



MACHINE À CAFÉ

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET D'UTILISATION



X680C

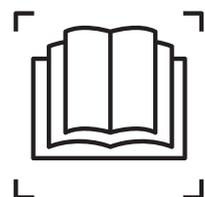


Table des matières

1 Consignes de sécurité	04
1.1 Utilisation appropriée	04
1.2 Conditions d'utilisation de la machine à café	04
1.3 Explication des symboles de sécurité	05
1.4 Consignes générales de sécurité pour l'utilisation de la machine à café	05
2 Description de la machine	08
2.1 Aperçu des appareils	08
2.2 Surface de l'écran	10
2.3 Contenu de la livraison	12
2.4 Données techniques	13
3 Installation	16
3.1 Consignes d'installation	16
3.2 Dimensions	16
3.3 Lieu d'installation	17
3.4 Raccordement électrique	17
3.5 Raccordement à l'eau	17
4 Mise en service	19
4.1 Remplir le matériau	19
4.2 Réglage du programme lors de la mise en service	19
5 Utilisation de la machine à café	20
5.1 Remplir les grains de café	20
5.2 Remplir de poudre	21
5.3 Remplir le réservoir d'eau	21
5.4 Raccordement au lait	22
5.5 Vider le à grains	23
5.6 Vider le réservoir de	24
5.7 Mettre la machine en marche	25
5.8 Préparation des boissons	25
5.9 Distribution de vapeur	28
5.10 Réglage de la finesse de broyage	28
6 Programmation	29
6.1 Accès au menu	29

Table des matières

6.2 Structure des menus pour les réglages du programme	30
6.3 Maintenance	31
6.4 Boissons	34
6.5 Système	39
6.6 Panneau de commande	44
6.7 Utilisateur	48
6.8 Langue	48
6.9 Statistiques	48
6.10 Aide	49
6.11 Fonction IOT	50
7 Nettoyage et service	50
7.1 Aperçu des intervalles de nettoyage	50
7.2 Préparation des pièces	51
7.3 Nettoyage quotidien	52
7.4 Nettoyage hebdomadaire	54
7.5 Nettoyage de l'unité d'ébouillantage, le cas échéant	58
7.6 Nettoyage du système de lait, le cas échéant	59
7.7 Détartrage, le cas échéant	59
8 Communications et déclarations	61
8.1 Messages de l'entreprise	61
8.2 Message d'erreur	62
9 Mise hors service	64
9.1 Préparation à la mise hors service	64
9.2 Mise hors service à court terme (dans un délai d'un mois)	64
9.3 Mise hors service à long terme (plus d'un mois)	64
10 Transport et stockage	65
10.1 Transport	65
10.2 Stockage	65
10.3 Remise en service après un stockage prolongé ou une non-utilisation	65
11 Élimination des déchets	66

1. les consignes de sécurité

1.1 appropriée

1.1.1 Machine à café

1. les X680 sont des machines professionnelles destinées à la préparation de boissons et prévues pour une utilisation dans la restauration, les bureaux, les hôtels, les magasins de proximité et autres environnements similaires.
2. la X680 est conçue pour traiter des grains de café entiers, du chocolat en poudre, du lait en poudre et du lait frais.
3. le X680 est conçu pour être utilisé à l'intérieur, mais pas à l'extérieur

1.2 Conditions d'utilisation de la machine à café

1. Le X680 est destiné à être utilisé uniquement par un personnel formé.
2. N'utilisez pas la X680 ou les appareils complémentaires avant d'avoir lu et compris entièrement la description correspondante.
3. Les machines à café en libre-service doivent toujours être surveillées pour protéger les utilisateurs.
4. N'utilisez pas le X680 ou des accessoires si vous n'êtes pas familiarisé avec les différentes fonctions.
5. N'utilisez le X680 que si la machine ou les accessoires ont été nettoyés ou remplis comme prévu.
6. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas utiliser la X680 ni ses accessoires. Les enfants de plus de 8 ans et les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience ou de connaissances dans l'utilisation de la machine peuvent utiliser le X680 sous surveillance permanente.
7. N'installez pas la machine à café à proximité d'un jet d'eau.
8. Nettoyez la machine à café au moins une fois par jour et plus souvent si nécessaire et utilisez uniquement des pastilles de nettoyage et de la poudre de détartrage Mayway. Pour plus d'informations, consultez le chapitre 7 ou le manuel "Nettoyage et détartrage".
9. Observez attentivement les indications suivantes et suivez les instructions affichées à l'écran pendant l'entretien. Vous trouverez de plus amples informations au chapitre 7 ou dans le manuel "Nettoyage et détartrage".

1.3 Explication des symboles de sécurité

Le respect de ces consignes de sécurité est indispensable pour garantir la sécurité personnelle et l'intégrité de la machine. Les symboles et les mots de signalisation indiquent le degré de danger comme suit :

AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT indique un danger potentiel qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou des blessures de gravité moyenne.

ATTENTION

ATTENTION indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures légères ou modérées.

REMARQUE

REMARQUE attire votre attention sur le risque d'endommagement de la machine.

1.4 Consignes générales de sécurité pour l'utilisation de la machine à café

Une utilisation incorrecte de la machine à café peut entraîner des risques potentiels pendant son fonctionnement. Veuillez suivre les conseils suivants pour l'utilisation de la machine à café afin d'éviter les blessures et les risques pour la santé.

AVERTISSEMENT

Risques pour la santé dus à l'électrocution

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son service après-vente.

1. les cordons d'alimentation, les câbles ou les connecteurs endommagés peuvent entraîner un risque d'électrocution.
2. ne raccordez pas à l'alimentation électrique des cordons d'alimentation, des câbles ou des connecteurs endommagés
3. veillez à ce que la machine et le câble d'alimentation ne se trouvent pas à proximité de surfaces chaudes telles que des cuisinières à gaz ou électriques ou des fours.
4. veiller à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas coincé et ne frotte pas contre des arêtes vives.
5. ne plongez pas la fiche d'alimentation dans l'eau ou dans d'autres liquides et ne versez pas d'eau ou d'autres liquides sur la fiche d'alimentation. La fiche d'alimentation doit être sèche.
6. des réparations ou des travaux d'entretien inappropriés sur les systèmes électriques peuvent entraîner un risque d'électrocution.
7. ne confiez les travaux d'entretien qu'à des personnes autorisées et qualifiées à cet effet.

AVERTISSEMENT

Risque d'étouffement

1. les emballages en plastique peuvent provoquer l'étouffement des enfants
2. s'assurer que les enfants et les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites n'ont pas accès aux emballages plastiques

ATTENTION

Risque de brûlure

1. les liquides chauds et la vapeur s'échappent pendant le nettoyage et peuvent provoquer des brûlures. N'approchez pas les mains des becs verseurs et des buses pendant cette opération.
2. ne placez rien sur la grille d'égouttage
3. n'utilisez que des récipients à boire appropriés
4. soyez toujours prudent avec les boissons chaudes
- 5) EN CAS DE BRÛLURE : refroidissez immédiatement la zone touchée et consultez un médecin en fonction de la gravité de la blessure.

ATTENTION

Risque de blessure

1. si des objets tombent dans le broyeur, des éclats peuvent être projetés et provoquer des blessures.
2. n'insérez jamais d'objets dans le broyeur

ATTENTION

Coupures/écrasements

1. les composants actifs à l'intérieur de la cafetière peuvent blesser les doigts ou les mains
2. n'oubliez pas d'éteindre la machine à café et de la débrancher avant de retirer le moulin ou de mettre la main dans le module d'infusion.

ATTENTION

Irritation par les produits de nettoyage

1. les pastilles de nettoyage, les nettoyeurs pour système de lait et les détartrants peuvent provoquer une irritation de la peau.
2. respectez les indications de danger figurant sur l'étiquette du produit de nettoyage concerné
3. évitez tout contact avec les yeux et la peau
4. lavez-vous les mains après avoir été en contact avec des produits de nettoyage. Consultez un médecin si nécessaire.
5. les produits de nettoyage ne doivent pas se retrouver dans les boissons

ATTENTION

Danger pour la santé dû à la formation de germes

1. si le nettoyage est insuffisant, des résidus alimentaires peuvent s'accumuler dans la machine et sur la buse et ainsi contaminer les produits.
2. n'utilisez la machine que si elle a été nettoyée conformément aux instructions.
3. nettoyez quotidiennement la machine conformément aux instructions.
4. informez le personnel de service des mesures de nettoyage nécessaires
5. si la machine n'est pas utilisée pendant une longue période, des résidus peuvent s'accumuler. Nettoyez la machine avant de l'utiliser.
6. si un filtre à eau est utilisé trop longtemps, des algues peuvent se former. Remplacez le filtre à eau lorsque la machine vous le demande.
7. la date de péremption des grains de café, de la poudre et du lait frais doit être respectée.

ATTENTION

Risque de blessures mécaniques

1. l'appareil doit être placé en position horizontale
2. si la machine n'a pas été complètement vidée et être stockés à des températures négatives

2. description de la machine

2.1 Aperçu des appareils

Les machines à café X680C sont disponibles dans de nombreuses variations. Un exemple de configuration est illustré ici. Veuillez noter que votre machine à café peut être différente de la configuration illustrée ici.

réservoir à grains gauche

réservoir à grains droit

Réservoir de poudre

Panneau de commande

Ecoulement de café et de lait

Barre à eau chaude

Bol pour tasse

Barre à vapeur

Réservoir d'eau

Récipient à marc de café

Bac à égouttures

Le panneau de commande ouvert

Interrupteur marche/arrêt

Mixeur

Dos de la machine

Connecteur MD

Raccordement réservoir d'eau, sirop, refroidisseur de lait

Raccord de tuyau d'évacuation des eaux usées

Connecteur d'antenne (en option)

Connexion USB

Raccord eau du robinet

Raccordement d'eau à un réservoir d'eau

2.2 Surface de l'écran

Le X680C est disponible avec trois types d'interface utilisateur - standard, libre-service et professionnelle - pour répondre aux besoins de différents scénarios. Consultez la **page 41** pour connaître le type spécifique de commutation de l'interface utilisateur.

2.2.1 Interface utilisateur standard

En touchant l'icône "Membre", vous pouvez démarrer le réglage de la fonction membre

L'interface standard est conçue pour être utilisée par des opérateurs non professionnels et du personnel professionnel. La fonction d'adhésion peut être exécutée en haut à droite de l'écran.

2.2.2 Interface utilisateur en libre-service

Choisissez ici la langue (quatre langues différentes sont disponibles)

Spécialement conçu pour être utilisé dans des scénarios de libre-service dans les magasins de petit-déjeuner et les hôtels. L'utilisateur peut choisir la langue dans le coin supérieur droit de l'écran sans avoir à accéder au menu.

2.2.3 Interface utilisateur professionnelle

Généralement utilisé dans des scénarios commerciaux, l'appareil doit être utilisé par des opérateurs professionnels. Il est possible de créer des files d'attente de produits dans cette interface utilisateur.

2.2.4 Icônes à l'écran

Symbole	Nom	Description
Membre		Accès aux paramètres d'adhésion
Logo		Accès aux paramètres du menu
Défilement		Conseils pour les pages à boire et page actuelle
Ajouter		Ajouter des boissons
Fermer		Fermer la page actuelle
Avertissement		Afficher l'avertissement
Température du chauffe-eau		Afficher la température du chauffe-eau
Température du bloc thermique		Afficher la température du bloc thermique
Position de l'unité d'ébullantage		Afficher l'état de fonctionnement de l'unité d'ébullantage actuelle
Message d'erreur		Afficher le message d'erreur
Débit d'eau		Afficher la vitesse actuelle du débit d'eau, unité : ml/s
Inactif		La boisson est "inactive" et ne peut pas être préparée.

2.2.5 Symboles dans le réglage du menu

Symbole	Nom	Description
	Quitter	Retour à la page principale. Pour accéder à nouveau au menu, il faut saisir le code PIN.
	Page principale	Retour à la page principale. Il n'est pas nécessaire de saisir le code PIN pour accéder à nouveau au menu.
	Sélection	L'élément est sélectionné ou activé.
	Modifier	L'édition de cet élément est autorisée.

2.3 Contenu de la livraison

Le contenu de la livraison peut varier en fonction de la configuration de l'appareil.

Partie	Illustration	Quantité
Tuyau de raccordement pour l'eau du robinet		1
Raccordement pour l'eau du robinet		2
Tuyau d'évacuation des eaux usées		1
Clé		1
Tuyau à lait		1
Manuel d'utilisation		1
NTC		1

2.4 Caractéristiques techniques

Dimensions de l'écran	10,1 pouces
Capacité de la chaudière	0,7 litre
Capacité du réservoir d'eau	4 litres
Capacité du bac d'égouttage	2 litres
Capacité du réservoir à marc de café	45 pièces
Hauteur de l'écoulement de café	hauteur 1=100 millimètres hauteur 2=160 millimètres
Pression d'eau admissible	0,5~6 bar
Capacité du réservoir à grains gauche	1200 g
Capacité du réservoir à grains droit	1200 g
Capacité du réservoir de poudre	1500 g
Capacité du réservoir de poudre droit	/
Type d'alimentation électrique	220-240 V 50/60 Hz
Puissance nominale	2500 W
Dimensions de la machine	560 mm x 380 mm x 690 mm
Poids net	30 kg
Niveau sonore	< 70 dB

Selon le modèle et le lieu de vente de la machine, la fonction IOT est en option. Contactez le service après-vente pour plus d'informations.

Fréquence radio et paramètres

GSM	non pris en charge	supporteGPRS : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
		soutenuEDGE : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
CDMA	non pris en charge	cdma2000 non pris en charge
WCDMA	non pris en charge	
TD-SCDMA	non pris en charge	
TD-LTE	<input checked="" type="checkbox"/> B38 ; <input checked="" type="checkbox"/> B39 ; <input checked="" type="checkbox"/> B40 ; <input checked="" type="checkbox"/> B41	
LTE FDD	<input checked="" type="checkbox"/> B1 ; <input checked="" type="checkbox"/> B3 ; <input checked="" type="checkbox"/> B5 ; <input checked="" type="checkbox"/> B7 ; <input checked="" type="checkbox"/> B8 ; <input checked="" type="checkbox"/> B20 ;	
5G	non pris en charge	
GPS	supporte	
WLAN	<input checked="" type="checkbox"/> 2,4 GHz ; <input checked="" type="checkbox"/> 5,1 GHz ; <input checked="" type="checkbox"/> 5,8 GHz	
Bluetooth	<input checked="" type="checkbox"/> 2,4 GHz <input checked="" type="checkbox"/> BR <input checked="" type="checkbox"/> EDR <input checked="" type="checkbox"/> LE (<input checked="" type="checkbox"/> 4,0 <input type="checkbox"/> 5,0)	

Détails de la section WLAN

Système de support 2,4 GHz : 802.11b 802.11g 802.11n 802.11ax
 5,1 GHz : 802.11a 802.11n 802.11ac 802.11ax
 5,8 GHz : 802.11a 802.11n 802.11ac 802.11ax
 Bande passante occupée 2,4 GHz : 20M 40M
 5,1 GHz : 20M 40M 80M 160M
 5,8 GHz : 20M 40M 80M
 Mode de modulation LTE FDD: QPSK/16QAM
 TD-LTE : QPSK/16QAM
 BT : GFSK, $\pi/4$ -DQPSK, 8-DPSK
 WLAN : DBPSK/DQPSK/CCK/BPSK/QPSK/16QAM/64QAM/256QAM

TECHNIQUE

PARAMÈTRES

Gamme de fréquences occupée Puissance de transmission

Valeur cible LTE FDD :
 Volume 1
 UL : 1920-1980 MHz
 DL : 2110-2170 MHz
 Bande 3 :
 UL : 1710-1785 MHz LTE
 DL : 1805-1880 MHz FDD : $\leq 20/15/10/5/3/1,4$ LTE :
 UL : 824-849 MHz MHz
 23dBm \pm 2.7dB
 DL : 869-894 MHz TD-LTE : $\leq 20/15/10/5$ MHz BT :
 Bande 7 : BT : ≤ 2 MHz ≤ 20 dBm(EIRP)
 UL : 2500-2570 MHz WLAN : WLAN :
 DL : 2620-2690 MHz ≤ 20 MHz ≤ 20 dBm(EIRP)
 Bande 8 : ≤ 40 MHz $\leq 20/23$ dBm(EIRP)
 UL : 880-915 MHz ≤ 80 MHz (nonsupport TPC)
 DL : 925-960 MHz ≤ 33 dBm(EIRP)

Volume 20 :

UL : 832-862 MHz

DL : 791-821 MHz

TD-LTE :

Volume 38 : 2570-
2620 MHz

Volume 39 : 1880-
1920 MHz

Volume 40 : 2300-
2400 MHz

Volume 41 : 2555-
2655 MHz

BT : 2,400-
2,4835 GHz

GPS :

1574,397-1576,443
MHz

WLAN :

2,400-2,4835 GHz

5,150-5,350 GHz

5,725-5,850 GHz

3. installation

3.1 Conseils d'installation

1. l'installation de la machine ne doit être effectuée que par un technicien de service formé à cet effet
2. le fabricant n'est pas responsable des blessures causées par un montage incorrect de l'unité.
3. les accessoires d'origine doivent être utilisés lors de l'installation
4. le personnel d'installation effectue la première mise en service de votre machine à café et vous guide à travers les fonctions de base.

[Si vous avez des questions, veuillez vous adresser au service clientèle.](#)

3.2 Dimensions

Unité de mesure : millimètre

Zone optionnelle pour les raccordements par percement dans le comptoir pour,

Eau douce, électricité, eaux usées

trou de 60 mm

Réservoir à grains

Réservoir de poudre

Interrupteur d'alimentation

Bouton-poussoir

Entrée du tuyau à lait

Interface d'alimentation

Interface 485

Interface MD

Orifice d'évacuation Raccordement eau

3.3 Lieu d'installation

1. le lieu d'installation doit être sec et protégé des projections d'eau
2. un peu de condensation, d'eau ou de vapeur peut toujours s'échapper d'une machine à café
3. n'utilisez pas la cafetière à l'extérieur
4. la machine doit être installée sur une surface solide, plane et résistante à la chaleur
5. la température ambiante doit être comprise entre 5 °C et 35 °C

3.4 Raccordement électrique

1. le raccordement au secteur doit correspondre à la tension, à l'intensité et à la fréquence indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil
L'installation de fiches électriques incorrectes ou inadaptées peut entraîner des courts-circuits et des incendies. La fiche ne doit être choisie et installée que par un personnel de service qualifié.
2. le X680C n'est électriquement sûr que s'il est correctement mis à la terre, comme décrit dans les règles de sécurité électrique actuelles. Vérifiez que les prescriptions sont respectées et, en cas de doute, faites vérifier minutieusement le câblage par un personnel qualifié.
3. le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages causés par une mise à la terre incorrecte ou une utilisation inappropriée du bloc d'alimentation.
4. l'utilisateur n'a rien à changer pour faire basculer le produit entre 50 et 60 Hz. Le produit peut s'adapter aussi bien à 50 qu'à 60 Hz.

3.5 Raccordement à l'eau

Le X680C peut être alimenté en eau à partir d'un réservoir, d'un robinet ou d'un tonneau. L'alimentation en eau à partir du réservoir et du robinet sont les configurations standard lorsque les réglages d'usine sont terminés. L'alimentation en eau par défaut se fait à partir du réservoir d'eau.

3.5.1 Qualité de l'eau

Dureté totale :	4-8 dH GH 70-140 ppm (mg/l)
Dureté carbonatée :	3-6 dH KH / 50-105 ppm (mg/l)
Acidité/pH :	6,5-7,5 pH
Teneur en chlore :	< 25 mg/l
TDS	30 - 150 ppm (mg/l)
conductivité électrique	50-200 µS/cm (microsiemens)
Teneur en fer	< 0,3 mg/l

Pour garantir la qualité de l'eau requise, un système de filtration de l'eau doit être installé.

3.5.2 Raccordement à l'eau courante

La distance entre la machine et l'arrivée d'eau ne doit pas dépasser 1 mètre (utilisez uniquement le tuyau d'origine fourni pour raccorder l'appareil). La pression de l'eau doit être comprise entre 2 et 6 bars. Si la pression de l'eau est supérieure à 6 bars, il faut installer un réducteur de pression.

3.5.3 Raccordement pour l'alimentation en eau via un réservoir externe (bidon)

Pour raccorder l'alimentation en eau via un réservoir externe (bidon), il faut utiliser les accessoires disponibles en option. Veuillez contacter le service après-vente si vous souhaitez utiliser l'alimentation en eau via un récipient externe (bidon).

3.5.4 Raccordement automatique des eaux usées

La distance entre l'évacuation de l'eau et la machine ne doit pas dépasser 1 mètre. Pour un écoulement correct, veillez à ce que l'écoulement d'eau (tuyau) ne s'affaisse pas.

3.5.5 Installation du filtre à eau

1. choisissez un niveau approprié parmi A, B, C en fonction de la qualité réelle de l'eau
2. connectez le filtre à eau à l'adaptateur
3. insérez le filtre à eau dans le raccord du réservoir d'eau
4. choisissez 'Filtre à eau pour accessoires du système
5. sélectionnez Installation/remplacement et filtre à eau interne, saisissez la capacité d'absorption d'eau en fonction du niveau approprié, puis appuyez sur "Terminer".
6. tapez sur "Confirmer".

[Voir le mode d'emploi du filtre à eau pour la capacité](#)

4. première mise en service

4.1 Remplir le matériau

Remplir le matériau dans la machine. Voir page 16 pour une utilisation spécifique.

[Veillez utiliser le réservoir d'eau interne lors de la première mise en service.](#)

4.2 Réglage du programme de démarrage

Après la première mise en marche de la machine, l'accès au réglage du programme de démarrage est possible pour la première fois. La procédure spécifique est la suivante :

1. soulevez le panneau de commande avant et appuyez sur l'interrupteur d'alimentation
2. appuyez sur le bouton d'activation de l'écran
3. l'écran est allumé
4. choisissez la langue
5. régler l'heure et la date
6. définir le code PIN
7. sélectionner la surface de l'écran
8. réglez l'affichage du panneau de commande
9. cliquez sur "Terminer" pour de terminer le recrutement

5. service

5.1 Remplir les grains de café

1. utilisez la clé pour ouvrir le couvercle du réservoir à grains (si nécessaire)
2. soulevez le couvercle du réservoir à grains
3. ajoutez des grains de café
4. installez le couvercle et verrouillez-le (si nécessaire)

N'insérez jamais d'objets dans le réservoir à grains ou dans le moulin. Dans le cas contraire, des éclats pourraient être projetés et provoquer des blessures.

1. faites attention lorsque vous ajoutez des grains de café et veillez à ce qu'aucun grain ne tombe dans l'espace entre les bacs à grains.
2. ne pas verser de café moulu dans le réservoir à grains
3. ne versez pas de liquide dans le réservoir à grains

5.2 Remplir de poudre

1. utilisez la clé pour déverrouiller le couvercle du réservoir de poudre (si nécessaire)
2. soulevez le couvercle du réservoir de poudre
3. remplissez la poudre appropriée pour la machine à café entièrement automatique.
4. installez le couvercle et verrouillez-le (si nécessaire)

1. ne versez pas de café moulu dans le réservoir à poudre

2. ne versez pas de liquide dans le réservoir de poudre

5.3 Remplir le réservoir d'eau

1. retirer le réservoir d'eau
2. remplir le réservoir d'eau avec de l'eau potable
3. fixer le réservoir d'eau (s'assurer que le réservoir d'eau est correctement inséré)

1. la quantité d'eau ne doit pas dépasser le repère maximal du réservoir d'eau

2. ne remplissez pas le réservoir d'eau avec de l'eau chaude, car cela pourrait endommager la machine

5.4 Raccord laitier

1. raccorder le tube à lait à la machine
2. insérer le tube à lait dans le récipient à lait

[Conserver le lait dans un récipient réfrigéré](#)

Raccord laitier pour X680C

1. raccorder le tuyau à lait et le tuyau de nettoyage au refroidisseur de lait
2. mettre en place la NTC
3. relier le tuyau à lait (entrée) au tuyau à lait
4. insérer le NTC et le tuyau à lait intégré dans le couvercle du récipient à lait
5. réinitialiser le réservoir à lait

[Voir le manuel d'utilisation du refroidisseur de lait pour une installation spécifique. Pour toute question, veuillez contacter le service clientèle](#)

5.5 Vider le réservoir à grains

1. utilisez la clé pour déverrouiller le panneau de commande (si nécessaire)
2. soulevez le panneau de commande avant
3. tirez le curseur de verrouillage vers
4. retirez le réservoir à grains vers le haut
5. videz et nettoyez le réservoir à grains
6. fixer le réservoir à grains
7. faites glisser le curseur de verrouillage jusqu'au bout

Après le nettoyage, le réservoir à grains doit être complètement sec avant d'être remis en place.

Faites attention à la position de l'écran pendant l'utilisation ! Un contact inattentif peut entraîner la chute de l'écran et écraser le bras ou les doigts.

5.6 Vider le bac à poudre

1. utilisez la clé pour déverrouiller le panneau de commande (si nécessaire).
2. soulevez le panneau de commande
3. tirez le curseur de verrouillage vers l'avant
4. retirez le bac à poudre en le soulevant.
5. videz et séchez le compartiment à poudre
6. refixez le puits à poudre.
7. repoussez complètement le verrou.

Remarque : le bac à poudre doit être complètement sec avant d'être remis en place.

5.7 Mise en marche de la machine

Le processus de mise en marche de la machine est décrit au point "Mise en marche" (page 15).

Veillez faire attention à la position de l'écran lors de son utilisation. Un contact négligent peut entraîner la chute de l'écran, ce qui peut provoquer des blessures au bras ou au doigt.

5.8 Préparation des boissons

5.8.1 Préparation des boissons dans l'interface standard

1. placez une tasse appropriée sous le distributeur de boissons
2. appuyez sur le symbole de la boisson sur l'écran
3. la boisson est préparée.

Touchez les icônes < ou > pendant la préparation de la boisson pour modifier les paramètres.

Appuyez sur "Commander" pour sélectionner une autre boisson.

Affichage de l'état La préparation peut être interrompue en touchant "Stop" peut être interrompu.

5.8.2 Préparation des boissons dans l'interface "libre-service"

1. Placez une tasse appropriée sous le distributeur de boissons.
2. Touchez le symbole de la boisson sur l'écran.
3. La boisson est préparée.

Affichage de l'état

La préparation peut être réalisée en touchant "Stop" peut être interrompu.

Appuyez sur "Commander" pour sélectionner une autre boisson.

Il est possible de modifier les paramètres pendant la préparation de la boisson.

5.8.3 Préparation des boissons dans l'interface "Professional"

1. Placez une tasse appropriée sous le distributeur de boissons.
2. Appuyez sur l'icône de la boisson souhaitée, par exemple Latte.
3. La boisson est préparée

Affichage de l'état

Annuler la préparation de la boisson

4. Pendant la préparation, la fonction "file d'attente" peut être utilisée pour sélectionner une autre boisson. Exemple : touchez le symbole de l'espresso pendant la préparation d'un latte. La boisson espresso s'affiche dans la liste des boissons en attente.

5.9 Sortie de vapeur (en option)

La tige vapeur convient pour chauffer et faire mousser le lait manuellement ainsi que pour chauffer d'autres boissons.

1. Tenez un récipient approprié sous la sortie de vapeur.
2. Appuyez sur l'icône de la vapeur pour démarrer la distribution de vapeur.
3. De la vapeur est libérée.
4. Essuyez le bâton de vapeur avec un chiffon humide après utilisation.

En touchant le symbole de la vapeur, un peu de vapeur est libérée pour nettoyer la buse et éviter qu'elle ne se bouche.

5.10 Réglage du degré de mouture

Le degré de mouture peut être réglé via le programme de calibrage. Veuillez contacter votre service clientèle pour obtenir de l'aide.

6. paramètres de programmation

6.1 Accès au menu

1. appuyez sur l'icône du logo dans le coin supérieur gauche de l'écran
2. saisissez le code PIN et appuyez sur "Terminer".
3. sélectionnez le menu souhaité

Le rinçage externe du tube de lait n'est pas configuré sur les modèles X460C/X465C.

1. les codes PIN peuvent être définis lors de la première mise en service. Si aucun code PIN n'a été défini, les codes PIN par défaut sont vides.
2. des codes PIN différents donnent des droits d'accès différents aux menus. Les droits spécifiques aux codes PIN peuvent être consultés et modifiés dans le menu "Préférences système/Utilisateurs/droits de maintenance".

6.2 Arborescence des menus du programme

- **Entretien**
 - Rincer
 - Nettoyer
 - Détartrage
 - Fonctions générales
- **Boissons**
 - Réglages des boissons
 - Affichage des boissons
- **Système**
 - Approvisionnement en eau
 - Entretien
 - Accessoires
 - Mise en marche/arrêt
 - Réinitialiser
- **Panneau de commande**
 - Scénarios de service
 - Page principale
 - Préparation des boissons
 - Publicité
 - Paramètres avancés
- **Utilisateur**
 - Code PIN de l'administrateur
 - Code PIN de maintenance
 - Droits de maintenance
- **Langue**
 - Chinois
 - Anglais
- **Statistiques**
 - Aperçu
 - Boissons
 - Nettoyage
 - Détartrage et vidange du système
- **Aide**
 - Informations

6.3 Maintenance

6.3.1 Aperçu du menu de nettoyage

■ Rincer

- Rinçage du groupe d'infusion
- Rinçage de l'émulsionneur de lait
- Rinçage interne du lactoduc
- Rinçage du mixeur
- Rinçage externe du lactoduc

■ Nettoyage

- Nettoyage du groupe d'infusion avec des pastilles de nettoyage
- Nettoyage du système de lait

■ Détartrage

- Circuit du café
- Circuit de vapeur

■ Fonctions générales

- Nettoyage d'écran
- Redémarrage
- Mise hors tension

6.3.2 Rinçage

- **Rinçage du groupe d'infusion**
Effectuez immédiatement un rinçage à chaud du système d'infusion après avoir appuyé dessus.
- **Rinçage de l'émulsionneur à lait**
Effectuez immédiatement un rinçage à chaud de l'émulsionneur de lait après avoir appuyé dessus.
- **Rinçage interne du lactoduc**
Effectuez immédiatement un rinçage à chaud du lactoduc après avoir appuyé dessus.
- **Rinçage du mixeur**
Effectuez immédiatement un rinçage à chaud du mixeur après avoir appuyé dessus.
- **Rinçage externe du lactoduc** (*Sauf pour le X680C*)
Insérez le lactoduc dans le bac d'égouttement et appuyez sur "Confirmer" pour commencer immédiatement le rinçage.

6.3.3 Nettoyage

Nettoyage du groupe d'infusion

Démarrez immédiatement le programme de nettoyage du groupe d'infusion avec des tablettes de nettoyage après avoir touché "Démarrer" lorsque le message "Nettoyage du groupe d'infusion avec des tablettes de nettoyage" s'affiche à l'écran. Les tablettes de nettoyage sont nécessaires pendant le processus de nettoyage.

Durée totale : environ 20 minutes.

Nettoyage du système de lait

Démarrez immédiatement le processus de nettoyage du système de lait après avoir touché "Start". Des produits de nettoyage sont nécessaires pendant le processus.

Durée totale : environ 10 minutes.

6.3.4 Détartrage

Détartrage du circuit de café

Lancez le programme de détartrage du circuit d'eau du café après avoir touché l'option lorsque le message "Détartrage du circuit de café" s'affiche à l'écran. La poudre de détartrage est utilisée pour le processus de détartrage.

Durée totale : environ 40 minutes.

Détartrage du circuit vapeur

Démarrez le programme de détartrage du circuit d'eau de vapeur après avoir touché l'option lorsque le message "Détartrage du circuit de vapeur" s'affiche à l'écran. Le détartrant est utilisé pour le processus de détartrage.

Durée totale : environ 40 minutes.

6.3.5 Fonctions générales

Nettoyage de l'écran

La machine se verrouille pendant 15 secondes après avoir touché "Nettoyage de l'écran". Pendant ce temps, vous pouvez nettoyer la surface de l'écran avec un chiffon.

Redémarrage de la machine

Redémarrez le système de la machine après avoir touché "Redémarrer".

6.4 Boissons

6.4.1 Aperçu des réglages des boissons

Boisson	Réglage de la boisson	Affichage de la boisson
	Aperçu	Type d'affichage
	Recette	Nombre de colonnes par rangée
	préférences personnelles	
	Prix	

6.4.2 Réglages des boissons

Accès aux paramètres "Aperçu" :

1. **Modifier le symbole de la boisson**

Modifiez l'icône de boisson en appuyant sur l'icône d'édition. Les images téléchargées depuis une clé USB peuvent être utilisées comme icône de boisson.

2. **Modifier le nom de la boisson**

Modifiez le nom de la boisson en touchant l'icône d'édition. Le nom de la boisson peut être personnalisé par les utilisateurs via la méthode de saisie.

3. **Statut de la boisson**

Sélectionnez "Actif" pour préparer cette boisson. Sélectionnez "Inactif" pour bloquer la boisson afin qu'elle ne puisse pas être préparée.

4. **Supprimer une boisson**

Appuyez sur la touche "Supprimer" sous la boisson pour supprimer la boisson de la liste des boissons.

5. **Ajouter une nouvelle boisson**

Appuyez sur "Ajouter" pour sélectionner une nouvelle boisson dans la liste contextuelle. Après avoir ajouté une nouvelle boisson à la liste des menus, le nom et le symbole de la boisson peuvent être modifiés et définis.

Exemple : Latte, après avoir appuyé sur l'icône de la boisson latte, vous pouvez accéder à la page de recette où la modification des paramètres de la boisson est autorisée.

Vérifier la recette actuelle

L'ordre de gauche à droite montre la séquence de l'écoulement de la boisson : lait chaud - mousse de lait chaude - café.

Modifier l'ordre des recettes

Appuyez sur l'icône de la recette (par exemple, café) et faites-la glisser pour modifier sa position.

Modifier les paramètres de la recette

Tapez sur la recette pour modifier les paramètres. La plage de valeurs spécifiquement ajustables doit correspondre aux conditions limitatives du logiciel.

Supprimer une recette

Affichez la page de la recette et touchez le bouton "Supprimer".

Ajouter une recette

1. une liste de recettes d'usine s'affiche ici. Après avoir tapé sur une recette, elle est automatiquement ajoutée à la liste de composition des recettes de la boisson.
2. le nombre de recettes pouvant être ajoutées est compris entre 1 et 6
3. la plage de valeurs spécifiquement ajustables doit correspondre aux conditions limitatives du logiciel.
4. chaque paramètre de recette réglable est représenté dans les images affichées à gauche.

Paramètres de recette pouvant être ajoutés

Café

Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Réservoir à grains	Gauche ou droite	Standard : gauche
Poids de la poudre	6-16 g	standard : 10 g
Volume de pré-infusion	0-35 ml	Standard : 0 ml
Quantité de café	15-240 ml	standard : 50 ml
Incubation individuelle	Oui ou non	Par défaut : Oui
Processus d'infusion	1 à 4 fois	Standard : 1 fois

Lait chaud

Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Température du lait	Standard : 60-70°C, Bas : 40-50°C	standard : 60-70°C
Temps	5-120 secondes	Par défaut : 10 secondes

Mousse de lait

Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Temps	5-120 secondes	Par défaut : 10 secondes

Eau chaude

Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Quantité d'eau	25-450 ml	standard : 150 ml
Température de l'eau	Haute, moyenne, basse, froide	Standard : élevé

Poudre

Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Réservoir de poudre	Gauche ou droite	Standard : droite
Poids de la poudre	0-32 g	standard : 20 g
Température de l'eau	Haute, moyenne, normale	Standard : élevé
Quantité d'eau	50-450 ml	standard : 100 ml

Barre à eau chaude

Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Quantité d'eau	25-450 ml	standard : 100 ml
Température de l'eau	Haute, moyenne, basse, froide	Standard : élevé

Barre à vapeur

Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Temps	5-120 secondes	Par défaut : 10 secondes

Pause

Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Temps	1 à 20 secondes	Par défaut : 5 secondes

Test

Tapez sur "Test" pour préparer la boisson avec les paramètres de recette modifiés et vérifier si elle correspond aux attentes.

Préférences personnelles

Option : **Active** **Inactive**

Par défaut : **Inactif**

L'activation de la fonction de réglage de l'intensité en mode standard est disponible après l'activation de la préférence personnelle. Cette interface apparaît après avoir appuyé sur l'icône de la boisson.

Le réglage de l'intensité en mode libre-service est disponible après l'activation de la préférence personnelle. Cette interface apparaît après avoir appuyé sur l'icône de la boisson.

L'ajustement de la taille de la tasse en mode professionnel est disponible après l'activation de la préférence personnelle. Cette interface apparaît après avoir appuyé sur l'icône de la boisson.

6.4.3 Affichage des boissons

Deux modes d'affichage des boissons sont disponibles : Layout en grille et cartes de menu.

Mise en page de la grille

Cartes de menu

Mise en page en grille

Les paramètres de la mise en page de la grille sont réglés comme suit :

Paramètres	Plage de valeurs (standard/libre-service)	Remarques
Colonnes par rangée	1x1, 2x1, 3x1, 4x1, 5x1, 3x2, 4x2, 5x2	Standard : 5x2
Paramètres	Plage de valeurs (mode professionnel)	Remarques
Colonnes par rangée	2x1, 2x2, 3x2, 3x3, 4x3	Standard : 4x3

Cartes de menu

Les boissons de la liste des boissons peuvent être classées dans différentes cartes de menu.

Nombre de cartes de menu : 2-7.

1. Tapez sur l'image de couverture de la carte de menu pour la remplacer par une nouvelle.
De nouvelles photos peuvent être sélectionnées dans la galerie de photos ou téléchargées depuis une clé USB.
2. Tapez sur "**Actualiser le titre**" pour modifier le titre de la carte de menu.
3. Tapez sur le deuxième niveau pour sélectionner et ajouter des boissons à partir de la liste des boissons.
4. L'effet de l'activation de "**Afficher les boissons de deuxième niveau sur la première page**" est représenté dans l'image suivante.

Liste de deuxième niveau

6.5 Système

6.5.1 Présentation du menu système

Systeme

- **Approvisionnement en eau**
 - Mode d'alimentation en eau
 - Dureté de l'eau
- **Entretien**
 - Rincer
 - Nettoyer
 - Détartrage
 - Vider le réservoir à marc de café
 - Vidange automatique
- **Accessoires**
 - Bac à grains & bac à poudre
 - Eau de baril
 - Lait
 - Filtre à eau
 - Sirop
- **Mise en marche/arrêt**
 - Arrêt automatique
 - Arrêt automatique après réglage de l'heure
 - Bouton d'arrêt
 - Mise en marche après réglage de l'heure
- **Réinitialiser**
 - Réinitialiser les boissons
 - Réinitialiser les paramètres d'usine

6.5.2 Approvisionnement en eau

Mode d'alimentation en eau

Le mode réservoir d'eau et le raccordement fixe à l'eau sont disponibles.

Sélectionnez le mode d'alimentation en eau approprié.

Réglage par défaut : mode réservoir d'eau.

Dureté de l'eau

Définissez ici la valeur de dureté de l'eau pour la machine.

Réglage par défaut : 5 dh.

6.5.3 Réglages des paramètres de maintenance

Rincer

Réglage des paramètres de rinçage comme suit :

Paramètre	Plage de réglage	Remarques
Rinçage d'échauffement minutes	30 minutes à 1-4 heures	Standard : 30
Rinçage automatique du groupe d'infusion	Arrêt, 5-20 minutes	Par défaut : Arrêt
Rinçage automatique de l'émulsionneur à lait	Arrêt, 5-20 minutes minutes	Par défaut : 10

Nettoyage

Réglage des paramètres du nettoyage du groupe d'infusion avec des pastilles comme suit :

Paramètre	Plage de réglage	Remarques
Avertissement sur le nettoyage du groupe d'infusion avec pastilles	≥ 0 tasses	Standard : 350 tasses
Nettoyage forcé du groupe d'infusion avec pastilles	≥ 0 tasses	Standard : 450 tasses

Détartrage

Le degré de dureté de l'eau, le débit d'eau et l'utilisation d'un filtre à eau déterminent le nombre de litres restants et le temps restant avant le prochain détartrage.

Réglage des paramètres du détartrage comme suit :

Paramètre	Plage de réglage	Remarques
Avertissement sur le détartrage du circuit de café	≥ 0 litre	Par défaut : 2500 litres
Détartrage forcé du circuit de café	≥ 0 litre	Standard : 3600 litres
Avertissement de détartrage du système vapeur	≥ 0 secondes secondes	Par défaut : 12.580
Détartrage forcé du système vapeur	≥ 0 secondes secondes	Par défaut : 18.880

Une fois le nombre de tasses obligatoire pré-réglé atteint, la machine à café se met en marche.
et doit être nettoyé / détartré avant toute autre utilisation.

Vider le réservoir à marc de café

1. sélectionnez "Pas de demande" pour que l'écran "Vider le réservoir à marc de café" s'affiche. désactiver.
2. sélectionnez "Épaisseur du marc de café" pour que l'écran s'affiche lorsque l'infuseur a effectué 1706 étapes.
3. sélectionnez "Nombre de marcs de café" pour que l'écran s'affiche lorsque 25 marcs de café sont atteints.

6.5.4 Accessoires

Bac à grains & bac à poudre

Sélectionnez "Actif", puis touchez "Terminer" si vous souhaitez utiliser le réservoir à grains.

Raccord pour l'alimentation en eau avec réservoir externe (bidon)

1. Sélectionnez "Dismantle" (démonter) si la machine n'est pas reliée à un récipient externe (bidon).
2. Sélectionnez "Installation", puis touchez "Terminer" si un récipient externe (bidon) doit être utilisé. La machine redémarre pour terminer les réglages.
3. réglage par défaut : "Dismantle" (démonter)

Lait

Sélectionnez "Lait" si le type de lait doit être adapté. Suivez les instructions à l'écran.

Refroidisseur de lait pour X680C

Si un récipient à lait est utilisé, sélectionnez "Installer le récipient à lait" et suivez les instructions à l'écran.

[Vous trouverez des instructions d'installation spécifiques dans le mode d'emploi du refroidisseur de lait. Si vous avez des questions, veuillez vous adresser au service clientèle.](#)

Filtre à eau

1. sélectionnez "Démonter" si aucun filtre à eau n'est installé.
2. sélectionnez "Installer/remplacer" si un filtre doit être installé ou remplacé.
Saisissez le type de filtre et la capacité.
3. réglage par défaut : "démonter".

Sirop

Sélectionnez "Installer le sirop" si du sirop doit être utilisé. Suivez les instructions à l'écran.

[Vous trouverez des instructions d'installation spécifiques dans le mode d'emploi du sirop.](#)

[Pour toute question](#)

[veuillez vous adresser au service clientèle.](#)

6.5.5 Mise en marche/arrêt

Arrêt automatique

Définissez ici le temps au bout duquel la machine s'éteint automatiquement (par ex. heures).

Paramètre	Plage de réglage	Remarques
Arrêt automatique	1-24 heures, ne jamais s'arrêter	Par défaut : 4 heures

Arrêt automatique après réglage de l'heure

Définissez une heure spécifique pour le déclenchement automatique (par exemple, 9h15).

Bouton d'arrêt

1. sélectionnez "**Mise hors tension**", appuyez sur l'interrupteur d'alimentation pour 3 secondes pour éteindre l'écran.
2. choisissez "**Rien**" si la fonction de l'interrupteur d'alimentation doit être désactivé.

Mise en marche après réglage de l'heure

6.5.6 Réinitialisation

Réinitialiser les boissons

Rétablit les réglages d'usine de tous les paramètres pertinents des boissons.

Réinitialiser les paramètres d'usine

Rétablit tous les paramètres de la machine aux valeurs par défaut.

6.6 Panneau de commande

6.6.1 Scénarios de service

Sélectionnez le mode d'interface affiché à l'écran. Pour une introduction spécifique à chaque mode d'interface affiché à l'écran, voir page 7.

6.6.2 Page principale

Fonction de membre

Option : **Active** **Inactive**

1. sélectionnez "Actif", puis touchez le bouton "Membre" dans le coin supérieur droit de l'écran pour créer des membres et enregistrer une liste de boissons préférées.
2. sélectionnez "Inactif" pour désactiver la fonction de membre. Dans ce cas, le bouton "Membre" ne s'affiche pas.

Numéro de série

Option : **Active** **Inactive**

1. sélectionnez "Actif" pour afficher le numéro de série de la machine dans le coin inférieur gauche de l'écran.
2. sélectionnez "Inactif" pour désactiver l'affichage du numéro de série.

Appel de service

Option : **Active** **Inactive**

1. sélectionner "Actif" pour afficher la fonction d'appel de service dans le coin inférieur droit de l'écran.
2. sélectionnez "Inactif" pour masquer cette fonction.

Modification du LOGO

Appuyez sur l'icône d'édition pour modifier le logo qui s'affiche à l'écran.

Téléchargez un nouveau logo depuis une clé USB.

La couleur de fond du logo sur l'écran d'accueil, en mode professionnel et en mode libre-service doit être noire.

6.6.3 Préparation des boissons

Annuler la boisson

Option : **Actif Inactif**

1. Si "Actif" est sélectionné, la préparation de la boisson peut être interrompue en touchant "Stop".
2. Si "Inactif" est sélectionné, "Stop" ne s'affiche pas.

Réglage de la boisson

Option : **Actif Inactif**

1. Si "Actif" est sélectionné, les recettes de boissons peuvent être adaptées en effleurant les touches gauche et droite pendant la préparation.
2. Si "Inactif" est sélectionné, les recettes de boissons ne peuvent pas être adaptées pendant la préparation.

Affichage du volume

Option : **Actif Inactif**

1. Si "Actif" est sélectionné, les recettes de boissons sont affichées pendant la préparation.
2. Si "Inactif" est sélectionné, les recettes ne sont pas affichées pendant la préparation.

Continuer à commander

Option : **Actif** **Inactif**

1. Si "Actif" est sélectionné, il est possible de choisir d'autres boissons en appuyant sur "Commande".
2. Si "Inactif" est sélectionné, l'option "Commande" ne s'affiche pas.

6.6.4 Publicité

AD - Veille

Les vidéos publicitaires peuvent être réglées lorsque la machine est en mode veille. Les ressources publicitaires peuvent être chargées à partir d'une clé USB.

Paramètres	Plage de réglage	Remarques
Temps d'attente	0-100 secondes	Par défaut : 60 secondes
Volume sonore	0-100 %	Par défaut : 20
Type de cycle	Image unique, boucle continue ; quitter automatiquement après la lecture	Par défaut : Quitter automatiquement après la lecture
Durée de lecture	0-100 secondes	Par défaut : 10 secondes

C'est ici que vous pouvez placer votre publicité. Les vidéos et images utilisées peuvent être chargées à partir d'une clé USB.

AD - Bienvenue

Les vidéos publicitaires peuvent être réglées lorsque la machine est lancée.

Paramètres	Plage de réglage	Remarques
Volume sonore	0-100 %	Par défaut : 20
Durée de lecture pour une seule image	0-100 secondes	Par défaut : 5 secondes

Exigences en matière de vidéo :

- Format : MP4
- Rapport d'aspect : 16:9
- Résolution recommandée : 1280x800
- Débit vidéo : moins de 3000 kbps et 100 Mo
- Formats d'image : PNG, JPG, JPEG
- Résolution recommandée : 1280x800

AD - Préparation de boissons

Des vidéos promotionnelles peuvent être placées lorsqu'une boisson est préparée.

Paramètres	Plage de réglage	Remarques
Volume sonore	0-100 %	Par défaut : 30
Durée de lecture pour une seule image	0-100 secondes	Par défaut : 5 secondes

Exigences en matière de vidéo :

- Format : MP4
- Rapport d'image : 4:3
- Résolution recommandée : 890x700
- Débit vidéo : moins de 3000 kbps et 100 Mo
- Formats d'image : PNG, JPG, JPEG
- Résolution recommandée : 890x700

6.6.5 Paramètres avancés

Paramètres	Description
Date	Régler la date locale
Fuseau horaire	Régler le fuseau horaire local
Heure	Régler l'heure locale
Luminosité	Régler la luminosité. Par défaut : 60 %.
Bip sonore	Régler le volume du son des touches. Par défaut : 100 %.
Éclairage	Actif/inactif

Éclairage

Option : **Actif** **Inactif**

1. Si "Actif" est sélectionné, l'écran, les bacs à grains et les bacs à poudre sont éclairés.
2. Tapez sur la position souhaitée pour les réglages de l'éclairage, par exemple sur le "bac à grains gauche".
3. Accédez au menu de sélection des couleurs pour régler la couleur de l'éclairage de veille et d'alarme. Choisissez la couleur cible parmi les couleurs prédéfinies (voir image).

Il est en outre possible de définir des couleurs personnalisées. Le bouton "+" vous permet d'accéder à la définition des couleurs par l'utilisateur.

6.7 Utilisateur

Différents droits d'utilisateur peuvent être attribués avec des codes PIN correspondants.

6.7.1 Code PIN administrateur

Définissez le code PIN de l'administrateur, composé de 5 chiffres.

En saisissant le code PIN correct, il est possible de consulter tous les droits du menu.

6.7.2 Code PIN de maintenance

Définissez ici le code PIN de maintenance, qui se compose de 4 chiffres.

En saisissant le code PIN correct, il est possible de consulter les droits de maintenance attribués.

6.7.3 Droits de maintenance

Attribuez ici des droits spécifiques pour le code PIN de maintenance.

6.8 Langue

Affiche les langues disponibles. Sélectionnez la langue souhaitée.

La langue par défaut est l'anglais.

6.9 Statistiques

Consultez l'historique des différentes préparations de boissons, le nombre total de boissons ainsi que les données d'entretien et de maintenance.

6.9.1 Boissons

- **Recherche rapide** : les données peuvent être affichées après 1 semaine, 1 mois, 3 mois, la date du jour, six mois, un an ou pour toute la période.
- **Affichage personnalisé** : les données d'une période donnée peuvent être affichées de manière adaptée. Les données peuvent être affichées sous forme de tableau ou de graphique.

6.9.2 Nettoyage

Affiche les enregistrements temporels spécifiques de différentes actions de nettoyage, y compris l'heure de début, l'heure de fin et la durée du nettoyage.

6.9.3 Détartrage/vidange du système

Affiche l'historique du détartrage et de la vidange du système d'eau.

6.10 Aide

À propos de

Voir les informations sur la machine

Les informations suivantes concernant cette machine peuvent être affichées :

- **Version Ctr** (logiciel PCB)
- **Version IHM** (logiciel à l'écran)
- **Version du système Android**
- **Version du fichier d'étalonnage**
- Numéro de série de la machine
- Informations IMEI de la machine
- Mémoire disponible de l'écran

Mise à jour du logiciel via une clé USB

Le programme de la machine peut être mis à jour via une clé USB.

[La mise à jour du logiciel doit être effectuée par un technicien professionnel. Contactez le service clientèle pour obtenir de l'aide.](#)

6.11 Fonction IoT (en option)

La fonction IoT s'applique aux machines de la série X680C. Des connexions WLAN et Internet 4G sont disponibles.

Les méthodes d'utilisation spécifiques doivent être discutées avec le personnel de service.

7. nettoyage et entretien

Une expérience de café parfaite dépend d'une machine à café parfaitement nettoyée. Nettoyez votre machine à café au moins une fois par jour et plus souvent si nécessaire. Nettoyez immédiatement la machine si vous constatez qu'elle est sale ou obstruée.

7.1 Aperçu des intervalles de nettoyage

Fréquence de nettoyage	Opération	Type
Tous les jours (ou selon les besoins)	Rinçage du groupe d'infusion	Automatique ou manuelle
	Rinçage de l'émulsionneur de lait	Automatique ou manuelle
	Rinçage du mixeur	Automatique ou manuelle
	Vider le bac de récupération	Manuel
	Vider le réservoir à marc de café	Manuel
	Nettoyer l'écran	Manuel
	Nettoyer la buse à vapeur	Manuel
Hebdomadaire	Nettoyer l'émulsionneur à lait	Manuel
	Nettoyer le groupe d'infusion	Manuel
	Nettoyer le réservoir à grains	Manuel
	Nettoyer le réservoir de poudre	Manuel
	Nettoyer le mixeur	Manuel
Si disponible	Nettoyer le réservoir d'eau	Manuel
	Nettoyage du groupe d'infusion (avec pastille)	Lorsque l'écran affiche
	Nettoyage du système de lait	Lorsque l'écran affiche
	Détartrage	Lorsque l'écran affiche
	Remplacement du filtre	Lorsque l'écran affiche

7.2 Préparation des pièces

Partie	Utilisation
Tablette de nettoyage	Nettoyage du groupe d'infusion avec pastille
Clé à comprimés	Pour insérer la pastille de nettoyage
Produit de nettoyage pour le système de lait	Nettoyage du système de lait
Poudre de détartrage	Détartrage
Clé	Ouverture du panneau frontal, du bac à grains et du bac à poudre
Brosse pour tuyaux à lait	Nettoyage manuel du tuyau à lait
Chiffon humide	nettoyage des récipients, de l'écran, de la surface de la machine et de la buse à vapeur

7.3 Nettoyage quotidien

7.3.1 Rinçage du groupe d'infusion, de l'émulsionneur de lait et du mixeur

1. Les intervalles pour le rinçage automatique peuvent être définis dans le menu **Paramètres de maintenance**. Le rinçage est effectué automatiquement lorsque les conditions définies sont remplies.
2. Le rinçage peut également être lancé manuellement. Accédez au menu **Maintenance** > **Rinçage** et touchez l'option de rinçage souhaitée pour commencer à rincer immédiatement.

Pendant le rinçage, de l'eau chaude s'écoule de l'écoulement de café. Soyez prudent pour éviter de vous ébouillanter.

7.3.2 Vider le réservoir à marc de café

Le réservoir à marc de café doit être vidé au moins une fois par jour.

1. Retirez le réservoir à marc de café.
2. Videz le récipient et jetez le marc de café.
3. Nettoyez soigneusement le récipient avec de l'eau fraîche.
4. Séchez le récipient et remettez-le en place.

7.3.3 Vider le bac d'égouttement

Le bac d'égouttage se trouve sous le réservoir à marc de café et doit être nettoyé si nécessaire (au moins une fois par jour).

1. Retirez le plateau d'égouttage.
2. Versez l'eau usée.
3. Nettoyez soigneusement le bac récolte-gouttes avec de l'eau fraîche.
4. Séchez le plateau d'égouttage et remettez-le en place.

Nettoyez les deux plaques métalliques à l'arrière du bac récolte-gouttes et gardez-les sèches. Dans le cas contraire, le message "Vider le plateau d'égouttement" risque de s'afficher de manière erronée.

7.3.4 Nettoyer l'écran

1. Accédez au menu **Maintenance > Fonctions générales**.
2. Sélectionnez **Nettoyage de l'écran pour** lancer un compte à rebours de 15 secondes.
3. Pendant ce temps, vous pouvez essuyer l'écran avec un chiffon sec.

7.3.5 Nettoyer la barre vapeur (en option)

Essuyez la barre vapeur avec un chiffon humide après chaque utilisation.

Touche l'icône "vapeur" pour libérer un peu de vapeur. Cela permet de nettoyer la buse et d'éviter les obstructions.

7.4 Nettoyage hebdomadaire

7.4.1 Nettoyage manuel de l'émulsionneur de lait

1. Éteignez la machine et ouvrez le panneau de commande.
2. Appuyez sur le verrouillage et tirez la buse de l'émulsionneur de lait vers le haut.
3. Débranchez les raccords de tuyaux.
4. Tirez l'émulsionneur à lait vers l'avant pour le sortir.
5. Démontez l'émulsionneur à lait.
6. Nettoyez soigneusement l'émulsionneur à lait avec de l'eau fraîche et réassemblez-le.

Les étapes spécifiques du nettoyage manuel de l'émulsionneur de lait peuvent être consultées dans [Aide > Vidéo > Nettoyage de l'émulsionneur de lait](#).

7.4.2 Nettoyage manuel du groupe d'infusion

1. Éteignez la machine à café et débranchez-la.
2. Retirez le bac à marc de café et le bac d'égouttement pour accéder à l'unité d'infusion.
3. Saisissez l'entonnoir sous le groupe d'infusion, poussez le verrouillage vers le haut et libérez-le.
4. Introduire lentement le groupe d'infusion vers le bas, l'incliner et le tirer vers l'avant. Maintenez le groupe d'infusion en place.
5. Nettoyez le filtre d'infusion sous l'eau courante.
6. Essuyez complètement le groupe d'infusion avec un chiffon et laissez-le sécher complètement avant de le remettre en place.

7.4.3 Nettoyage du réservoir à grains

Les bacs à grains peuvent être nettoyés si nécessaire et à intervalles réguliers (recommandation : une fois par semaine).

1. Éteignez la machine à café et débranchez-la.
2. Retirez le couvercle du réservoir à grains.
3. Ouvrez le panneau de commande en utilisant la clé et soulevez le panneau.
4. Tirez la plaque de verrouillage dans le bac à grains pour le déverrouiller.
5. Retirez le réservoir à grains, videz-le et nettoyez-le avec un chiffon humide.
6. Séchez complètement le réservoir à grains et remettez-le en place. Verrouillez-le ensuite.
7. Fermez le panneau de commande et réinitialisez-le.

Les étapes spécifiques pour le démontage et le montage du réservoir de poudre sont décrites à la [page 16 - Vidange du réservoir de poudre](#).

7.4.4 Nettoyage du réservoir de poudre

1. Éteignez la machine à café et débranchez-la.
2. Ouvrez le panneau de commande en utilisant la clé et soulevez le panneau.
3. Tirez sur la plaque de verrouillage dans le bac à poudre pour le déverrouiller.
4. Retirez le réservoir de poudre, videz-le et nettoyez-le avec un chiffon humide.
5. Séchez complètement le réservoir de poudre et remettez-le en place. Verrouillez-le ensuite.
6. Fermez le panneau de commande et réinitialisez-le.

Les étapes spécifiques pour le démontage et le montage du réservoir de poudre sont décrites à la [page 17 - Vidange du réservoir de poudre](#).

7.4.5 Nettoyage du mixeur

1. Éteignez la machine à café et débranchez-la.
2. Ouvrez le panneau de commande en utilisant la clé et soulevez le panneau.
3. Déverrouillez la plaque de verrouillage du mixeur pour le libérer.
4. Tirez le bol du mixeur vers l'avant en utilisant la poignée.
5. Séparez le tuyau du mixeur qui va du bol du mixeur à la sortie et retirez-le.
6. Nettoyez le mixeur avec un chiffon humide.
7. Séchez complètement le mixeur et remettez-le en place. Verrouillez-le ensuite.
8. Fermez le panneau de commande et réinitialisez-le.

La fréquence de nettoyage doit être adaptée en fonction de l'utilisation de la poudre.

7.5 Nettoyage du groupe d'infusion (si indiqué)

Un message "Nettoyage du groupe d'infusion avec une pastille" s'affiche à l'écran lorsque le système de café doit être nettoyé.

Durée totale : environ 10 minutes.

1. Accédez au menu **Maintenance > Nettoyage**.
2. Tapez sur le bouton **START** pour démarrer le processus de nettoyage.
3. Tapez sur **Confirmer** pour commencer le nettoyage.
4. Suivez les instructions à l'écran et effectuez chaque étape avec soin.

Si le nettoyage de l'unité d'ébullition avec des pastilles n'est pas effectué à temps, l'écran se verrouille une fois les intervalles de nettoyage prédéfinis atteints. La machine ne peut être réutilisée qu'une fois le processus de nettoyage terminé.

7.6 Nettoyage du système de lait

Un message "Nettoyage du système de lait" s'affiche à l'écran lorsque le système de lait doit être nettoyé.

Durée totale : environ 10 minutes.

1. Accédez au menu **Maintenance > Nettoyage**.
2. Tapez sur le bouton **START** pour démarrer le processus de nettoyage.
3. Tapez sur **Confirmer** pour commencer le nettoyage.
4. Suivez les instructions à l'écran et effectuez chaque étape avec soin.

Pendant le nettoyage, du détergent chaud s'écoule du bec verseur. Ne touchez pas la zone située sous les bords verseurs afin d'éviter de vous ébouillanter.

7.7 Détartrage (si indiqué)

La fréquence du détartrage dépend de la dureté de l'eau, du débit d'eau et de l'utilisation d'un filtre à eau. Le temps et le volume nécessaires pour le prochain détartrage sont calculés et affichés par la machine.

7.7.1 Détartrage du circuit de café

Si le détartrage n'est pas effectué à temps, l'écran de la machine se verrouille une fois les intervalles de détartrage prédéfinis atteints. La machine ne peut être réutilisée qu'une fois le processus de détartrage terminé.

1. Accédez au menu **Maintenance > Détartrage**.
2. Tapez sur le bouton **START** pour démarrer le processus de détartrage.
3. Tapez sur **Confirmer** pour commencer le détartrage.
4. Suivez les instructions à l'écran et effectuez chaque étape avec soin.

Pendant le nettoyage et le détartrage, du produit de nettoyage ou de détartrage chaud s'écoule de la sortie. Ne touchez pas la zone située sous les becs verseurs.

7.7.2 Détartrage du système de vapeur

Un message "Détartrage du système vapeur" s'affiche à l'écran lorsque le système vapeur doit être détartré.

Les étapes de détartrage du système vapeur sont similaires à celles du détartrage du circuit café. Suivez attentivement les instructions à l'écran.

8) Déclarations

8.1 Messages de l'entreprise

Lorsqu'une erreur se produit, la machine affiche un message d'erreur indiqué par un triangle rouge dans le coin supérieur droit du panneau de commande. Tapez sur cette icône pour obtenir plus d'informations.

Information	Solutions possibles
Insérer le réservoir d'eau	Vérifiez que le réservoir d'eau est correctement inséré ou remettez-le en place.
Insérer l'écran	Remettez l'écran en place.
Mettre en place le bac d'égouttage	Remettez le plateau d'égouttage en place.
Insérer le récipient à marc de café	Remettez le réservoir à marc de café en place.
Insérer le réservoir à grains gauche	Remettez le bac à grains de gauche en place.
Insérer le réservoir à grains droit	Remettez le réservoir à grains droit en place.
Insérer le réservoir de poudre	Remettez le réservoir de poudre en place.

Information	Solutions possibles
Niveau d'eau bas dans le réservoir d'eau	Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche.
Vider le bac d'égouttage	Versez l'eau du bac récolte-gouttes. Si le message reste affiché, nettoyez et séchez les deux capteurs de niveau d'eau métalliques situés à l'avant du bac récolte-gouttes.
Remplir le réservoir à grains gauche	Remplissez le réservoir à grains de gauche avec des grains de café.
Remplir le réservoir à grains droit	Remplissez le réservoir à grains de droite avec des grains de café.
Remplir le réservoir de poudre	Remplissez le réservoir de poudre.
Utiliser du lait plus froid	Utilisez du lait à une température comprise entre 2 et 10 °C.
Utiliser un lait plus chaud	Utilisez du lait à une température comprise entre 2 et 10 °C.
Installer le groupe d'infusion	Remettez le groupe d'infusion en place.

8.2 Messages d'avertissement

Si un message d'avertissement apparaît, la cause doit être éliminée avant que la machine puisse continuer à fonctionner. Les avertissements et solutions suivants sont disponibles :

1. Éteignez la machine avec l'interrupteur principal avant de la redémarrer.
2. Veuillez contacter un technicien de service si la machine ne peut pas être démarrée ou si l'erreur ne peut pas être corrigée.

Code d'erreur	Description de l'erreur	Solutions possibles
E1	Erreur de la carte mère	
E2	Température de la chaudière trop élevée	
E3	Température du bloc thermique trop élevée	
E4	Température de la chaudière trop basse	
E5	Température du bloc thermique trop basse	
E6	La chaudière chauffe trop vite	
47	Le bloc thermique chauffe trop vite	
		<ol style="list-style-type: none">1. Essayez de redémarrer la machine.2. Si le message d'erreur s'affiche toujours après le redémarrage, éteignez la machine et contactez le service clientèle.

Code d'erreur	Description de l'erreur	Solutions possibles
E8	La chaudière chauffe trop lentement	<ol style="list-style-type: none"> 1. essayer de redémarrer la machine 2. si le message d'erreur s'affiche toujours après le redémarrage, éteignez la machine et contactez le service clientèle.
E9	Le bloc thermique chauffe trop lentement	
E10	Erreur de chauffage dans la chaudière	
E11	Erreur de chauffage dans le bloc thermique	
E12	Erreur de détection du réservoir d'eau	
E13	Erreur dans la vanne mélangeuse d'eau	
E400	Erreur dans le circuit de café	
E401	Erreur dans le système de vapeur	
E402	Erreur dans le groupe d'infusion	

1. essayer de redémarrer la machine
2. si le message d'erreur s'affiche toujours après le redémarrage, éteignez la machine et contactez le service clientèle.

Code d'erreur	Description de l'erreur	Solutions possibles
E403	Erreur dans la vanne multivoies du café	<ol style="list-style-type: none"> 1. Essayez de redémarrer la machine. 2. Si le message d'erreur s'affiche toujours après le redémarrage, éteignez la machine et contactez le service clientèle.
E404	Erreur dans la vanne multivoies vapeur	
E405	Erreur dans le mixeur	
E406	Erreur dans le moteur de poudre gauche	

1. Essayez de redémarrer la machine.
2. Si le message d'erreur s'affiche toujours après le redémarrage, éteignez la machine et contactez le service clientèle.

9. mise hors service

9.1 Préparation à la mise hors service

Nettoyez la machine en utilisant toutes les fonctions de nettoyage et de rinçage.

Nettoyez les récipients à grains et à poudre après les avoir vidés.

Nettoyez manuellement l'écoulement de boissons et le conduit à lait.

Nettoyez manuellement le groupe d'infusion.

Nettoyez le mixeur manuellement.

Nettoyez soigneusement le bac d'égouttement et le bac à marc de café.

9.2 Mise hors service temporaire (dans un délai d'un mois)

Videz le circuit de café (faites vider la machine par un technicien de maintenance).

Débranchez la machine de l'alimentation électrique.

Coupez l'arrivée d'eau.

Éteignez les appareils supplémentaires et débranchez-les de l'alimentation électrique.

9.3 Mise hors service de longue durée (plus d'un mois)

Certains composants peuvent ne pas fonctionner correctement s'ils sont stockés pendant une longue période ou s'ils ne sont pas utilisés.

La machine à café doit être entretenue, installée et nettoyée avant de préparer des boissons.

Faites vider la machine à café par un technicien de service.

En cas de stockage de plus de 6 mois, un entretien peut s'avérer nécessaire avant la remise en service de la machine. Pour cela, adressez-vous au service après-vente.

10. transport et stockage

10.1 Transport

Protégez la machine pendant le transport et le stockage contre les dommages mécaniques et les conditions ambiantes défavorables.

1. Protégez la machine contre le renversement ou la chute.
2. Assurez-vous que l'emballage d'origine de la machine est réutilisé pour le transport.
3. Pour éviter d'endommager la machine, il faut vider complètement l'eau de la machine à café avant de la transporter.
4. Une fois la vidange de la voie d'eau terminée, sécher l'intérieur et l'extérieur de la machine.

La vidange du circuit d'eau doit être effectuée par un technicien spécialisé. Veuillez contacter le service clientèle pour obtenir de l'aide.

Si le programme de vidange du circuit d'eau a été effectué, lorsque vous réutilisez la machine, le système de café doit exécuter à nouveau le programme qui a été effectué lors de la première mise en service.

10.2 Stockage

Les conditions de stockage doivent être remplies :

1. Températures autorisées : -10 à +50 °C.
2. Si la machine n'a pas été entièrement vidée, elle ne doit pas être stockée à des températures inférieures au point de congélation.
3. Installez la machine en position verticale.
4. Le système de la machine doit être vidé.
5. La machine et les accessoires doivent être stockés si possible dans leur emballage d'origine.

10.3 Remise en service après un stockage prolongé ou une non-utilisation

Il est possible que la machine à café ne fonctionne plus correctement après un stockage ou une non-utilisation de plus de 6 mois. Contactez votre service clientèle pour obtenir des informations sur la restauration et la remise en service de la machine.

11. élimination

Lors de la mise au rebut de la machine à café, certaines pièces de rechange internes peuvent encore être réutilisées. Veillez à vous débarrasser des anciennes pièces de manière écologique.

1. Les grains, la poudre et le marc de café peuvent être compostés.
2. Respectez les indications figurant sur l'étiquette lors de l'élimination des produits de nettoyage non utilisés.
3. Éliminez les liquides du récipient de nettoyage ou du bac d'égouttage dans le système d'évacuation des eaux usées.

Éliminer séparément les pièces électroniques

Éliminez les pièces en plastique conformément à leur marquage.



Liste des organismes de services:

CZ: RM GASTRO CZ s. r. o., Náchodská 818/16, Praha 9
Tel. +420 281 926 604, info@rmgastro.cz, www.rmgastro.com

SK: RM Gastro Slovakia, Rybárska 1, Nové Město nad Váhom
Tel.: +421 32 7717061, obchod@rmgastro.sk, www.rmgastro.sk

PL: RM GASTRO Polska Sp. z o. o., ul. Skoczowska 94, 43-450 Ustroń
Tel.: +33 854 73 26, www.rmgastro.pl