuvent également être lavées au lave-vaisselle (température max. : 60 °C).
7. Essuyez bien les pièces.
 - Pour éviter que la poudre instantanée ne s'agglomère, les pièces doivent être totalement sèches.
8. Si vous continuez d'utiliser la machine, remplissez le réservoir à instantané comme décrit au chapitre 5.3.2 page 13.

- ✓ Le réservoir à instantané est propre.

8.11 Nettoyage de l'écran tactile

Si l'écran présente des salissures visibles, il faut procéder à son nettoyage.

1. Sur l'écran, appuyez sur le symbole menu « ≡ » (2) puis sur « Nettoyage ».
– En mode service, vous devez d'abord vous connecter avec une clé à puce utilisateur (cf. chapitre 5.1.4 page 10).
2. Appuyez sur le bouton « Nettoyer écran tactile ».
– L'écran est maintenant bloqué : vous ne pouvez plus effectuer d'entrée.
3. Nettoyez l'écran avec le chiffon microfibre ou un chiffon humide.
– Si vous utilisez un chiffon humide, assurez-vous que l'écran est totalement sec et sans trace avant de continuer à utiliser la machine.
4. Après le nettoyage, appuyez sur les chiffres 1 à 4 aux coins de l'écran pour autoriser de nouveau les entrées sur l'écran.

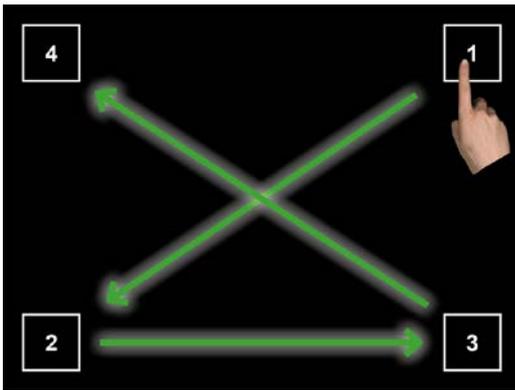


Fig. 59 : Nettoyage de l'écran tactile

000304

8

- ✓ Le nettoyage de l'écran tactile est terminé.

8.12 Nettoyage extérieur



Remarque

N'utilisez pas de produit décapant ni d'objet tranchant.

- Nettoyez les pièces avec un chiffon propre humide.

1. Essuyez les pièces en plastique, surfaces laquées et surfaces à l'aide d'un chiffon humide.



000267

Fig. 60 : Nettoyage extérieur

2. Retirez le bac de récupération (3).

▲ PRUDENCE

Risque de brûlure !

Il se peut que l'eau contenue dans le bac de récupération soit encore très chaude.

- Laissez-la refroidir.

3. Essuyez soigneusement le bac de récupération (1).
4. À l'aide d'un chiffon humide propre ou d'une brosse du commerce humide, nettoyez soigneusement la partie inférieure de la sortie boissons (2).

- ✓ Le nettoyage extérieur est terminé.

9 Entretien

Si vous avez des questions sur le service après-vente, la maintenance ou l'élimination, contactez votre revendeur. Seul le service client Melitta ou des personnes compétentes habilitées par Melitta peuvent procéder aux réparations et travaux d'entretien.

9.1 Intervalles

Après 45 000 tasses ou douze mois d'utilisation (en fonction de la situation qui se présente en premier), il convient de faire réviser la machine et tous les accessoires par le service client (intervention payante).

- Prenez rendez-vous à temps afin d'éviter une usure inutile.
- Pour le remplacement du filtre, respectez les intervalles prévus par le fabricant.
- Remplacez le filtre à eau au moins une fois par an afin de prévenir l'apparition de germes et la pollution de l'eau.

Sur demande, le fabricant peut vous proposer un contrat global de maintenance qui garantit également le respect de tous les intervalles de contrôle et d'entretien.

Le contrôle de l'appareil imposé par la loi aux utilisateurs professionnels doit se faire tous les quatre ans par un électricien professionnel. Ce dernier doit vérifier l'état de marche de la machine et documenter son intervention.

Le service client peut prendre cette intervention en charge, ainsi que la certification (aucun contrôle supplémentaire n'est obligatoire après la première mise en service).

9.2 Problèmes

En cas de problème, faites vérifier (et le cas échéant réparer) l'appareil par le service client avant de l'utiliser à nouveau. Toute réparation inappropriée peut entraîner des risques d'accidents pour l'utilisateur.

▲ AVERTISSEMENT

Erreurs de fonctionnement !

Certains dommages visibles ou erreurs de fonctionnement reconnaissables peuvent altérer d'importantes fonctions de sécurité.

Erreurs de fonctionnement reconnaissables : fuite d'eau, apparition d'odeurs, chaleur plus élevée que d'habitude ou encore messages d'erreurs sur l'écran. En cas d'erreur de fonctionnement :

- Débranchez la prise réseau.
- Fermez l'arrivée d'eau.
- Faites vérifier et réparer la machine par le service client.

10 Recyclage et élimination

Cette machine a été fabriquée de manière à ce que l'élimination ait un impact minimum sur l'environnement.

10.1 Élimination des déchets

Les déchets générés par la percolation sont purement organiques et peuvent donc être jetés avec les ordures ménagères.

10.2 Élimination des eaux usées

Les eaux usées générées par la percolation ont les mêmes caractéristiques que les eaux usées ménagères. Elles peuvent donc être éliminées normalement par les canalisations.

10.3 Élimination des produits de nettoyage

Les produits de nettoyage recommandés dans cette notice sont conformes aux exigences légales dans la mesure où ils sont utilisés correctement. Ils ne sont donc pas concernés par des mesures spécifiques et peuvent être éliminés normalement par les canalisations.

10.4 Élimination de la machine

Cette machine est composée de matériaux haut de gamme qui doivent être recyclés.



Ne jetez pas les appareils avec les déchets ménagers !

Avant de jeter la machine, consultez les lois et réglementations en vigueur dans votre pays et votre région.

Melitta macht Kaffee zum Genuss[®]



Melitta Professional Coffee Solutions GmbH & Co. KG • Zechenstr. 60 • 32429 Minden • GERMANY
Phone: +49 571 5049-0 • Fax: +49 571 5049-233 • professional@melitta.de • www.melitta-professional.de