



MACHINE À CAFÉ

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET D'UTILISATION



E60-L



Contenu

1	Pour votre sécurité	04
1.1	Utilisation conforme à la destination	04
1.2	Conditions préalables à l'utilisation de la machine à café	04
1.3	Explication des symboles de sécurité	05
1.4	Consignes générales de sécurité lors de l'utilisation de la machine à café	05
2	Description de la machine	08
2.1	Vue d'ensemble de la machine	08
2.2	Interface utilisateur de l'écran	09
2.3	Contenu de la livraison	11
2.4	Caractéristiques techniques	12
3	Installation	14
3.1	Remarques sur l'installation	14
3.2	Dimensions	14
3.3	Lieu d'installation	15
3.4	Raccordement électrique	15
3.5	Raccordement d'eau	15
4	Première mise en service	17
4.1	Remplissage du matériel	17
4.2	Premiers réglages dans le programme	17
5	Utilisation	17
5.1	Remplissage avec des grains de café	17
5.2	Remplissage du réservoir d'eau	18
5.3	Raccordement du lait	18
5.4	Mise en marche de la machine	19
5.5	Préparation des boissons	19
5.6	Réglage de la mouture	20
6	Réglages du programme	21
6.1	Accès au menu	21

Contenu

6.2 Menu des réglages de programmation Arbre	22
6.3 Maintenance	22
6.4 Boissons	24
6.5 Système	28
6.6 Panneau de commande	30
6.7 Utilisateur	34
6.8 Langue	35
6.9 Statistiques	35
6.10 Aide	36
7 Nettoyage et entretien	36
7.1 Aperçu des intervalles de nettoyage	36
7.2 Préparation des pièces	37
7.3 Nettoyage quotidien	37
7.4 Nettoyage hebdomadaire	38
7.5 Nettoyage de l'unité d'infusion (si nécessaire)	39
7.6 Nettoyage du système de lait (si nécessaire)	40
7.7 Détartrage (si nécessaire)	40
8 Nouvelles et déclarations	41
8.1 Messages d'exploitation	41
8.2 Messages d'erreur	42
9 Mise hors service	42
9.1 Préparation à la mise hors service	42
9.2 Mise hors service de courte durée (moins d'un mois)	43
9.3 Mise hors service de longue durée (plus d'un mois)	43
10 Transport et stockage	43
10.1 Transport	43
10.2 Stockage	44
10.3 Remise en service après un stockage prolongé ou une non-utilisation	44
11 Élimination des déchets	44

1. pour votre sécurité

1.1 Utilisation conforme à la destination

1.1.1 Machine à café

1. Les machines sont des appareils commerciaux destinés à la préparation de boissons et sont prévues pour être utilisées dans des établissements de restauration, des bureaux, des hôtels, des magasins de proximité et d'autres environnements similaires.
2. Les machines sont conçues pour traiter les grains de café et le lait frais.
3. Les machines sont conçues pour être utilisées à l'intérieur. Veuillez noter que les machines ne sont pas conçues pour être utilisées à l'extérieur.

1.2 Conditions d'utilisation de la machine à café

1. Les machines ne doivent être utilisées que par du personnel formé.
2. N'utilisez pas les machines ou les accessoires avant d'avoir lu et compris entièrement la description correspondante.
3. Les machines à café en libre-service doivent toujours être surveillées afin de garantir la sécurité des utilisateurs.
4. N'utilisez pas les machines ou les accessoires si vous n'êtes pas familiarisé avec les différentes fonctions.
5. Ne pas utiliser les machines si elles ou les accessoires n'ont pas été nettoyés ou remplis conformément aux instructions.
6. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été supervisées ou qu'elles aient reçu des instructions de la part d'une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
7. N'installez pas la machine à café dans des endroits où elle est exposée à un jet d'eau direct.
8. Nettoyez la machine à café au moins une fois par jour et plus souvent si nécessaire. Utilisez uniquement les pastilles de nettoyage et la poudre de détartrage recommandées. Voir le chapitre 7 ou le manuel de nettoyage et de détartrage pour plus de détails.
9. Observez attentivement les instructions suivantes et effectuez les opérations conformément aux instructions affichées à l'écran pendant l'entretien. Voir le chapitre 7 ou le manuel de nettoyage et de détartrage pour plus de détails.

1.3 Explication des symboles de sécurité

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

- **AVERTISSEMENT**
AVERTISSEMENT indique un danger potentiel qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou des blessures graves.
- **ATTENTION**
ATTENTION indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures mineures ou modérées.
- **REMARQUE**
REMARQUE attire votre attention sur le risque de dommages à la machine.

1.4 Préoccupations générales en matière de sécurité lors de l'utilisation de la machine à café

Une utilisation inappropriée de la machine à café peut entraîner des risques potentiels pendant son fonctionnement. Pour éviter les blessures et les risques pour la santé, veuillez respecter les consignes suivantes :

AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution pour la santé

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

1. Les cordons d'alimentation, les câbles ou les fiches endommagés peuvent entraîner un risque d'électrocution.
2. Ne branchez pas de cordon d'alimentation, de câble ou de fiche endommagés.
3. Assurez-vous que la machine et le câble d'alimentation ne se trouvent pas à proximité de surfaces chaudes telles que des cuisinières ou des fours à gaz ou électriques.
4. Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas coincé et qu'il ne frotte pas contre des arêtes vives.
5. Ne plongez pas la fiche d'alimentation dans l'eau ou dans un autre liquide et ne versez pas de liquide sur la fiche d'alimentation. La fiche d'alimentation doit être sèche.
6. Les réparations ou l'entretien des systèmes électriques effectués de manière incorrecte peuvent entraîner un risque d'électrocution.
7. Ne confiez les travaux d'entretien qu'à des personnes autorisées et qualifiées.
8. Cet appareil dispose d'une mise à la terre intégrée à des fins fonctionnelles.

AVERTISSEMENT

Risque d'étouffement

1. Les matériaux d'emballage en plastique peuvent étouffer les enfants.
2. Veillez à ce que les enfants et les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites n'aient pas accès aux matériaux d'emballage en plastique.

ATTENTION

Risque de brûlure

1. Les liquides chauds utilisés pendant le nettoyage peuvent provoquer des brûlures. N'approchez pas les mains des becs verseurs pendant cette opération.
2. Ne posez rien sur la grille d'égouttage.
3. N'utilisez que des récipients appropriés pour boire.
4. Soyez toujours prudent avec les boissons chaudes.
5. **EN CAS DE BRULURE** : refroidissez immédiatement la zone touchée et consultez un médecin, selon la gravité de la blessure.

ATTENTION

Risque de blessure

1. Si des objets tombent dans le broyeur, des éclats peuvent être projetés, ce qui peut provoquer des blessures.
2. N'insérez jamais d'objets dans le moulin.

ATTENTION

Coupures et blessures par écrasement

1. Les composants actifs à l'intérieur de la machine à café peuvent blesser les doigts ou les mains.
2. Éteignez la machine à café et débranchez le cordon d'alimentation avant de retirer le moulin ou de mettre la main dans l'unité d'infusion.

ATTENTION

Irritation par les produits de nettoyage

1. Les pastilles de nettoyage, les produits de nettoyage du système de lait et les détartrants peuvent provoquer des irritations.
2. Respectez les indications de danger figurant sur l'étiquette de chaque produit de nettoyage.
3. Évitez tout contact avec les yeux et la peau.
4. Lavez-vous les mains après tout 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. Un nettoyage insuffisant peut entraîner la présence de résidus alimentaires dans la machine et contaminer les produits.
2. Ne pas utiliser la machine si elle n'a pas été nettoyée conformément aux instructions.
3. Nettoyez la machine tous les jours conformément aux instructions.
4. Informez le personnel de service des mesures de nettoyage nécessaires.
5. Des résidus peuvent s'accumuler en cas de non-utilisation prolongée. Nettoyez la machine avant de la réutiliser.
6. Une utilisation trop longue du filtre à eau peut entraîner la formation d'algues. Remplacez le filtre à eau lorsque la machine vous le demande.
7. Le café et le lait frais doivent être utilisés dans les limites de la date de péremption.

ATTENTION

Risque de blessures mécaniques

1. L'appareil doit être placé dans une position horizontale.
2. Si la machine n'a pas été entièrement vidée, elle ne doit pas être stockée à des températures inférieures au point de congélation. Placez la machine pendant 2 à 4 heures à une température d'environ 20 °C si un gel s'est produit.
3. L'appareil doit être nettoyé de la manière recommandée et ne doit pas être immergé dans l'eau ou nettoyé à l'aide d'une tête de pulvérisation.

2. description de la machine

2.1 Aperçu des machines

Les machines à café de la série E60 sont disponibles avec de nombreuses options. Un exemple de configuration est présenté ici. Veuillez noter que votre machine à café peut être différente de la configuration présentée ici.

- **Réservoir à grains**
- **Panneau de commande**
 - **Écoulement de lait et de café**
 - **Tuyau à lait**
- **Bac à égouttures**
- **Connexion MDB**
- **Interrupteur d'alimentation**
 - **Raccordement au réseau**
 - **Raccordement à l'eau**

2.2 Surface de l'écran

Les machines à café de la série E60 disposent de trois types d'interface utilisateur - standard, libre-service et professionnelle - pour répondre aux besoins de différents scénarios d'utilisation. Pour savoir comment modifier les designs, voir page 29.

2.2.1 Interface standard

- **Description :**

L'interface standard est conçue pour les opérateurs non professionnels ou le personnel professionnel.

- En appuyant sur l'**icône "logo"** en haut à droite de l'écran, vous pouvez accéder à la fonction membre.
- La langue peut y être rapidement sélectionnée (plus de 20 langues sont disponibles).

2.2.2 Interface en libre-service

- **Description :**

Cette interface a été spécialement conçue pour les scénarios de libre-service tels que les restaurants de petit-déjeuner et les hôtels.

- Les utilisateurs peuvent rapidement sélectionner la langue en cliquant sur le coin supérieur droit de l'écran, sans avoir à accéder au menu.

2.2.3 Interface professionnelle

Généralement utilisée dans les scénarios commerciaux, où la machine est prévue pour être utilisée par des opérateurs professionnels.

Dans cette interface, la **poursuite de la commande** est disponible.

2.2.4 Icônes à l'écran

Symbole	Nom	Description
	Membre	Accès aux paramètres des membres
	Logo	Accès aux paramètres du menu
	Défilement	Conseils pour les pages de boissons et la page actuelle
	Ajouter	Ajouter des boissons
	Fermer	Fermer la page actuelle
	Avertissement	Afficher un message d'exception
	Position du groupe d'infusion	Afficher l'état du groupe d'infusion actuel
	Message d'erreur	Afficher le message d'erreur de la machine actuelle
	Débit d'eau	Afficher le débit d'eau actuel, unité : ml/s
	Inactif	La boisson est "inactive" et ne peut pas être préparée
	Température du bloc thermique	Afficher la température du bloc thermique
	Instructions d'exploitation	Afficher les instructions d'exploitation pour l'initialisation actuelle du système

2.2.5 Icônes dans les paramètres de menu

Symbole	Nom	Description
	Retour	Retour à la page principale. Il est nécessaire d'entrer à nouveau le code PIN pour accéder au menu.
	Page principale	Retour à la page principale. Il n'est pas nécessaire de saisir à nouveau le code PIN pour accéder au menu.
	Sélectionné	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 du modèle d'appareil.

Partie	Image	Quantité
Clé		1
Tuyau à lait		1
Manuel d'utilisation		1
Raccordement à l'eau du robinet		1
Adaptateur de raccordement à l'eau		2
Tuyau d'eau pour fûts		1

2.4 Caractéristiques techniques

Dimensions de l'écran	7 pouces
Capacité du réservoir d'eau	E60(T) : 2 litres / E60L(T) : 6 litres
Capacité du bac d'égouttement	2 litres
Capacité du réservoir à marcs de café	50 pièces
Hauteur d'écoulement du café	75-155 mm
Pression d'eau admissible	0,05-0,6 MPa
Capacité du réservoir à grains	750 g
Alimentation électrique	220-240 V, 50/60 Hz
Puissance absorbée	3100 W
Dimensions de la machine (L*H*P)	E60(T) : 304x559x628 mm E60L(T) : 391x559x628 mm
Poids net	18 kg / 20 kg
Niveau de bruit	55-70 dB(A)

1. Selon le modèle et la zone de vente de la machine, la fonction IoT (Internet of Things) est en option. Contactez le service clientèle pour plus d'informations.
2. Les paramètres techniques et les plages de fréquences de la machine ne sont compatibles qu'avec la configuration IoT. Pour plus d'informations, contactez le service clientèle.

Fréquences radio et paramètres

Technologie	Paramètres
TD-LTE	■ B38 ■ B40
WLAN	■ 2,4 GHz
Bluetooth	■ EDR ■ LE
Détails du WLAN	
Système pris en charge 802.11 n	■ 2,4 GHz : 802.11 b ■ 802.11 g ■ 802.11 n
Bande passante utilisée	■ 2,4 GHz : 20 M ■ 40 M

Les paramètres radio et la gamme de fréquences de cet appareil sont les suivants

Types de médias	Machine à café commerciale entièrement automatique
Modèle	E60(T), E60L(T)
Modulation	TD-LTE : QPSK/16QAM BT : GFSK, $\pi/4$-DQPSK, 8-DPSK
Mode	WIFI : CCK DSSS/OFDM

Paramètres techniques	Gamme de fréquences	Largeur de bande occupée	Puissance transmise
Valeur cible	TD-LTE : Volume 38 : 2570-2620 MHz Volume 40 : 2300-2400 MHz BT : 2,400-2,4835 GHz 2,402-2,4800 GHz WLAN : 2,400-2,4835 GHz	TD-LTE : ~ 20 MHz BT : ~ 2 MHz WLAN : ~ 20 MHz ~ 40 MHz	TD-LTE : 23 dBm + 2,7 dB BT ~ 20 dBm (PIRE) WLAN : ~ 20 dBm (PIRE)

3. installation

3.1 Conseils d'installation

1. La machine ne doit être installée que par un technicien de service formé.
2. Le fabricant n'est pas responsable des blessures causées par un montage incorrect de l'appareil.
3. Pour l'installation, il faut utiliser les accessoires d'origine.
4. Le personnel d'installation effectuera le processus de première mise en service de votre machine à café et vous expliquera les fonctions de base.

[N'hésitez pas à contacter le service clientèle si vous avez besoin d'une assistance supplémentaire ou si vous avez des questions.](#)

3.2 Dimensions

Unité de mesure : millimètre

Série E60

Unité de mesure : millimètre

Série E60 L(T)

3.3 Lieu d'installation

1. Le lieu d'installation doit être sec et protégé des éclaboussures d'eau.
2. Il est toujours possible qu'un peu de condensation ou d'eau s'échappe d'une machine à café.
3. N'utilisez pas la machine à café à l'extérieur en hiver.
4. La machine doit être installée sur une surface stable, 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 réseau doit correspondre à la tension, à l'intensité et à la fréquence indiquées sur la plaquette de l'appareil.
 - L'installation d'une fiche incorrecte ou inadaptée peut entraîner un court-circuit et provoquer un incendie. La fiche doit être choisie et installée par un personnel de service qualifié.
2. Les machines ne sont électriquement sûres que si elles sont correctement mises à la terre, comme le stipulent les réglementations actuelles en matière de sécurité électrique. Vérifiez que ces prescriptions sont respectées et, en cas de doute, faites vérifier minutieusement le câblage par un personnel qualifié.
3. Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par une mise à la terre incorrecte ou une mauvaise utilisation de l'alimentation électrique.
4. Aucune action de l'utilisateur n'est nécessaire pour faire passer le produit de 50 à 60 Hz ; le produit peut s'adapter automatiquement aux deux fréquences.

3.5 Raccordement à l'eau

Les modèles de la série E60 offrent les options suivantes pour l'alimentation en eau :

- Approvisionnement en eau des réservoirs
- raccordement à l'eau fixe (en option)
- Approvisionnement en eau pour fûts

L'alimentation en eau par le réservoir d'eau est réglée par défaut.

3.5.1 Qualité de l'eau

Paramètres	Valeur
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 (matières solides totales dissoutes)	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 filtre de système d'eau doit être installé.

3.5.2 Raccordement à l'eau du robinet

La distance entre la machine et le raccordement à l'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 Raccord d'eau pour fûts

Le raccordement d'eau pour fûts nécessite des accessoires qui sont fournis par l'usine. Veuillez contacter le service après-vente si vous souhaitez utiliser la fonction eau de fût.

3.5.4 Installation du filtre à eau

1. Choisissez **des filtres à eau accessoires du système**
2. Sélectionnez **Installation/Remplacement** et filtre à eau interne, saisissez la capacité d'eau en fonction du niveau approprié.
3. Tapez ensuite sur **Terminer**.

4. premier départ

4.1 Remplissage du matériau

Ajoutez du matériau dans la machine. Voir page 15 pour les opérations spécifiques.

Pour la première mise en service, utilisez l'alimentation en eau du réservoir d'eau.

4.2 Réglage initial du programme de démarrage

Après avoir allumé la machine pour la première fois, vous pouvez accéder à l'option de réglage du programme de démarrage. Le processus spécifique est le suivant :

1. Branchez le cordon d'alimentation de la cafetière dans une prise électrique et appuyez sur le bouton d'alimentation.
2. Appuyez sur le bouton d'allumage de l'écran.
3. L'écran s'allume.
4. Sélectionnez la langue.
5. Réglez l'heure et la date.
6. Définissez le code PIN.
7. Sélectionnez la surface de l'écran.
8. Réglez l'affichage du panneau.
9. Cliquez sur "Terminer" pour achever les réglages.

Modèle de la série E

5. fonctionnement

5.1 Remplissage de la trémie à grains de café

1. Soulevez le couvercle du réservoir à grains.
2. Ajoutez des grains de café.
3. Remettez le couvercle en place.

Ne placez pas d'objets dans le réservoir à grains ou le moulin.

Dans le cas contraire, des éclats pourraient être éjectés, ce qui pourrait entraîner des blessures.

1. Ne versez pas de café moulu dans le réservoir à grains.
2. Ne versez pas de liquide dans le réservoir à grains.

5.2 Remplissage du réservoir d'eau

1. Retirez le réservoir d'eau.
2. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau potable.
3. Insérez le réservoir d'eau (assurez-vous que le réservoir d'eau est correctement positionné).
 1. La surface de l'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.

5.3 Raccordement au lait

1. Raccordez le tuyau à lait à la machine.
2. Insérez le tuyau à lait dans le récipient à lait.

5.4 Mise en marche de la machine

La procédure de mise en marche de la machine (voir page 14 pour la première mise en marche / programme de démarrage).

5.5 Préparation des boissons

5.5.1 Préparation des boissons dans l'interface standard

1. Placez une tasse appropriée sous la sortie de boisson.
2. Tapez sur l'icône de la boisson.
3. La boisson est préparée.
 - Touchez '<' et '>' pour modifier les paramètres pendant la préparation de la boisson.
 - Tapez sur "Commander" pour sélectionner une autre boisson souhaitée.
 - Pour interrompre la préparation de la boisson, tapez sur "Stop".

Barre de processus

5.5.2 Préparation des boissons dans l'interface 'libre-service

1. Placez une tasse appropriée sous la sortie de boisson.
2. Tapez sur l'icône de la boisson.
3. La boisson est préparée.

Barre de processus

- Touchez '<' et '>' pour modifier les paramètres pendant la préparation de la boisson.
- Pour interrompre la préparation de la boisson, tapez sur "Stop".
- Tapez sur "Commander" pour sélectionner une autre boisson souhaitée.
- Modifier les paramètres pendant la préparation de la boisson.

5.5.3 Préparation des boissons dans l'interface 'professionnelle

1. placez une tasse appropriée sous la sortie de boisson
2. tapez sur l'icône de la boisson.

Interruption de la préparation de la boisson

3. la boisson est préparée

4. la fonction de file d'attente peut être utilisée pendant que la boisson est préparée. Tapez sur l'icône de la boisson Americano lorsque le ristretto est en cours de préparation. Americano s'affiche alors dans la file d'attente, comme indiqué ci-dessous.

5.6 Réglage de la mouture

Le degré de mouture peut être réglé à l'aide d'un programme de calibrage. Contactez le service clientèle pour obtenir de l'aide.

6. paramètres du programme

6.1 Accès au menu

1. Tapez sur l'icône du logo dans le coin supérieur gauche.
 2. Saisissez le code PIN et tapez sur **Terminer**.
 3. Sélectionnez le menu souhaité.
1. Les codes PIN peuvent être définis dans le programme de démarrage lors de la première mise en service.
Si aucun code PIN n'est défini, les codes par défaut sont vides.
 2. L'entrée de différents codes PIN permet d'obtenir différents droits de menu.
Le réglage spécifique de l'attribution des droits par "code PIN" peut être vérifié et modifié dans le menu "Paramètres système / Utilisateurs / Droits de maintenance".

6.2 Structure de commande du programme

Entretien

- Rincer Nettoyage Détartrage Fonctions générales

Boissons

- Réglages des boissons Affichage des boissons

Système

- Approvisionnement en eau Entretien Accessoires Mise en marche/arrêt
 Réinitialisation

Panneau de commande

- Modes 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 & Vidange du système

Aide

- Informations

6.3 Maintenance

6.3.1 Aperçu du menu de nettoyage

Entretien

- **Rincer**

Rinçage du groupe d'infusion Rinçage de l'émulsionneur de lait Rinçage externe du tuyau à lait

- **Nettoyage**

- Nettoyage du groupe d'infusion avec pastille
- Nettoyage du système de lait

- **Détartrage**

- Détartrage

- **Fonctions générales**

- Nettoyage d'écran

- Redémarrer la machine
- Mise hors tension

6.3.2 Rinçage

Rinçage du groupe d'infusion

Effectuez un rinçage à chaud immédiat du système d'infusion après l'avoir touché.

Rinçage de l'émulsionneur de lait

Effectuez un rinçage à chaud immédiat de l'émulsionneur de lait après l'avoir touché.

Rinçage externe du tuyau à lait

L'écran indique d'insérer le tuyau à lait dans le bac d'égouttage. Après avoir appuyé sur "Confirmer", le rinçage est immédiatement effectué.

6.3.3 Nettoyage

Nettoyage du groupe d'infusion

Après avoir appuyé sur le programme "Démarrage", exécutez immédiatement le programme de nettoyage du groupe d'infusion avec des pastilles de nettoyage lorsque le message "Nettoyage du groupe d'infusion avec des pastilles de nettoyage" s'affiche à l'écran.

Des pastilles de nettoyage sont nécessaires pour l'opération.

Durée totale : environ 10 minutes.

Nettoyage du système de lait

Après avoir appuyé sur le programme "Start", effectuez immédiatement le processus de nettoyage du système de lait.

Des produits de nettoyage sont nécessaires pour l'opération.

Durée totale : environ 10 minutes.

6.3.4 Détartrage

La poudre de détartrage est nécessaire pour l'opération.

Durée totale : environ 40 minutes.

6.3.5 Fonctions générales

Nettoyage d'écran

L'écran se verrouille pendant 15 secondes après avoir appuyé sur "Nettoyage de l'écran". Pendant ce temps, utilisez un chiffon pour nettoyer la surface de l'écran.

Redémarrer la machine

Redémarrez le système de la machine à café après avoir appuyé sur "Redémarrer".

6.4 Boissons

6.4.1 Aperçu des réglages des boissons

6.4.2 Réglages des boissons

1. Changer l'icône de la boisson

Après avoir appuyé sur l'icône de modification, l'icône de la boisson peut être modifiée.

Les images téléchargées depuis une clé USB peuvent être utilisées comme icônes de boissons.

2. Changer le nom de la boisson

Après avoir appuyé sur l'icône Modifier, le nom de la boisson peut être modifié.

Le nom peut être personnalisé par les utilisateurs via une méthode de saisie.

3. Statut de la boisson

Si "Actif" est sélectionné, cette boisson peut être préparée.

Si "Inactif" est sélectionné, la boisson est bloquée et ne peut pas être préparée.

4. Supprimer une boisson

En effleurant la touche "Supprimer" sous une boisson, celle-ci est supprimée.

5. ajouter une nouvelle boisson

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

Paramètres de la recette

Prenez un latte macchiato par exemple, après avoir appuyé sur le symbole du latte, vous arrivez sur la page de la recette où vous pouvez modifier les paramètres de la boisson.

Vérifier la recette actuelle

L'ordre de gauche à droite indique l'ordre dans lequel les composants de la boisson sont distribués : Mousse de lait - Lait chaud - Café.

Modifier l'ordre de la recette

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

Modifier les paramètres de la recette

Tapez sur une recette pour modifier les paramètres de la recette. La plage de valeurs réglables doit correspondre aux conditions du logiciel.

Supprimer une recette

Allez à la page de la recette et tapez sur le bouton "**Supprimer**".

Ajouter une recette

1. La liste standard de l'usine apparaît ici. La recette est automatiquement ajoutée à la liste de composition de recettes pour les boissons après avoir été touchée.
2. Le nombre de recettes de boissons pouvant être ajoutées : 1-6.
3. La plage de valeurs réglables doit correspondre aux conditions du logiciel.
4. Tous les paramètres de recette réglables sont représentés sur l'image de gauche.

Paramètres de recette pouvant être ajoutés

Café

Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Volume de pré-infusion	0-30 ml	standard : 25 ml
Volume de café	15-240 ml	standard : 150 ml
Un seul cycle d'infusion	Oui ou non	Par défaut : Oui
Processus d'infusion	1 à 4 fois	Standard : 1

Lait chaud

Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
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 : 100 ml
Température de l'eau	Haute, moyenne, basse, froide	Standard : élevé

Pause

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

Tester

Appuyez sur "Test" pour préparer la boisson avec la recette modifiée après avoir terminé les réglages de la recette. Testez si la boisson correspond à vos attentes.

6.4.3 Affichage des boissons

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

Mise en page en grille

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

Paramètres	Plage de valeurs (Professionnel)	Remarques
Colonnes par page	2x1, 3x2, 3x3, 4x3	Standard : 4x3

Cartes de menu

Liste de deuxième niveau

Les boissons de la liste des boissons peuvent être classées dans différentes cartes de menu. Nombre de cartes de menu : **2-7**.

1. Appuyez sur l'image de couverture de la carte de menu pour la remplacer par une nouvelle. La nouvelle image de couverture peut être sélectionnée dans la galerie de photos ou téléchargée depuis une clé USB.
2. Appuyez sur "**Mettre à jour le titre**" pour modifier le titre de la carte de menu.
3. Touchez le deuxième niveau pour sélectionner des boissons dans la liste des boissons et les ajouter aux cartes de menu.
4. L'effet de l'activation "**Afficher les boissons de deuxième niveau sur la première page**" est illustré dans l'image suivante.

6.5 Système

6.5.1 Aperçu du menu système

Système

- **Approvisionnement en eau**

Mode d'alimentation en eau Dureté de l'eau

- **Entretien**

Rincer Nettoyage Détartrage Vider le réservoir à marc de café

- **Accessoires**

Filtre à eau Sirop

- **Mise en marche/arrêt**

Arrêt automatique Arrêt automatique en fonction du temps Bouton d'arrêt

- **Réinitialiser**

Réinitialiser les boissons Réinitialiser les paramètres d'usine

6.5.2 Approvisionnement en eau

Mode d'alimentation en eau

Sélectionner le mode d'alimentation en eau correspondant. Par défaut, l'alimentation en eau est réglée sur **Réservoir d'eau**.

Dureté de l'eau

Régler ici la valeur de dureté de l'eau pour la machine. Valeur par défaut : 5 dH.

6.5.3 Réglage des paramètres de maintenance

Rinçage

Les réglages des paramètres de rinçage sont les suivants :

Paramètres	Plage de réglage	Remarques
Rinçage à chaud	0,5 à 4 heures	Standard : 30 minutes
Rinçage automatique de la chambre d'extraction	Arrêt / 5-20 minutes	Par défaut : Désactivé
Rinçage automatique de l'émulsionneur de lait	Arrêt / 5-20 minutes	Standard : 10 minutes

Nettoyage

Les réglages des paramètres pour le nettoyage du groupe d'infusion avec des pastilles sont les suivants :

Paramètres	Plage de réglage	Remarques
Nettoyage de l'unité d'infusion avec des pastilles - Avertissement selon le nombre de tasses	[250, 350]	standard : 350 tasses
Nettoyage forcé du groupe d'infusion avec des pastilles - Avertissement selon le nombre de tasses	[350, 450]	standard : 450 tasses

Détartrage

La dureté de l'eau, le débit d'eau et l'installation ou non d'un filtre à eau déterminent le nombre de litres restants et le temps nécessaire avant le détartrage. Les réglages des paramètres pour le détartrage sont les suivants :

Paramètres	Plage de réglage	Remarques
Avertissement de détartrage	~250 litres	standard : 250 litres
Détartrage forcé	~300 litres	standard : 300 litres

Vider le réservoir à marc de café

1. Sélectionnez "**Actif**" pour que le message "**Vider le bac à marcs de café**" s'affiche lorsque le nombre de marcs de café atteint 50 ou que l'épaisseur atteint 750 mm.
2. Sélectionnez "**Inactif**" pour que le message "**Vider le réservoir à marc de café**" ne s'affiche pas à l'écran.

6.5.4 Accessoires

Filtre à eau

1. Sélectionnez "**Démonter**" si aucun filtre à eau n'est installé.
2. Sélectionnez "**Installation/remplacement**" lorsqu'un filtre à eau est installé ou remplacé. Il faut sélectionner le type de cartouche filtrante et saisir sa capacité.
3. Réglage par défaut : "**Démonter**".

6.5.5 Mise hors tension

Arrêt automatique

Réglez ici le compte à rebours pour l'extinction automatique de la machine, par exemple l'extinction automatique au bout de 8 heures.

Paramètres	Plage de réglage	Remarques
Compte à rebours pour l'arrêt automatique	0,5-24 heures, Jamais	Standard : 4 heures

Arrêt automatique par réglage de l'heure

Réglez ici l'heure de la mise hors tension automatique, par ex. 9h15.

Bouton d'arrêt

1. Sélectionnez "Actif" et maintenez le bouton marche/arrêt enfoncé pendant 3 secondes pour éteindre l'écran.
2. Sélectionnez "Inactif" et la fonction de l'interrupteur d'écran sera désactivée.

6.5.6 Réinitialisation

Réinitialisation de la boisson

Réinitialise tous les paramètres liés à la boisson aux réglages d'usine.

Réinitialiser les paramètres d'usine

Réinitialise tous les paramètres de la machine aux réglages d'usine.

6.6 Panneau de commande

6.6.1 Modes 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 6.

6.6.2 Page principale

Fonction de membre

Option : Actif | Inactif

1. Sélectionnez "**Actif**", appuyez sur le bouton Membres dans le coin supérieur droit de l'écran et créez des membres et une liste de boissons préférées.
2. Sélectionnez "**Inactif**", le bouton de membre ne sera pas affiché.

Numéro de série

Option : Actif | Inactif

1. Sélectionnez "**Actif**", le numéro de série de la machine s'affiche dans le coin inférieur gauche de l'écran.
2. Sélectionnez "**Inactif**", le numéro de série de la machine ne sera pas affiché.

Appel de service

Option : Actif | Inactif

1. Sélectionnez "**Actif**", l'appel de service s'affiche dans le coin inférieur droit de l'écran.
2. Sélectionnez "**Inactif**", l'appel de service ne s'affiche pas.

Modifier le logo

Appuyez sur le bouton Modifier pour modifier le logo qui s'affiche à l'écran. Téléchargez une nouvelle image de logo depuis une clé USB.

Les fonds de l'image LOGO utilisée sur la page d'accueil, en mode professionnel et en mode libre-service doivent être noirs.

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.

Ajustement de la boisson

Option : Actif | Inactif

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

Continuer à commander

Option : Actif | Inactif

1. Si "**Actif**" est sélectionné, tapez sur "**Commander**" pour choisir la boisson suivante.
2. Si "**Inactif**" est sélectionné, "**Commander**" ne s'affiche pas.

6.6.4 Publicité

AD - Veille

Paramètres pour les publicités lorsque la machine est en 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
Type de cycle	Boucle infinie ; arrêt automatique après affichage	Par défaut : Désactivé
Temps de lecture d'une image	0-100 secondes	Par défaut : 10 secondes

Les paramètres publicitaires sont disponibles [ici](#), les vidéos et les images peuvent être chargées depuis des clés USB.

AD - Bienvenue

Paramètres des publicités qui s'affichent au démarrage de la machine.

Paramètres	Plage de réglage	Remarques
Temps de lecture d'une image	0-100 secondes	Par défaut : 5 secondes

Exigences en matière de vidéo : Format MP4, ratio 16:9, résolution recommandée 1280x800. Débit binaire vidéo inférieur à 3000 kbps et 100M.

Format d'image : PNG, JPG, JPEG, résolution recommandée 1280x800.

AD - Préparation des boissons

Réglages pour les annonces publicitaires pendant la préparation des boissons.

Paramètres	Plage de réglage	Remarques
Temps de lecture d'une image	0-100 secondes	Par défaut : 5 secondes

Exigences en matière de vidéo : Format MP4, rapport 4:3, résolution recommandée 890x700. Débit binaire vidéo inférieur à 3000 kbps et 100M.

Format d'image : PNG, JPG, JPEG, résolution recommandée 890x700.

6.6.5 Paramètres avancés

- **Date :** Régler la date locale
- **Heure :** Régler l'heure locale
- **Fuseau horaire :** Régler le fuseau horaire local
- **Luminosité :** régler la luminosité. Par défaut : 60 %.

6.7 Utilisateur

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

6.7.1 Code PIN administrateur

Configurez ici le code PIN administrateur, qui se compose de 5 chiffres.

En saisissant le code PIN correct, tous les droits du menu peuvent être affichés.

6.7.2 Code PIN de maintenance

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

En entrant le code PIN correct, les droits de maintenance attribués peuvent être affichés.

6.7.3 Droits de maintenance

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

6.8 Langue

Les langues disponibles sont affichées ici.

Sélectionner la langue.

La langue par défaut est l'anglais.

6.9 Statistiques

Affichage de l'historique des différentes préparations de boissons, du nombre total de boissons ainsi que des 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 ou un an.

L'affichage des données pour une période donnée peut être adapté. Les données peuvent être présentées sous deux formats : Tableaux et Diagrammes.

6.9.2 Nettoyage

Des protocoles temporels spécifiques de différentes tâches de nettoyage peuvent être consultés ici, y compris l'heure de début, l'heure de fin et la durée des tâches de nettoyage.

6.9.3 Détartrage/vidange du système

Les protocoles de déroulement du détartrage et de la vidange du système d'eau peuvent être consultés ici.

6.10 Aide

À propos de

Afficher les informations sur la machine

Les informations sur la machine peuvent être affichées ici, notamment

- 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

Actualiser le logiciel via une clé USB

Le programme de la machine peut être actualisé via une clé USB.

[Les mises à jour logicielles doivent être effectuées par un technicien professionnel. Contactez le service clientèle pour obtenir de l'aide.](#)

7. nettoyage et entretien

L'expérience parfaite du café 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

Intervalles de nettoyage	Opération	Art
Tous les jours (ou selon les besoins)	Rinçage du groupe d'infusion	Automatique ou manuelle
	Rinçage de l'émulsionneur de lait	Automatique ou manuelle
	Vider le bac d'égouttage	Manuel
	Vider le réservoir à marc de café	Manuel
	Nettoyer l'écran	Manuel
	Nettoyer l'émulsionneur à lait	Manuel
	Nettoyer le groupe d'infusion	Manuel
	Nettoyer le réservoir d'eau	Manuel

Intervalles de nettoyage	Opération	Art
Hebdomadaire	Nettoyer l'émulsionneur de lait avec un produit de nettoyage	Avec des produits de nettoyage
	Rinçage du groupe d'infusion	Lorsque l'écran affiche un message
Si disponible	Détartrage	Lorsque l'écran affiche un message
	Remplacement du filtre	Lorsque l'écran affiche un message

7.2 Préparation des pièces

Pièces	Utilisation
Tablette de nettoyage	Nettoyer le groupe d'infusion avec une pastille
Produit de nettoyage pour le système de lait	Nettoyage du système de lait
Poudre de détartrage	Détartrage
Clé	Ajuster le degré de mouture
Brosse pour tuyaux à lait	Nettoyer manuellement le tuyau à lait
Chiffon humide	Nettoyer le bac à grains, l'écran et la surface de la machine

7.3 Nettoyage quotidien

7.3.1 Rinçage du groupe d'infusion / Rinçage de l'émulsionneur de lait / Rinçage du tuyau à lait externe

1. Les intervalles de rinçage automatique peuvent être réglés dans le menu "**Maintenance/Rinçage**". Une fois les conditions réglées atteintes, le rinçage est effectué automatiquement.
2. Rincez immédiatement en sélectionnant manuellement. Allez dans le menu "**Maintenance/Rinçage**" et touchez les différentes options de rinçage pour rincer immédiatement.

De l'eau chaude est distribuée par l'écoulement de café pendant le rinçage. Soyez prudent pour éviter de vous ébouillanter.

7.3.2 Vider le réservoir à marc de café

Videz le réservoir à marc de café (au moins une fois par jour).

1. Retirer le récipient à marc de café.
2. Vider le marc de café.
3. Nettoyer soigneusement à l'eau fraîche.
4. Sécher et remettre le récipient à marc de café en place.

7.3.3 Vider le bac d'égouttement

Le bac d'égouttage se trouve sous le bac à marc de café. Nettoyez le bac d'égouttement si nécessaire (au moins une fois par jour).

1. Retirer le plateau d'égouttage.
2. Verser les eaux usées.
3. Nettoyer soigneusement à l'eau fraîche.
4. Sécher et remettre le plateau d'égouttage en place.

Les deux plaques métalliques à l'avant du bac d'égouttement doivent être nettoyées et maintenues sèches, sinon le message "**Vider le bac d'égouttement**" s'affiche de manière erronée.

7.3.4 Nettoyer l'écran

Accédez à "**Maintenance/Fonctions communes**".

Sélectionnez "**Nettoyer l'écran**" pour lancer un compte à rebours de 15 secondes.

L'écran peut maintenant être nettoyé avec un chiffon sec.

7.4 Nettoyage hebdomadaire

7.4.1 Nettoyage manuel de l'émulsionneur de lait

1. Retirez l'émulsionneur à lait.
2. Démontez l'émulsionneur à lait.
3. Nettoyer l'émulsionneur de lait à l'eau fraîche et le remettre en place.
4. Réinitialiser l'émulsionneur de lait.

Le processus spécifique de nettoyage manuel de l'émulsionneur de lait peut être consulté sous "**Aide/Vidéo/Nettoyage manuel de l'émulsionneur de lait**".

7.4.2 Nettoyage du groupe d'infusion avec la brosse

1. L'unité d'infusion peut se boucher si les grains de café sont moulus trop finement. Il est recommandé de nettoyer le groupe d'infusion une fois par semaine à l'aide d'une brosse.

7.5 Nettoyer le groupe d'infusion (si nécessaire)

Un message "**Nettoyer le groupe d'infusion avec une tablette**" s'affiche à l'écran lorsque le système de café doit être nettoyé avec une tablette de nettoyage. La durée totale est d'environ 13 minutes.

1. Ouvrez le menu "**Maintenance/Nettoyage**".
2. Tapez sur le bouton "**START**".
3. Tapez **sur "Confirmer"** pour lancer le nettoyage.
4. Suivez chaque instruction en fonction du message qui s'affiche à l'écran.

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

7.6 Nettoyage du système de lait

Un message "**Nettoyer le système de lait**" s'affiche à l'écran lorsque le système de lait doit être nettoyé avec du liquide de nettoyage. La durée totale est d'environ 10 minutes.

1. Ouvrez le menu "**Maintenance/Nettoyage**".
2. Tapez sur le bouton "**START**".

3. Tapez sur "**Confirmer**" pour lancer le nettoyage.
4. Suivez chaque instruction en fonction du message qui s'affiche à l'écran.

Pendant le détartrage, la solution de détartrage s'écoule de la sortie. Ne restez donc jamais sous l'écoulement pendant le détartrage.

7.7 Détartrage (si nécessaire)

La dureté de l'eau, le débit d'eau et l'utilisation d'un filtre à eau déterminent le calendrier de détartrage. Le temps de détartrage est calculé et affiché par l'AromaChef série 6T.

7.7.1 Détartrage

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

1. Ouvrez le menu "**Maintenance/Nettoyage**".
2. Tapez sur le bouton "**START**".
3. Tapez sur "**Confirmer**" pour lancer le détartrage.
4. Suivez chaque instruction en fonction du message qui s'affiche à l'écran.

Pendant le nettoyage et le détartrage, la solution de nettoyage ou de détartrage chaude s'écoule du bec verseur. Ne restez donc jamais sous les becs verseurs pendant le détartrage.

8. nouvelles et 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.

Informations	Solutions possibles
Insérer le réservoir d'eau	Vérifiez que le réservoir d'eau est correctement inséré ou réinitialisez-le.
Remplir le réservoir d'eau	Remplissez le réservoir d'eau.
Mettre en place le bac d'égouttage	Insérez le plateau d'égouttage.
Vider le bac d'égouttage	Videz le bac d'égouttement.
Vider le réservoir à marc de café	Videz le réservoir à marc de café.
Vérifier le système de café	Vérifier le système de café.
Vérifier le système de vapeur	Vérifier le système de vapeur.
Réinitialisation du groupe d'infusion	Vérifiez le groupe d'infusion.
Erreur de logiciel	Redémarrez la machine.
Erreur dans le port série	Vérifier la connexion du PCB principal.
Erreur CTR	Mettre à jour le logiciel.

8.2 Messages d'erreur

Le message d'erreur apparaît automatiquement si l'ensemble du système est affecté par une erreur. Redémarrez la machine en cas de problème grave.

1. Éteignez et rallumez la machine avec l'interrupteur principal pour la redémarrer.
2. Veuillez contacter un technicien de service si la machine ne peut pas être démarrée ou si vous ne pouvez pas corriger l'erreur.

Code d'erreur	Description de l'erreur	Solutions possibles
E1	Erreur PCBA	Redémarrer la machine
E2	Le capteur NTC détecte que la température du bloc thermique (café) est supérieure à 105 °C	Redémarrer la machine
E3	Le capteur NTC détecte que la température du bloc thermique (vapeur) est supérieure à 185 °C	Redémarrer la machine
E33	Pas de communication entre le CTR et l'IHM	Vérifier la carte principale (PCB)
E43	Erreur de courant	Redémarrer la machine

9. déclassement

9.1 Préparation au déclassement

1. Nettoyez la machine avec toutes les fonctions de nettoyage et de rinçage.
2. Nettoyage après avoir vidé le réservoir à grains.
3. Nettoyez manuellement le distributeur de boissons et le tube à lait.
4. Nettoyez le groupe d'infusion avec la brosse.
5. Nettoyez le bac d'égouttement et le bac à marc de café, etc.

9.2 Arrêt à court terme (dans un délai d'un mois)

1. Vider le circuit d'eau (faites vider le circuit d'eau de votre machine à café par un technicien de maintenance).
2. Débranchez la machine du réseau électrique.
3. Fermez l'alimentation en eau.
4. Éteignez tous les appareils supplémentaires et débranchez-les de l'alimentation électrique.

9.3 Arrêt à long terme (plus d'un mois)

Certains composants pourraient ne plus fonctionner correctement après une longue période de stockage ou de non-utilisation.

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

1. Faites vider le circuit d'eau de votre machine à café par un technicien de maintenance.
2. Le cas échéant, un entretien est nécessaire si la machine a été stockée pendant plus de 6 mois. Veuillez contacter le service après-vente pour obtenir de l'aide.

10. transport et stockage

10.1 Transport

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

1. Empêchez la machine de se renverser ou de tomber.
2. Remettez la machine dans son emballage d'origine pour le transport.
3. Pour éviter tout dommage, l'eau de la machine à café doit être vidée avant le transport.
4. Séchez soigneusement la machine après avoir vidé le circuit d'eau, à l'intérieur comme à l'extérieur.

La vidange du circuit d'eau doit être effectuée par un technicien professionnel. Veuillez vous adresser au personnel de service pour obtenir de l'aide.

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

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 utilisée à des températures être stocké en dessous de 0 °C.
3. La machine doit être installée en position verticale.
4. Le système de la machine doit être vidé.
5. La machine et ses accessoires doivent être emballés de préférence dans leur emballage d'origine.

10.3 Remise en service après une longue période de stockage ou de non-utilisation

La machine à café peut ne pas fonctionner correctement si elle a été stockée ou n'a pas été utilisée pendant plus de 6 mois. Veuillez contacter votre équipe de service pour obtenir des informations sur la restauration et la remise en service de votre machine.

11. élimination

Lors de l'élimination de la machine à café, certaines pièces de rechange internes peuvent encore être utilisées. Veuillez à éliminer les anciennes pièces de manière neutre pour l'environnement.

1. Les grains, la poudre et le marc de café peuvent être compostés.
2. Respectez les consignes 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**
- **Éliminer 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