

Mode d'emploi

Melitta® cup

Melitta Professional
Coffee Solutions



Table des matières

1. Description	3
2. Affectation	3
3. Caractéristiques techniques	3
a) Caractéristiques de l'appareil	3
b) Caractéristiques d'exploitation	3
c) Raccordements	3
d) Accessoires livrables (en option)	3
4. Consignes de sécurité	4
5. Installation	4
5.1 Conditions requises	4
a) Conditions relatives au raccordement hydraulique	4
b) Conditions relatives au raccordement électrique	4
c) Conditions relatives au personnel	5
d) Conditions relatives au lieu d'installation	5
e) Conditions relatives à l'approvisionnement produit	5
5.2 Utilisation de bidons	5
6. Préparation	6
6.1 Remplissage	6
a) Remplissage du réservoir de café	6
b) Remplissage du réservoir à instantané	6
6.2 Mise en marche / à l'arrêt	6
6.3 Confirmation des niveaux de remplissage	7
6.4 Vidange du tiroir à marc	7
6.5 Préchauffage	7
6.6 Mettre le système instantané en marche ou à l'arrêt	7
6.7 Rinçage de l'unité mélangeuse	7
6.8 Quitter le menu principal	7
7. Distribution de produits	8
7.1 Mise en place du récipient	8
7.2 Sélection du produit	8
a) Distribution de produits simples	8
b) Distribution de produits doubles	8
8. Réglages	9
8.1 Menu Options	9
a) Sélection / Modification des valeurs	9
b) Enregistrement / Suppression des modifications	9
8.2 Menu Info	9
a) Point du menu « Info »	9
b) Point du menu « Compteur de produits »	9
8.3 Modification des niveaux de remplissage sur des valeurs intermédiaires	9
8.4 Modification des produits	10
8.5 Décompte	10
8.6 Modification de l'affichage et de l'éclairage	10
a) Point de menu « Ecran »	10
b) Point de menu « Eclairage de la distribution »	10
8.7 Réglage des durées	10
a) Point du menu « Intervalle de nettoyage »	10
b) Point du menu « Heure » ou « Date »	10
c) Point du menu « Heure d'été »	10

9. Nettoyage	11
9.1 Intervalles d'entretien	11
a) Demande de nettoyage	11
b) Verrouillage automatique de la distribution	11
9.2 Produit de nettoyage	11
9.3 Lorsque vous utilisez des bidons	11
9.4 Nettoyage quotidien	12
a) Nettoyage du tiroir à marc	12
9.5 Sélection d'un programme de nettoyage	12
a) Nettoyage du système café	13
9.6 Nettoyage du système instantané	13
a) Démontage de l'unité mélangeuse	13
b) Nettoyage de l'unité mélangeuse	13
c) Assemblage de l'unité mélangeuse	14
d) Nettoyage du réservoir à instantané	14
9.7 Nettoyage extérieur	15
a) Nettoyage logement	15
b) Nettoyage de la zone de distribution	15
c) Affichage de remplacement du filtre	15
10. Entretien	16
10.1 Intervalles	16
10.2 En cas de survenue d'erreurs	16
11. Elimination	16
a) Elimination des déchets	16
b) Elimination des eaux résiduelles	16
c) Elimination des produits d'entretien	16
d) Elimination de la machine	16
12. Affichages à l'écran	17

Traduction du mode d'emploi original

Conservez celui-ci à proximité de la machine de manière à ce que le personnel puisse à tout moment le consulter en cas de questions.

1. Description

Cette **machine à café entièrement automatique** est conçue pour la distribution de **Produits à base de café / Produits instantanés** pour des **besoins quotidiens** allant jusqu'à **150 produits**.

L'ensemble de la distribution couvre :

- les produits à base de café,
- les produits à base de poudre instantanée,
- l'eau chaude.

Le boîtier est fabriqué en acier inoxydable et en plastique de grande qualité. La conception de cette machine permet de **respecter les obligations de l'exploitant** en ce qui concerne les ...

- directives HACCP relatives à l'hygiène,
- règlements de prévention des accidents pour la sécurité électrique dans le domaine professionnel.

2. Affectation

Cette machine a été **conçue** ...

- pour des **utilisations de service** par du personnel formé,
- pour des **utilisations en libre service** contrôlées,
- pour un raccordement à une prise d'eau fixe,
- pour un **fonctionnement sans pression** au moyen de bidons d'eau fraîche et d'eaux usées,
- pour une **installation stationnaire** à l'intérieur de pièces sèches et fermées.

Cette machine n'est **pas conçue** pour des utilisations ...

- dans des zones présentant une **humidité atmosphérique élevée** (p. ex. zone à vapeurs) ou en extérieur,
- à bord de **véhicules** ou dans des pièces mobiles (veuillez vous renseigner auprès du fabricant).

3. Caractéristiques techniques

a) Caractéristiques de l'appareil

Dimensions (LxPxH).....	: 400 x 510 x 790 mm
Poids	: 52 kg
Réservoir(s) de café	: 1x / 2x 650 gr
Capacité du tiroir à marc	: pour 25 - 30 portions

b) Caractéristiques d'exploitation

Capacité horaire	: 25 litres Eau chaude
Température ambiante adm. :	+5...30° C
Humidité ambiante adm.	: < 80%

c) Raccordements

Alimentation en courant	: 230 V / 50 Hz
Consommation	: 2,8 kW max.
Protection par fusibles.....	: 16 A nécessaire
en option.....	: Câble secteur 1,5 m avec fiche de prise de courant type Schuko
Raccordement à l'eau douce :	min. 2,0 bar (200 kPa) pour un débit d'env. 3 l/min.; un réducteur de pression est nécessaire à partir de 6 bar (600 kPa).
Dureté carbonatée de l'eau... :	1° dKH – 5° dKH, > 3° dKH : stabilisateur (filtre à eau Brita) nécessaire, < 1° dKH1: pour de plus amples informations, veuillez vous adresser au fabricant
Raccordement pour l'évacuation d'eau.....	: min. DN 25 - NW 1"
Niveau sonore	: < 70 dB(A)

d) Accessoires livrables (en option)

Réchauffeur de tasse	: cup cw
ou	: Module de service cw
Réchauffeur de tasse / Monnayeur	: cw-MP / cw-CR
Ejection du marc.....	: Système de vidange du conteneur

4. Consignes de sécurité

Les consignes de sécurité ici présentes concernent uniquement le **produit** lui-même. Il peut en outre exister des obligations légales pour l'exploitant, p.ex. en ce qui concerne l'hygiène ou la sécurité du travail.

- ⚠ Dans la zone de distribution des boissons, il existe un risque d'**ébullition** lors de l'éjection des liquides chauds. Ceci est le cas ...
 - lors du **préchauffage** au démarrage,
 - lors de la **distribution des boissons**,
 - lors du **nettoyage** automatique,
 - lors du **rinçage** à l'arrêt.
- ⚠ Il existe un **risque d'écrasement** lorsque quelqu'un approche les mains des réservoirs lorsque la machine est en service.
- ⚠ Un **danger de mort par décharge électrique** ainsi qu'un risque de blessures lié aux pièces chaudes ou mobiles peuvent apparaître si des parties de la carcasse ou des couvercles sont ouverts:
 - Veillez à ce que personne ne puisse toucher la machine lorsque celle-ci est allumée.
 - N'ouvrez jamais aucun couvercle ou partie du boîtier si aucune instruction ne vous y invite. Aucun élément de commande ne se trouve à l'intérieur de la machine.
- ⚠ **Veillez protéger la machine de l'humidité!** Il peut exister des risques mortels par électrocution lorsque de l'eau pénètre dans des parties de la machine autres que celles expressément prévues à cet effet. Il est tout particulièrement **interdit** ...
 - d'exploiter la machine **en extérieur**,
 - d'**asperger de l'eau** sur la machine,
 - de soumettre le site de montage à des projections d'eau, par ex. avec un tuyau d'eau ou un nettoyeur à haute pression.
- ⚠ **Veillez ne pas continuer à utiliser la machine si vous décelez des endommagements ou si des dysfonctionnements identifiables apparaissent.** Dans ce cas, des fonctions de sécurité importantes peuvent être perturbées. Faites tout d'abord contrôler la machine par notre service Client et, le cas échéant, faites-la réparer, par ex. ...
 - si la **carcasse** est endommagée ou si des couvercles ne se referment pas correctement,
 - si le **câble secteur** ou la **fiche de prise de courant** sont endommagés ou si le fusible responsable du circuit électrique de votre machine se déclenche de façon répétitive,
 - si de l'**eau** s'échappe de la machine,
 - si des **messages d'erreur** apparaissent sur l'écran ou si la machine ne fonctionne pas comme à l'habitude,

- si vous constatez des **dégagements d'odeurs inhabituels** ou si vous constatez des dégagements de chaleur au niveau de la carcasse (en exploitation, la carcasse n'est que tiède normalement).
- **Dans tous les cas, débranchez la prise du secteur** et bloquez l'arrivée d'eau. Veuillez contacter le service Client.
- ⚠ **Respectez tous les intervalles** indiqués dans le présent mode d'emploi pour le nettoyage, les contrôles et la maintenance. Dans le cas contraire, des influences néfastes peuvent survenir en matière de sécurité, de capacité de fonctionnement ou de durabilité.

5. Installation

La machine est mise en place, installée et mise **en état de fonctionner** par notre service Client. A cause des risques présents, veuillez faire effectuer les modifications d'installation ou de mise en place uniquement par le service après-vente.

5.1 Conditions requises

Assurez-vous que les conditions requises suivantes soient respectées avant d'utiliser la machine :

a) Conditions relatives au raccordement hydraulique

Le **raccordement hydraulique** doit être à tout moment facilement verrouillable en exploitation (robinet d'arrêt) et doit répondre aux exigences de la norme européenne **EN 61770**.

Les valeurs limites pour la pression d'eau et la dureté carbonatée telles qu'indiquées dans les caractéristiques techniques doivent être respectées. Un filtre fin doit en principe être installé dans l'arrivée d'eau. Veuillez exclusivement utiliser le **jeu de tuyaux** neufs ! Les anciens jeux de tuyaux usagés ne doivent pas être réutilisés.

L'**écoulement d'eau** ne peut se faire que via un raccordement fixe avec siphon, protégé contre les retenues et les reflux afin d'éviter à l'intérieur de la machine des impuretés dues au reflux des eaux résiduelles.

b) Conditions relatives au raccordement électrique

La tension d'alimentation doit s'accorder aux informations présentes sur la plaque signalétique.

Le câble d'alimentation doit être **protégé côté constructeur** avec un **disjoncteur FI** (max. 30 mA).

En cas de raccordement via une **fiche de prise de courant**, la **prise de courant doit être facilement accessible** en exploitation afin de pouvoir retirer la fiche en cas d'erreur.

c) Conditions relatives au personnel

Seules des personnes initiées par l'installateur ou le fabricant peuvent effectuer **les réglages, le nettoyage et la préparation** de la machine.

Les **réparations et travaux de maintenance** peuvent être entrepris uniquement par le service après-vente ou par des spécialistes autorisés par le fabricant.

Seules des personnes connaissant la prudence généralement de mise lors de l'utilisation d'appareils ménagers produisant de la chaleur sont autorisés à **utiliser (en mode « libre service » ou de fonctionnement normal)** la machine. Cette machine ne peut pas être utilisée sans surveillance ou instruction par des enfants ou personnes n'étant pas en mesure d'utiliser l'appareil sans aucun risque en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou encore de leur inexpérience ou manque de connaissance.

d) Conditions relatives au lieu d'installation

La machine ne peut être installée et utilisée que dans des pièces fermées et sèches, **jamais à l'extérieur** ! L'humidité et les effets de la température peuvent réduire les capacités et la sécurité de la machine.

La machine doit être mise en place ou stockée uniquement dans des endroits dans lesquels elle n'est pas susceptible de geler.

La zone d'installation doit offrir un **espace suffisant** – au moins 10 cm à l'arrière à cause des dégagements de chaleur et au moins 32 cm sur le dessus pour le remplissage de la machine.

En mode « libre service », la machine doit être placée de manière à rester **en permanence sous la surveillance** d'une personne formée.

La machine doit être posée de niveau, à l'abri des vibrations. Les **pieds** réglables de l'appareil peuvent être utilisés pour la mise en place sur des surfaces légèrement inégales.

e) Conditions relatives à l'approvisionnement produit

Les **grains de café** doivent convenir à l'emploi dans des machines à café commerciales.

Le **café moulu** ou la **poudre instantanée** doivent convenir à l'emploi dans des machines automatiques. Utilisez uniquement des produits secs et meubles, jamais de produits formant des grumeaux.

5.2 Utilisation de bidons

Lorsque votre machine ne doit pas être raccordée au système d'eau fraîche et d'eaux usées, celle-ci peut également être utilisée au moyen de 2 bidons. **Dans ce cas, respectez également les valeurs limites pour la dureté carbonatée de l'eau.** Le cas échéant, le bidon d'eau fraîche doit également être rempli au moyen d'un filtre à eau (Brita).



- Raccordez l'accouplement instantané du ...
 - (1) **tuyau d'arrivée d'eau** au raccord du bidon d'eau fraîche,
 - (2) **tuyau d'évacuation d'eau** au raccord du bidon d'eaux usées.
- Conservez en permanence le connecteur dans un état de propreté parfaite, sans ébarbure, afin d'éviter d'endommager la bague d'étanchéité du raccord.
- Ces raccords peuvent être détachés en tirant simplement l'**anneau de l'accouplement instantané** vers l'arrière.

Attention : Une attention toute particulière doit être accordée à l'hygiène lorsque vous utilisez des bidons. Veuillez respecter les consignes sous 9.3.

6. Préparation

La première mise en service est effectuée par notre service Client. Si vous souhaitez remettre la machine en service après un arrêt :

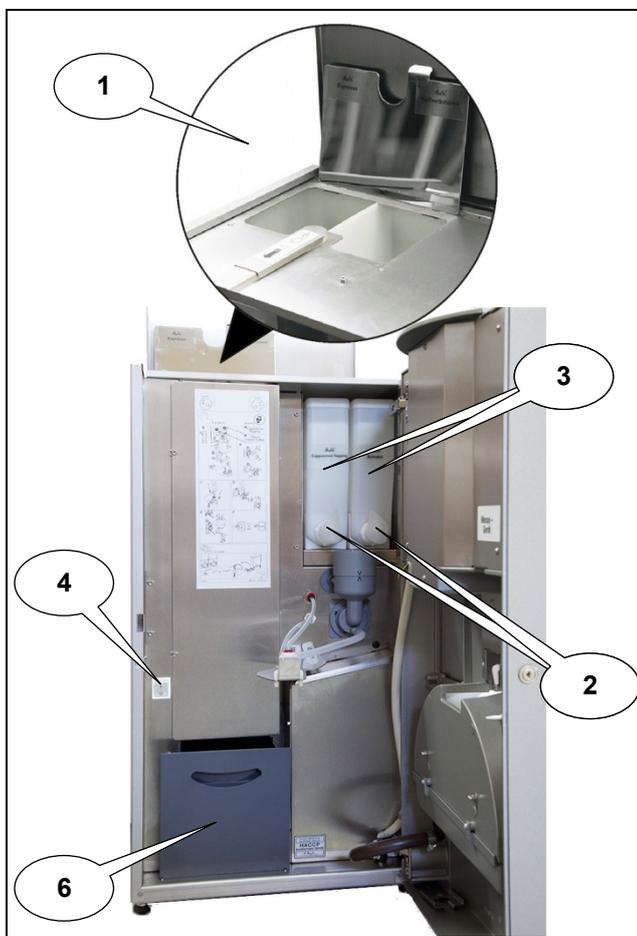
- Commencez par vérifier si un nettoyage s'avère tout d'abord nécessaire, comme décrit sous 9.1.

6.1 Remplissage

- Veuillez commencer par vérifier si le **robinet d'eau** est ouvert.

a) Remplissage du réservoir de café

- (1) Ouvrez le couvercle sur le haut de l'appareil. Si votre machine dispose de deux réservoirs à grains, versez ...
 - des **grains de café espresso** dans le réservoir gauche et
 - des **grains de café** dans le réservoir droit.



b) Remplissage du réservoir à instantané

- Ouvrez la porte de l'appareil avec la clé.
- (2) Tournez les **arrivées** de poudre vers le haut.
 - (3) Retirez le **réservoir à instantané** en soulevant légèrement celui-ci et en le tirant vers l'avant.
 - Ouvrez le couvercle du **réservoir à instantané**.
 - Remplissez toujours complètement tous les réservoirs afin de pouvoir confirmer les niveaux de remplissage – ne tassez cependant pas le produit.
 - Refermez le réservoir à instantané et remettez-le en place de sorte que la **distribution** s'enclenche **à l'avant**, dans la partie inférieure du réservoir, dans le **trou placé sur le sol** du compartiment à instantané. Ceci est la seule position correcte du réservoir dans son guide.
 - (2) Tournez l'arrivée de poudre vers le bas.
 - Refermez la porte de l'appareil.

6.2 Mise en marche / à l'arrêt

- (4) L'**interrupteur principal** permet de mettre totalement la machine à l'arrêt, p.ex. en cas d'arrêts prolongés.

Au quotidien, il suffit cependant de démarrer et d'arrêter la machine via le **menu à l'écran**



- (5) Si vous tenez une des clés à puce devant la surface de contact à l'avant de l'appareil de manière à ce que les contacts soient parfaitement activés, ...
 - le **menu principal** apparaît à l'écran. Veuillez choisir ...
 - « **Mettre l'appareil en marche** » ou « **Arrêter l'appareil** »

- Veuillez pour cela appuyer sur la **touche** située respectivement à côté de l'affichage écran.

Les différentes clés vous donnent accès aux différentes fonctions de la machine. Avec la ...

- clé **verte**, vous accédez aux fonctions de base,
- clé **jaune**, vous accédez aux réglages,
- **Sans** clé, vous avez uniquement accès à la sélection des produits.

6.3 Confirmation des niveaux de remplissage

Après chaque remplissage complet d'un réservoir, vous devez confirmer celui-ci via le menu principal:

Lorsque vous avez appelé le **menu principal** comme décrit sous 6.2 ...

- choisissez « **Niveaux de remplissage** » et ...
- appuyez sur la touche à côté de l'affichage
 - « **Grains 1 plein** » pour le réservoir gauche ou
 - « **Grains 2 plein** » pour le réservoir droit
 - « **Instantané 1 plein** » pour le réservoir gauche ou
 - « **Instantané 2 plein** » pour le réservoir droit
 - ou « **Tous les réservoirs pleins** » si vous désirez confirmer les deux réservoirs en même temps.
- Vous quittez les réglages et retournez au menu précédent en appuyant sur **la touche du bas**.

6.4 Vidange du tiroir à marc

Au cas où l'éjection du marc ne se ferait pas dans le conteneur optionnel, mais dans le tiroir à marc :

- Chaque fois que vous remplissez les réservoirs, il convient également de vidanger le tiroir à marc. Le symbole « **Vider le tiroir à marc** » (chap. 12) apparaît lorsque le tiroir à marc ...
 - est rempli à **75 %** ; seuls quelques processus de fabrication de café peuvent encore avoir lieu.
 - est rempli à **100 %** ; plus aucun processus de fabrication de café ne peut plus avoir lieu tant que le tiroir à marc n'aura pas été vidangé.
 - Videz le **tiroir à marc** dans les ordures ménagères. Pour cela ...
- (6) ouvrez la porte de l'appareil au moyen de la clé et retirez le **tiroir à marc** se trouvant derrière celle-ci.

Lorsque le tiroir à marc est retiré pendant plus de 3 secondes, une question vous demandant si le tiroir à marc est **vide** apparaît à l'écran après que vous l'ayez repositionné.

- Veuillez répondre à cette question en appuyant sur la touche « **Oui** » ou « **Non** ».
- Le tiroir à marc reste affiché à l'écran tant qu'il est retiré et tant qu'il n'est pas correctement remis en place..



6.5 Préchauffage

Après de très longs temps d'arrêt, il peut être utile de préchauffer le système de machine à café avant toute distribution de produit. Le service Client peut également procéder au réglage pour que cela se fasse automatiquement.

- Lorsque vous avez appelé le **menu principal** comme décrit sous 6.2 ...
 - Sélectionnez la fonction « **Préchauffage** » et le produit devant être distribué après le préchauffage. Une fenêtre avec une barre de progression indique le temps de préchauffage restant.

6.6 Mettre le système instantané en marche ou à l'arrêt

- Lorsque vous avez appelé le **menu principal** comme décrit sous 6.2 ...
 - Choisissez « **Mettre le système instantané en marché** » ou « **Arrêter le système instantané** » – suivant la condition de fonctionnement dans laquelle il se trouvait avant.

6.7 Rinçage de l'unité mélangeuse

- Lorsque vous avez appelé le **menu principal** comme décrit sous 6.2 ...
 - Choisissez « **Rinçage de l'unité mélangeuse** » si vous souhaitez rincer l'unité mélangeuse.

6.8 Quitter le menu principal

- (7) Vous quittez le menu en appuyant sur la **touche du bas**.

7. Distribution de produits

Dès que la machine est échauffée, les produits actuellement disponibles s'affichent sur l'écran. Les produits non-disponibles, à cause d'une pénurie par exemple (chap. 12), ne s'affichent pas.



7.1 Mise en place du récipient

- Vous pouvez placez une tasse au centre ou deux tasses côte à côte sous la sortie pour **Produits à base de café / Produits instantanés ou eau chaude ...**
- (1) de **petites** tasses en haut sur le **plateau repose-tasses**, après avoir abaissé ce dernier,
 - (2) de **grandes** tasses, de petits pots ou des verres en bas sur la **grille d'égouttement**, après avoir relevé le plateau repose-tasses.

7.2 Sélection du produit

En fonction des réglages effectués au préalable par le service Client, vous pouvez **interrompre l'écoulement de produit** en relâchant (enfoncée) ou en appuyant à nouveau sur la touche de produit (maintenue).

a) Distribution de produits simples

- Pour la distribution d'un **un produit à base de café / produit instantané**, appuyez sur la **touche** située à côté d'un produit affiché au niveau de l'écran.

b) Distribution de produits doubles

Si cette fonction est mise en service par le service Client, vous pouvez lancer la distribution de Produits à base de café / Produits instantanés ou eau chaude sous la forme d'une ...

- **distribution de produits doubles** : Si vous appuyez simplement sur la touche située à côté d'un produit double, celui-ci est distribué dans deux petites tasses placées l'une à côté de l'autre ou dans une grande tasse.
- **répétition de produits simples / doubles** : Si vous appuyez de manière répétitive, le produit sélectionné sera distribué plusieurs fois à la suite. Le nombre restant est affiché sur l'écran.
- Lorsque le symbole « Interruption » s'affiche, vous pouvez **réduire** le nombre de produits restant à distribuer de une unité à chaque fois que vous appuyez sur la **touche du bas**, mais aussi **interrompre** la distribution en cours.

8. Réglages

La machine est pré-réglée de manière à pouvoir immédiatement être utilisée en exploitation contrôlée normale. Les fonctions décrites ici sont uniquement accessibles lorsqu'elles ont été déverrouillées par le service Client.



8.1 Menu Options

- Maintenez la **clé à puce jaune** un court moment devant la surface de contact placée à l'avant de l'appareil de sorte que les contacts puissent entrer en contact sans entrave.
 - Le **menu principal** apparaît à l'écran.
- Appuyez sur la touche « **Options** ».
 - Auf dem Display erscheint nun das **Optionen-Menü**.
- Vous quittez le **menu** en appuyant sur la **touche du bas**.

a) Sélection / Modification des valeurs

Lorsque vous avez appelé le menu comme décrit plus haut ...

- Déplacez la **marque** sur la sélection souhaitée au moyen des **touches** ↑↓ et
- appuyez sur la **touche** « **Enter** » pour **démarrer** le sous-menu marqué ou la fonction sélectionnée ...
- ou appuyez sur la **touche** « **ESC** » pour interrompre l'opération et revenir à la dernière sélection.
- Les **touches** + / - vous permettent, le cas échéant, de **modifier les valeurs** si cela est proposé.
- Les **touches** ⇐⇒ vous permettent, le cas échéant, de **passer d'un point à l'autre**, si cela est proposé.

b) Enregistrement / Suppression des modifications

- « **Enter** » **enregistre** vos modifications.
- « **Esc** » **supprime** celles-ci et vous renvoie au niveau de menu précédent.

8.2 Menu Info

Vous pouvez afficher ici différentes informations, ainsi que l'état des compteurs :

a) Point du menu « Info »

- Lorsque vous sélectionnez ensuite le point du menu « **Généralités** », les informations suivantes sont disponibles :
 - « **Logiciel de la machine** » : la version installée du logiciel s'affiche ici.
 - « **Date / Heure** » : l'heure réglée sous 8.7 s'affiche à côté de la date.
 - « **Intervalles de nettoyage** » : les intervalles réglés sous 8.7 pour les demandes automatiques de nettoyage s'affichent ici.
 - « **Filtre à eau** » : La capacité résiduelle du filtre à eau en litres, ainsi que la date de remplacement du filtre s'affichent ici.

b) Point du menu « Compteur de produits »

Cette fonction vous permet de consulter la fréquence de préparation d'un produit.

- Sélectionnez le produit souhaité et
 - « **Total** » pour la quantité totale
 - ou « **Quotidien** » pour le total quotidien.
- Vous pouvez **remettre à zéro le total quotidien** affiché pour le produit choisi en appuyant sur la **touche du bas** (Reset).

8.3 Modification des niveaux de remplissage sur des valeurs intermédiaires

En plus de la possibilité de confirmer le plein remplissage des réservoirs à grains décrite sous 6.3, vous pouvez également régler des valeurs intermédiaires pour les niveaux de remplissage :

- Sélectionnez la fonction « **Niveaux de remplissage** », puis « **Grains 1/2** » ou « **Instantané 1/2** ».
 - Vous pouvez alors modifier le niveau de remplissage avec les touches + / -.

8.4 Modification des produits

Vous pouvez grâce à cette fonction modifier les valeurs relatives à la composition des produits.

- Sélectionnez la fonction « **Produits** » pour afficher une liste de l'ensemble des produits.
- Déplacez le marquage au niveau du produit à modifier au moyen des touches $\uparrow\downarrow$...
- et appuyer sur la touche « **Enter** ». Le produit peut alors être édité.
- Choisissez ensuite les **composants** à modifier (p. ex. moulure à café) ou le **prix** à modifier.
 - Vous pouvez alors modifier les valeurs de ce produit avec les touches $+ / -$.

8.5 Décompte

Vous pouvez définir ici si les différents produits doivent faire l'objet d'un décompte – dans la mesure où un système de décompte est connecté.

- Sélectionnez « **Paramètres d'exploitation** », puis « **Calcul** ». Sélectionnez ensuite ...
 - « **Arrêt** » pour désactiver le décompte.
 - « **Marche** » pour activer le décompte.
 - « **Gratuit** » pour activer le décompte, mais ne pas tenir compte de ce produit.

8.6 Modification de l'affichage et de l'éclairage

Vous pouvez modifier ici le contraste et la luminosité de l'écran, ainsi que la luminosité et la couleur de l'éclairage, à chaque fois au moyen des touches $+ / -$.

- Choisissez « **Paramètres d'exploitation** » ; puis ...

a) Point de menu « Ecran »

- Choisissez ...
 - « **Contraste** » pour régler le contraste.
 - « **Luminosité** » pour le mode de fonctionnement ou
 - « **Luminosité (Standby)** » pour le mode Standby de la machine.

b) Point de menu « Eclairage de la distribution »

- Les touches $+ / -$ vous permettent de modifier la **luminosité dans la zone de distribution** par palier.

8.7 Réglage des durées

- Sélectionnez « **Paramètres d'exploitation** », puis « **Généralités** ».
- Démarrez un des points du menu suivants pour le modifier.
 - Vous pouvez alors **sélectionner le point** à modifier au moyen des touches $\Leftarrow\Rightarrow$ et ...
 - modifier la valeur avec les touches $+ / -$. Parcourez tous les points les uns après les autres.

a) Point du menu « Intervalle de nettoyage »

- Sélectionnez « **Intervalle de nettoyage 1** » ou « **Intervalle de nettoyage 2** » lorsque vous souhaitez régler des intervalles pour les demandes automatiques de nettoyage apparaissant à l'écran (cf. 9.1 a).

b) Point du menu « Heure » ou « Date »

- Sélectionnez ces points du menu pour régler l'heure ou la date.
- La touche « **Enter** » permet de **démarrer** l'horloge avec la nouvelle heure réglée ; la touche « **Esc** » permet de **supprimer** ce réglage.

c) Point du menu « Heure d'été »

- Vous avez alors le choix entre les réglages « **Automatique** » ou « **Non** ».

9. Nettoyage

Nettoyez soigneusement la machine à café selon les instructions suivantes pour conserver la valeur et l'hygiène de la machine:

9.1 Intervalles d'entretien:

- Un nettoyage **quotidien** de tous les systèmes est requis (**système café et instantané**) lorsque ceux-ci ont été utilisés au moins une fois, mais aussi à chaque vidange du tiroir à marc.
- Si la machine ou un des systèmes n'ont **pas été utilisés pendant plus d'1 semaine**, un nettoyage doit être effectué avant la nouvelle mise en service.
 - Si un système n'est pas utilisé et reste éteint (p.ex. le système instantané), celui-ci ne doit pas être nettoyé.
- Les éléments du boîtier et le filtre de l'arrivée d'eau fraîche (si existant) doivent être lavés **une fois par mois**.

a) Demande de nettoyage :

Celle-ci clignote à l'écran lorsque ...

- un des intervalles de nettoyage programmés sous 8.7 a) a été **dépassé** ...
- **et** la machine fonctionne depuis au moins 1 heure depuis le dernier nettoyage ...
- **et** au moins 1 produit a été distribué par le système concerné.

Pendant la demande de nettoyage, les produits restent partiellement visibles à l'arrière-plan et peuvent continuer à être distribués pour une courte période.

b) Verrouillage automatique de la distribution:

Les produits ne sont plus affichés et la distribution est **bloquée** jusqu'au nettoyage suivant lorsque ...

- **plus de 50 produits** ont été distribués après affichage de l'invitation à effectuer un nettoyage ou **plus de 3 heures** se sont écoulées,
- ou le **dernier nettoyage** pour ce système a été effectué **il y a plus d'une semaine**.
- Pour **réinitialiser** la demande de nettoyage ou le blocage de la distribution, les **systèmes concernés** doivent tout d'abord être nettoyés.

9.2 Produit de nettoyage

- Utilisez uniquement les produits de nettoyage mentionnés dans le mode d'emploi car ceux-ci sont parfaitement adaptés au programme de nettoyage automatique :
- n° mat. 19050 : tablettes d'entretien SWIRL pour machines à café
- n° mat. 20354 : produit de nettoyage RFM de SWIRL pour appareils destinés à la préparation de mousse de lait

Attention en cas d'utilisation de produits d'entretien !

- ⚠ Les produits de nettoyage peuvent être nocifs pour la santé en cas d'ingestion, d'inhalation ou de contact avec la peau. Veillez à ce que ...
- les produits d'entretien ne sont pas introduits ou versés dans d'autres réservoirs que ceux nommés dans ces instructions,
- toutes les informations relatives aux produits d'entretien sont facilement accessibles même dans des situations d'urgence. Lorsque vous utilisez les produits recommandés par Melitta, veuillez joindre ces informations aux produits.
- Ne laissez pas les produits de nettoyage à la portée des enfants.
- Portez des gants de protection adaptés.
- Respectez les avertissements sur les récipients des produits d'entretien.

9.3 Lorsque vous utilisez des bidons :

- Videz les deux bidons chaque jour ! N'y laissez pas de restes d'eau ; les germes se développent rapidement même dans l'eau fraîche.
- Lorsque vous utilisez des bidons, respectez également les valeurs limites pour la **dureté carbonatée de l'eau** ! Le cas échéant, le bidon d'eau fraîche doit également être rempli au moyen d'un filtre à eau (Brita).
- **Nettoyez** le bidon d'eau fraîche et son couvercle avec du produit vaisselle courant à chaque fois que vous le remplissez et rincez soigneusement tous les restes de produit.
- Nettoyez également le **réservoir d'eaux usées** chaque jour avec un produit de rinçage afin d'éviter la formation d'odeurs causée par les déchets organiques contenus dans les eaux usées.
- Nettoyez également le **filtre** du tuyau d'arrivée d'eau fraîche ; ceci est nécessaire lors de chaque entretien de la machine, et au moins une fois par an. A cet effet, retirer le capuchon à l'avant et rincer la plaque-filtre.

Attention !

Lors des travaux de nettoyage, **assurez-vous** que la machine ...

- ne soit **jamais** arrosée et
- ne soit **jamais** aspergée avec un tuyau.
- **Ne soumettez jamais le site de montage à des projections d'eau**, par ex. avec un tuyau d'eau ou un nettoyeur à haute pression.
- ⚠ Dans le cas contraire, il existe des risques mortels par électrocution lorsque de l'eau pénètre dans l'appareil ou dans des éléments sous tension.
- Débranchez tout d'abord la prise et laissez refroidir la machine avant de procéder à des travaux de nettoyage manuels sur la machine.
- ⚠ Vous évitez ainsi tout risque de blessures en cas de contact imprévu avec des pièces chaudes ou mobiles pendant le nettoyage.

9.4 Nettoyage quotidien

Laissez la machine allumée – les procédures de nettoyage mécaniques sont exécutées en premier.

a) Nettoyage du tiroir à marc:

Au cas où l'éjection du marc ne se ferait pas dans le conteneur optionnel, mais dans le tiroir à marc :

- Ouvrez la porte de l'appareil avec la clé et retirez le **tiroir à marc** situé à l'arrière, comme illustré sous 6.4. Videz-le dans les déchets ménagers normaux.
- Veuillez éliminer la saleté volante se trouvant aussi dans la **gaine** du tiroir à marc. Il se peut sinon que le tiroir ne se laisse pas correctement insérer et que cela entraîne un dérangement.
 - En cas de saletés tenaces, le tiroir à marc peut être lavé au **lave-vaisselle**.
- Refermez la porte de l'appareil.

Lorsque le tiroir à marc est retiré ou n'est pas correctement installé, ceci s'affiche à l'écran. Si le message reste affiché plus de 3 secondes, la machine vous demande si le **tiroir à marc est vide** :

- Confirmez en appuyant sur la touche « **Oui** » lorsque le tiroir à marc a été vidé.

9.5 Sélection d'un programme de nettoyage

Lorsque vous avez appelé le **menu principal** comme décrit sous 6.2 ...

- Choisissez la fonction « **Nettoyage** » et le menu de nettoyage...
 - « **Nettoyage et arrêt** » si vous désirez procéder au nettoyage des systèmes "instantané" et café et si la machine doit ensuite être arrêtée.
 - « **Nettoyage intermédiaire** » si vous désirez procéder au nettoyage des systèmes "instantané" et café et continuer d'exploiter la machine par la suite.
- Si vous souhaitez seulement nettoyer certains systèmes, choisissez **Nettoyage « Système lait »** ou « **Système café** » ou « **Système instantané** ».



Si le menu de nettoyage n'apparaît pas après que vous avez choisi la fonction « Nettoyage », il se peut que ...

- la capacité du filtre à eau soit épuisée. Le symbole « Remplacement du filtre à eau » apparaît alors en premier sur l'écran.
- l'éjection du marc dans le conteneur soit programmée. Dans ce cas, le symbole « Vidange du conteneur » apparaît en premier sur l'écran.
- Confirmez avec « **OK** » dès que la vidange est effectuée.

Si une partie de la machine a déjà été nettoyée, celle-ci est automatiquement ignorée pendant le programme de nettoyage.

- **Si les deux parties de la machine ont déjà été nettoyées**, la machine vous demande si le nettoyage doit malgré tout être exécuté.
 - Si vous confirmez avec « **Oui** », les deux systèmes sont nettoyés. Si la réponse est « **Non** », rien n'est nettoyé.

La machine s'arrête à la fin, ou retourne en état de distribution – suivant votre sélection.

a) Nettoyage du système café:

Dès que l'invitation « Introduction du produit d'entretien » s'affiche à l'écran, ...

- (1) Ouvrez le couvercle sur le haut de l'appareil.
- (2) Ouvrez le clapet de la **gaine d'entrée** et introduisez-y une **tablette d'entretien**.
- Refermez le clapet et confirmez en appuyant sur « OK ». Le système café est alors nettoyé.



9.6 Nettoyage du système instantané

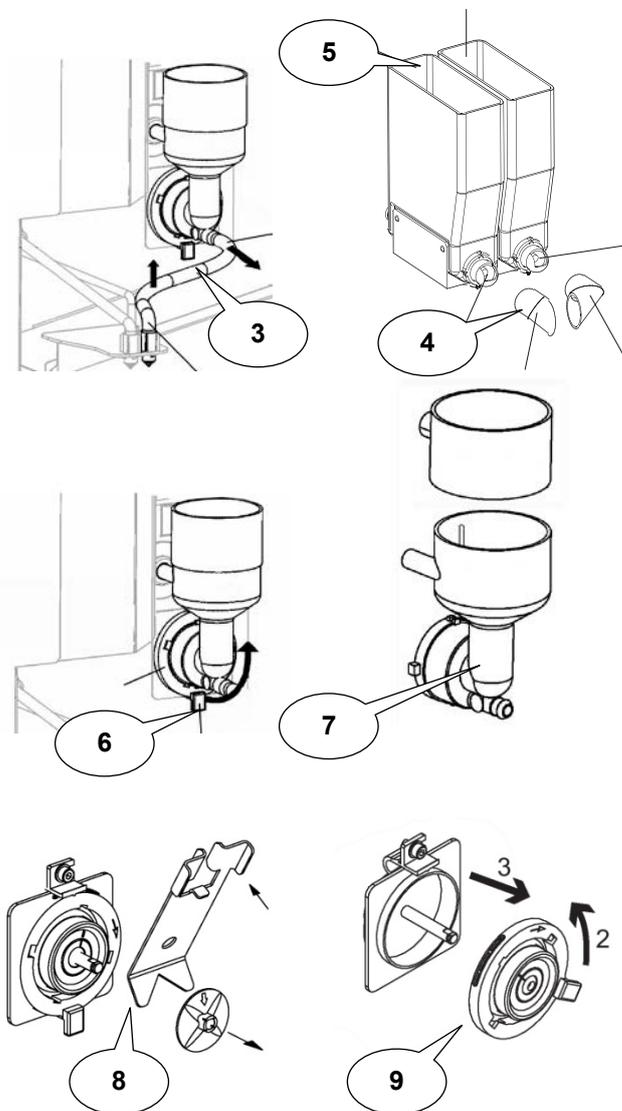
Ceci est nécessaire **une fois par jour** lorsque le système instantané est utilisé.

- ⚠ **Arrêtez la machine**, comme décrit sous 6.2 et laissez la **refroidir**.
- Ouvrez la porte de l'appareil au moyen de la clé.

a) Démontage de l'unité mélangeuse :

- (3) Retirez le **tuyau de boisson instantanée** sur le boîtier mélangeur et la sortie de boisson.
- (4) Tournez les **arrivées de poudre** vers le haut et retirez-les au moyen de l'outil fourni.
- (5) Retirez le **réservoir à instantané** en le soulevant et en le tirant.
- (6) Desserrez alors l'**attache du mélangeur** au moyen du petit levier, en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- (7) Vous pouvez alors retirer l'intégralité du **boîtier mélangeur** vers l'avant.

- (8) Retirez le **rotor du mélangeur** de l'axe au moyen du dresse-meules fourni.
- (9) Vous pouvez alors également retirer l'**attache du mélangeur** déjà desserrée.

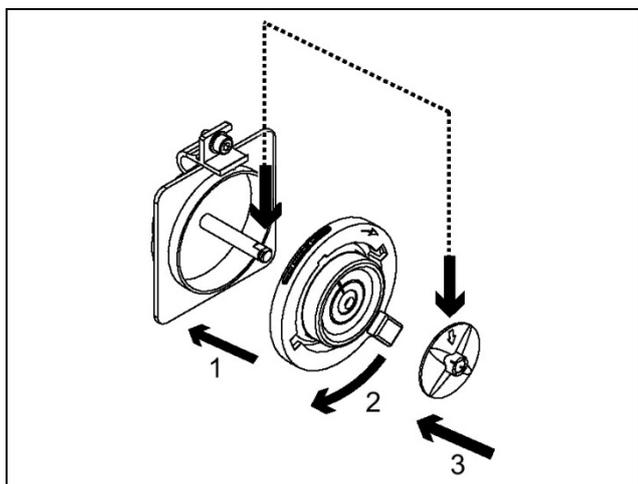


b) Nettoyage de l'unité mélangeuse :

- Nettoyez soigneusement tous les éléments à l'eau chaude additionnée d'un **produit de nettoyage adapté aux produits laitiers** – ou au lave-vaisselle. Rincez ensuite toutes les pièces à l'eau claire.
- Séchez complètement toutes les pièces afin d'éviter la formation de grumeaux dans la poudre instantanée.
- Nettoyez l'extrémité libre de la vis d'alimentation du réservoir à instantané avec un pinceau sec. C'est à cet endroit que vous avez retiré les arrivées de poudre.

c) Assemblage de l'unité mélangeuse :

Vous pouvez alors réassembler tous les éléments en sens inverse. A noter :

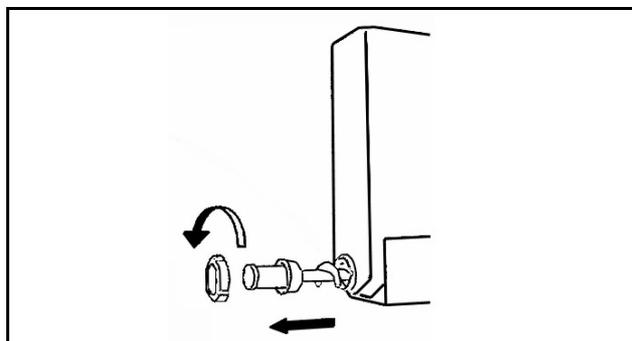


- Enfoncez le **rotor du mélangeur** sur l'axe de sorte que sa **face aplatie** corresponde avec la **marque** (flèche).
- Placez le **dresse-meules comme butée** entre l'attache du mélangeur et le rotor afin que le rotor ne tire pas sur l'attache du mélangeur.
- Retirez à nouveau le dresse-meules.
- Le **tuyau de boisson instantanée** doit être complètement enfoncé sur l'unité mélangeuse et à l'avant de la sortie de boisson. Enfoncez-le **totalemment vers le bas**.

d) Nettoyage du réservoir à instantané :

Ceci est nécessaire au moins **1x par semaine** ; un nettoyage intermédiaire peut être nécessaire en cas d'utilisation importante ou de saletés visibles.

- Videz totalement le réservoir à instantané.



- Démontez la vis d'alimentation, ainsi que la roue dentée se trouvant à l'intérieur du réservoir à instantané. Pour ce faire, desserrez la vis à l'arrière et retirez les pièces.
- Nettoyez soigneusement tous les éléments à l'eau chaude additionnée d'un **produit de nettoyage adapté aux produits laitiers**. Rincez ensuite toutes les pièces à l'eau claire.
- Séchez complètement toutes les pièces afin d'éviter la formation de grumeaux dans la poudre instantanée.
- Remontez toutes les pièces dans l'ordre inverse à celui indiqué ci-dessus.
- Refermez le réservoir à instantané et remettez-le en place de sorte que la **distribution** s'enclenche **à l'avant**, dans la partie inférieure, dans le **trou placé sur le sol** du compartiment à instantané. Ceci est la seule position correcte du réservoir dans son guide.
- Tournez l'arrivée de poudre vers l'entonnoir.

9.7 Nettoyage extérieur

Ceci est nécessaire au moins **1x par semaine** ; un nettoyage intermédiaire peut être nécessaire en cas d'utilisation importante ou de saletés visibles.

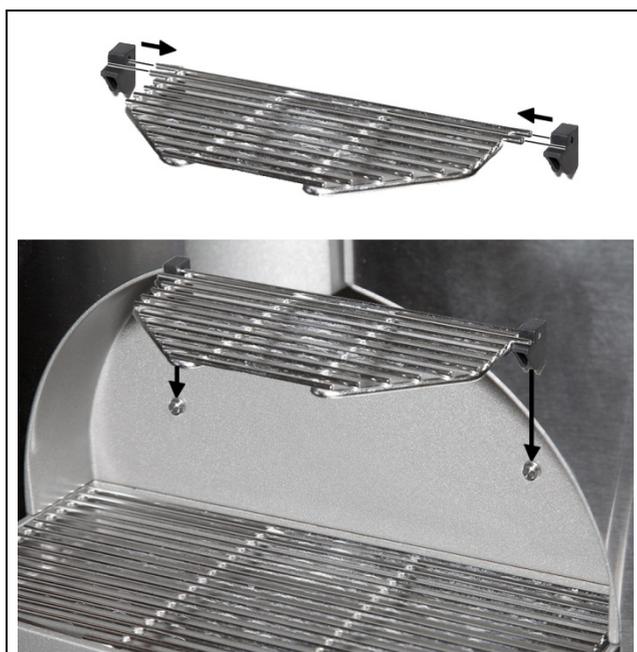
⚠ **Arrêtez la machine**, comme décrit sous 6.2 et laissez la **refroidir**.

a) Nettoyage logement

Veillez régulièrement essuyer avec un linge humide les pièces en matière plastique, les surfaces laquées et les pièces en acier inoxydable. Veuillez ne pas utiliser de produits destinés au récurage ou d'objets tranchants.

b) Nettoyage de la zone de distribution :

- Veuillez retirer la **grille d'égouttement** dès que vous voyez des salissures:
 - Veuillez pour ce faire appuyer à l'arrière de la grille d'égouttement de façon à ce qu'elle se soulève à l'avant et que vous puissiez facilement la retirer.
 - Veuillez également essuyer soigneusement le **bac d'égouttement** avec un linge humide.



- Retirez le **plateau repose-tasses** par le haut. Les guides latéraux sont seulement enfoncés ; ils peuvent être retirés pour le nettoyage.
 - Nettoyez cette pièce à l'eau chaude avec du produit vaisselle normal ou au lave-vaisselle.

c) Affichage de remplacement du filtre

- Faites remplacer le filtre à eau (type Brita Purity) par le service Client, ...
 - dès que la **capacité restante** affichée sous 8.2 a) menace d'être épuisée.
 - au plus tard cependant lorsqu'un avertissement correspondant apparaît sur l'écran.

La programmation de la puissance du filtre et la réinitialisation de l'affichage peuvent uniquement être effectuées par le service Client.

10. Entretien

⚠ En raison des risques y étant liés, seuls le service Client ou des spécialistes agréés par le fabricant sont autorisés à procéder aux travaux de réparation et d'entretien.

10.1 Intervalles

Après 30 000 tasses ou 12 mois d'exploitation (en fonction de ce qui survient en premier), une **maintenance complète de la machine** doit systématiquement être entreprise par le service après-vente (contre paiement).

- Veillez à prendre un tel rendez-vous suffisamment tôt afin d'éviter toute usure inutile.
- Veillez surveiller l'efficacité de vos **filtres à eau** situés en amont, comme décrit dans les documents.
- Veillez renouveler tous les filtres à eau au plus tard tous les 12 mois afin de prévenir la formation de germes et de déchets au niveau du système hydraulique.

Si nécessaire, le fabricant offre un contrat d'entretien global garantissant également le respect de l'ensemble des intervalles de contrôle et d'entretien.

Le **contrôle** légal requis en cas d'utilisation professionnelle de l'installation doit être effectué et documenté tous les 4 ans par un électricien agréé, et ce, afin de vérifier que l'installation est dans l'état requis. Ce contrôle peut être réalisé par le service Client et un certificat doit être établi (aucun autre contrôle ne doit être réalisé avant la première mise en service).

10.2 En cas de survenue d'erreurs:

- ⚠ Faites tout d'abord contrôler les **défaillances ou dommages** par le service Client et, le cas échéant, faites-les réparer avant de continuer à utiliser la machine.
- ⚠ **Dans tous les cas, débranchez la prise du secteur** et bloquez l'arrivée d'eau.

11. Elimination

Cette machine est conçue et fabriquée de sorte à pouvoir être éliminée dans le respect de l'environnement.

a) Elimination des déchets

Les déchets du système de machine à café sont purement organiques et peuvent donc être éliminés avec les déchets ménagers normaux.

b) Elimination des eaux résiduaires

Les eaux résiduaires du système de machine à café et du nettoyage correspondent aux caractéristiques des eaux résiduaires domestiques générales et peuvent donc être évacuées par le biais de canalisations normales.

c) Elimination des produits d'entretien

Les produits d'entretien recommandés dans ce mode d'emploi correspondent en cas d'utilisation en bonne et due forme aux exigences en vigueur et peuvent donc être évacués sans autre mesure particulière avec l'eau de rinçage des canalisations normales.

d) Elimination de la machine

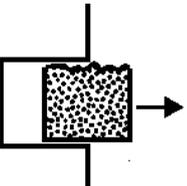
Cette machine à café est construite à partir de matières premières de qualité pouvant être **recyclées**.

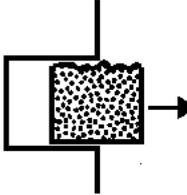
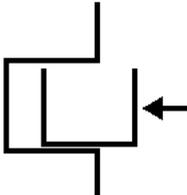
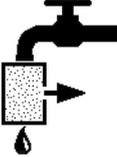


Veillez ne pas éliminer la machine avec les déchets ménagers!

Lors de l'élimination des déchets, respectez dans tous les cas les lois et directives nationales et régionales..

12. Affichages à l'écran

	<p>Température de l'eau trop basse!</p> <p>Attendez que la machine ait atteint la température d'échauffement de consigne.</p>
	<p>Pression de l'eau trop basse!</p> <p>Vérifiez si le robinet d'eau est ouvert ou bien si un filtre du système d'arrivée d'eau douce est éventuellement sale.</p>
	<p>Fuite !</p> <p>Eteignez la machine et contactez le service client !</p>
	<p>Réservoir à grains vide !</p> <p>Remplissez le récipient à grains au plus vite et confirmez le nouveau niveau de remplissage (cf. 6).</p>
	<p>Réservoir à instantané vide !</p> <p>Remplissez le récipient à instantané au plus vite et confirmez le nouveau niveau de remplissage (cf. 6).</p>
	<p>Demande de nettoyage</p> <p>Nettoyez la machine – Seuls certains produits peuvent encore être distribués (cf. 9.1 a).</p>
	<p>Blocage de la distribution</p> <p>Aucune produit ne peut plus être distribué jusqu'à ce qu'un nettoyage complet ait été effectué (cf. 9.1 b).</p>
	<p>Tiroir à marc presque plein</p> <p>Seuls certains produits peuvent encore être distribués. Videz le tiroir à marc au plus vite et validez (cf. 9.4 a).</p>

	<p>Tiroir à marc plein</p> <p>Aucune distribution de produits n'est plus possible jusqu'à vidange du tiroir à marc. Videz le tiroir à marc et validez (cf. 9.4 a).</p>
	<p>Contrôlez le tiroir à marc !</p> <p>Le tiroir à marc n'est pas en place ou n'est pas correctement installé ou la gaine d'entrée est encrassée (cf. 9.4 a).</p>
	<p>La porte de l'appareil est ouverte.</p> <p>Fermez la porte de l'appareil une fois que tous les travaux ont été effectués.</p>
	<p>Régler l'heure</p> <p>L'heure ou la date ne sont pas correctement réglées. Réglez l'heure (cf. 8.7 b).</p>
	<p>Vider le conteneur à marc !</p> <p>(uniquement en cas d'éjection des marcs dans un conteneur) Impossible de distribution des produits ! Videz le conteneur à marc et confirmez avec « OK ».</p>
	<p>Filtre à eau est épuisé</p> <p>Faites remplacer le filtre à eau par le service Client.</p>

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