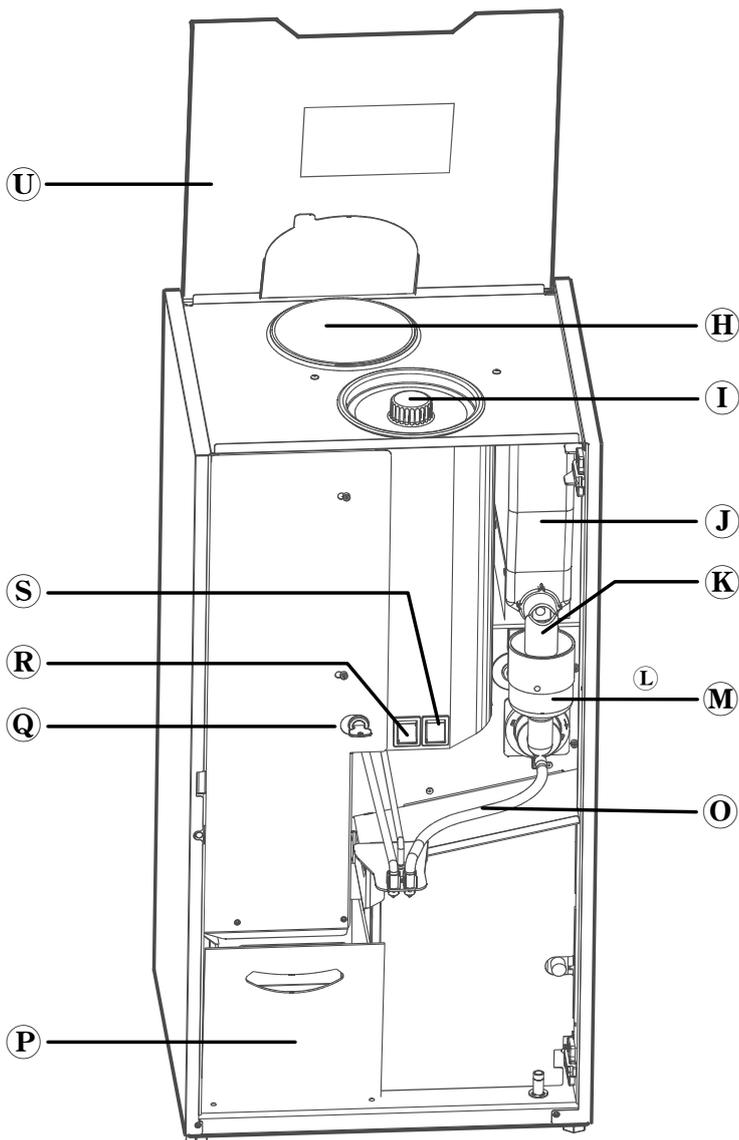
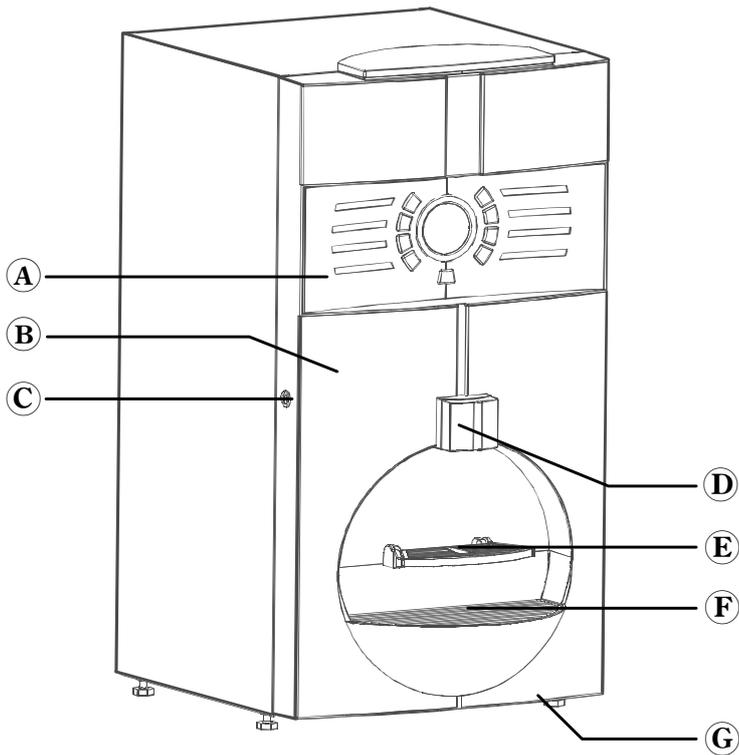


Mode d'emploi

**Melitta® cup-breakfast**

Melitta Professional  
Coffee Solutions





Ⓐ	Tableau de commande
Ⓑ	Porte de l'appareil
Ⓒ	Serrure de la port
Ⓓ	Sortie de boisson
Ⓔ	Tablette à tasses, rabattable
Ⓕ	Bac égouttoir avec grille égouttoir
Ⓖ	Pieds d'appareil, réglables
Ⓗ	Réservoir à café moulu
Ⓘ	Cuves de réserve
Ⓙ	Réservoir à produits instantanés
Ⓚ	Glissoir à poudre
Ⓛ	Bride de mixeur (derrière le carter du mixeur)
Ⓜ	Carter de mixeur
Ⓞ	Tuyau à produit instantané
Ⓟ	Tiroir à marc
Ⓠ	Interrupteur à clé
Ⓡ	Interrupteur d'alimentation MARCHE/ARRET
Ⓢ	Touche de démarrage pour le nettoyage
Ⓤ	Couvercle du boîtier

## Sommaire

<b>1. Description.....</b>	<b>4</b>	<b>14. Réserve de consigne automatique.....</b>	<b>19</b>
<b>2. Finalité.....</b>	<b>4</b>	a) Appel de la fonction.....	19
<b>3. Données techniques .....</b>	<b>4</b>	b) Mode : Activer / désactiver la fonction.....	19
a) Caractéristiques de fonctionnement.....	4	c) Régler les horaires automatiques.....	19
b) Données de l'appareil.....	4	<b>15. Nettoyage .....</b>	<b>20</b>
c) Raccords.....	4	a) Intervalles de nettoyage.....	20
d) Accessoires livrables (en option).....	4	b) Rappel automatique.....	20
<b>4. Conditions .....</b>	<b>5</b>	c) Avant le démarrage du programme de nettoyage.....	20
a) Exigences envers l'arrivée d'eau.....	5	d) Démarrer le programme de nettoyage.....	21
b) Exigences envers l'évacuation d'eau.....	5	e) Tous les jours : nettoyer l'unité mélangeuse.....	22
c) Exigences envers la connexion électrique.....	5	f) Nettoyage hebdomadaire.....	24
d) Exigences envers le personnel.....	6	g) Nettoyer au besoin.....	24
e) Exigences envers l'emplacement.....	6	<b>16. Maintenance.....</b>	<b>25</b>
f) Exigences quant à l'exploitation .....	6	a) Lorsque des erreurs surviennent.....	25
g) Exigences envers le produit .....	6	b) Intervalles de contrôle et de maintenance.....	25
<b>5. Conseils de sécurité.....</b>	<b>7</b>	<b>17. Gestion des déchets.....</b>	<b>25</b>
<b>6. Installation et raccord .....</b>	<b>9</b>	a) Déchets.....	25
a) Exploitation à partir d'un bidon .....	9	b) Eaux usées .....	25
b) Ejection des marcs dans un conteneur (option) 10	10	c) Produits de nettoyage .....	25
c) Installation sur meubles bas (option).....	10	d) Machine .....	25
d) Régler les pieds de l'appareil.....	10	<b>18. Affichages .....</b>	<b>26</b>
<b>7. Mise en service .....</b>	<b>10</b>		
<b>8. Préparer la machine .....</b>	<b>11</b>		
a) Mise en marche.....	11		
b) Remplir de café moulu.....	11		
c) Remplir de poudre instantanée .....	11		
d) Question "Réservoir plein ?".....	12		
e) Menu "De nouveau rempli ?" .....	12		
f) Menu "Niveaux de remplissage".....	12		
g) Quitter les réglages des niveaux de remplissage.....	12		
h) Régler les quantités d'infusion.....	13		
<b>9. Débit de produits .....</b>	<b>13</b>		
a) Réglage du récipient.....	14		
b) Sélection de produit.....	14		
c) Débit de la quantité restante.....	14		
<b>10. Menu Patron.....</b>	<b>15</b>		
a) Appeler le menu Patron.....	15		
b) Sélectionner le point de menu .....	15		
c) Menu - Modifier des valeurs de référence.....	15		
d) Confirmer / rejeter des modifications.....	15		
e) Terminer le menu Patron .....	15		
<b>11. Fonctions Patron .....</b>	<b>16</b>		
a) "Réserve de consigne".....	16		
b) "Débit en cafetière".....	16		
c) "Appareil MARCHE / ARRET" .....	16		
d) "Information" .....	16		
e) "Produits" .....	16		
f) "Préparation du café".....	16		
g) "Paramètres de service".....	16		
h) "Service après-vente".....	16		
<b>12. Heure et date.....</b>	<b>17</b>		
<b>13. Commutateur à temps.....</b>	<b>17</b>		
a) Appel des fonctions du commutateur à temps.....	18		
b) Activer / désactiver la fonction minuterie .....	18		
c) Régler les temps de commutation .....	18		
d) Mettre la machine en service avant l'heure... ..	18		

Conservez ce  
**mode d'emploi**

à proximité de la machine afin qu'il soit à tout moment à la disposition du personnel de service pour toute question.

## 1. Description

Cette machine est un appareil entièrement automatique **pour café filtre** pour de petites à moyennes quantités d'env. 100 à 250 tasses par jour.

- La **production horaire** comprend 240\* tasses au maximum par heure.  
\*) en fonction de la boisson et de la taille du récipient. Si le nombre de pesées de mouture est élevé, la production horaire peut diminuer en conséquence (p.ex. dans le cas des forces de café usuelles en Scandinavie).

Le **débit des produits** a lieu ...

- ① pour les produits à base de café, dans des tasses, cruches ou cafetières à partir d'une **cuve de réserve** pouvant contenir jusqu'à 3 litres
- pour les produits instantanés en tant que **débit de produit individuel**.

Cette machine permet aux **exploitants de respecter leurs obligations** dans le domaine ...

- des **règles d'hygiène HACCP** ayant trait aux produits laitiers et produits instantanés.

## 2. Finalité

Cette machine est **prévue** pour l'exploitation par un personnel en ayant la formation ainsi que pour l'exploitation en libre service surveillé ...

- dans les secteurs de la **gastronomie**,
- dans l'approvisionnement décentralisé à l'intérieur des **hôpitaux**,
- dans les **entreprises industrielles et commerciales**,
- dans les **libres-services** et les **secteurs des petits déjeuners**,
- pour des **expositions fixes** dans des locaux fermés,
- pour une **alimentation en eau** au choix à partir d'un **raccord fixe** ou d'un bidon (set pression nécessaire).

Cette machine n'est **pas prévue** pour l'utilisation ...

- dans des domaines à **haute humidité de l'air** ni en plein air,
- à bord de **véhicules** ni dans des locaux mobiles (veuillez vous renseigner auprès du fabricant).

## 3. Données techniques

### a) Caractéristiques de fonctionnement

Production horaire 1N~..... : 30 l d'eau chaude  
Production horaire 2N~..... : 60 l d'eau chaude  
Températ. ambiante admise... : +5...30° C  
Humidité de l'air admise ..... : < 80%  
Niveau sonore..... : < 70 dB(A)

### b) Données de l'appareil

Dimensions (l x P x H)..... : 400 x 519 x 790 mm  
Poids 1N~ / 2N~ ..... : 52 kg / 53 kg  
Réserve du récipient maintenant la chaleur..... : env. 3 l  
Réserve de café moulu..... : env. 1,2 kg  
Réserve de produit instantané..... : env. 1,3 kg  
Capacité du tiroir à marc ..... : pour env. 30 portions

### c) Raccords

Alimentation électrique 1N~... : 230 V / 50 Hz  
Alimentation électrique 2N~... : 400 V / 50 Hz  
Puissance absorbée 1N~..... : 3,32 kW max.  
Puissance absorbée 2N~..... : 6,3 kW max.  
Raccord en eau fraîche ..... : R 3/4" A – DN 10  
Pression d'eau fraîche ..... : min. 2,0 bars (dynam.) pour env. 3 l/min., avec plus de 6 bars un réducteur de pression est nécessaire  
Dureté de l'eau partielle au carbonate..... : > 1° dKH  
> 3° dKH stabilisateur (p. ex. filtre à eau Everpure) nécessaire !  
> 6° dKH système de décarbonisation (filtre à eau Brita) nécessaire !  
< 1° dKH s'adresser au fabricant !  
Raccord d'évacuation ..... : DN 40 - section 1 1/2"

### d) Accessoires livrables (en option)

Meubles bas ..... : cup Center 1  
cup Center 2  
cup Solitaire  
Plaque de fond en acier inoxydable  
Remplissage dans des cafetières élevées..... : Sortie cafetière avec tablette pour cafetières  
Systèmes de calcul ..... : Détecteur de fausses pièces Monnayeur

## 4. Conditions ...

pour une **manipulation fiable et impeccable** de cette machine, respecter les conditions suivantes :

### a) Exigences envers l'arrivée d'eau

- ① Pendant le service, l'arrivée d'eau doit **pouvoir être fermée** facilement à tout moment (robinet d'arrêt).
- ② La pression de la conduite d'eau doit comprendre **au moins 2,0 bars** (avec 3 l/min. dynamique) sans pour autant dépasser **6 bars max.** (tenir éventuellement compte des variations de pression jour/nuit). Si la pression risque de dépasser 6 bars, le client devra monter un **réducteur de pression**.
- ③ La dureté de l'eau partielle au carbonate doit se situer entre 1...5 dKH. A raison d'une valeur de ...
  - **> 3° dKH**, un stabilisateur (filtre à eau Ever-pure) devra être monté en amont.
  - **> 6° dKH**, un système de décarbonisation (filtre à eau Brita) est absolument nécessaire.
  - **< 1 dKH**, il est nécessaire de s'adresser au fabricant (eau douce).Surveiller le bon fonctionnement des filtres à eau éventuellement montés en amont et les remplacer au plus tard tous les 12 mois.
- ④ Un **filtre fin** est toujours nécessaire.

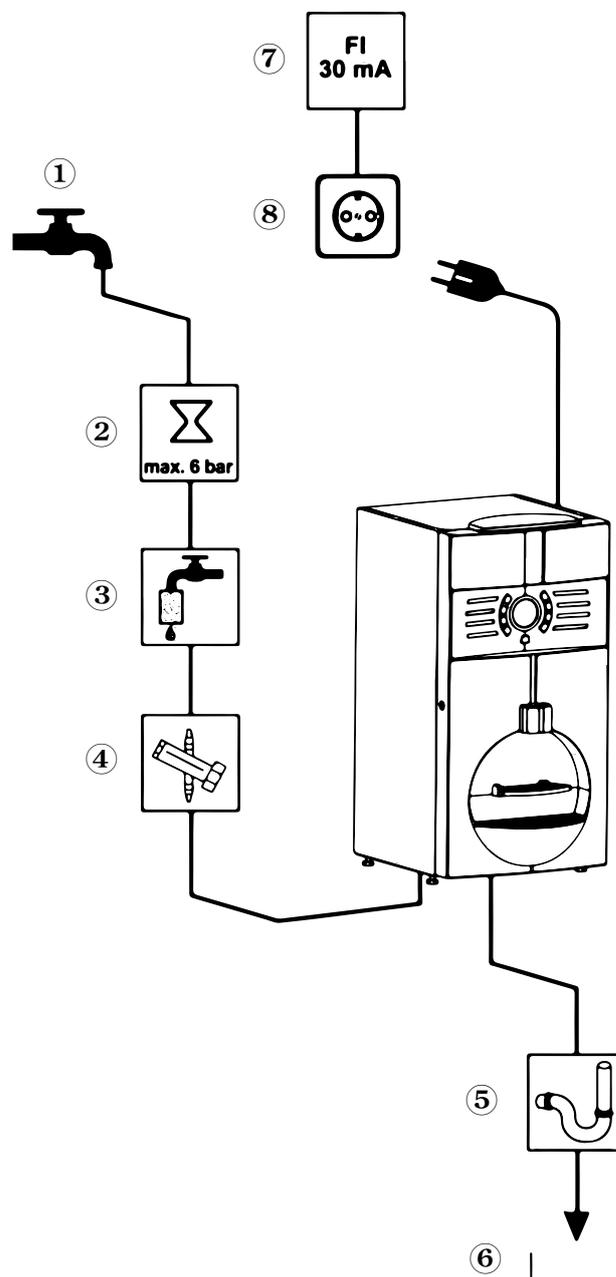
### b) Exigences envers l'évacuation d'eau

- ⑤ N'effectuer le raccord que sur une évacuation fixe avec un siphon.
- ⑥ Le raccord à l'évacuation d'eau doit être **protégé contre toute retenue et reflux** pour éviter dans la machine des impuretés provenant des eaux usées.

### c) Exigences envers la connexion électrique

- La **tension d'alimentation** doit correspondre aux indications se trouvant sur la plaque signalétique.
- ⑦ L'arrivée doit être protégée par le client par un disjoncteur de protection FI (max. 30 mA).
  - ⑧ Si la connexion est effectuée au moyen d'une **prise de courant**, la prise doit être facilement accessible.

Pour des machines avec un raccord **électrique fixe** le client doit prévoir à la proximité de la machine un interrupteur sectionneur intégral, à écartement d'au moins 3 mm entre les contacts.

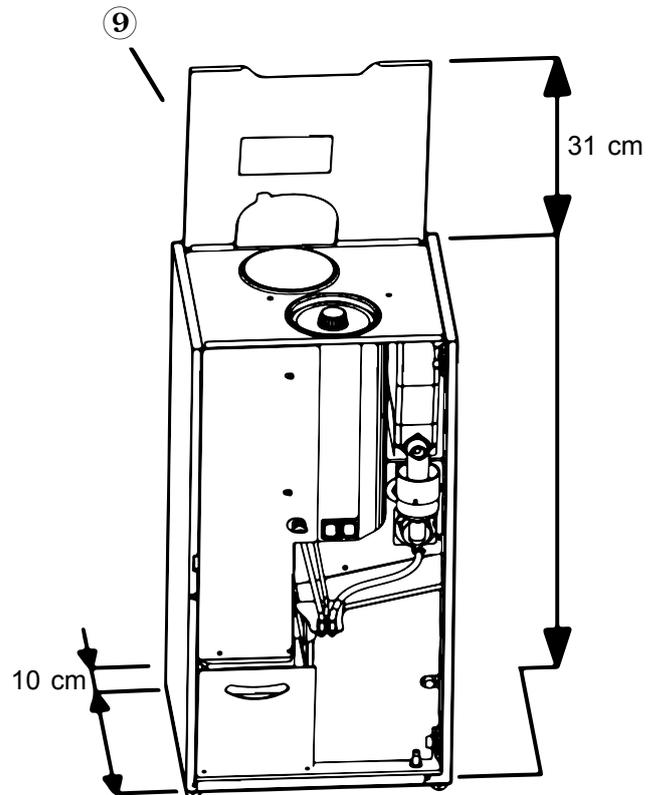


#### d) Exigences envers le personnel

- Seuls des spécialistes agréés par le service après-vente ou par le fabricant sont habilités à effectuer tous les **travaux de maintenance et réparations** sur la machine.
- Seuls des personnes ayant reçu les instructions nécessaires de l'installateur ou du fabricant sont habilités à effectuer les **réglages, le nettoyage et l'équipement** de la machine.

#### e) Exigences envers l'emplacement

- N'installer et n'utiliser la machine que dans des locaux fermés et secs, **pas en plein air** ! L'humidité et l'influence de la température risquent de nuire au bon fonctionnement et à la sécurité de la machine.
- ⑨ La zone d'installation doit comporter au moins 10 cm de **place supplémentaire** à l'arrière en raison du développement de chaleur - vers le haut 31 cm pour pouvoir ouvrir le couvercle.
- Si la machine doit être utilisée par des personnes sans instructions, elle devra être placée de manière à pouvoir être **constamment surveillée** par le personnel ayant reçu les instructions voulues.



#### f) Exigences quant à l'exploitation

- Effectuer les travaux de nettoyage réguliers comme décrit dans ces instructions.
- Après env. 80.000 tasses, une maintenance de la machine par le service après-vente s'impose (payant).
- Avant que l'on ne puisse continuer à utiliser la machine, les défauts de fonctionnement ou les endommagements évidents devront d'abord être contrôlés par le service après-vente qui se chargera, le cas échéant, d'une remise en état.
- Le contrôle régulier du bon état de l'installation par un électricien agréé est un contrôle prescrit par la loi dans le cas de l'exploitation commerciale et qui devra être effectué et documenté. Le règlement de la prévention des accidents BGV A3 (anciennement VBG IV) prévoit pour les appareils à emplacement fixe un intervalle de **4 ans** au maximum. Ces contrôles peuvent être effectués et certifiés sur demande par le service après-vente.

(Cette machine répond aux règles BGV A3 et ne nécessite pas d'autres contrôles avant la première mise en service).

#### g) Exigences envers le produit

- La mouture doit convenir à l'utilisation pour machines à café commerciales, par exemple "MELITTA® Favorit-Premium" ou "Hochland Classic".
- La poudre instantanée doit convenir à l'utilisation en machine automatique, p. ex. "MELITTA® Premium Cappuccino Milchpulver" ou "MELITTA® Kakao".
- Le produit de nettoyage à introduire dans la cuve de réserve doit convenir à l'utilisation dans les machines à café Melitta, p. ex. "MELITTA® SWIRL Reiniger 3000".

## 5. Conseils de sécurité

Les conseils de sécurité imprimés ici ne se réfèrent qu'au produit. **Des obligations de l'exploitant**, en particulier en ce qui concerne **l'hygiène alimentaire** ainsi que **la sécurité de travail**, peuvent en outre exister, p. ex. en raison de prescriptions légales générales. Celles-ci sont publiées par le législateur, mais pas par les fabricants d'appareils. Dans la mesure où des exigences légales existent quant à la construction de la machine, Melitta Professional Coffee Solutions certifie par la présente leur respect intégral.

**Utiliser les connaissances issues des conseils de sécurité de ce manuel pour les instructions de service données à votre personnel et aux clients en libre-service :**

ⓘ Dans le secteur de distribution de boissons, il existe un **risque de brûlure** lors de la production de liquides très chauds. C'est le cas ...

- lors du débit de boisson,
- lors du nettoyage automatique,
- lors de l'évacuation automatique des restes du réservoir,
- lors de la purge automatique du chauffe-eau.

Veiller à ce que personne ne mette les mains dans la zone de débit de boisson tant que la machine est en marche. La mise en place et l'enlèvement de récipients constituent naturellement des exceptions - les écarts de protection nécessaires ont déjà ici été suffisamment pris en compte dans la construction.

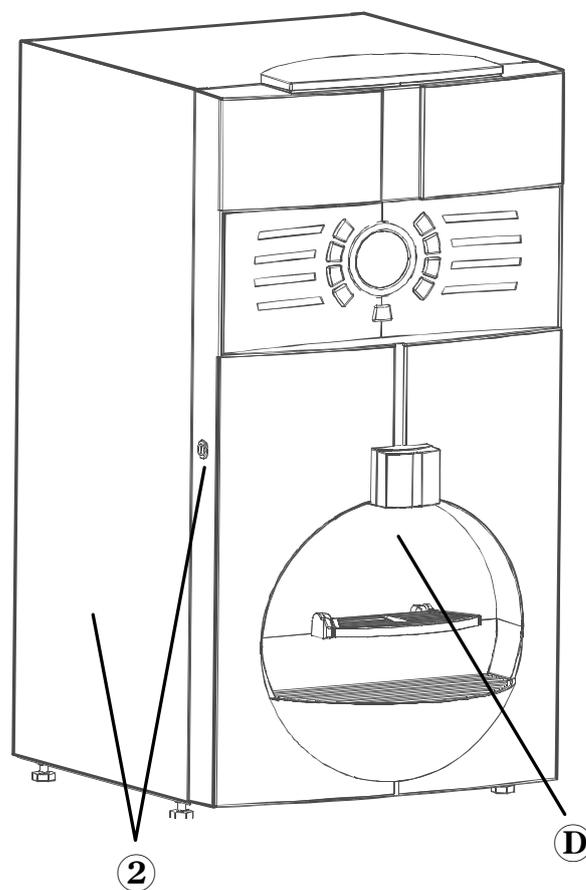
ⓘ Lors de l'introduction des produits de nettoyage dans les réservoirs à nettoyer, des **erreurs** d'inadvertance risquent de se produire. Les produits de nettoyage peuvent être nocifs en cas d'ingestion, d'inhalation ou de contact **avec la peau**.

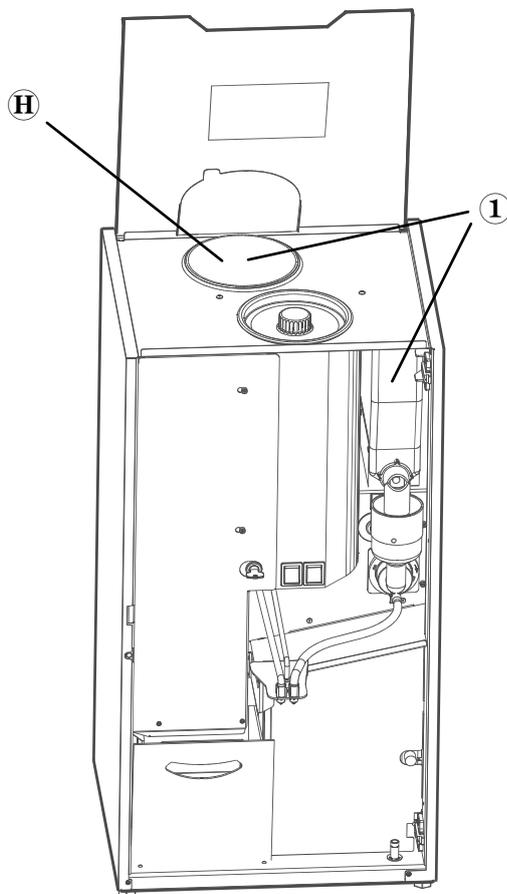
Veiller à ce que des produits de nettoyage ne soient jamais mis dans le réservoir à café moulu, p.ex. en instruisant votre personnel.

Veiller à ce que toutes les informations concernant les produits de nettoyage que vous utilisez soient également facilement disponibles en cas d'urgence. Elles sont fournies si vous utilisez le produit conseillé par MELITTA® au chapitre "Nettoyage".

ⓘ Un **risque d'écrasement** peut exister en cas d'erreur, lorsque quelqu'un accède au **réservoir de café moulu** ou de **poudre instantanée** alors que la machine est en marche.

Veiller à ce que personne ne mette les mains dans les réservoirs tant que la machine est en marche. Pendant le service, il n'est jamais nécessaire d'accéder à aucun endroit.





- **Ne jamais ouvrir aucune partie du boîtier ni de revêtements** dans la mesure où les instructions n'en sont pas données. Aucun élément de service ne s'y trouve.
- Un danger mortel peut exister par électrocution ainsi qu'un risque de blessure par pièces brûlantes ou mobiles.
- **Protéger la machine de l'humidité !** Un danger mortel peut exister par électrocution lorsque de l'eau arrive sur des pièces de la machine autres que celles prévues expressément à cet effet. En particulier, ...
  - ne pas utiliser la machine en plein air
  - ne pas laver la machine avec un jet d'eau
  - ne pas nettoyer l'emplacement avec un jet d'eau, p. ex. avec un tuyau flexible ou un nettoyeur haute pression.
- **Ne plus utiliser la machine si des dommages sont visibles ou si des défaillances de fonctionnement surviennent.** Dans ce cas, il se peut que des fonctions de sécurité importantes soient défaillantes. Faites d'abord vérifier la machine par le service après-vente qui la remettra en état le cas échéant, p.ex.
  - lorsque le **boîtier** est endommagé ou que la **porte** ne ferme pas comme il faut,
  - lorsque le **câble d'alimentation électrique** ou le **connecteur de secteur** est endommagé ou lorsque le **fusible** pour le circuit électrique de votre machine se déclenche de manière répétée,
  - lorsque de **l'eau** s'échappe de la machine,
  - lorsque des **messages d'erreur** apparaissent à l'affichage ou que la machine ne fonctionne pas comme d'habitude,
  - lorsqu'une **odeur inhabituelle** est constatée ou un développement de chaleur sur le boîtier (en service, le boîtier n'est normalement que tiède).

**Dans tous les cas cités, débrancher le connecteur** de la prise de courant et arrêter l'eau. Faire appel au service après-vente.
- **Respecter tous les intervalles de nettoyage, vérification et remise en état,** tels qu'ils sont indiqués dans les instructions.

Le concept de sécurité de cette machine ne fonctionne que lorsque toutes les pièces sont propres et que les pièces d'usure sont remplacées à temps. Sinon il risque d'être nuit à la sécurité, au bon fonctionnement et à la longévité.

## 6. Installation et raccord

La machine est toujours installée, raccordée et mise en service par le service après-vente ou un spécialiste autorisé par le fabricant.

Si vous souhaitez par la suite changer l'emplacement, adressez-vous au service après-vente. C'est la seule façon d'être sûr que la machine est installée correctement et qu'elle fonctionne bien.

### a) Exploitation à partir d'un bidon

Si votre machine n'est pas raccordée de manière fixe au système d'eau fraîche et d'évacuation, vous pouvez aussi l'utiliser avec 2 bidons. A cet effet, il est cependant impératif qu'un clapet antiretour soit monté par le service après-vente au raccord d'eau fraîche.

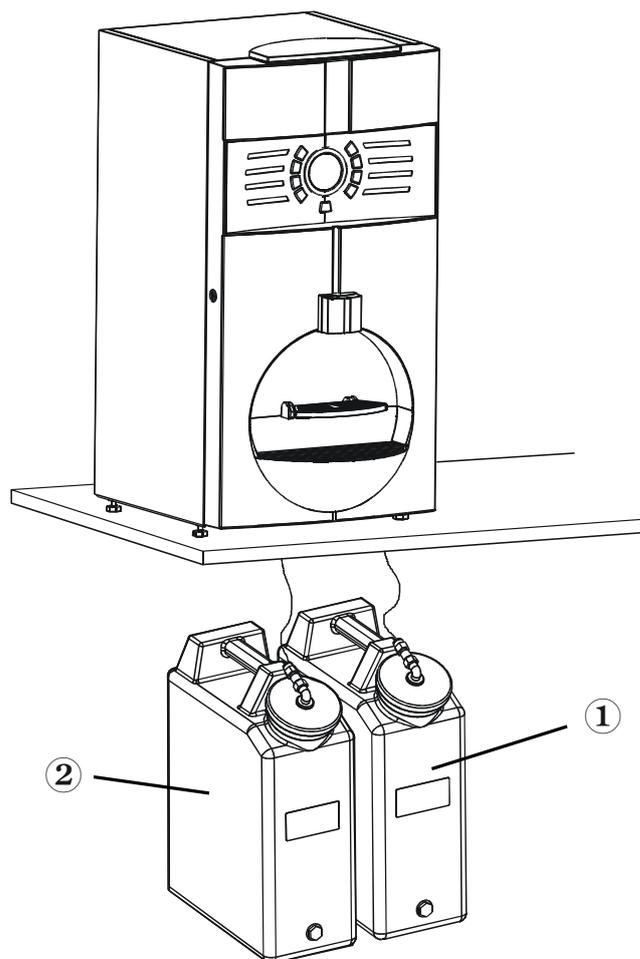
- ① Emboîter l'accouplement rapide du tuyau flexible pour eau fraîche au raccord du couvercle du **bidon d'eau fraîche**.

Vous pouvez **séparer de nouveau cette connexion**, en tirant tout simplement la bague de l'accouplement rapide en arrière.

- ② Emboîter le tuyau d'évacuation dans l'ouverture du couvercle du **bidon pour eaux usées**.

### Si vous travaillez avec des bidons :

- ① **Videz** tous les jours le bidon d'eau fraîche ! Ne laissez pas de reste d'eau dans le bidon, même l'eau fraîche germe assez vite.
  - Tenez compte également pour l'exploitation en bidon des valeurs limites pour la **dureté de l'eau partielle au carbonate** ! Le cas échéant, remplir le réservoir d'eau fraîche par l'intermédiaire du filtre à eau (Brita).
  - Avant tout remplissage, **nettoyer** le bidon d'eau fraîche et sa zone de couvercle avec un produit à odeur neutre afin de prévenir qu'un "arôme bidon" ne se forme. **Pour terminer, ne pas oublier de rincer méticuleusement les restes du produit de nettoyage.**
- ② Vider et nettoyer également tous les jours le **réceptacle d'eaux usées**. Les eaux usées contiennent des résidus organiques qui développeraient rapidement une odeur en restant plusieurs jours dans le bidon. Vous pouvez nettoyer le bidon à eaux usées avec un produit de nettoyage pour vaisselle normal.



## b) Ejection des marcs dans un conteneur (option)

L'éjection de marcs de café dans un conteneur au lieu du tiroir à marc est une option réalisable par l'intermédiaire d'une case d'éjection pouvant être montée par la suite par le service après-vente.

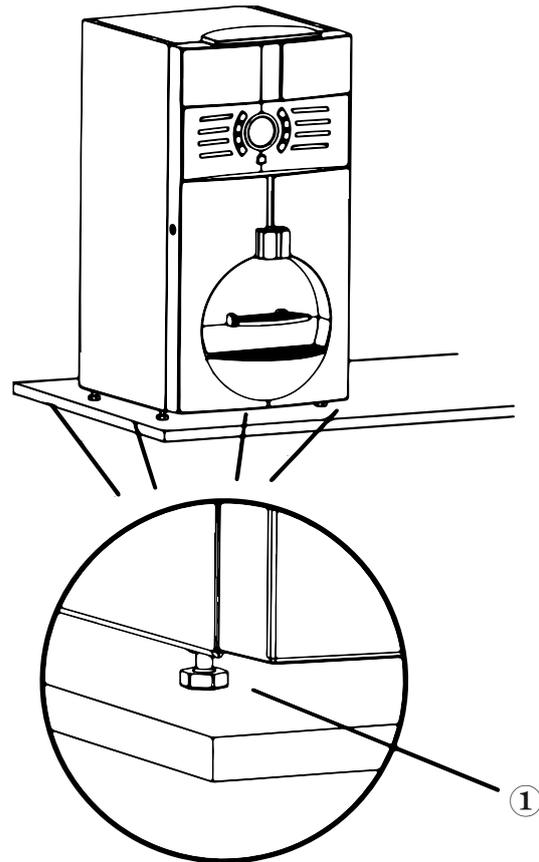
## c) Installation sur meubles bas (option)

L'installation est également possible en option sur des meubles bas, p. ex. "cup Center 1", "cup Center 2" ou "cup Solitaire". Informez vous auprès du service après-vente. Pour des raisons de stabilité, le meuble bas "cup Solitaire" doit être vissé solidement au sol ou au mur - en alternative, une plaque de base en acier inoxydable peut être livrée. Les jeux de fixation ainsi que les instructions s'y rapportant sont respectivement fournis.

## d) Régler les pieds de l'appareil

La machine doit être stable et à l'abri des vibrations. Si ce n'est pas le cas, ...

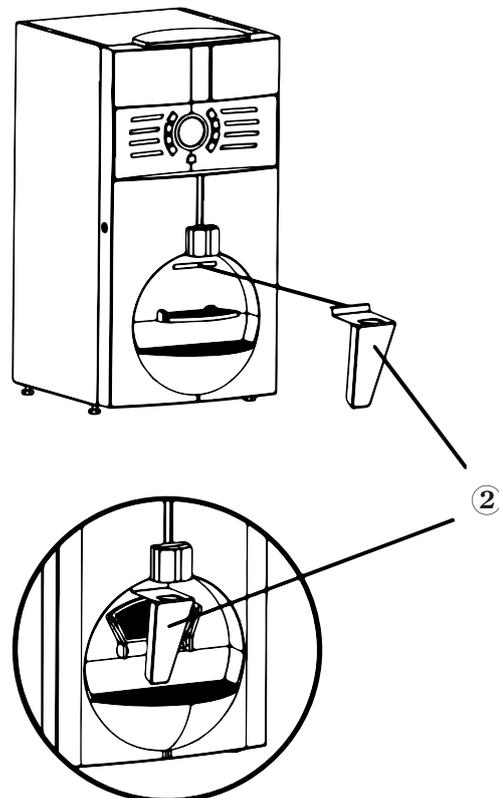
- ① régler en bas les quatre **pieds de l'appareil** en conséquence. Les bloquer ensuite au moyen des contre-écrous respectifs sur chaque pied de l'appareil.



## 7. Mise en service

La première mise en service est effectuée par le service après-vente. Si vous voulez vous-même remettre la machine en service après un arrêt prolongé :

- ② Suspendre tout d'abord la **tôle de protection contre les éclaboussures** comme illustré. Vous éviterez ainsi que quelqu'un puisse se brûler avec l'eau brûlante qui s'écoule pendant la phase de chauffe.
  - Ouvrir le **robinet d'eau** et ...
  - effectuer tout d'abord un **nettoyage à la main**. Nettoyer à cet effet comme décrit à la page 21 ...
    - l'unité mélangeuse,
    - le réservoir à produits instantanés,
    - le réservoir à café moulu,
    - le récipient maintenant au chaud.
  - Ensuite, **équiper** la machine et la faire chauffer comme décrit à la page 11.
  - Une fois cela fait, démarrer à la fin le programme de **nettoyage entièrement automatique** comme décrit à la page 22. La **machine n'est prête à la distribution qu'à partir de là.**



## 8. Préparer la machine

Lorsque la machine a été installée, raccordée et mise en service correctement conformément à ces instructions, vous pouvez alors la préparer (remplir et régler) pour le service de distribution :

### a) Mise en marche

Vous pouvez déjà mettre l'appareil en marche avant de le remplir afin qu'il commence à chauffer. A cet effet ...

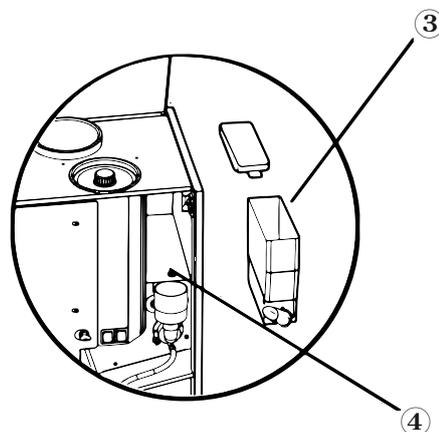
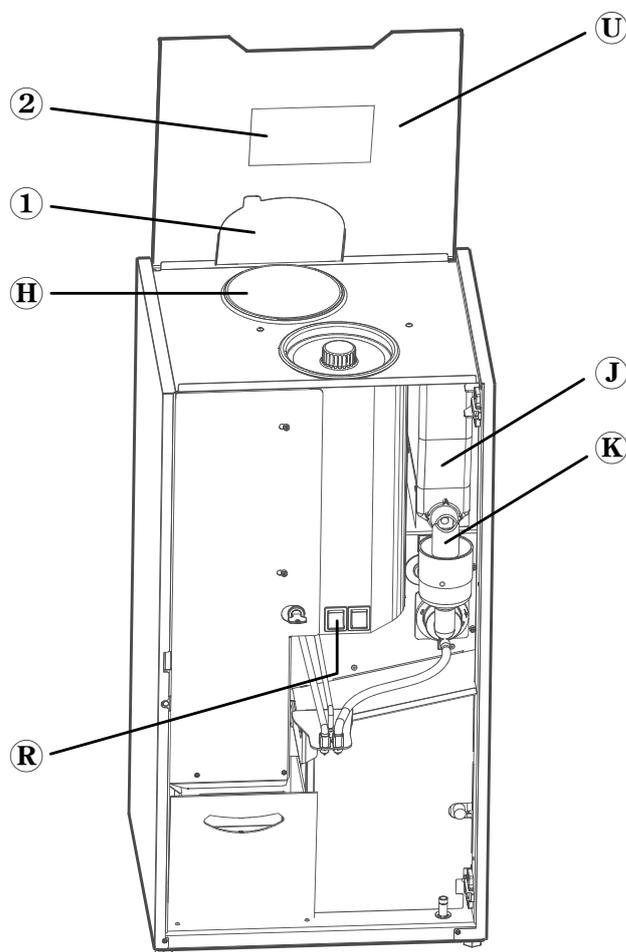
- ouvrir le **robinet d'eau**,
- ⓑ ouvrir la **porte de l'appareil** avec la clé et ...
- Ⓡ mettre l'**interrupteur d'alimentation** en marche.
- Suspendre la **tôle de protection contre les éclaboussures** (p. 10). Pendant la phase de chauffe, l'eau qui sort est brûlante. **Risque de brûlure !**

### b) Remplir de café moulu

- Ⓧ Lorsque la porte de l'appareil est ouverte : relever le **couvercle du boîtier** et ...
- ① enlever la **protection** au-dessus du réservoir à café moulu.
- ⓗ Vous pouvez maintenant remplir le **réservoir à café moulu** et refermer le tout ensuite.
- ② **Attention** – ne vous trompez pas de récipient ! Celui de derrière est le réservoir pour le café moulu. **L'autocollant dans le couvercle** l'indique encore expressément.

### c) Remplir de poudre instantanée

- Ⓚ Lorsque la porte de l'appareil est ouverte : tourner le **glissoir à poudre vers le haut** et ...
- Ⓣ retirer le réservoir à produits instantanés en le soulevant un peu et en le tirant en avant.
- ③ Enlever la **protection de produit instantané**. Vous pouvez maintenant remplir la poudre instantanée dans le réservoir (ne pas presser !) et remettre aussitôt la protection en place. Veiller à ce que la **languette** de la protection soit tournée **vers l'avant**.
- Remettre le réservoir à produits instantanés de manière à ce que son **téton** à l'avant de la face inférieure du réservoir ...
- ④ ... s'encliquette dans le **trou** au fond de la case à produits instantanés. Ce n'est qu'alors que le réservoir est de nouveau comme il faut dans le guidage.
- Ⓚ Avant de fermer la porte de l'appareil, ne pas oublier de **retourner le glissoir à poudre** dans la trémie **vers le bas**.

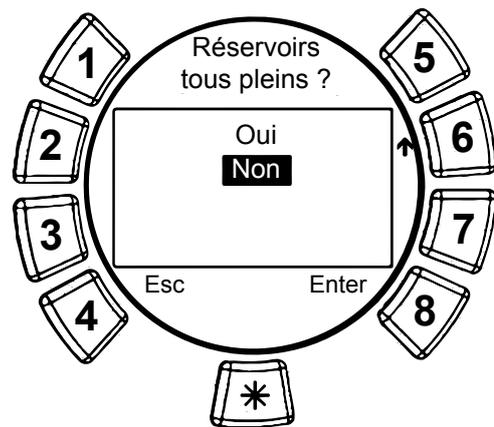


**Fermer la porte** et observer les indications à l'affichage.

#### d) Question "Réservoir plein ?"

Lorsque la porte a été ouverte plus de 10 s, l'affichage demande : "Réservoirs tous pleins ?"

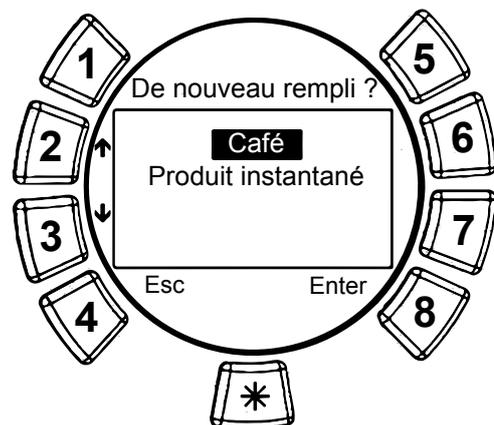
- Si les **deux réservoirs sont entièrement pleins**, appuyer sur la touche **6** pour déplacer la marque sur "Oui" et ensuite sur la touche **8** (Enter).
- Si les **deux réservoirs ne sont pas entièrement pleins**, laisser le repère sur "Non" et appuyer sur la touche **8** (Enter). Le menu suivant apparaît alors (sélection de réservoir).
- Si les **deux réservoirs sont entièrement pleins**, mais que vous ne souhaitez **pas effectuer de modifications** sur les quantités de remplissage inscrites, appuyer simplement sur la touche **4** (Esc) pour interrompre cette fonction.



#### e) Menu "De nouveau rempli ?"

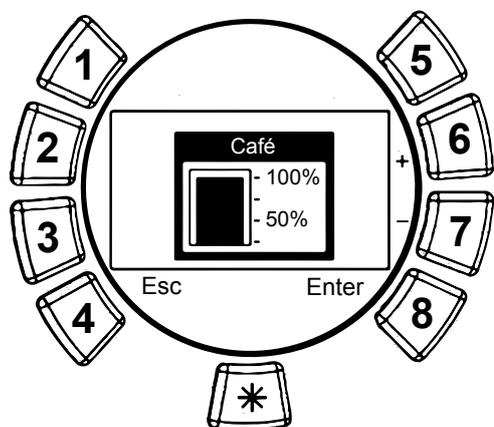
(sélection de réservoir)

- Avec les touches **2 / 3**, sélectionner le **réservoir** (café / produit instantané), dont le réglage de remplissage doit être modifié ...
- et **confirmer** avec la touche **8** (Enter). Le menu suivant apparaît alors (niveaux de remplissage).
- Si vous appuyez à la place sur la touche **4** (Esc), vous pouvez **interrompre** cette fonction et **retourner** au menu précédent.



#### f) Menu "Niveaux de remplissage"

- Avec les touches **6 / 7**, modifier le réglage des niveaux de remplissage représentés par pas de 25%
- et **confirmer** avec la touche **8** (Enter). La **modification** est ainsi **adoptée** et le retour au menu "Sélection de réservoir" a lieu.
- Si vous appuyez à la place sur la touche **4** (Esc), vous pouvez **interrompre** cette fonction et **retourner** directement au menu précédent.
- Répéter les étapes e) et f) pour tous les réservoirs dont les réglages de niveau de remplissage doivent être modifiés.



#### g) Quitter les réglages des niveaux de remplissage

- Si vous ne voulez plus effectuer d'autres modifications, appuyer simplement sur la touche **4** (Esc) à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage apparaisse :
  - Disponibilité de distribution (page 13) ou
  - Demande de nettoyage (page 21).

## h) Régler les quantités d'infusion

Ces fonctions ne sont disponibles que dans la mesure où le service après-vente les a validées (page 16) :

- Maintenir la touche \* appuyée. L'affichage suivant apparaît ...
  - **"Réserve de consigne"** en appuyant **une fois** sur cette touche : la machine essaie toujours de maintenir la quantité à préparer réglable ici en poursuivant l'infusion dans la cuve de réserve.
  - **"Sortie cafetière"** en appuyant **deux fois** sur la touche. Une description plus détaillée se trouve à la page 16.
  - **"Appareil MARCHE / ARRET"** en appuyant **trois fois** sur la touche. Une description plus détaillée se trouve à la page 16.

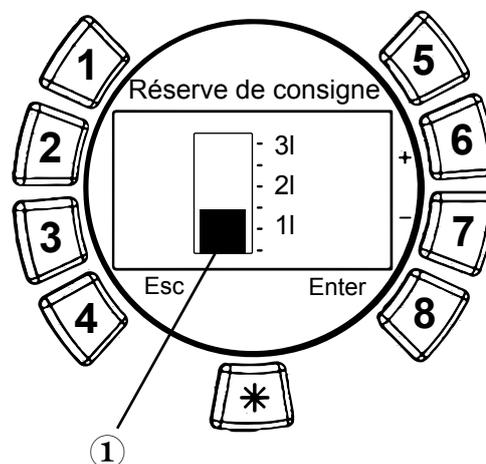
Si on appuie encore sur cette touche, la sélection de fonction recommence.

Lorsque le menu **"Réserve de consigne"** apparaît, ...

- vous pouvez avec les touches **6 (+)** et **7 (-)** ...
  - ① régler les quantités à préinfuser représentées
- et cela par pas de 0,5 l jusqu'à 3,0 l en déduisant la quantité restante se trouvant encore dans le récipient maintenant au chaud.

**La machine démarre l'opération** lorsque vous quittez ce menu, p. ex. en appuyant sur la ...

- touche **8** (Enter), lorsque vous avez effectué des **modifications** et que vous voulez les **adopter**.
- touche **4** (Esc), lorsque vous n'avez pas effectué de **modifications** et que **rien ne doit être adopté**.



## 9. Débit de produits

Lorsque la machine est préparée comme il faut pour le débit selon ces instructions, l'infusion automatique commence. Dès qu'une quantité débitable est prête, apparaît ...

- ② le **symbole "Infusion active"** - il est déjà possible de prélever du café, mais le remplissage du récipient continue.
- ③ le **symbole "Repos"** - il est possible de prélever du café tant que le récipient affiche une quantité de réserve.



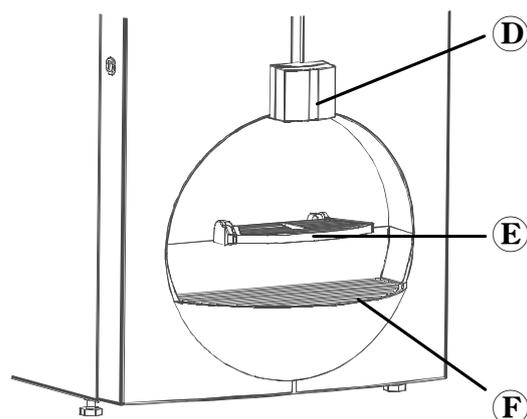
②



③

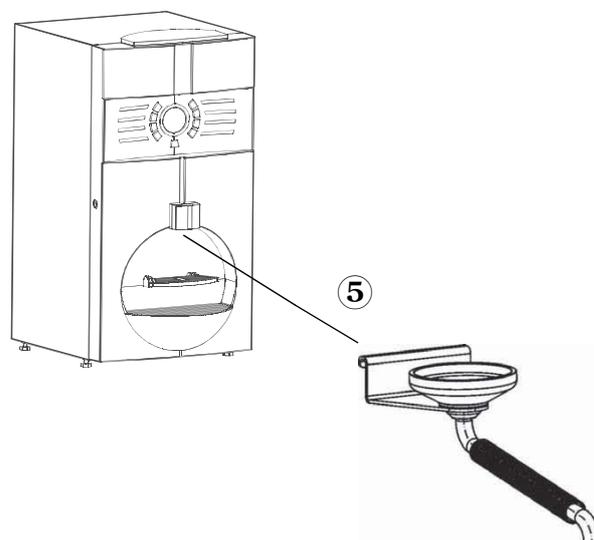
### a) Réglage du récipient

- Ⓔ Dans le cas de tasses à café de hauteur normale, rabattre la **tablette à tasses** et y poser la tasse.
- Ⓕ Pour des tasses hautes ou des cafetières, relever la tablette à tasses et poser le récipient sur la **grille égouttoir**.
- Ⓖ Placer le récipient respectivement choisi au centre de la **sortie de boisson**.
- ⑤ Pour le remplissage dans des **cafetières plus élevées**, une sortie pour cafetière est livrable en option.



### b) Sélection de produit

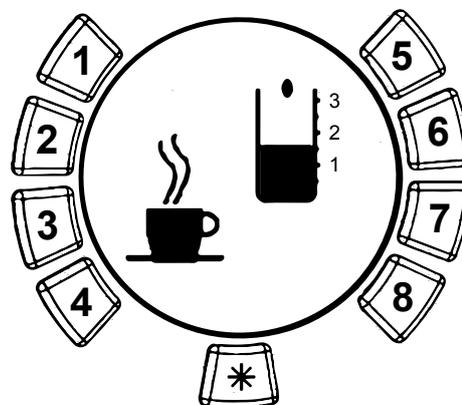
- Appuyer sur la touche du produit souhaité. Selon le réglage dans les fonctions Patron (page 16) ...
  - une **simple pression de touche** suffit pour débiter le produit dosé dans le récipient,
  - vous pouvez, par une **nouvelle pression de touche** annuler le débit,
  - vous devez maintenir la **touche appuyée** tant qu'un débit doit avoir lieu (débit dosé en cafetière).
- Les **noms de produit** au tableau de commande ainsi que dans les menus peuvent être modifiés sur demande par le service après-vente.
- Dans les fonctions Patron (p. 16), il est possible de régler si les produits doivent être débités avec ou sans **compte**.



### c) Débit de la quantité restante

Avant d'arrêter ou de nettoyer la machine, il est possible de prélever le café restant du récipient maintenant au chaud.

Il s'agit d'une fonction dans le menu "Nettoyage" par conséquent décrite à la page 21.



## 10. Menu Patron

Ce menu vous donne accès aux possibilités de réglage protégées ("Fonctions Patron") dont la liste se trouve au chapitre suivant - mais seulement si validé par le service après-vente.

### a) Appeler le menu Patron

- Ⓚ Ouvrir la **porte de l'appareil** et tourner l'**interrupteur à clé** complètement vers la droite dans le sens des aiguilles d'une montre (point noir sur l'image).
- ① Lorsque vous refermez la porte de l'appareil, le menu Patron apparaît à l'**affichage**.

### b) Sélectionner le point de menu

Sélectionner tout d'abord le point de menu que vous voulez contrôler ou modifier. A cet effet, appuyer respectivement au **tableau de commande** sur les touches qui se trouvent à côté des **symboles indiqués à l'affichage** :

- ↑ (2) pour aller par ligne **vers le haut**,
- ↓ (3) pour aller par ligne **vers le bas**,
- Enter (8) pour **appeler** le point de menu sélectionné ou pour **adopter** une valeur déjà réglée sans changement,
- Esc (4) pour **quitter** de nouveau une page de menu.

### c) Menu - Modifier des valeurs de référence

Lorsque des valeurs de référence sont proposées en tant qu'**option de sélection**, appuyer sur la touche ...

- ↑ (6) pour aller par ligne **vers le haut**,
- ↓ (7) pour aller par ligne **vers le bas**,

Lorsque des valeurs de référence sont représentées en tant que **graphique à barres**, appuyer sur la touche ...

- + (2) pour **augmenter** la valeur de barre,
- - (3) pour **réduire** la valeur de barre,

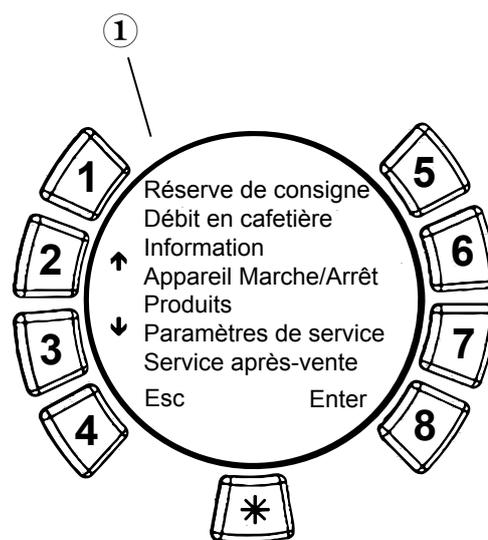
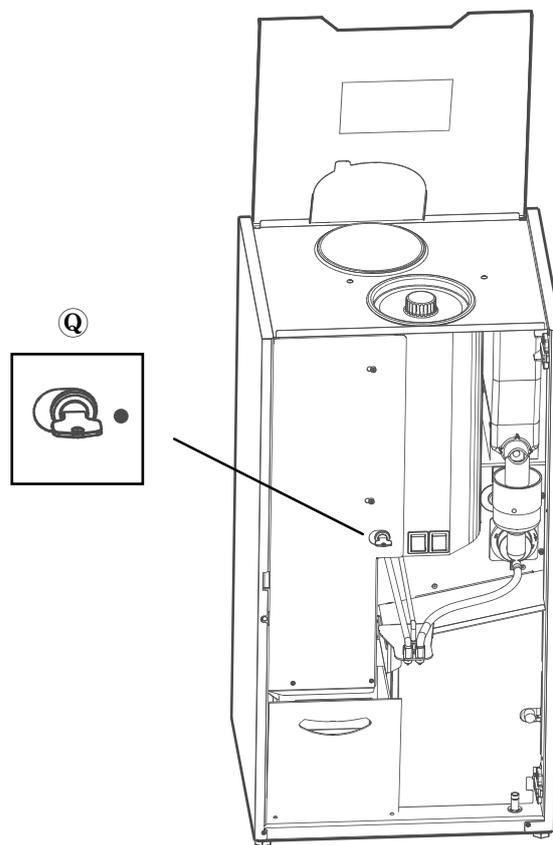
### d) Confirmer / rejeter des modifications

Si vous avez fait votre choix et modifié une valeur, appuyez sur la touche à côté de...

- Enter (8) pour **confirmer la sélection** et quitter cette page de menu.
- Esc (4) pour **rejeter une sélection** et quitter la page de menu sans modification.

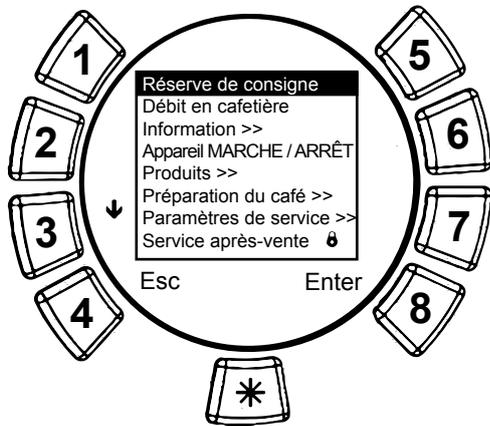
### e) Terminer le menu Patron

- Ⓚ N'oubliez pas, une fois les opérations de réglage terminées, de tourner l'**interrupteur à clé complètement vers la gauche** et de retirer la clé !



## 11. Fonctions Patron

Dans ce chapitre, vous trouverez une description succincte des possibilités de réglage dans le menu Patron. La façon de l'appeler et de l'utiliser est décrite au point 10 :



### a) "Réserve de consigne"

La machine essaie toujours de maintenir la réserve de café réglable ici en poursuivant l'infusion dans la cuve de réserve. Ce réglage est décrit à la page 13.

### b) "Débit en cafetière"

Cette fonction vous permet de valider ou de bloquer le débit en cafetière. Ne sont cependant concernés que les produits pour lesquels le débit en cafetière est validé dans les paramètres respectifs de produit - voir "e) Produits".

### c) "Appareil MARCHÉ / ARRÊT"

Contrairement à la mise en service/hors service complète avec l'interrupteur d'alimentation, vous mettez ici la machine en mode "Standby" - pour la mise en service commandée par logiciel via minuterie (voir 13. "Commutateur à temps")

**Remarque :** lors du passage au mode "Standby", les marcs de café sont automatiquement éjectés.

### d) "Information"

Cette fonction vous permet d'appeler diverses positions du compteur, à savoir pour chaque produit individuel les **sommes quotidiennes** et les **sommes totales** ainsi que la capacité restante du filtre à eau.

Les sommes quotidiennes pour chaque produit s'effacent individuellement en appuyant sur la touche \* pendant l'affichage. Les sommes totales ne peuvent cependant pas être effacées.

### e) "Produits"

Parmi un grand nombre de produits, cette fonction vous permet d'appeler chacun des produits ainsi que ses préréglages.

### f) "Préparation du café"

Cette fonction vous permet de régler la force du café dans la cuve de réserve.

### g) "Paramètres de service"

Sous ce point, vous trouverez trois autres sous-menus. Dans le sous-menu ...

- **"Compte"**, vous pouvez mettre le mode de calcul en service et hors service. (Ce point de menu n'est visible que lorsqu'un système de calcul est raccordé et que cela est réglé dans le menu SAV).
- **"Généralités"**, vous trouverez une série d'autres points de sélection avec la fonction suivante :
  - **"Commutateur à temps"** - vous pouvez programmer ici trois temps de mise en service et hors service, comme décrit de manière détaillée au chapitre 13.
  - **"Réserve de consigne automatique"** - vous avez ici la possibilité de régler huit horaires automatiques auxquels la machine assurera l'infusion d'une réserve de consigne définie, comme cela est décrit en détail au chapitre 14.
  - **"Temps de nettoyage"** - vous pouvez régler ici deux moments par jour; où l'affichage devra convier au nettoyage. En cas de dépassement, seul le contenu de la cuve de réserve pourra encore être sorti.
  - **"Heure"** - L'horloge interne peut être réglée ici comme décrit au chapitre 12.
  - **"Date"** - la manière de la régler est également décrite au chapitre 12.
  - **"Heure d'été"** - vous pouvez régler ici si la commutation entre l'heure d'été et celle d'hiver doit se faire automatiquement.

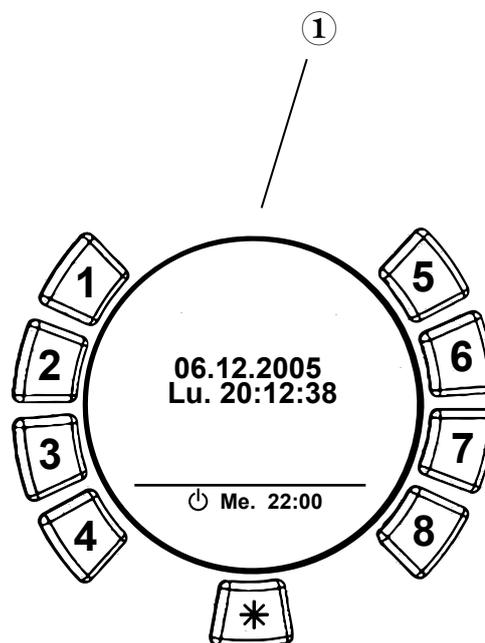
### h) "Service après-vente"

Cette fonction n'est prévue que pour le service après-vente et ne peut être appelée librement.

## 12. Heure et date

Cette fonction vous permet de régler l'heure et la date.

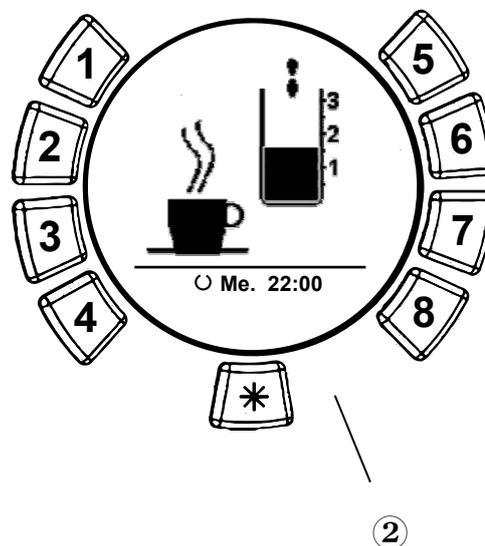
- A cet effet, appelez tout d'abord le **menu Patron**, sélectionnez ensuite "**Paramètres de service**" et puis le sous-menu "**Généralités**".
- Choisissez maintenant la fonction "**Régler l'heure**" ou "**Régler la date**" - selon ce que vous voulez régler.
- Avec les touches **← →**, vous pouvez maintenant sélectionner les endroits à modifier ...
- et modifier la valeur avec les touches **+ / -**.
- Lorsque vous appuyez sur la touche **Enter**, l'horloge démarre automatiquement avec les nouveaux temps réglés.



## 13. Commutateur à temps (fonction minuterie)

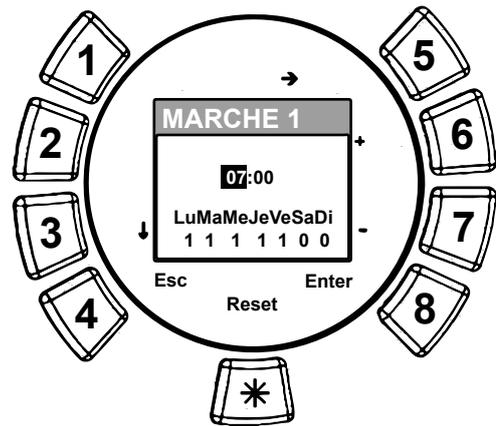
Lorsque l'heure et la date sont dotées de valeurs correctes, comme décrit auparavant, vous pouvez également mettre la machine en service et hors service au moyen de la commande à minuterie. Cependant, cela ne fonctionne que lorsque la machine ...

- n'est pas totalement mise hors service au moyen de l'interrupteur d'alimentation, mais dans le menu Patron ...
  - est seulement mise en mode standby au moyen de la fonction "Appareil MARCHÉ / ARRÉT".
- ① Dans la partie inférieure de l'affichage apparaissent date et heure de l'opération de mise **en service** suivante lorsque
- l'**horloge** et les **temps** de commutation sont programmés comme décrit à cette page et ...
  - que la **fonction minuterie** est activée et ...
  - que la machine a été mise en mode standby au moyen de la **fonction "Appareil MARCHÉ / ARRÉT"**.
- ② Dans la partie inférieure de l'affichage apparaissent date et heure de l'opération de mise **hors service** suivante lorsque
- l'**horloge** et les **temps** de commutation sont programmés comme décrit à cette page et ...
  - que la **fonction minuterie** est activée et ...
  - que la machine est (marche) en mode de service **normal**.



### a) Appel des fonctions du commutateur à temps

- A cet effet, appelez tout d'abord le menu **Patron**, sélectionnez ensuite "**Paramètres de service**" et puis le sous-menu "**Généralités**".
- Sélectionnez la fonction "**Commutateur à temps**". Vous y trouverez les points de sélection "**Mode**" et "**Temps de commutation**".



### b) Activer / désactiver la fonction minuterie

Si vous avez appelé le point de sélection "**Mode**", vous pouvez activer la fonction minuterie (MARCHE) ou la désactiver (ARRET).

**Avertissement** : la fonction minuterie ne doit pas inciter à laisser la machine travailler sans surveillance - elle ne doit qu'éviter à l'exploitant de surveiller constamment l'heure de démarrage.

### c) Régler les temps de commutation

Si vous avez appelé le point de sélection "**Temps de commutation**", vous pouvez programmer maintenant trois temps de mise en marche et trois temps de mise hors service - ainsi que, pour chaque temps de commutation, le jour de la semaine où il doit être actif.

- Sélectionner le moment de mise en marche/ mise à l'arrêt ("Marche / Arrêt 1-3") que vous voulez modifier.
- Avec les touches ← →, vous pouvez maintenant sélectionner les endroits à modifier et ...
- modifier la valeur avec les touches + / - .  
Passez les endroits pour l'heure et les jours de la semaine en revue.
- Avec la touche **9** (Reset), désactivez simultanément tous les jours de la semaine. Les jours de la semaine sont ...
  - **activés** lorsque vous les placez sur "**1**",
  - **désactivés** lorsque vous les placez sur "**0**".
- Une pression sur la touche **8** (Enter) permet d'adopter les réglages.
- Une pression de la touche **4** (Esc) permet de quitter ce menu dans adopter aucune modification.

Pour terminer, ne pas oublier de ramener l'interrupteur à clé vers la gauche et de fermer la porte de l'appareil (terminer le menu Patron).

### d) Mettre la machine en service avant l'heure

Lorsque la machine se trouve en mode "Standby", vous pouvez la remettre en service avant l'heure

- en appelant la fonction "**Appareil MARCHE / ARRET**" dans le menu Patron (cf. chapitre 11).

Le procédé de mise hors service est actif en mode standby.	
La machine est en mode standby, mais l'heure et la date ne sont pas correctes. La mise en service automatique n'est donc pas possible.	
La machine est en mode standby, mais il n'existe pas d'heure de mise en service correcte.(p. ex. commutateur à temps désactivé). Mise en service automatique impossible.	
Le vidage de la cuve de réserve est en cours (vidage du récipient maintenant la chaleur).	

## 14. Réserve de consigne automatique

Cette fonction vous permet de régler un maximum de 8 horaires automatiques auxquels la machine doit commencer l'infusion d'une réserve de consigne. Il est possible d'affecter à chaque horaire automatique une quantité de réserve de consigne lui étant propre ainsi qu'un jour de la semaine où il doit prendre effet.

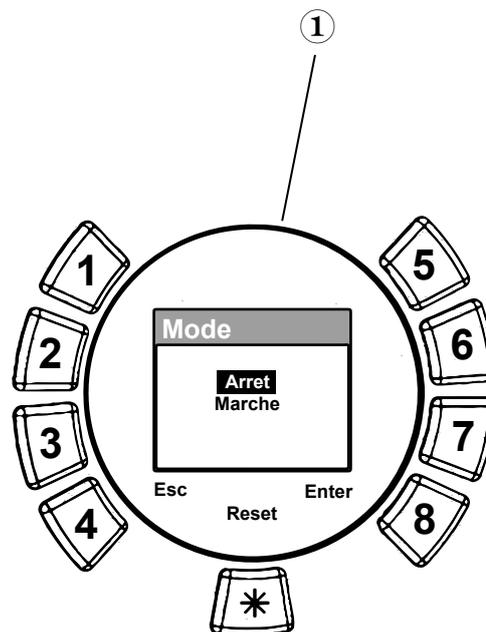
**Condition préalable** pour l'infusion automatique est que l'heure et la date soient réglées avec des valeurs valables et que la **machine soit en marche**.

### a) Appel de la fonction

- A cet effet, appelez tout d'abord le menu **Patron**, sélectionnez ensuite "**Paramètres de service**" et puis le sous-menu "**Généralités**".
- Sélectionnez maintenant la fonction "**Réserve de consigne automatique**". Vous y trouverez les points de sélection "**Mode**" et "**Horaires automatiques**".

### b) Mode : Activer / désactiver la fonction

- ① Si vous avez appelé le point de sélection "Mode", vous pouvez activer la fonction (MARCHE) ou la désactiver (ARRET).



### c) Régler les horaires automatiques

Si vous avez appelé le point de sélection "**Horaires automatiques**", ...

- sélectionnez d'abord l'**horaire automatique** ("Auto 1-8") que vous souhaitez régler.

Lorsque l'horaire automatique sélectionné apparaît à l'affichage, ...

- vous pouvez **sélectionner les endroits** à modifier avec les touches ← → et ...
- **modifier la valeur** avec les touches + / - .

② Passez les endroits pour l'**heure** et les **jours de la semaine** en revue.

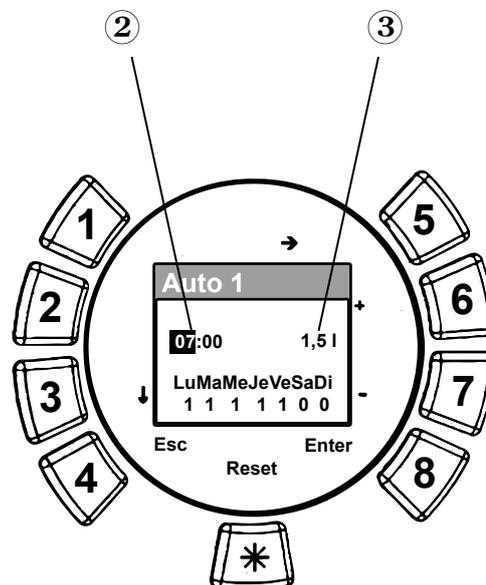
③ Passez les endroits pour la **quantité de réserve de consigne** en revue.

- Avec la touche **9** (Reset), désactivez simultanément tous les jours de la semaine. Les **jours de la semaine** sont ...

- **activés** lorsqu'ils sont placés sur "**1**",
- **désactivés** lorsqu'ils sont placés sur "**0**".

- Une pression sur la touche **8** (Enter) permet **d'adopter les réglages**.

- Une pression de la touche **4** (Esc) permet de quitter ce menu dans adopter aucune modification.



## 15. Nettoyage

Nettoyer la machine à café avec soin selon les indications suivantes pour conserver la valeur et l'hygiène de la machine :

### a) Intervalles de nettoyage

Le **programme de nettoyage** doit avoir lieu **au moins 1x par jour** - normalement avant le début de l'exploitation ou après et, en particulier, avant des arrêts prolongés (p. ex. le week-end).

Un **nettoyage intermédiaire** avec le programme de nettoyage est nécessaire **au bout de 12 heures de service au plus tard** (donc nettoyer au moins 2 x par 24 h).

Des **opérations de nettoyage** manuelles sont nécessaires ...

- **tous les jours** : unité mélangeuse / réservoir
- **toutes les semaines** : réservoir à produits instantanés/ réservoir pour café moulu
- **tous les mois** : tiroir de trémie / vis de transport du réservoir à produits instantanés
- **au besoin** : boîtier de la machine, gros filtre dans le tuyau à eau fraîche (page 10).

### b) Rappel automatique

La machine peut rappeler d'elle-même l'exécution du programme de nettoyage à deux moments de la journée (fonctions Patron : p. 16).

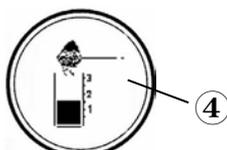
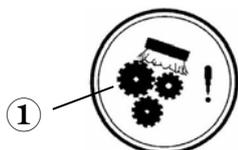
Le nettoyage automatique est actif lorsque ...

- un de ces moments de nettoyage est dépassé et
  - la machine est en service au moins depuis 1 heure depuis le dernier nettoyage et aussi...
  - au moins 1 produit a été débité.
- ① A l'affichage apparaît le symbole "**Nettoyage**" en alternance avec la "disponibilité de débit".

Seuls 50 produits peuvent alors encore être sortis, ou bien le reste de la cuve de réserve - jusqu'au démarrage du programme de nettoyage.

### c) Avant le démarrage du programme de nettoyage

- Si du **café restant se trouve encore dans la cuve de réserve**,
  - placer une cafetière en dessous du débit de boisson et démarrer le débit du café restant avec la touche **3** (cafetière).



### Avertissement !

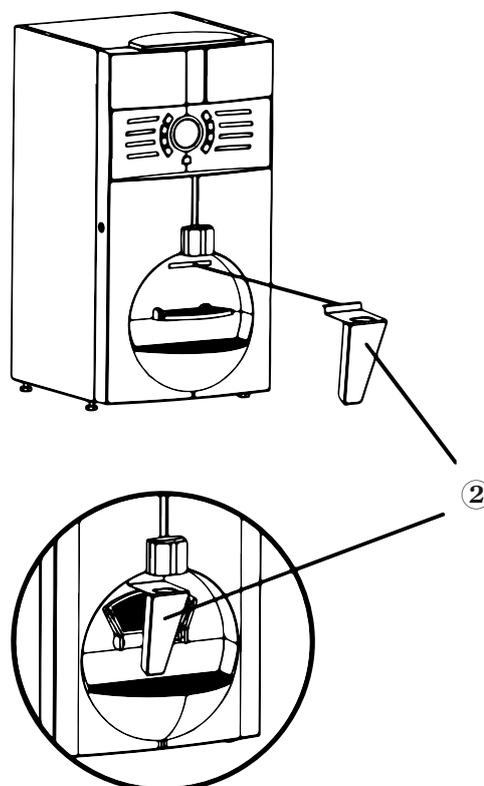
**S'assurer que la machine, lors des travaux de nettoyage ...**

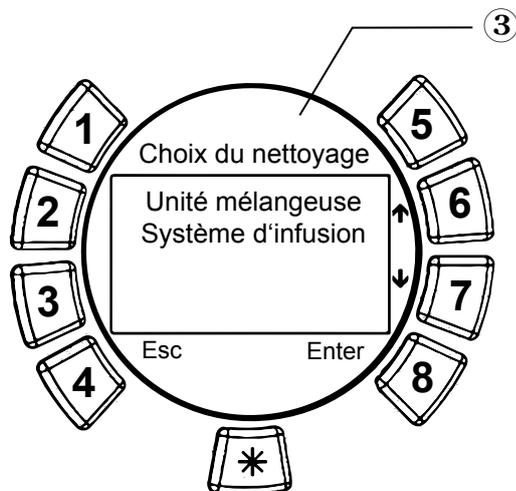
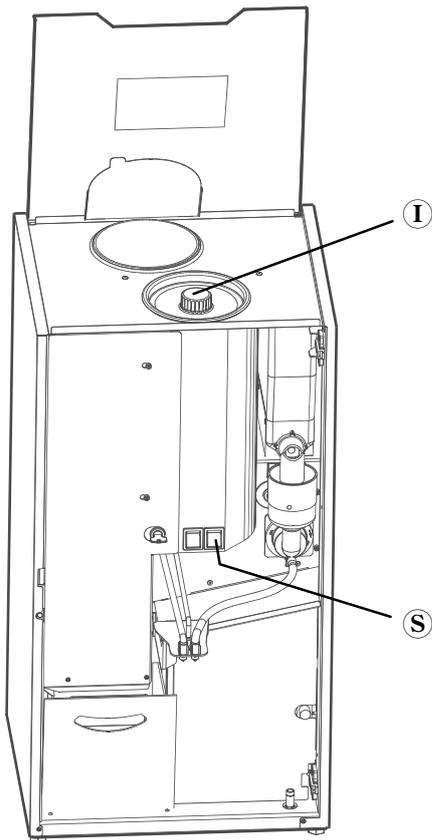
- **n'est jamais plongée dans l'eau** et
- **n'est jamais arrosée d'eau** et
- **n'est jamais nettoyée avec un jet d'eau**
- **Ne pas nettoyer non plus l'emplacement avec un jet d'eau** p. ex. avec un tuyau flexible ou un nettoyeur haute pression.

Sinon, il risque d'en résulter un **danger mortel** par électrocution si de l'eau pénètre dans l'appareil et parvient à des éléments conducteurs de courant.

**Débrancher d'abord le connecteur de secteur et laisser la machine refroidir** avant d'effectuer des opérations de nettoyage à la main sur la machine.

Vous éviterez ainsi des risques de blessure si vous deviez par inadvertance entrer en contact lors du nettoyage avec des pièces brûlantes ou des pièces en mouvement.





- ② Suspendre la **tôle de protection contre les éclaboussures** comme illustré. Vous éviterez ainsi que quelqu'un puisse se brûler avec l'eau de nettoyage brûlante.

#### d) Démarrer le programme de nettoyage

Lorsque la tôle de protection contre les éclaboussures est suspendue comme décrit au point c) :

- ⑤ Ouvrir la porte de l'appareil et appuyer ensuite sur la **touche "Start" (démarrage)** (trois signaux retentissent pour le contrôle). Refermer la porte de l'appareil.
- ③ A l'**affichage** apparaît un menu de sélection. Sélectionner la fonction ...
  - "**Unité mélangeuse**" si vous ne voulez effectuer qu'un rinçage de l'unité mélangeuse (durée env. 1 min.).
  - "**Système d'infusion**" si vous voulez effectuer un nettoyage de l'unité d'infusion (durée env. 22 min.). Ceci ne peut cependant pas être sélectionné si une infusion est justement en cours.

- ④ N'introduire la poudre de nettoyage que lorsque la machine vous y invite - afin que la dissolution n'ait pas déjà lieu lors du pré lavage. Dès que le symbole de l'affichage apparaît ...
  - Ouvrir de nouveau la porte de l'appareil et soulever le couvercle.
  - Mettre **trois cuillers de poudre de nettoyage** dans la cuve de réserve.
  - Avec la **brosse** fournie, enlever le dépôt éventuel dans la cuve de réserve. Sinon la saisie de quantité risque de ne pas fonctionner correctement.
  - Lorsque tout est refermé, confirmer l'introduction de la poudre de nettoyage en appuyant sur la touche \* .

#### Attention !

**Concentrez-vous lors de l'introduction de la poudre de nettoyage ! Celle-ci ne doit jamais être mise dans un autre récipient - surtout pas dans le réservoir à café moulu !**

La poudre de nettoyage contient des éléments **nocifs s'ils sont avalés** et pouvant irriter les yeux et la peau !

Tenir compte des **conseils de sécurité**, livrés avec la poudre de nettoyage. Les prendre pour aller consulter un **médecin** si des **troubles** quelconques apparaissent après l'utilisation de la poudre de nettoyage !

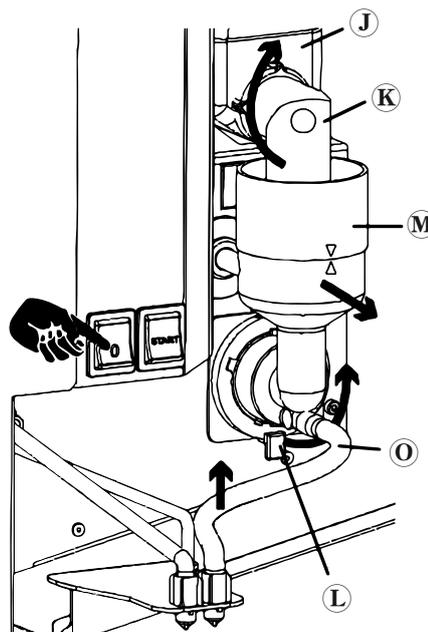
- Lorsque la machine est réglée de telle manière que les marcs de café soient éjectés dans ...
  - le tiroir à marc, le programme de nettoyage démarre déjà.
  - un conteneur, le symbole "Vider le conteneur" apparaît tout d'abord. Le confirmer avec la touche \* . Le programme de nettoyage se poursuit.

### e) Tous les jours : nettoyer l'unité mélangeuse

Nettoyer l'unité mélangeuse **quotidiennement** vu que des produits laitiers y sont traités.

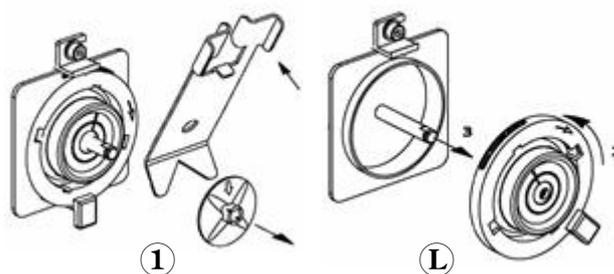
#### Démonter l'unité mélangeuse :

- Retirer entièrement le tuyau à boisson instantanée - aussi bien du boîtier du mélangeur que sur le devant à la sortie de boisson.
- Ⓚ Tourner alors le **glissoir à poudre** au réservoir à produits instantanés vers le haut et ...
- Ⓝ retirer le réservoir à produits instantanés en le soulevant et en le tirant en avant. Pour le nettoyage, vous pouvez retirer tout simplement le glissoir à poudre par l'avant.
- Ⓛ Dévisser ensuite la bride du mixeur en la tournant au petit levier dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Ⓜ Vous pouvez maintenant retirer le **boîtier de mixeur** complet par l'avant.
- ① Retirer la **roue à ailettes du mixeur** de son axe, elle n'y est qu'emboîtée.
- Ⓛ Vous pouvez maintenant enlever aussi la **bride du mixeur**.



#### Nettoyer l'unité mélangeuse :

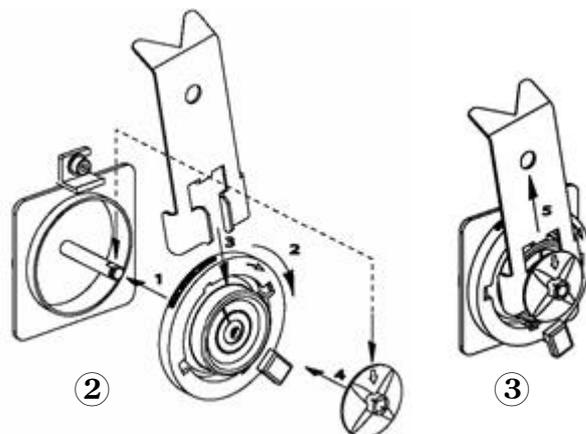
- Nettoyer maintenant avec très grand soin toutes les pièces enlevées dans de l'eau très chaude et avec un **produit de nettoyage adéquat pour les produits laitiers**.
- Rincer toutes les pièces avec de l'eau claire et les laisser d'abord entièrement sécher.
- Sur le réservoir à produits instantanés, nettoyer l'extrémité ouverte de la vis de transport avec un pinceau à poussière propre et bien sec. C'est la place où vous avez enlevé le glissoir à poudre.

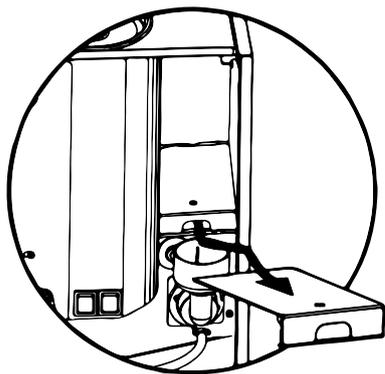


#### Assembler l'unité mélangeuse :

Vous pouvez maintenant tout remonter dans l'ordre inverse. Observer ici :

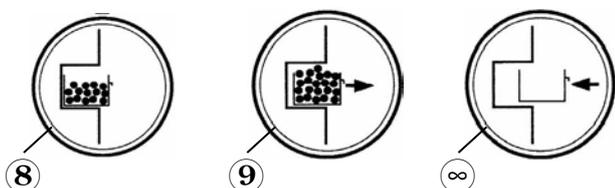
- ② Emboîter la **roue à ailettes du mixeur** sur l'axe de façon à ce que le côté aplati corresponde à la marque (flèche).
- ③ Placer l'outil entre la bride du mixeur et la roue à ailettes du mixer en l'utilisant comme arrêt, pour éviter que la roue à ailettes affûte contre la bride. Ensuite enlever l'outil.
- Le **tuyau flexible à boisson instantanée** doit être entièrement poussé sur les tubulures à l'unité mélangeuse et emboîté devant sur la sortie de boisson. Bien l'y pousser entièrement vers le bas.





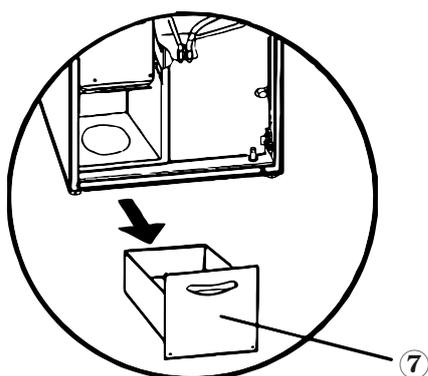
### Nettoyer la zone derrière la fente à air :

- Avant de remettre la trémie sur l'unité mélangeuse :
- enlever la **tôle de protection** avec la fente à air en la soulevant légèrement.
- Nettoyer soigneusement la zone derrière la tôle de protection pour éliminer tous les restes de produits instantanés.
- Remettre la tôle de protection en place. Vous pouvez maintenant terminer l'assemblage de l'unité mélangeuse en posant la trémie.

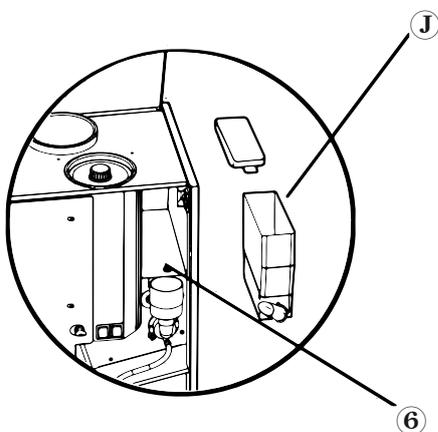


### Vider le tiroir à marc :

Lorsque les marcs de café ne sont pas éjectés dans un conteneur mais dans le tiroir à marc :



- ⑦ Vider le **tiroir à marc** chaque fois que vous ouvrez la porte. Si cela ne devait pas être effectué avant que le tiroir à marc ne ...
  - soit plein à env. **75%**, un symbole ⑧ d'avertissement apparaîtrait à l'affichage.
  - soit plein à **100%**, aucune infusion ne pourrait plus alors avoir lieu. A l'affichage apparaît un symbole de signalisation ⑨.
- Vider le tiroir à marc dans la poubelle normale. Si le tiroir à marc a été tiré plus de 3 s, il apparaît, après la remise en place et la fermeture de la porte de l'appareil, ...
  - à l'**affichage**, la demande si le tiroir à marc est maintenant vide. Le confirmer en appuyant sur la touche **8** (Enter).
  - S'il a été oublié de remettre le tiroir à marc après l'avoir vidé, un symbole d'avertissement apparaît à l'affichage ∞.

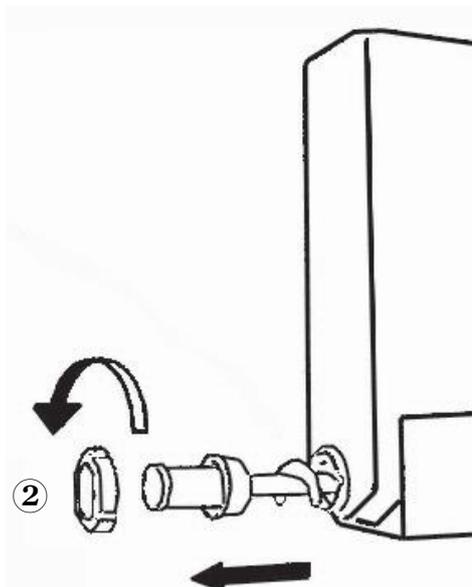


### Vider le réservoir à produits instantanés :

- ⓐ Remettre le réservoir à produits instantanés de manière à ce que son téton à l'avant de la face inférieure du réservoir ...
- ⑥ ... s'encliquette dans le **trou** au fond de la case à produits instantanés. Ce n'est qu'alors que récipient est de nouveau comme il faut dans le guidage.
- Ⓚ Avant de fermer la porte de l'appareil, ne pas oublier de **retourner** le glissoir à poudre dans la trémie **vers le bas**.

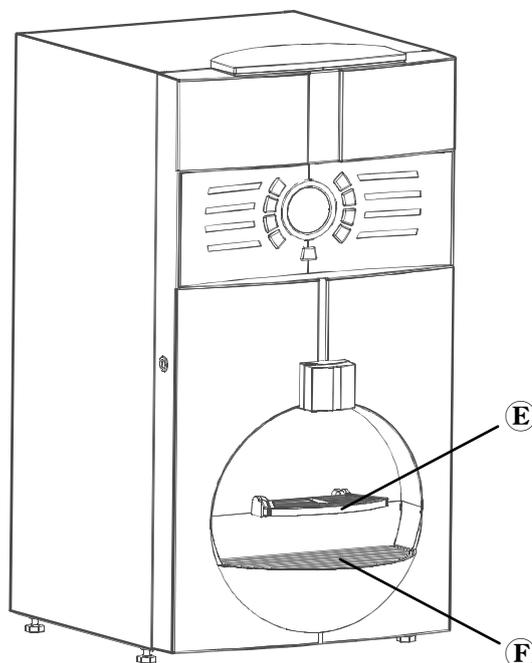
## f) Nettoyage hebdomadaire

- Vider entièrement le réservoir à produits instantanés et le nettoyer avec un **pinceau à poussière propre et sec**. Enlever éventuellement les restes de produits instantanés collés.
- ② Selon le degré d'encrassement, démonter également la **vis de transport**, ...
  - en dévissant derrière le raccord à vis et en retirant simplement la vis de transport.
  - La nettoyer dans de l'eau très chaude.
  - **Attention** : Laisser sécher toutes les pièces avant de les réassembler. Sinon, la poudre instantanée risque de former des paquets.
- ⓐ Remettre le réservoir à produits instantanés de manière à ce que son téton à l'avant de la face inférieure du réservoir ...
  - ... s'encliquette dans le **trou** au fond de la case à produits instantanés. Ce n'est qu'alors que récipient est de nouveau comme il faut dans le guidage.
- ⓑ Avant de fermer la porte de l'appareil, ne pas oublier de **retourner** le glissoir à poudre dans la trémie **vers le bas**.



## g) Nettoyer au besoin

- Essuyer régulièrement les parties en matière plastique, les surfaces laquées et les pièces en acier inoxydable avec un chiffon humide. Ne pas utiliser de produit récurant ni d'objets acérés.
- Si vous utilisez un **produit d'entretien pour acier inoxydable**, il doit être approprié aux machines à café MELITTA® (p.ex. SWIRL produit d'entretien pour acier inoxydable). Ne l'utiliser qu'en tenant compte des conseils de sécurité fournis avec ce produit d'entretien.
- ⓑ Enlever la grille égouttoir dès qu'un encrassement est visible : à cet effet, appuyer légèrement à l'arrière de la grille égouttoir de façon à ce qu'elle se soulève devant et puisse être enlevée facilement. Essuyer ensuite aussi le bac égouttoir comme il faut avec un chiffon humide.
- Ⓒ La **tablette à tasses** s'enlève facilement. Ecarter tout simplement à gauche et à droite les supports flexibles et enlever la tablette à tasses dès qu'un encrassement est visible. Nettoyer cette pièce dans de l'eau bien chaude avec un produit à laver la vaisselle normal.



## 16. Maintenance

**En raison des risques y étant liés, les réparations et travaux de maintenance ne doivent être effectués que par le service après-vente ou des spécialistes ayant reçu l'autorisation du fabricant.**

### a) Lorsque des erreurs surviennent

Avant de continuer à utiliser la machine, faire d'abord contrôler les **défauts de fonctionnement ou endommagements** par le service après-vente qui se chargera, le cas échéant, d'une remise en état. C'est le cas p.ex. ...

- lorsque le **boîtier** est endommagé ou que la **porte** ne ferme pas comme il faut,
- lorsque le **câble d'alimentation électrique** ou le **connecteur de secteur** est endommagé ou lorsque le **fusible** pour le circuit électrique de votre machine se déclenche de manière répétée,
- lorsque de **l'eau** s'échappe de la machine,
- lorsque des **messages d'erreur** apparaissent à l'affichage ou que la machine ne fonctionne pas comme d'habitude,
- lorsqu'une odeur inhabituelle est constatée ou un développement de chaleur sur le boîtier (en service, le boîtier n'est normalement que tiède).

**Débrancher dans tous ces cas le connecteur** de la prise de courant et arrêter l'eau. Faire appel au service après-vente.

### b) Intervalles de contrôle et de maintenance

- Après toutes les 80.000 tasses environ, une **maintenance de la machine** doit être effectuée par le service après-vente (payant). Veiller à prendre un rendez-vous à temps pour éviter une usure inutile.
- Surveiller l'efficacité de vos filtres à eau montés en amont comme décrit dans les documents des filtres. Renouveler les filtres à eau tous les 12 mois au plus tard pour prévenir toute germination et toute pollution de l'eau.

Sur demande, Melitta Professional Coffee Solutions offre un ample contrat de maintenance garantissant également le respect de tous les intervalles de contrôle et de maintenance.

## 17. Gestion des déchets

La machine est construite et fabriquée de façon à permettre une gestion des déchets tenant compte de l'environnement.

### a) Déchets

Les déchets résultant de l'infusion sont purement organiques et peuvent être mis dans la poubelle normale.

### b) Eaux usées

Les eaux usées résultant de l'infusion et du nettoyage correspondent aux caractéristiques des eaux usées domestiques en général et peuvent donc aller au tout-à-l'égout.

### c) Produits de nettoyage

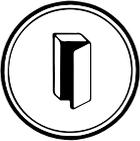
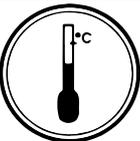
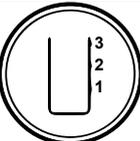
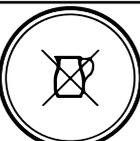
Les produits de nettoyage conseillés dans ces instructions et pouvant le cas échéant être obtenus auprès de Melitta Professional Coffee Solutions, correspondent aux exigences légales dans le cas d'une utilisation conforme à la finalité et peuvent donc aller au tout-à-l'égout avec l'eau de lavage sans plus d'autres mesures.

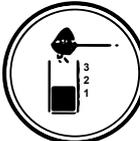
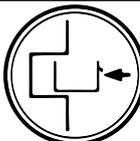
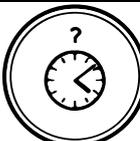
### d) Machine

La machine se compose essentiellement de matériaux recyclables, p. ex. acier, acier inoxydable, matière plastique et composants électroniques. Aucun matériau nécessitant une gestion spéciale n'a été monté - en particulier **pas de** cellules d'énergie ni de batterie backup pour conserver la mémoire.

**Conseil :** remettez les appareils électriques ne fonctionnant plus ou devenu peu sûrs à un centre de ramassage pour recyclage électronique prévu à cet effet.

## 18. Affichages

	Porte de l'appareil ouverte, p. 11.
	Pression de cuve trop basse ! Attendre le pompage. Le robinet est-il ouvert ?
	Pression de cuve trop basse ! Attendre le chauffage !
	Programme de mise en marche est en cours.
	Pas assez de café dans le réservoir, p. 13.
	Pas assez de poudre instantanée dans le réservoir à produits instan- tanés ! P. 11.
	Débit prêt. Nouvelle infusion en cours, p. 13.
	Produit débité dans une grande tasse, p. 14.
	Produit débité dans une petite tasse, p. 14.
	Produit débité dans une cafetière, p. 14.
	Le débit de cafetière n'est pas validé, p. 16.
	Réservoir à café moulu presque vide, remplir de nouveau !

	Filtere à eau épuisé. Echanger la cartouche, p. 5.
	Invitation au nettoyage. Effectuer le nettoyage, p. 20.
	Programme de nettoyage en cours.
	Mettre de la poudre de nettoyage dans la cuve de réserve, p. 20.
	Touche * confirmer l'introduction de la pastille de détergent, p. 21.
	Tiroir à marc bientôt plein, p. 23.
	Tiroir à marc plein. Vider, p. 23.
	Tiroir à marc absent, le mettre en place, p. 23.
	Heure / Date pas valable, régler de nouveau, p. 17.
	Noter l'affichage du code d'erreur, démarrer éventuellement le nettoyage, arrêter la machine et la remettre en marche : si pas éliminée, appeler le service après-vente.
	Tiroir à marc plain / Vider. P. 23.
	Pas assez de café moulu dans le réservoir à café moulu ! P. 11.

**Notes**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**Melitta macht Kaffee zum Genuss<sup>®</sup>**



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