

TCHIBO OFFICE

MODE D'EMPLOI

Français




Tchibo
COFFEE
SERVICE

Notre solution café pour votre entreprise

Chère cliente, cher client,

Avec la machine à café automatique Tchibo Office, savourez un espresso parfait, un caffè crema et de délicieuses spécialités au café/lait comme le cappuccino et le latte macchiato. Pas de problème avec la machine à café automatique de l'expert en café: la machine est parfaitement préréglée pour notre café Tchibo.

Votre équipe Tchibo



Veuillez lire attentivement les instructions et les conserver précieusement.

Nous examinons soigneusement chaque machine et la testons avec du café et de l'eau. Malgré un nettoyage minutieux, il est possible que des résidus minimes de café ou d'eau se trouvent encore dans la machine. Cela ne constitue pas un signe de mauvaise qualité. L'appareil est en parfait état.

1. TABLE DES MATIÈRES

2. À PROPOS DE CES INSTRUCTIONS.....	5
3. SÉCURITÉ	6
3.1 Lieu d'installation	12
3.2 Déballage	12
3.3 Programme de mise en service	13
3.4 Montage et vérification	13
3.4.1 Conditions de fonctionnement	13
4. DESCRIPTION DU PRODUIT	16
4.1 Présentation de la machine à café automatique	16
4.2 Caractéristiques techniques	17
4.2.1 Fiche technique	17
4.3 Accessoires	18
5. INSTALLATION ET TEST	20
5.1 Installation.....	20
5.2 Raccord	20
5.2.1 Raccord du tuyau à lait	20
5.3 Raccordement électrique	21
5.3.1 Raccordement électrique de la machine à café automatique.....	21
6. TRAVAUX PRÉPARATOIRES.....	21
6.1. Remplissage.....	22
6.1.1 Remplissage du bac à grains	22
6.1.2 Remplissage du réservoir d'eau	22
6.2 Mise en marche de la machine à café	22
6.3 Réglage standard	23
6.4 Arrêt de la machine à café.....	24
7. PRÉPARATION DE BOISSONS	27
7.1 Boisson au café.....	27
7.2 Réglage du moulin	28
7.3 Boisson à base de lait.....	28
7.3.1 Réglage de la température du lait	30
7.4 Eau chaude.....	31
8. RINÇAGE ET ENTRETIEN	32
8.1 Plan de nettoyage	32
8.2 Nettoyage quotidien.....	33
8.2.1 Protection contre le balayage	33
8.2.2 Rinçage du système de lait	33
8.2.3 Retirer et nettoyer l'unité de mousse de lait	34
8.2.4 Rinçage du système de percolation	35



9. MENU DE MAINTENANCE	36
9.1 Se connecter	36
9.2 Entretien	37
9.2.1 Nettoyage intensif du système de lait	37
9.2.2 Nettoyage intensif du système de percolation.....	38
9.2.3 Détartre	38
9.2.4 Vidange de l'eau	38
9.2.5 Filtre à eau	39
9.2.6 Dispositif d'insertion du filtre à eau.....	40
9.2.7 Mesure de la dureté de l'eau et réglage de l'anneau aromatique.....	41
9.2.8 Réglage de la cartouche de filtre à eau.....	42
9.3 Paramètres des boissons	43
9.3.1 Régler les boissons	43
9.3.2 Indice de mouture	43
9.3.3 Café (ml)	43
9.3.4 Lait chaud (s).....	44
9.3.5 Mousse de lait (s).....	44
9.3.6 Eau chaude (ml)	44
9.3.7 Contrôle de l'extraction.....	44
9.3.8 Pré-percolation.....	44
9.3.9 Répétitions.....	44
9.3.10 Mode opératoire	44
9.3.11 Niveau de température.....	45
9.3.12 Verrouillage des boissons	45
9.3.13 Changement de position.....	45
9.4 Paramètres de la machine	46
9.4.1 Langue.....	46
9.4.2 Entretien.....	47
9.4.3 Arrêt automatique.....	49
9.4.4 Mode éco	50
9.4.5 Unité	50
9.4.6 Mot de passe	51
9.4.7 Gestion des processus	51
9.5 Paramètres techniques	52
9.5.1 Calibrage du moulin	52
9.5.2 Indice de mouture	53
9.5.3 Alimentation en eau.....	53
9.5.4 Paramètres par défaut.....	54
9.6 Informations.....	55
9.6.1 Total de tasses	55
9.6.2 Enregistrements des entretiens.....	55
9.6.3 Version Soft.....	55
10. AVERTISSEMENTS.....	56
10.1 Le réservoir d'eau est vide.....	56
10.2 Le bac à marc de café est plein.....	56
10.3 Entonnoir à grains vide.....	56

10.4 Le bac de récupération n'est pas en place	57
10.5 Le bac de récupération est plein	57
10.6 Chauffe-eau en surchauffe	57
10.7 Chaudière en surchauffe	57
10.8 Vérification de la vanne de dérivation	58
10.9 La température ambiante est trop basse	58
10.10 Manque d'eau	58
10.11 Suppression du système	59
10.12 Calibrage du moulin	59
10.13 Test du percolateur	59
10.14 Nettoyage intensif du système de percolation nécessaire	60
10.15 Nettoyage intensif du système de lait nécessaire	60
10.16 Détartrage nécessaire	60
11. DÉPANNAGE	61
11.1 Erreurs avec indications à l'écran	61
11.1.1 Erreur de l'alimentation en eau	61
11.1.2 Erreur du système de percolation	61
11.1.3 Erreur de communication IHM	62
11.1.4 Erreur NTC du chauffe-eau	62
11.1.5 Erreur NTC de la chaudière	62
11.1.6 Durée de chauffage du chauffe-eau dépassée	62
11.1.7 Durée de chauffage de la chaudière dépassée	63
11.1.8 Erreur de la vanne de dérivation	63
11.2 Erreurs sans INDICATIONS À L'écran	63
11.2.1 La machine ne peut pas être mise en marche	63
11.2.2 Pas de lait	63
11.2.3 Pas de mousse de lait, seulement du lait chaud	64
11.2.4 Pas de café	64
11.2.5 Logiciel du système en panne	64
11.2.6 Fuite de liquide	64
12. DIRECTIVES IMPORTANTES	65
13. ÉCHANGE ET RÉPARATION	66

2. À PROPOS DE CES INSTRUCTIONS

L'article est équipé de dispositifs de sécurité. Veuillez toutefois lire attentivement les consignes de sécurité et utiliser l'article toujours conformément aux présentes instructions pour éviter tout risque de blessure ou de dommage accidentel.

Conservez ces instructions pour pouvoir les consulter ultérieurement.

3. SÉCURITÉ



UTILISATION INCORRECTE



Le non-respect des consignes de sécurité peut entraîner de graves blessures.

» Respecter toutes les consignes de sécurité.



Consignes générales de sécurité

Dangers pour l'utilisateur

Assurer une sécurité maximale est l'une des principales caractéristiques du produit. L'efficacité des dispositifs de sécurité n'est garantie que si les points suivants sont respectés:

-
- » Lire attentivement le mode d'emploi avant l'utilisation.
 - » Ne pas toucher les parties chaudes de la machine.
 - » Ne pas utiliser la machine à café automatique si elle ne fonctionne pas correctement ou si elle est endommagée.
 - » Utiliser la machine à café automatique uniquement lorsqu'elle est entièrement assemblée.
 - » Les dispositifs de sécurité intégrés ne doivent en aucun cas être modifiés.
 - » Sous surveillance permanente, cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, après avoir reçu des instructions concernant l'utilisation sûre de l'appareil et avoir compris les risques qui en découlent.
 - » Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
 - » Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.
-

Malgré les dispositifs de sécurité, toute machine à café automatique présente un risque potentiel en cas d'utilisation non conforme. Veuillez respecter les consignes suivantes lors de l'utilisation de la machine à café automatique afin d'éviter toute blessure et tout risque pour la santé:





DANGER DE MORT PAR ÉLECTROCUTION



- La tension secteur à l'intérieur de la machine à café automatique présente un danger de mort!

-
- » Ne jamais ouvrir le boîtier.
 - » Ne jamais desserrer les vis, ni retirer les pièces du boîtier.
 - » Éviter d'endommager le câble d'alimentation. Ne pas le plier, ni l'écraser.
 - » Ne jamais utiliser un câble d'alimentation endommagé. Un câble d'alimentation endommagé doit être remplacé par le fabricant ou son service après-vente afin d'éviter tout danger.
 - » Ne jamais immerger la prise d'alimentation dans l'eau ou dans d'autres liquides. Ne pas verser d'eau ou d'autres liquides sur la prise d'alimentation. Toujours garder la prise d'alimentation au sec.
 - » Débranchez la fiche de l'appareil à l'arrière de la machine à café automatique seulement après avoir débranché le câble d'alimentation du secteur.
 - » Avant toute intervention d'entretien ou de réparation, débranchez la machine à café automatique de l'alimentation électrique. Pour ce faire, débrancher la prise. La personne qui effectue l'entretien ou la réparation doit toujours pouvoir contrôler, par un contact visuel libre, que l'alimentation électrique est coupée.



RISQUE DE BRÛLURE / RISQUE D'ÉBOUILLANTAGE



- Pendant la distribution de boissons et de vapeur, du liquide chaud s'échappe des becs verseurs. Les surfaces et les sorties adjacentes deviennent alors chaudes.



- » Ne pas mettre la main sous les becs verseurs pendant la distribution de boissons ou de vapeur.



- » Ne pas toucher les becs verseurs immédiatement après la distribution.
- » Toujours placer un récipient adapté sous l'écoulement avant de distribuer des boissons.



RISQUE DE BLESSURE



- Les cheveux longs, en particulier, pourraient se coincer dans la tête du moulin et être entraînés dans la machine à café automatique.
- » Toujours protéger les cheveux avec un filet à cheveux.





RISQUE D'ÉCRASEMENT / RISQUE DE BLESSURE



- La machine à café automatique contient des pièces mobiles qui pourraient blesser les doigts ou les mains.



- » Toujours éteindre la machine à café automatique et débrancher la fiche secteur avant d'intervenir avec les mains dans le moulin à café ou dans l'ouverture de l'unité de percolation.



RISQUE POUR LA SANTÉ



- » N'employer que des produits destinés à la consommation et compatibles avec les machines à café automatiques.

- » Ne remplir le réservoir à poudre, le réservoir à grains et l'alimentation manuelle qu'avec des matériaux destinés à l'usage prévu.



RISQUE POUR LA SANTÉ



- Le nettoyeur du système de lait et les pastilles de nettoyage sont irritants.

- » Respecter les mesures de protection indiquées sur les emballages des produits de nettoyage.

- » N'insérer la pastille de nettoyage que lorsque le message s'affiche à l'écran.



RISQUE POUR LA SANTÉ / RISQUE D'IRRITATION ET DE BRÛLURE



- Pendant le nettoyage, du liquide de nettoyage chaud et de l'eau chaude s'écoulent des bacs verseurs.



- Les liquides chauds peuvent irriter la peau et la chaleur peut entraîner un risque de brûlure.

- Le bac d'égouttement peut contenir des liquides chauds.

- » Ne jamais mettre les mains sous les bacs verseurs pendant le nettoyage.

- » Veiller à ce que personne ne boive jamais de liquide de nettoyage.

- » Déplacer le bac d'égouttement avec précaution.





RISQUE DE GLISSADE



- Des liquides peuvent s'écouler de la machine à café automatique en cas d'utilisation incorrecte ou d'erreurs. Ces liquides peuvent entraîner un risque de glissade.



- » Vérifier régulièrement que la machine à café automatique est étanche et qu'il n'y a pas de fuite d'eau.

Utilisation conforme



UTILISATION INCORRECTE



- Si la machine n'est pas utilisée conformément à sa destination, il pourrait en résulter un risque de blessure.

- » La machine à café automatique doit toujours être utilisée de manière conforme.

- La machine Tchibo Office est destinée à distribuer des boissons à base de café et/ou de lait dans des récipients appropriés.
- Les produits utilisés (grains de café et lait) doivent être adaptés au traitement dans les machines à café automatiques. Une fois la date de péremption dépassée, les produits ne doivent plus être utilisés.
- Cet appareil est destiné à un usage industriel et commercial et est prévu pour être utilisé par des professionnels ou des utilisateurs formés dans des magasins, des bureaux, la restauration, l'hôtellerie ou des lieux d'utilisation similaires.

LIEU D'INSTALLATION

- L'appareil peut être utilisé en libre-service s'il est supervisé par un personnel formé. L'appareil doit être placé de manière à être bien visible.
- L'appareil doit être installé sur une surface horizontale et stable, résistante à l'eau et insensible à la chaleur.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé au jet d'eau.
- L'appareil doit être installé à l'abri des projections d'eau.
- L'appareil ne doit pas être installé sur une surface sur laquelle on projette ou on nettoie avec un tuyau d'arrosage, un appareil à jet de vapeur, un nettoyeur à vapeur ou un appareil similaire.



TEMPÉRATURE AMBIANTE

- Température ambiante de +5 °C à +35 °C maximum
-

UTILISATION

- L'utilisation de l'appareil est soumise au présent mode d'emploi. Toute autre utilisation ou toute utilisation dépassant ce cadre est considérée comme non conforme. Le fabricant n'est pas responsable des dommages qui pourraient en résulter.
 - **La machine Tchibo Office ne doit en aucun cas être utilisée pour chauffer ou distribuer des liquides autres que le café, l'eau chaude (boissons, nettoyage) ou le lait (réfrigéré, pasteurisé, homogénéisé, UHT).**
-

HYGIÈNE

- La machine à café automatique doit être installée par l'exploitant de manière à faciliter son entretien et sa réparation.
- Dans les bureaux, services d'étage ou applications similaires en libre-service, la machine à café automatique doit être supervisée par le personnel formé à son utilisation. Le personnel formé doit veiller au respect des mesures de soins et être disponible pour répondre aux questions d'application.

Conditions d'utilisation et d'installation



RISQUE D'INCENDIE/D'ACCIDENT



- » Les conditions d'utilisation et d'installation prescrites dans le chapitre «Caractéristiques techniques» doivent être respectées.
 - » Avant de brancher la prise de l'appareil, assurez-vous que les indications de la plaque signalétique correspondent à la tension du réseau de l'installation.
-



Mise en service

(Pour la première mise en service après la livraison de l'usine)



SUIVRE LE MODE D'EMPLOI

- » Lire le mode d'emploi avant utilisation.
- » Toujours suivre scrupuleusement le mode d'emploi, en particulier les consignes de sécurité et le chapitre «Sécurité».
- » Respecter les avertissements figurant sur la machine à café automatique.
- » Mettre le mode d'emploi à la disposition du personnel ou de tous les utilisateurs.



DANGER DE MORT PAR ÉLECTROCUTION



- Danger de mort à l'intérieur de la machine à café automatique en raison de la tension électrique!
- » Ne jamais ouvrir le boîtier.
- » Ne jamais desserrer les vis, ni retirer les pièces du boîtier.



IMPORTANT



RESPECTER LE MODE D'EMPLOI.

3.1 LIEU D'INSTALLATION



- Le lieu d'installation doit être sec et protégé contre les projections d'eau.
 - Une machine à café automatique peut toujours laisser s'échapper de l'eau de condensation, de l'eau ou de la vapeur.
 - Ne pas utiliser la machine à café automatique à l'extérieur.
 - Installer la machine à café automatique en veillant à la protéger contre toute projection d'eau.
 - Placer impérativement la machine à café automatique sur un support résistant à l'eau et à la chaleur pour ne pas endommager la surface d'installation.
-

IMPORTANT



3.2 DÉBALLAGE

- Le matériel d'emballage dans le carton contient des accessoires. Ne pas jeter.
 - Le réservoir d'eau et le bac à marc contiennent des accessoires. Retirer les accessoires avant la mise en service et rincer soigneusement le bac à marc et le réservoir d'eau.
 - Vérifier que la machine à café automatique est intacte. En cas de doute, ne pas mettre en service la machine à café automatique et contacter le service après-vente TCST.
 - Conservez l'emballage d'origine pour un éventuel retour.
 - » Déballer la Tchibo Office et la placer sur une surface stable et horizontale.
 - » Respecter les caractéristiques techniques.
 - » Brancher le câble d'alimentation de la machine à café automatique à une prise électrique adaptée.
-



3.3 PROGRAMME DE MISE EN SERVICE

- » Allumer la machine à café automatique à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt

La machine à café automatique se met en route.

Le programme de mise en service démarre.

- » Exécuter et suivre toutes les instructions affichées à l'écran.

Le programme de mise en service vous guide à l'écran, étape par étape, à travers les autres points de la mise en service.

- » Suivez les messages à l'écran.

- Les valeurs réglées peuvent être modifiées après la mise en service.
-

3.4 MONTAGE ET VÉRIFICATION

3.4.1 Conditions de fonctionnement

Emplacement

Veillez respecter les points suivants, sous peine d'endommager la machine:

- L'emplacement de la machine doit être stable, plat et résistant à la pression, sinon l'appareil sera inutilisable.
- Tenez la machine à café à l'écart des endroits soumis à de fortes températures ou à proximité de sources de chaleur.
- L'emplacement doit être vérifié par le personnel autorisé par le fabricant.
- La distance entre la prise de courant et la machine doit être inférieure à 1 mètre.

Prévoir un espace suffisant pour l'entretien et l'exploitation:



- L'arrière de l'appareil doit se trouver à au moins 5 cm du mur. (Circulation d'air).
- Respecter un espace suffisant pour les grains de café.

Conditions ambiantes

Veillez respecter les points suivants, sous peine d'endommager l'appareil:



- La température doit être comprise entre +10 °C et +40 °C (50 F - 104 F).
 - L'humidité maximale autorisée est de 80% HR
 - L'utilisation en dehors de locaux fermés n'est pas autorisée, car l'appareil pourrait alors être endommagé par le mauvais temps (pluie, chute de neige, gel).
- Si la température est inférieure à 0°C, des dommages peuvent être causés par le gel:
- Contactez le service après-vente avant d'installer l'appareil dans des endroits autres que des espaces fermés.



Pendant la distribution de boissons, du liquide chaud s'échappe des becs verseurs. Les surfaces et les sorties adjacentes deviennent alors chaudes.

- » Ne pas mettre la main sous les becs verseurs pendant la distribution de boissons.
- » Ne pas toucher les becs verseurs immédiatement après la distribution.

Marques et symboles du mode d'emploi

CONSIGNES DE SÉCURITÉ DOMMAGES CORPORELS



Si les consignes de sécurité ne sont pas respectées, cela pourrait entraîner des blessures légères à graves en cas de mauvaise manipulation.



Électrocution



Risque d'écrasement



Risque de glissade



Surfaces chaudes



Vapeur chaude

CONSIGNES DOMMAGES MATÉRIELS

IMPORTANT

- pour la machine à café automatique
- pour le lieu d'installation
- » Toujours respecter les instructions du mode d'emploi.

CONSIGNES / CONSEILS

REMARQUE

CONSEIL

- Consignes pour une utilisation sûre et conseils pour une utilisation plus simple.



Glossaire

TERME	EXPLICATION
•	Énumérations, choix
»	Étapes de travail individuelles
Étape X:	Instruction opératoire, composée de plusieurs étapes de travail
<i>Texte en italique</i>	Description de l'état de la machine à café automatique et/ou explications des étapes automatiques.
Barista	Préparateur de café professionnel
Choc	Chocolat chaud
Décafé	Café décaféiné
Distribution de boisson	Distribution de café, d'eau chaude ou de boissons en poudre
Robinet principal	Vanne d'arrêt d'eau, vanne d'équerre
Dureté de l'eau	Indication en dH°. La dureté de l'eau est une mesure du calcaire dissous dans l'eau potable.
Écoulement de café	Écoulement double
Système de lait	Écoulement individuel, mousser à lait, adaptateur pour mousser à lait, buse à vapeur et tuyau à lait
Système de mixage	Module complet
Pré-infusion	Le café est brièvement échaudé avant d'être infusé afin de libérer plus intensément ses substances aromatiques.
Pressage	Pressage automatique du café moulu avant la percolation.
Portée	Par exemple: Capacité en litres du filtre à eau
Fonctionnement en libre-service	Libre-service pour les clients
Rinçage	Nettoyage intermédiaire
Compléments	Composants d'une recette de boisson, par exemple café, lait, mousse de lait.



4. DESCRIPTION DU PRODUIT

4.1 PRÉSENTATION DE LA MACHINE À CAFÉ AUTOMATIQUE



- 1 Couverture du réservoir d'eau
- 2 Réservoir d'eau
- 3 Couverture du bac à grains
- 4 Bac à grains
- 5 Écran
- 6 Capot de l'écoulement du café
- 7 Raccord de tuyau à lait
- 8 Écoulement de lait
- 9 Écoulement de café
- 10 Écoulement d'eau chaude
- 11 Grille égouttoir
- 12 Bac de récupération



- 1 Interrupteur marche/arrêt
- 2 Prise
- 3 Tube d'arrivée d'eau

4.2 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Rendement horaire selon la norme DIN18873-2:

CAPACITÉ		TCHIBO OFFICE			
rendement journalier recommandé		30 tasses			
		Single	Double	Single	Double
Rendement horaire	Espresso (M: 50 ml)	70 tasses	100 tasses	70 tasses	100 tasses
	Americano (M: 210 ml)	50 tasses	–	50 tasses	–
	Cappuccino (M: 200 ml)	50 tasses	60 tasses	–	–
débit d'eau horaire		15 litres			
Capacité du réservoir d'eau		2 litres			
Capacité du bac à grains		500 g			
Capacité du bac à marc de café		env. 30 pièces (sur la base de 10 g/dose)			

4.2.1 Fiche technique

FICHE TECHNIQUE	TCHIBO OFFICE
Voltage	220 ~ 50 Hz
Puissance	1450 W
Machine à café automatique L*P*H	300*500*430 mm
Poids de la machine à café	15 kg



4.3 ACCESSOIRES

- Ce modèle fournit les pièces de rechange suivantes:

NOM	ILLUSTRATION	TCHIBO OFFICE
Câble secteur		x1
Clé de réglage du moulin		x1
Tuyau à lait		x1
Buses de rechange pour mousser de lait		x2
Tuyau en silicone pour l'alimentation en eau par bidon (en option)		x1
Mode d'emploi succinct		x1

Filtre Aqua Aroma Crema



x1

Dispositif d'insertion du filtre à eau



x1



5. INSTALLATION ET TEST



LES ÉTAPES SUIVANTES DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES PAR LE PERSONNEL AUTORISÉ PAR LE FABRICANT.

- Prévoyez suffisamment d'espace pour l'entretien et le fonctionnement.
- Prévoyez suffisamment d'espace pour les grains de café.
- L'arrière de la machine doit être à au moins 5 cm du mur (circulation de l'air).
- Respectez les réglementations alimentaires locales.

5.1 INSTALLATION

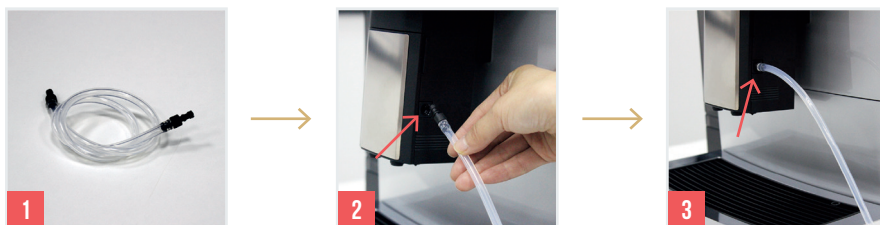
» Ouvrez le carton, retirez la machine à café automatique et les accessoires.

- La machine et les accessoires ne doivent être installés et stockés que dans des endroits à l'abri du gel.

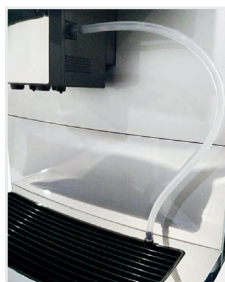
5.2 RACCORD

5.2.1 Raccord du tuyau à lait

Étape 1: Insérez le tuyau à lait dans le raccord du tuyau à lait (les deux extrémités sont identiques).



Étape 2: Placer le tuyau à lait sur le bac de récupération. L'installation est terminée.



Remarque: placez l'autre extrémité du tuyau à lait dans la brique de lait.

Note: Si la machine est équipée d'un refroidisseur, branchez l'extrémité du tuyau à lait au raccord du tuyau à lait de la machine à café automatique.



L'installation du tuyau à lait est terminée.



5.3 RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

La tension d'alimentation doit correspondre aux indications de la plaque signalétique. En cas de raccordement via une prise secteur, celle-ci doit être facilement accessible pendant le fonctionnement afin de pouvoir la débrancher en cas d'erreur.

En raison de la charge élevée, une prise de courant séparée est nécessaire pour la machine ainsi que pour chaque appareil supplémentaire.

5.3.1 Raccordement électrique de la machine à café automatique

Étape 1: Branchez le câble dans la machine.



Étape 2: Branchez l'autre extrémité du câble dans la prise de courant.



Le raccordement électrique est terminé.

6. TRAVAUX PRÉPARATOIRES



ATTENTION risque d'ébouillantage / de brûlure

- L'eau chaude, le café chaud ou la mousse de lait chaude provenant de l'orifice de sortie du café ou du lait peuvent provoquer des brûlures.
- » Ne touchez pas l'ouverture d'écoulement du café ou du lait pendant et immédiatement après l'utilisation. Évitez tout contact avec la boisson qui s'écoule.



6.1. REMPLISSAGE

6.1.1 Remplissage du bac à grains

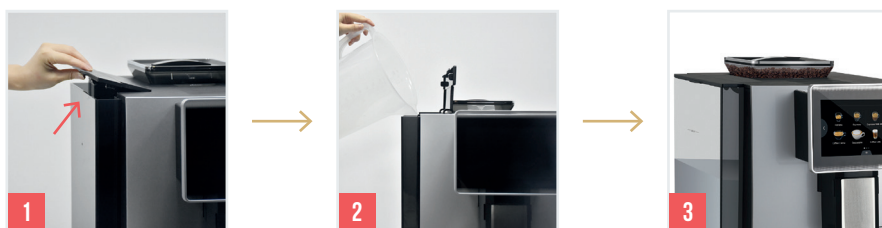
Étape 1: Ouvrez le couvercle, versez les grains dans le bac, puis refermez le couvercle.



→  Le remplissage du bac à grains est terminé.

6.1.2 Remplissage du réservoir d'eau

Étape 1: Ouvrez le couvercle du réservoir d'eau, remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau propre et refermez le couvercle.



→  Le remplissage du réservoir d'eau est terminé.

6.2 MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE À CAFÉ

Étape 1: Actionnez l'interrupteur situé à l'arrière de la machine.



→  La mise en marche de la machine à café automatique est terminée.

6.3 RÉGLAGE STANDARD

Choisissez la langue en fonction des instructions affichées à l'écran.



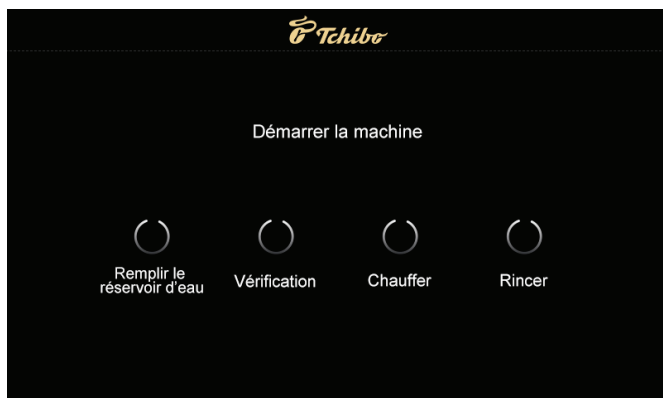
Étape 2: Appuyez sur «Enregistrer» pour passer à l'étape suivante.



Étape 3: Vérifiez que le mode d'alimentation en eau à l'arrière de la machine à café automatique est bien un réservoir d'eau. Appuyez ensuite sur «OK» pour passer à l'étape suivante.



Étape 4: La machine à café automatique démarre.




Étape 5: Mise en marche terminée, la machine est prête à l'emploi.



✓ **Le réglage standard est terminé.**

Vous pouvez aussi utiliser un bidon d'eau pour l'alimentation en eau. Pour effectuer ce réglage, suivez les instructions suivantes dans le chapitre «Alimentation en eau».

6.4 ARRÊT DE LA MACHINE À CAFÉ

Étape 1: Appuyez sur le symbole du menu  sur l'écran.



Étape 2: Appuyez sur «Éteindre».



La fenêtre pop-up s'affiche sur l'écran.

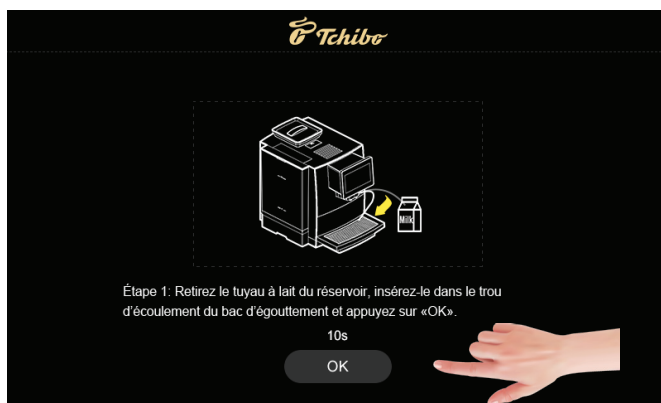
Étape 3: Si vous souhaitez éteindre la machine, appuyez sur «Oui».

L'appareil passe en mode «veille» (l'écran est éteint, mais la lumière est toujours allumée).

Étape 4: Appuyez sur l'écran pendant plus de 3 secondes pour réveiller l'appareil. Appuyez sur «Retour» pour annuler l'opération.



Étape 4: Suivez les instructions sur l'écran. Appuyez sur «OK» pour poursuivre la procédure d'arrêt.



Étape 5: En état d'arrêt progressif, actionnez l'interrupteur d'alimentation situé à l'arrière de la machine pour couper complètement l'alimentation électrique de la machine (attention: n'éteignez pas directement l'appareil lorsqu'il est allumé. Sinon, la machine risque d'être endommagée).



L'arrêt de la machine est terminé.

7. PRÉPARATION DE BOISSONS



7.1 BOISSON AU CAFÉ

- Exemple: Préparer une tasse d'«Espresso».

Étape 1: Appuyez sur «Espresso». La boisson est préparée.



Étape 2: Le réglage de la boisson peut être adapté à l'aide de «-» ou «+» sur la barre de menu de droite.



Étape 3: La boisson est préparée. Appuyez sur «Annuler» pour arrêter immédiatement la préparation.



→  **La préparation de boissons est terminée.**



7.2 RÉGLAGE DU MOULIN

Étape 1: Soulevez le couvercle du bac et réglez le moulin à l'aide du bouton prévu à cet effet (plus le chiffre est grand, plus la mouture est grossière, plus il est petit, plus elle est fine).



Tournez la molette avec la clé de réglage du moulin pendant que vous préparez une tasse de café pour régler la mouture comme vous le souhaitez.



Étape 3: Fermez le couvercle du bac à grains.



→  Le réglage du moulin à café est terminé.

Assurez-vous que la machine fonctionne avant de procéder à l'ajustement, sinon le moulin risque d'être endommagé.

7.3 BOISSON À BASE DE LAIT

• Exemple: Préparer une tasse de «Cappuccino».

Étape 1: Appuyez sur «Cappuccino» La boisson est préparée.



Étape 2: Le réglage de la boisson peut être adapté à l'aide de «-» ou «+» sur la barre de menu de droite.



Étape 3: La boisson est préparée. Appuyez sur «Annuler» pour arrêter immédiatement la préparation.



→  **La préparation de boissons est terminée.**

7.3.1 Réglage de la température du lait

Pour que la mousse de lait soit de très bonne qualité, la température du lait doit être réglée individuellement. Si la température du lait n'est pas réglée correctement, le lait risque d'éclabousser lorsque vous faites de la mousse. C'est pourquoi le lait plus froid doit être chauffé davantage, tandis que le lait plus chaud moins.

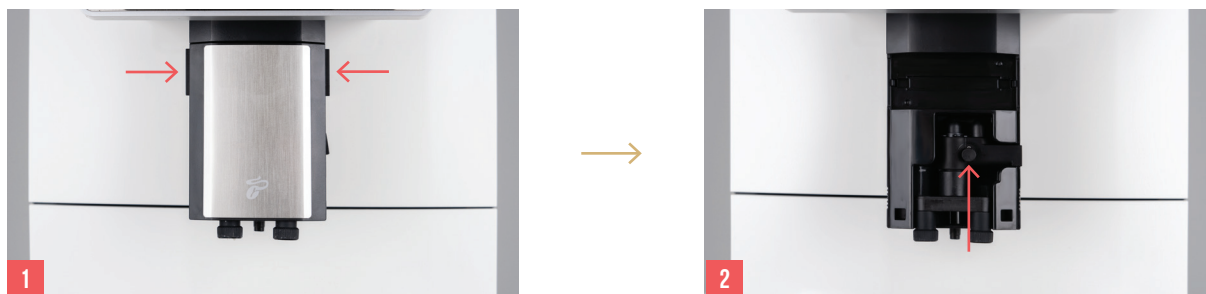
REMARQUE

La température du lait influence directement la température dans la tasse.

Le lait conservé au frais nécessite plus de chauffage, tandis que le lait conservé au chaud nécessite moins de chauffage. Conservez toujours le lait à la température recommandée sur l'étiquette pour préserver sa fraîcheur et obtenir des résultats constants lors de l'ajustement de la température.

Vous pouvez régler la température du lait à l'aide de la molette de réglage de la température du lait. La molette de réglage de la température du lait se trouve derrière le cache en plastique.

Étape 1: Repérez les boutons latéraux sur le cache en plastique et appuyez dessus (1). Retirez le cache en le tirant vers l'avant. Après avoir retiré le cache, vous verrez la petite molette de réglage de la température du lait (2).



Étape 2: Tournez la molette de réglage de la température du lait dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la température du lait. Pour réduire la température du lait, tournez la molette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (3). Pour réinitialiser les paramètres par défaut, vous devez tourner la molette à lait dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.



Étape 3: Après le réglage, testez la température de la mousse de lait et ajustez-la si nécessaire, jusqu'à ce que vous obteniez la qualité de mousse de lait souhaitée de la machine à café automatique. Après avoir réglé la température, remettez le cache en plastique sur la machine à café.

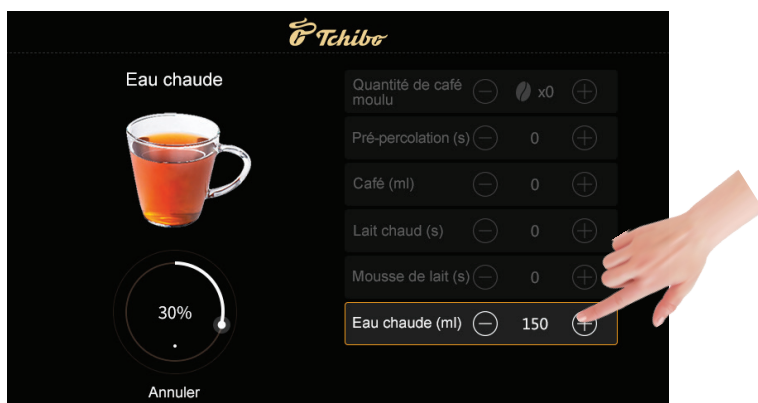
7.4 EAU CHAUDE

- Exemple: Préparer une tasse d'«Eau chaude».

Étape 1: Appuyez sur «Eau chaude». La boisson est préparée.



Étape 2: Le réglage de la boisson peut être adapté à l'aide de «-» ou «+» sur la barre de menu de droite.



Étape 3: La boisson est préparée. Appuyez sur «Annuler» pour arrêter immédiatement la préparation.



→  La préparation de boissons est terminée.

8. RINÇAGE ET ENTRETIEN



LES ÉTAPES SUIVANTES DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES PAR LE PERSONNEL AUTORISÉ.

8.1 PLAN DE NETTOYAGE

PLAN DE NETTOYAGE TCHIBO OFFICE

	Quotidien	Hebdomadaire	Instruction à l'écran	Avant d'éteindre la machine	Si nécessaire	
Programmes de nettoyage (En suivant les instructions à l'écran et utilisation de produits chimiques de nettoyage, si nécessaire)	✓		✓		✓	Nettoyage intensif du système de lait
			✓		✓	Nettoyage intensif du système de percolation
			✓			Détartrage
Rinçage automatique				✓	✓	Rinçage du système de percolation
				✓	✓	Rinçage du système de lait (toutes les 2 heures)
Nettoyage manuel	✓				✓	Retirer et nettoyer l'écoulement
	✓				✓	Vider et nettoyer le bac à marc
		✓			✓	Nettoyer le réservoir d'eau
	✓				✓	Vider et nettoyer le bac d'égouttement
					✓	Nettoyer le bac à grains
	✓				✓	Nettoyer l'écran tactile
	✓				✓	Nettoyer les surfaces extérieures de la machine à café automatique

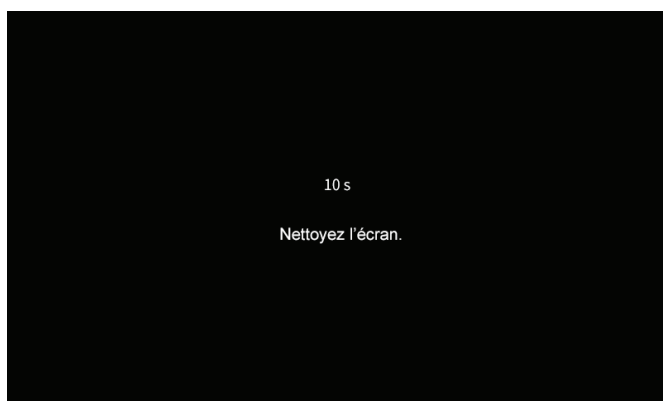


8.2 NETTOYAGE QUOTIDIEN

Le nettoyage quotidien doit être effectué régulièrement.

8.2.1 Protection contre le balayage

- » Appuyez sur «Protection contre le balayage», les mots «Nettoyer l'écran» s'affichent alors avec un compte à rebours de 10 secondes pour nettoyer l'écran.
- » Appuyez sur «protection contre le balayage» et maintenez la pression pendant 3 secondes pour accéder au processus «Détartrage».



8.2.2 Rinçage du système de lait

Étape 1: Appuyez sur l'icône d'accès rapide sur l'écran pour accéder à la page du menu d'accès rapide.



Étape 2: Appuyez sur «Rinçage système de lait».



Étape 3: Suivez les instructions étape par étape pour rincer le système de lait.



→  Le rinçage rapide du système de lait est terminé, vous revenez automatiquement à la page principale.

8.2.3 Retirer et nettoyer l'unité de mousse de lait

Étape 1: Retirez le tuyau à lait.



Étape 2: Abaissez l'écoulement. Retirez le couvercle et extrayez l'unité de mousse de lait.



Étape 3: Démontez l'unité de mousse de lait et nettoyez-la soigneusement sous l'eau courante ou dans un récipient contenant de l'eau et un nettoyant liquide pour système de lait.



Étape 4: Remontez ensuite l'unité de mousse de lait et réassemblez l'unité. Finalement, fermez le couvercle et rebranchez le tuyau à lait.



→  Le retrait et le nettoyage de l'unité de mousse de lait sont terminés.

8.2.4 Rinçage du système de percolation

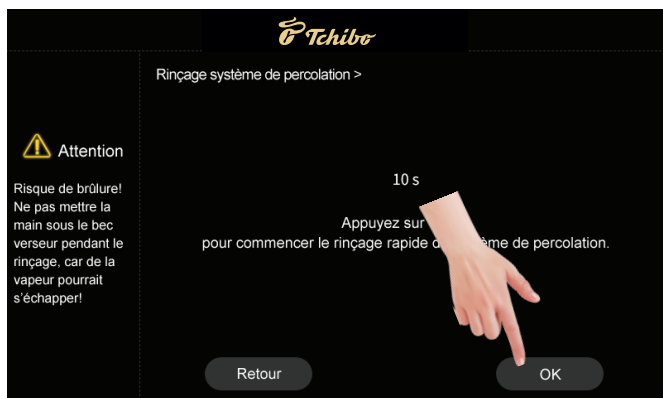
Étape 1: Appuyez sur le bord inférieur de l'écran.



Étape 2: Appuyez sur «Rinçage système de percolation».



Étape 3: Suivez les instructions étape par étape pour rincer le système de percolation.



→  **Le rinçage rapide du système de percolation est terminé, vous revenez automatiquement à la page principale.**

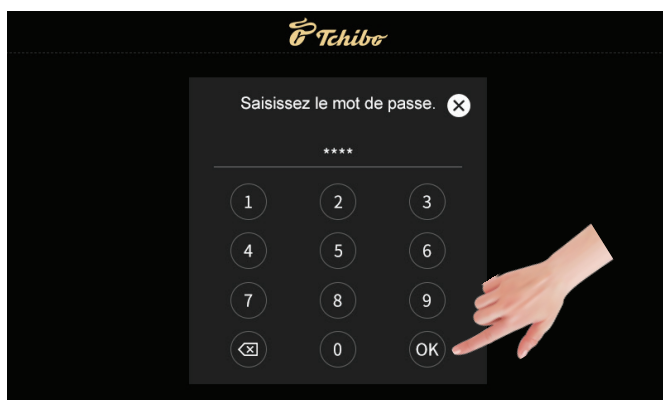
9. MENU DE MAINTENANCE

9.1 SE CONNECTER

Étape 1: Appuyez sur «Menu de maintenance»



Étape 2: Saisissez le mot de passe correct et appuyez sur «OK». Le mot de passe standard est 1609.



9.2 ENTRETIEN

» Appuyez sur «Entretien» pour pouvoir procéder au nettoyage intensif des systèmes de percolation et de lait, ainsi qu'au détartrage et à la vidange complète de l'eau.

» Vous pouvez également appuyer trois secondes sur chacune des fonctions suivantes depuis l'écran d'accueil pour accéder aux nettoyages intensifs programmés:

- balayage de l'écran -> détartrage
- rinçage du système de lait -> nettoyage intensif du système de lait
- rinçage du système de percolation -> nettoyage intensif du système de percolation




9.2.1 NETTOYAGE INTENSIF DU SYSTÈME DE LAIT

Utilisez des nettoyeurs professionnels pour effectuer un nettoyage intensif.

» Suivez les instructions pour terminer cette procédure.




→  Pour le nettoyage du système de lait, nous recommandons le nettoyeur pour système de lait TCS: Ajouter 30 ml de nettoyeur liquide dans 500 ml d'eau

9.2.2 Nettoyage intensif du système de percolation

Utilisez des pastilles de nettoyage professionnelles pour effectuer un nettoyage intensif.

» Suivez les instructions pour terminer cette procédure.




→  Pour nettoyer le système de percolation, nous recommandons d'utiliser la pastille de nettoyage pour système de percolation TCS 1.3 g

9.2.3 Détartrer

Utilisez une poudre de nettoyage professionnelle ou un détartrant liquide pour le détartrage.

» Suivez les instructions pour terminer cette procédure.



→  Nous recommandons le détartrant liquide TCS: Ajouter 375 ml de détartrant liquide dans 750 ml d'eau

9.2.4 Vidange de l'eau

» Vidangez l'eau résiduelle des tuyaux internes de la machine à café automatique afin d'éviter qu'elle ne gèle et provoque des fissures lors d'un transport par basse température.

» Suivez les instructions pour terminer cette procédure.



9.2.5 Filtre à eau

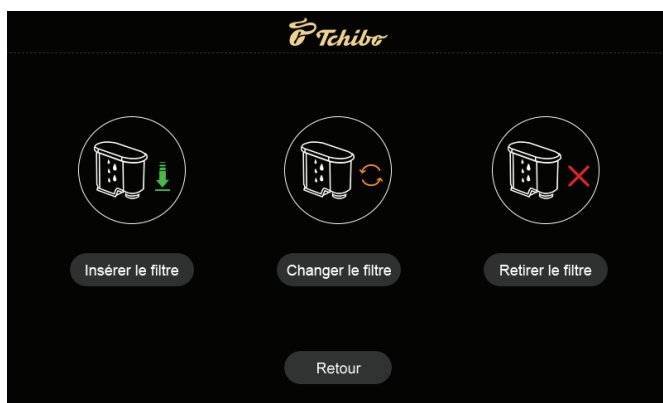
Installer un filtre à eau si la dureté carbonatée dépasse 5 °dKH (dureté carbonatée allemande) ou 8.9–10.7 °fKH (dureté carbonatée française).

La dureté carbonatée minimale est de 5 °dKH ou 8.9 °fKH.

» Cliquez sur le menu de service et entrez le code PIN. Cliquez ensuite sur Entretien.



» Sous Entretien, recherchez la fonction Filtre en cliquant sur la flèche de droite. Sélectionnez la fonction Filtre.



» Sélectionnez la fonction «Insérer filtre» et suivez les instructions à l'écran.



» Pour remplacer le filtre à eau, sélectionnez la fonction «Remplacer filtre» et suivez les instructions à l'écran.



» Pour retirer le filtre, sélectionnez la fonction «Retirer filtre»

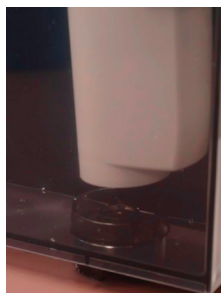


9.2.6 Dispositif d'insertion du filtre à eau

» Fixez le dispositif d'insertion fourni sur le filtre à eau. Le dispositif d'insertion est correctement mis en place lorsque le filtre à eau est bien fixé et ne tombe pas.



» Placez le filtre dans le réservoir d'eau avec le dispositif d'insertion. Veillez à ce que le filtre s'enclenche de manière perceptible.



» Puis, remplissez à nouveau le réservoir d'eau avec de l'eau froide du robinet jusqu'au repère «Max Level» et remettez-le en place dans la machine à café automatique.



9.2.7 Mesure de la dureté de l'eau et réglage de l'anneau aromatique

L'anneau aromatique, placé sous le filtre, optimise les performances du filtre en fonction de la qualité de l'eau sur le lieu d'installation de la machine à café automatique.

NIVEAU D'ARÔME	ÉCHELLE DE COULEURS	UTILISATION	DEGRÉ DE DURETÉ
A	Rouge à jaune	Eau douce	
B	Jaune à jaune-vert	Eau moyenne	8.5- 13.5 °dH
C	Vert foncé	Eau dure	à partir de 13.5 °dH



NIVEAU D'ARÔME	VOLUME (L)	NOMBRE DE TASSES DE 35 ML	NOMBRE DE TASSES DE 150 ML
A	Rouge à jaune	Eau douce	jusqu'à 8.5 °dH
B	Jaune à jaune-vert	Eau moyenne	8.5- 13.5 °dH
C	Vert foncé	Eau dure	à partir de 13.5 °dH

Le réglage par défaut pour l'anneau aromatique est le niveau «B». La dureté de l'eau peut être déterminée à l'aide d'une bandelette de test ou en se renseignant auprès du fournisseur d'eau local. L'échelle de couleurs indiquée permet de déterminer le meilleur réglage pour l'anneau aromatique:

- » Plongez la zone réactive de la bandelette de test dans un verre d'eau du robinet pendant 1 seconde
- » Après 1 minute, comparez la couleur de la zone de réaction avec l'échelle de couleurs et relevez le réglage de l'anneau aromatique.
- » Notez le réglage correct de l'anneau aromatique afin de pouvoir effectuer le même réglage au prochain changement de filtre.

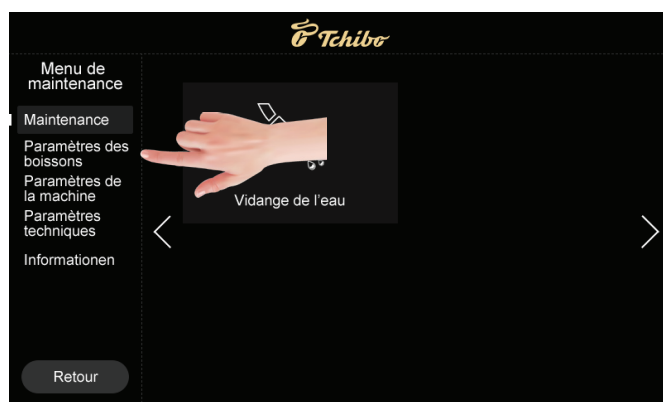
9.2.8 Réglage de la cartouche de filtre à eau

- » Tournez l'anneau aromatique situé sous le filtre à eau AquaAroma Crema Brita vers la gauche ou la droite et placez la flèche sur le niveau souhaité.
- » Passez la cartouche de filtre à eau sous l'eau froide et humidifiez-la en la faisant bouger d'avant en arrière jusqu'à ce que toutes les bulles d'air soient évacuées.
- » Retirez le réservoir d'eau de la machine à café automatique et placez la cartouche de filtre à eau à la verticale sur son support dans ou sur le réservoir d'eau. Veillez à ce que la cartouche de filtre à eau s'enclenche de manière audible. Note: seule une cartouche bien fixée offre la pleine capacité de filtration.
- » Remplissez le réservoir d'eau potable froide et remettez-le dans la machine à café automatique.
- » La cartouche de filtre à eau AquaAroma Crema Brita doit être rincée à l'eau avant de préparer le premier café ou espresso.



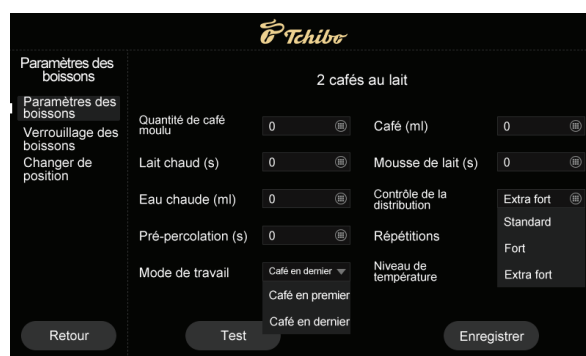
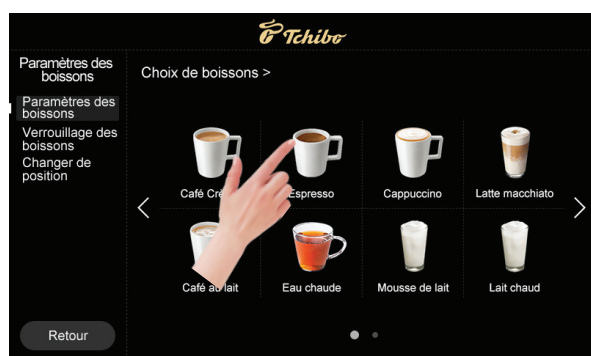
9.3 PARAMÈTRES DES BOISSONS

» Appuyez sur «Régler les boissons» dans le menu de maintenance pour modifier les paramètres d'une boisson.



9.3.1 Régler les boissons

Sélectionnez n'importe quelle boisson pour personnaliser sa recette.



9.3.2 Indice de mouture

La quantité de mouture du moulin peut être calibrée, niveau de réglage: 1 ~ 5. Détails comme suit:

- Le poids de ces données est calculé selon le «préréglage d'usine».
- Les données ne constituent que la valeur expérimentale de référence. Dans la mesure où la différence est soumise à des conditions réelles. (Tolérance: ± 1 g)

Tableau comparatif

DEGRÉ	1	2	3	4	5
GRAMMES	5 g – 7 g	7 g – 9 g	9 g – 11 g	11 g – 13 g	14 g – 16 g

9.3.3 Café (ml)

La quantité de café qui s'écoule, unité: ml, niveau de réglage: différentes boissons avec différentes quantités.

9.3.4 Lait chaud (s)

Le temps de production du lait, unité: s, plage de réglage: veuillez consulter l'interface à l'écran.
Les différentes boissons ont des tolérances différentes.

9.3.5 Mousse de lait (s)

Le temps de distribution de mousse de lait, unité: s, plage de réglage: veuillez consulter l'interface à l'écran. Les différentes boissons ont des tolérances différentes.

9.3.6 Eau chaude (ml)

La quantité d'eau chaude, unité: ml, plage de réglage: veuillez consulter l'interface à l'écran.
Les différentes boissons ont des tolérances différentes.

9.3.7 Contrôle de l'extraction

Le mode d'extraction du café. Plage: standard, fort, extra fort.

- **Standard:** La pompe fonctionne à pleine fréquence pour préparer le café et l'extraction se fait de manière traditionnelle.
- **Fort:** Lors de la préparation du café, la pompe à eau s'arrête par intervalles. Par rapport à la méthode traditionnelle, le temps d'extraction est plus long pour un même volume de tasse.
- **Extra fort:** La pompe à eau s'arrête de temps en temps lors de la préparation du café. Par rapport à la méthode d'épaississement, le temps d'extraction est plus long pour un même volume de tasse.

9.3.8 Pré-percolation

Le temps de pré-trempage de la poudre de café, unité: s, niveau de réglage: 0 ~ 5.

9.3.9 Répétitions

Durée de travail du percolateur pour la production de boissons. Choix possibles: 1 ~ 5.

9.3.10 Mode opératoire

L'ordre de distribution du matériel pendant la préparation du café. Séquence fluide différente pendant la préparation du café. Choix: café en premier, café en dernier.

- **Café en premier:** Distribuer le café en premier, puis autre chose.
- **Café en dernier:** Distribuer autre chose en premier, puis le café.
- » **Test:** Après avoir modifié les données, appuyez sur «Test» et une boisson basée sur les données de réglage sera préparée.
- » **Enregistrer:** Après avoir modifié les données, appuyez sur «Enregistrer» pour sauvegarder toutes les modifications.
- » **Terminer:** Appuyez sur «Retour» pour revenir au menu précédent.



9.3.11 Niveau de température

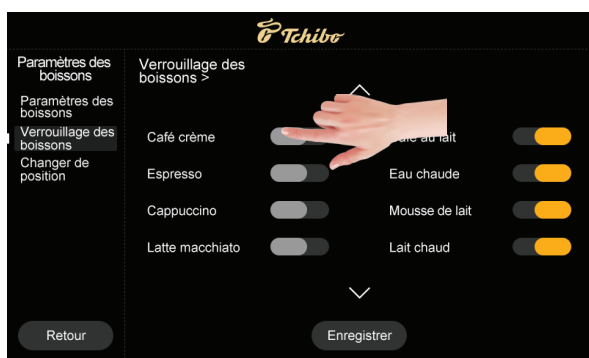
Niveau de température différent. Choix: haut, moyen, faible.

- **Haut:** La température de chauffage du bloc thermique café est contrôlée à environ 102 °C. Lorsque la sonde de température (NTC) du bloc thermique détecte que la température atteint 102 °C, la machine à café automatique coupe le chauffage. Dès que la température descend en dessous de 102 °C, la machine à café automatique recommence à chauffer.
- **Moyen:** La température de chauffage du bloc thermique café est contrôlée à environ 94 °C. Lorsque la sonde de température (NTC) du bloc thermique détecte que la température atteint 94 °C, la machine à café automatique coupe le chauffage. Dès que la température descend en dessous de 94 °C, la machine à café automatique recommence à chauffer.
- **Faible:** La température de chauffage du bloc thermique café est contrôlée à environ 86 °C. Lorsque la sonde de température (NTC) du bloc thermique détecte que la température atteint 86 °C, la machine à café automatique coupe le chauffage. Dès que la température descend en dessous de 86 °C, la machine à café automatique recommence à chauffer.

9.3.12 Verrouillage des boissons

» Appuyez sur  pour activer ou désactiver cette fonction.

» Les boissons verrouillées se trouvent sur la dernière page dans l'interface de réglage des boissons et il y aura un verrou dessus. Si une boisson est verrouillée, elle n'apparaît pas sur la carte des boissons.



9.3.13 Changement de position

» Sélectionnez deux boissons pour changer leur position. Enregistrez ensuite les données.



» Appuyez sur «Enregistrer» pour appliquer les modifications.



9.4 PARAMÈTRES DE LA MACHINE

Vous pouvez modifier les paramètres de la machine dans le menu de maintenance.


» Pour ce faire, allez dans le «Menu de maintenance» en appuyant sur le bouton du menu .

9.4.1 Langue

» Pour changer la langue du système, allez dans «Langue» et choisissez la langue de votre choix.

• Exemple: Sélectionnez «Français» pour utiliser le système en français.

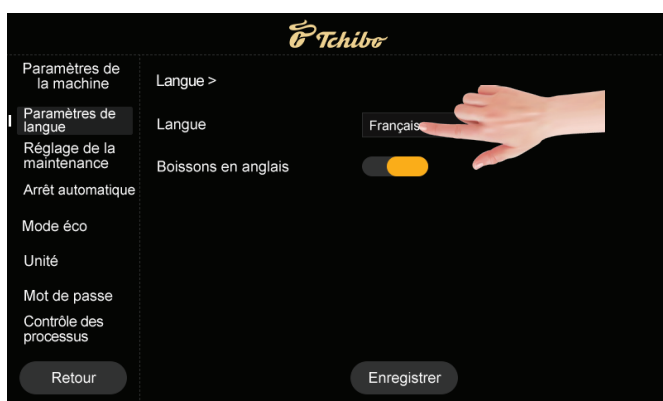
Pour un affichage bilingue:

» Appuyez sur  pour activer l'affichage bilingue.

• «Activé»: Le nom de la boisson sur la première ligne est dans la langue que vous avez définie comme langue du système. La deuxième ligne affiche le nom de la boisson en anglais.

• «Désactivé»: Le nom de la boisson n'est indiqué que dans la langue définie dans le menu.

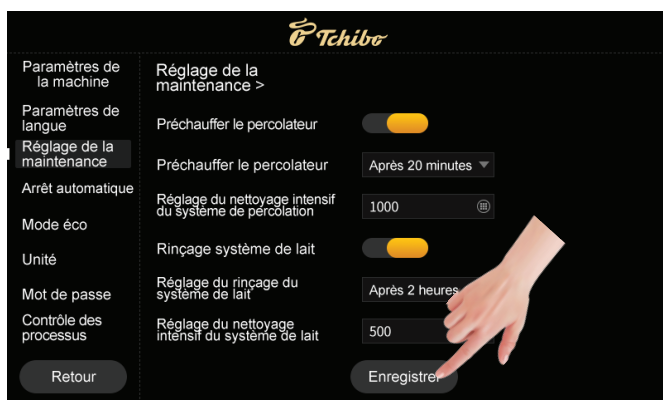
» Appuyez sur «Enregistrer» pour appliquer les modifications.



9.4.2 Entretien

Les valeurs pour différents intervalles d'entretien de la machine peuvent être réglées ici.

» Appuyez sur «Enregistrer» pour appliquer les modifications.



Rinçage système de lait

Cela indique que la fonction sera active après le réglage. Choix de réglage: non, tout de suite, 5 minutes plus tard, 10 minutes plus tard, 15 minutes plus tard, 20 minutes plus tard, 2 heures plus tard.

- Si «non» est sélectionné, la fonction n'est pas activée.
- Si «tout de suite» est sélectionné, la fonction est activée après chaque tasse de café au lait.
- Si «5 minutes plus tard» est sélectionné, la fonction est activée 5 minutes après chaque tasse de café au lait.

Rinçage du système de percolation

Vous pouvez régler ici l'intervalle de rinçage du système de percolation. Plage de réglage: NON; tout de suite; 5 min; 10 min; 15 min; 20 min.

- Exemple: L'option «20 minutes plus tard» signifie que si la machine à café automatique n'est pas utilisée pendant 20 minutes, elle procède au rinçage du système de percolation. 20 minutes après la dernière préparation d'une boisson, le message «Rincer le système de percolation?» s'affiche. En appuyant sur «Oui», vous confirmez que la machine à café automatique lance automatiquement un rinçage du système de percolation à l'eau chaude pour assurer un préchauffage.

Nettoyage intensif du système de percolation

Une fois le nombre de tasses à préparer avant un nettoyage intensif défini, la machine à café automatique vous invitera automatiquement à utiliser les pastilles pour nettoyer en profondeur le système de percolation. L'unité est: tasse.

- Exemple: Le réglage par défaut «1000» signifie qu'après avoir préparé 1000 tasses de boissons, la machine à café automatique vous invite automatiquement à utiliser les pastilles de nettoyage intensif du système de percolation.

Nettoyage intensif du système de lait (tasses)

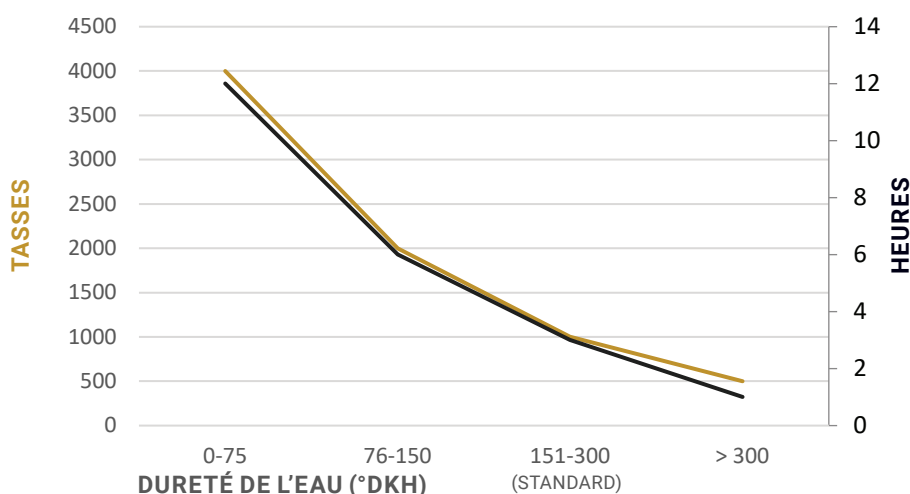
Indique combien de tasses de café au lait la machine à café automatique peut préparer avant que le système à lait ne nécessite un nettoyage. La machine vous demandera alors automatiquement d'effectuer un nettoyage intensif du système de lait avec du détergent. Plage de réglage: veuillez vous référer à l'écran. Peut varier selon le système.

- Exemple: Le réglage «500» signifie que la machine émettra le message après la production de 500 tasses de boissons lactées. La machine nécessite un nettoyage intensif du système de lait avec un détergent.

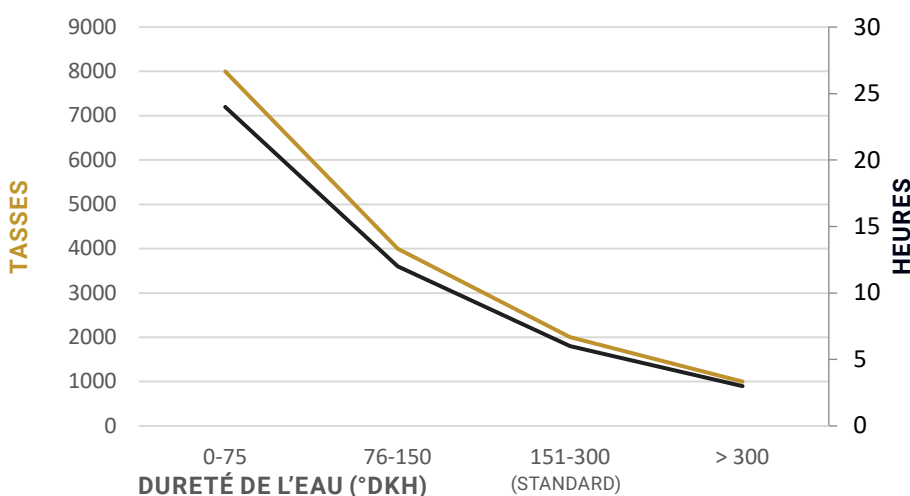
Réglage du détartrage

Indique combien de tasses de café la machine peut préparer avant de vous inviter à effectuer un détartrage avec de la poudre détartrante. Unité: tasses. Plage de réglage: veuillez vous référer à l'écran. Peut varier selon le système. Réglez le nombre de tasses en fonction de la dureté de votre eau dans le menu. Déterminez la portée à l'aide du tableau suivant (par exemple 2000 tasses pour une dureté de l'eau de 76-150 °dKH).

Sans filtre à eau



Avec filtre à eau




- Exemple: Avec le réglage numérique «1000», le système rappelle que la machine doit être détartrée avec du détergent après la production de 1000 tasses de boissons.



9.4.3 Arrêt automatique

Réglez l'heure d'extinction automatique de la machine à café automatique.

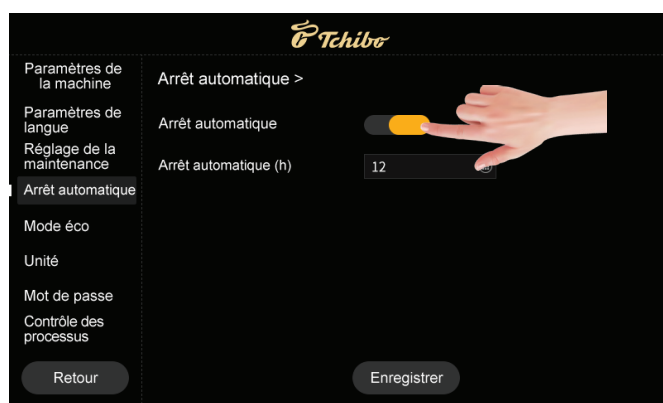
» Appuyez sur le champ  pour activer ou désactiver cette fonction.

- **Éteindre (h):** indique la durée au bout de laquelle l'appareil doit s'éteindre. Plage de réglage: de 1 à 24 heures

- **Exemple:** Réglage de douze heures. Par conséquent, la machine s'éteint automatiquement 12 heures après sa mise en marche.

Une fois paramétrée, la machine s'éteint automatiquement chaque jour après la durée programmée (appuyez sur l'écran pendant plus de 3 secondes pour redémarrer l'appareil). Si vous n'utilisez pas la machine pendant une longue période, veuillez l'éteindre.

» Appuyez sur «Enregistrer» pour appliquer les modifications.

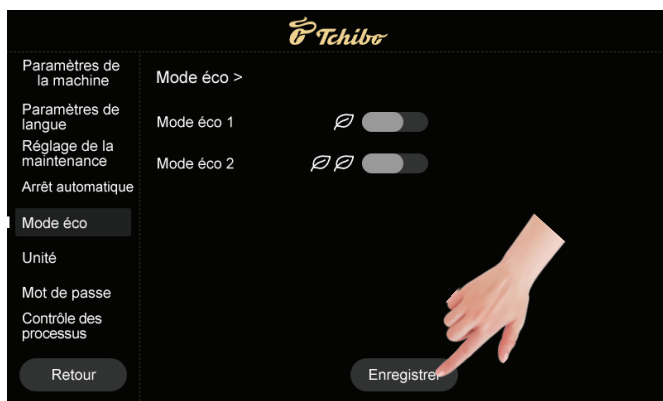


9.4.4 Mode éco

Ce paramètre vous permet d'activer ou de désactiver l'un des modes.

- **Mode éco 1:** Après 1 heure de marche à vide, la température du bloc thermique vapeur descend au même niveau que celle du bloc thermique eau chaude.
- **Mode éco 2:** Après 1 heure de marche à vide, les températures du bloc thermique vapeur et du bloc thermique eau chaude descendent chacune à 60 °C et cet état est maintenu.

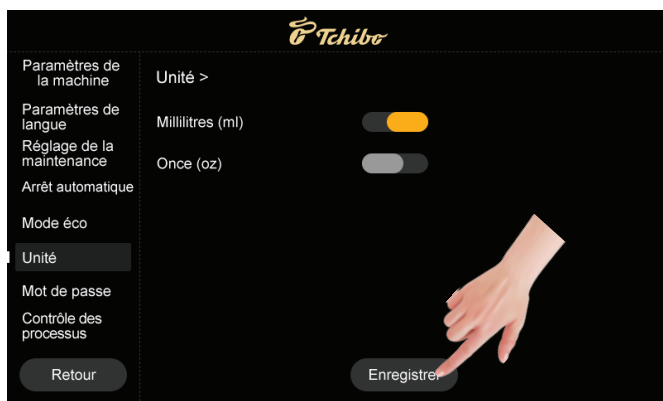
» Appuyez sur «Enregistrer» pour appliquer les modifications.



9.4.5 Unité

» Appuyez sur le champ  pour activer ou désactiver l'unité de votre choix.

» Appuyez sur «Enregistrer» pour appliquer les modifications.



9.4.6 Mot de passe


Il est possible de modifier le mot de passe en indiquant l'ancien mot de passe, puis un nouveau mot de passe. Appuyez sur «Enregistrer» pour sauvegarder les modifications.

- **Mot de passe niveau 1:** Accès limité à la maintenance. Uniquement pour le réglage des boissons (le mot de passe par défaut est 1609).
- **Mot de passe niveau 2:** Accès limité au menu de maintenance, y compris le réglage des boissons, la maintenance et les paramètres de la machine (le mot de passe par défaut est 1608).

Note: En appuyant sur «Réinitialiser aux valeurs d'usine», vous pouvez réinitialiser les mots de passe modifiés niveaux 1 et 2 à leur valeur par défaut.



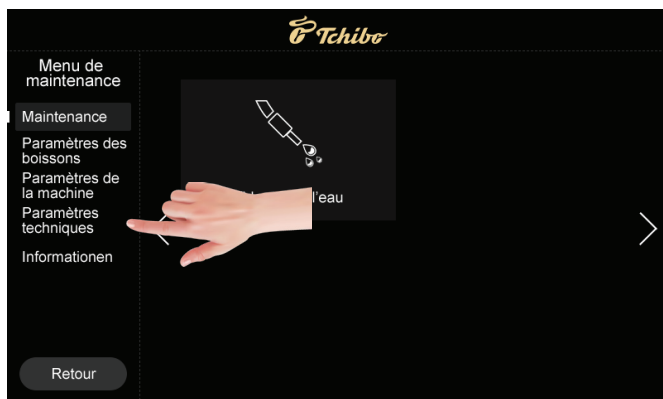
9.4.7 Gestion des processus

» Appuyez sur le champ  pour activer ou désactiver cette fonction. Appuyez ensuite sur «Enregistrer».

- «Activé»: pendant la préparation d'une boisson, vous pouvez appuyer sur les symboles «+» et «-» pour ajuster temporairement la quantité de cette boisson (par défaut: ouvert).
- «Désactivé»: Les signes «+» et «-» utilisés pour ajuster la quantité sont grisés à l'écran et ne peuvent pas être utilisés.

9.5 PARAMÈTRES TECHNIQUES

» Appuyez sur «Paramètres techniques», saisissez votre mot de passe maître et appuyez sur «OK» pour confirmer.



9.5.1 Calibrage du moulin

La quantité de mouture du broyeur peut être calibrée. Si la machine à café automatique est expédiée depuis l'usine, elle a été calibrée avec des grains de test. Toutefois, si vous utilisez vos propres grains de café, la vitesse du moulin peut varier et la quantité de mouture peut différer de la norme de calibrage d'usine. Il est donc recommandé d'effectuer les calibrages de mouture avec vos propres grains de café avant d'utiliser la machine à café automatique.

» Appuyez sur «Enregistrer» pour appliquer les modifications.



Étape 1: Videz le bac à mouture, placez-le sur la balance, pesez-le puis remettez-le en place dans la machine.

Étape 2: Appuyez sur «Start» pour commencer la mouture.

Le café moulu tombe automatiquement dans le bac à mouture.

Étape 3: Retirez le bac à mouture et pesez le café moulu.

Étape 4: Saisissez le poids dans le champ «Poids du café moulu» (saisissez la valeur sous forme de nombre entier, arrondissez au signe décimal le plus proche).

» Effectuez les étapes ci-dessus 3 fois.

Étape 5: Le bouton «Enregistrer» apparaît sur l'interface utilisateur. Appuyez dessus pour terminer toutes les étapes de calibrage.

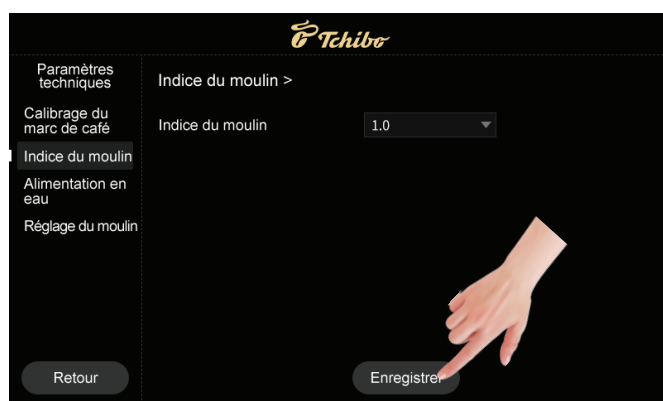
9.5.2 Indice de mouture

L'indice de mouture peut être réglé. Il fait référence à la fréquence à laquelle l'augmentation totale est basée sur la valeur par défaut du tableau de comparaison de la mouture disponible (la plage de réglage est comprise entre 0,7 fois et 1,3 fois, la valeur par défaut étant 1,0).

» Appuyez sur «Enregistrer» pour appliquer les modifications.

Tableau comparatif du degré de mouture

DEGRÉ	1	2	3	4	5
GRAMMES	5 g – 7 g	7 g – 9 g	9 g – 11 g	11 g – 13 g	14 g – 16 g



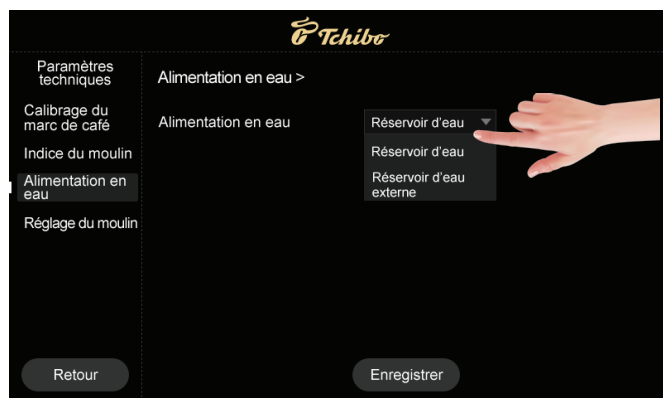
• Exemple: En sélectionnant «0,9», toutes les moutures représentent 90% du poids initial selon le tableau de mouture ci-dessus.

DEGRÉ	1	2	3	4	5
INDICE DE GRAMME 0,9	(5 g ~ 7 g) * 0,9	(7 g ~ 9 g) * 0,9	(9 g ~ 11 g) * 0,9	(11 g ~ 13 g) * 0,9	(14 g ~ 16 g) * 0,9

9.5.3 Alimentation en eau

Vous pouvez régler le type d'alimentation en eau de la machine à café automatique.

» Appuyez sur «Enregistrer» pour appliquer les modifications.



Sélectionnez le type d'alimentation en eau. Choix possibles: réservoir d'eau, bidon d'eau.

REMARQUE

La méthode d'alimentation en eau doit être réglée de manière à correspondre à l'état réel de l'alimentation en eau de la machine.

- Si vous sélectionnez «Réservoir d'eau», cela signifie que le mode d'alimentation est le réservoir d'eau.
- Si vous sélectionnez «Bidon d'eau», cela signifie que le mode d'alimentation est un récipient d'eau (par exemple un bidon).

Si vous optez pour une alimentation en eau via un bidon d'eau, vous devez modifier le raccordement à l'arrière de la machine en conséquence.

Pour ce faire, tournez la molette rouge en conséquence et raccordez le tuyau d'eau.



9.5.4 Paramètres par défaut

Les paramètres de la machine sont réinitialisés à leurs valeurs d'usine.

» Appuyez sur  pour activer ou désactiver cette fonction.

» Appuyez sur «Enregistrer» pour activer le réglage.

Réinitialiser les boissons

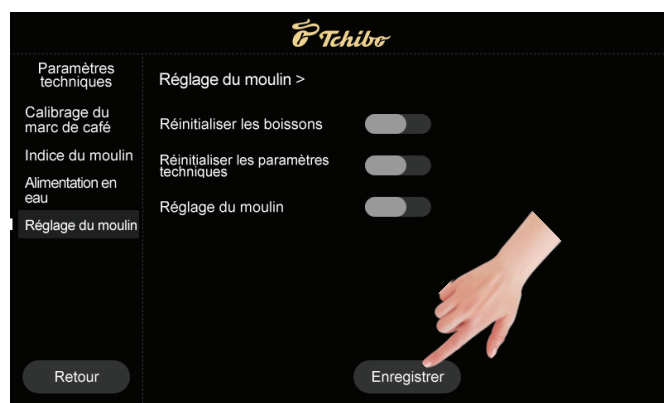
Réinitialise les paramètres des boissons aux valeurs d'usine.

Réinitialiser les paramètres techniques

Réinitialise les paramètres techniques aux valeurs d'usine.

Réinitialisation des paramètres d'usine

Réinitialise l'ensemble des paramètres aux valeurs d'usine.



9.6 INFORMATIONS

9.6.1 Total de tasses

Consultez le nombre total de tasses que la machine a préparées pour chaque boisson.

The screenshot shows the Tchibo maintenance menu. On the left, a sidebar lists 'Informations', 'Nombre de tasses total', 'Intervalle de maintenance', and 'Version du logiciel'. The 'Intervalle de maintenance' option is selected. The main area displays 'Intervalle de maintenance >' with a value of 0. Below this, there are six rows of maintenance tasks, each with a value of 0: 'Rinçage système de percolation', 'Rinçage système de lait', 'Détartrer', 'Nettoyage intensif du système de percolation', 'Nettoyage intensif du système de lait', and 'Calibrage du marc de café'. A 'Retour' button is at the bottom left.

9.6.2 Enregistrements des entretiens

Consultez le nombre cumulé d'entretiens de la machine et la fréquence à laquelle chaque entretien a été effectué.

The screenshot shows the Tchibo maintenance menu. On the left, the sidebar lists 'Informations', 'Nombre de tasses total', 'Intervalle de maintenance', and 'Version du logiciel'. The 'Nombre de tasses total' option is selected. The main area displays 'Nombre de tasses total >' with a value of 0. Below this, there are eight rows of beverage types, each with a value of 0: 'Café crème', 'Espresso', 'Cappuccino', 'Latte macchiato', 'Café au lait', 'Eau chaude', 'Mousse de lait', and 'Lait chaud'. There are up and down arrow icons above and below the list. A 'Retour' button is at the bottom left.


9.6.3 Version Soft

- **Version de l'interrupteur principal:** indique la version de l'interrupteur principal de la machine à café automatique.
- **Version IHM:** indique la version IHM de la machine à café automatique.
- **Numéro de série de la machine:** indique le numéro de série de la machine à café automatique.


The screenshot shows the Tchibo maintenance menu. On the left, the sidebar lists 'Informations', 'Nombre de tasses total', 'Intervalle de maintenance', and 'Version du logiciel'. The 'Version du logiciel' option is selected. The main area displays 'Version du logiciel >'. Below this, there are four rows of software information, each with a value: 'Version de la carte mère' (V1.0), 'Version IHM' (V1.0), and 'Numéro de série de la machine' (F10). A 'Retour' button is at the bottom left.

10. AVERTISSEMENTS

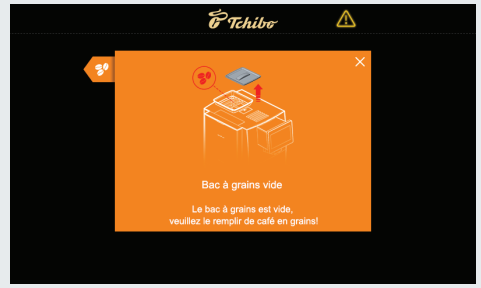
10.1 LE RÉSERVOIR D'EAU EST VIDE

S'AFFICHE À L'ÉCRAN	CAUSE	SOLUTION
	<ul style="list-style-type: none"> a) L'eau dans le réservoir est déjà en dessous du niveau de détection. b) Le réservoir d'eau n'est pas installé correctement et est trop éloigné du capteur. c) Le capteur de niveau d'eau est défectueux. 	<ul style="list-style-type: none"> • Retirez le réservoir et ajoutez de l'eau. Assurez-vous que le niveau d'eau ne dépasse pas la ligne «max» marquée sur le réservoir. • Vérifiez le réservoir d'eau et réinstallez-le. • Remplacez le capteur par un nouveau.

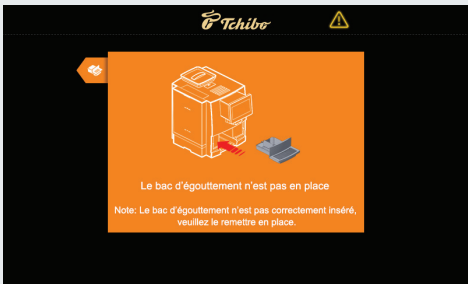
10.2 LE BAC À MARC DE CAFÉ EST PLEIN

S'AFFICHE À L'ÉCRAN	CAUSE	SOLUTION
	<ul style="list-style-type: none"> a) Le bac à marc de café est plein. 	<ul style="list-style-type: none"> • Retirez le bac de récupération, retirez le bac inférieur et videz-le.

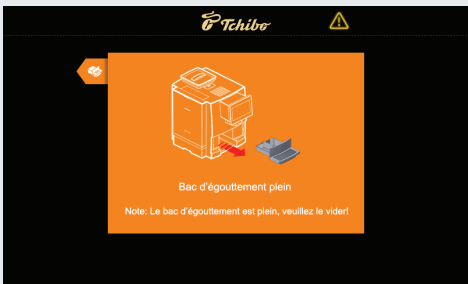
10.3 ENTONNOIR À GRAINS VIDE

S'AFFICHE À L'ÉCRAN	CAUSE	SOLUTION
	<ul style="list-style-type: none"> a) L'entonnoir à grains de café est vide. b) Les grains sont collés ensemble. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remplir le bac à grains de café en grains. • Remuer les grains de café dans le bac jusqu'à ce qu'ils bougent librement.


10.4 LE BAC DE RÉCUPÉRATION N'EST PAS EN PLACE

S'AFFICHE À L'ÉCRAN	CAUSE	SOLUTION
	<ul style="list-style-type: none"> a) Le bac de récupération n'est pas placé correctement. b) Le capteur est défectueux. c) L'aimant est perdu ou cassé. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remplacez le bac de récupération. • Remplacez le capteur par un nouveau. • Remplacez l'aimant par un nouveau.

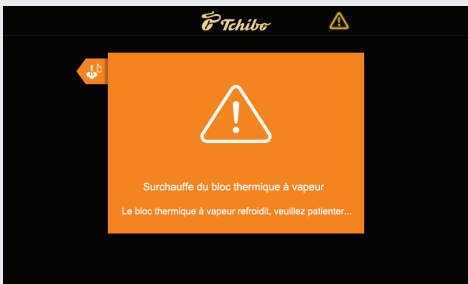
10.5 LE BAC DE RÉCUPÉRATION EST PLEIN

S'AFFICHE À L'ÉCRAN	CAUSE	SOLUTION
	<ul style="list-style-type: none"> a) Le bac de récupération est plein. b) Le capteur est sale. 	<ul style="list-style-type: none"> • Retirez le bac de récupération et videz-le. • Vérifiez et nettoyez le capteur.

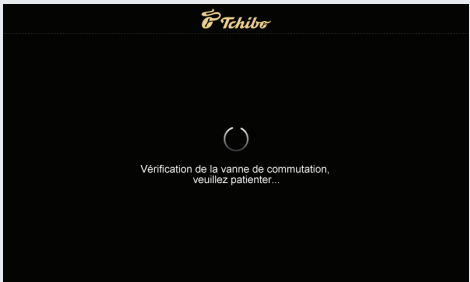
10.6 CHAUFFE-EAU EN SURCHAUFFE

S'AFFICHE À L'ÉCRAN	CAUSE	SOLUTION
	<ul style="list-style-type: none"> a) La température est supérieure à 160 °C. 	<ul style="list-style-type: none"> • Respectez l'indication à l'écran: «Le bloc thermique café refroidit, veuillez patienter...». • Pendant que le chauffe-eau refroidit, il n'est pas possible de préparer de boisson.


10.7 CHAUDIÈRE EN SURCHAUFFE

S'AFFICHE À L'ÉCRAN	CAUSE	SOLUTION
	<ul style="list-style-type: none"> a) La température est supérieure à 160 °C. 	<ul style="list-style-type: none"> • Respectez l'indication sur l'écran: «Le bloc thermique vapeur refroidit, veuillez patienter...» • Pendant que la chaudière refroidit, il n'est pas possible de préparer de boisson.

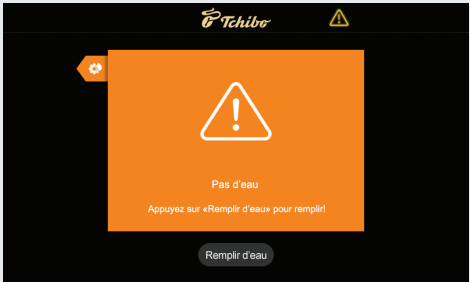
10.8 VÉRIFICATION DE LA VANNE DE DÉRIVATION

S'AFFICHE À L'ÉCRAN	CAUSE	SOLUTION
	<p>a) La vanne est dans la mauvaise position après plusieurs auto-tests.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Appuyez sur «Vérifier» pour effectuer l'autocontrôle. • Éteignez la machine 5 secondes plus tard, puis redémarrez la machine.

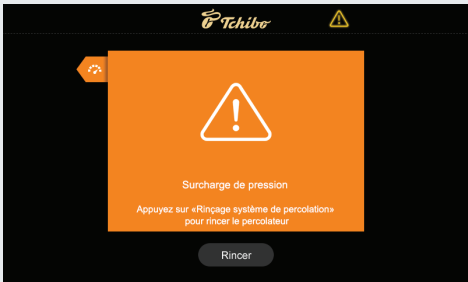
10.9 LA TEMPÉRATURE AMBIANTE EST TROP BASSE

S'AFFICHE À L'ÉCRAN	CAUSE	SOLUTION
	<p>a) La température ambiante est de 0 °C ou moins.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Veuillez ne mettre la machine en marche que si la température ambiante est comprise entre 10 °C ~ 40 °C.

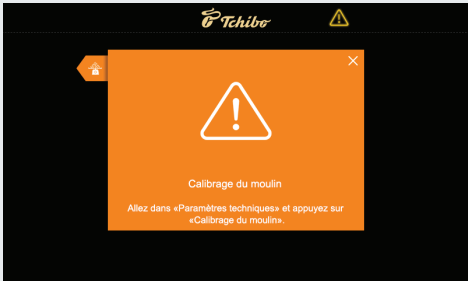
10.10 MANQUE D'EAU

S'AFFICHE À L'ÉCRAN	CAUSE	SOLUTION
	<p>a) Il manque de l'eau du robinet. b) Le raccord du tube d'arrivée d'eau est desserré. c) Le joint torique ne fonctionne pas ou est manquant. d) L'arrivée d'eau du réservoir ou du robinet est bouchée. e) Le réservoir n'est pas fixé. f) Le filtre du percolateur est bloqué. g) La pompe est endommagée. h) Le débitmètre est endommagé.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez le type d'alimentation en eau, tant au niveau de la machine qu'au niveau des canalisations. • Appuyez sur «Remplir d'eau». • Vérifiez que le raccord ou le joint torique sont correctement installés. • Nettoyez l'arrivée d'eau du réservoir ou du robinet. • Positionnez à nouveau le réservoir en l'insérant jusqu'au bout. • Nettoyez le filtre via un nettoyage en profondeur du percolateur avec des pastilles ou en le démontant. • Remplacez la pompe. • Remplacez le débitmètre. • Éteignez l'appareil et redémarrez-le.

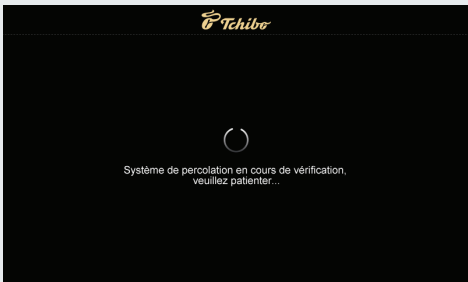
10.11 SUPPRESSION DU SYSTÈME

S'AFFICHE À L'ÉCRAN	CAUSE	SOLUTION
	<ul style="list-style-type: none"> a) Le tube ou le filtre du percolateur est bloqué. b) La mouture de café du moulin est trop fine. c) La quantité de mouture de café dans le moulin est supérieure à la capacité maximale du percolateur. d) De l'air pénètre dans la pompe pendant la préparation du café. 	<ul style="list-style-type: none"> • Appuyez sur «Rincer» pour rincer le percolateur • Réglez le degré de mouture de la machine à café automatique dans le sens des aiguilles d'une montre. Plus le chiffre est grand, plus la mouture est grossière. • Effectuez un calibrage de base. • Si l'eau est fournie par le réservoir, nettoyez l'arrivée d'eau du réservoir. Si l'eau est fournie par l'eau du robinet via le réseau domestique, vérifiez si l'eau est disponible ou si la vanne de raccordement est desserrée.

10.12 CALIBRAGE DU MOULIN

S'AFFICHE À L'ÉCRAN	CAUSE	SOLUTION
	<ul style="list-style-type: none"> a) Une alarme se déclenche après la préparation d'un certain nombre de tasses de café. b) C'est le cas pour les 2 000{511}e{512}, 7 000{513} e{514}, 17 000{515}e{516}, 27 000{517}e{518} tasses, etc. (toutes les dix mille tasses). 	<ul style="list-style-type: none"> • Suivez les instructions pour effectuer un calibrage du moulin. • Suivez les instructions du manuel d'entretien.

10.13 TEST DU PERCOLATEUR

S'AFFICHE À L'ÉCRAN	CAUSE	SOLUTION
	<ul style="list-style-type: none"> a) Le percolateur n'est pas dans la bonne position. b) Le percolateur est endommagé et doit être remplacé. c) Le moteur d'entraînement du percolateur est endommagé. 	<ul style="list-style-type: none"> • Appuyez sur «Vérification». • Remplacez le percolateur par un nouveau. • Remplacez le moteur d'entraînement.

10.14 NETTOYAGE INTENSIF DU SYSTÈME DE PERCOLATION NÉCESSAIRE

S'AFFICHE À L'ÉCRAN	CAUSE	SOLUTION
	<ul style="list-style-type: none"> a) Une alarme se déclenche après la préparation d'une certaine quantité de café. b) Le nombre de tasses peut être réglé dans les paramètres de maintenance. 	<ul style="list-style-type: none"> • Suivez les instructions pour effectuer un nettoyage en profondeur du percolateur. • Suivez les instructions du manuel d'entretien.

10.15 NETTOYAGE INTENSIF DU SYSTÈME DE LAIT NÉCESSAIRE

S'AFFICHE À L'ÉCRAN	CAUSE	SOLUTION
	<ul style="list-style-type: none"> a) Une alarme se déclenche après la préparation d'une certaine quantité de boissons lactées. b) Le nombre de tasses peut être réglé dans les paramètres de maintenance. 	<ul style="list-style-type: none"> • Suivez les instructions pour effectuer un nettoyage en profondeur du système de lait. • Suivez les instructions du manuel d'entretien.

10.16 DÉTARTRAGE NÉCESSAIRE

S'AFFICHE À L'ÉCRAN	CAUSE	SOLUTION
	<ul style="list-style-type: none"> a) Une alarme se déclenche après la préparation d'une certaine quantité de boissons lactées. b) Le nombre de tasses peut être réglé dans les paramètres de maintenance. 	<ul style="list-style-type: none"> • Suivez les instructions pour effectuer un détartrage. • Suivez les instructions du manuel d'entretien.

11. DÉPANNAGE

11.1 ERREURS AVEC INDICATIONS À L'ÉCRAN

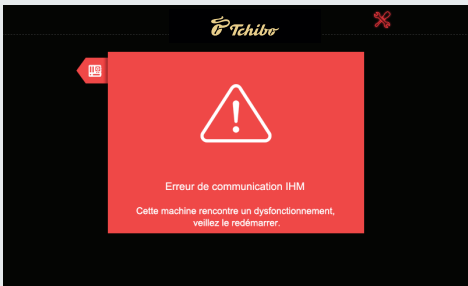
11.1.1 Erreur de l'alimentation en eau

	<p>a) Ce message s'affiche lorsque l'avertissement «Manque d'eau» continue à s'afficher après trois tentatives de remplissage.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez que l'alimentation en eau est correcte, éteignez l'appareil et redémarrez-le. • Vérifier que le raccord du tuyau d'arrivée d'eau ou le joint torique sont correctement installés. • Nettoyez l'arrivée d'eau du réservoir ou du robinet. • Repositionnez le réservoir. Poussez-le jusqu'au bout. • Nettoyez le filtre via un nettoyage en profondeur/nettoyage intensif du percolateur avec des pastilles ou en le démontant. • Remplacez la pompe. • Remplacez le débitmètre par un nouveau.

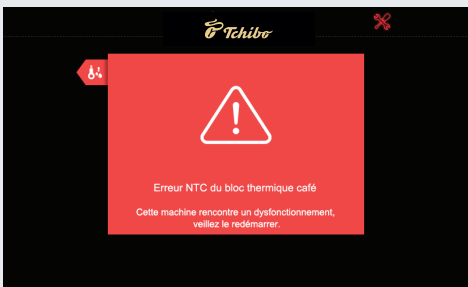
11.1.2 Erreur du système de percolation

S'AFFICHE À L'ÉCRAN	CAUSE	SOLUTION
	<p>a) Le percolateur est bloqué ou coincé. b) Le moteur ne fonctionne pas. c) Le percolateur est endommagé. d) Dommages sur le tableau de commande/la carte mère.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Éteignez l'appareil et redémarrez-le. • Démontez, vérifiez et nettoyez le percolateur. • Remplacez le moteur. • Remplacez le percolateur. • Remplacez la carte de contrôle. • Appuyez trois fois sur «Autocontrôle du percolateur».

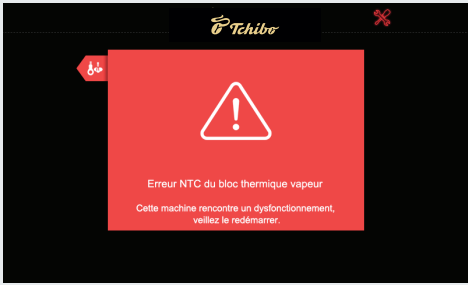
11.1.3 Erreur de communication IHM

S'AFFICHE À L'ÉCRAN	CAUSE	SOLUTION
	<ul style="list-style-type: none"> a) Connecteur de la carte mère et/ou de la carte d'affichage desserré ou endommagé. b) Le logiciel de commande ne correspond pas au logiciel IHM. c) Dommages sur le logiciel IHM. d) Dommages IHM-PCB. e) Dommages sur la carte mère. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez les connecteurs sur la carte IHM et rebranchez-les. • Actualisez le logiciel de contrôle. • Actualisez le logiciel IHM. • Remplacez la carte IHM. • Remplacez la carte principale.

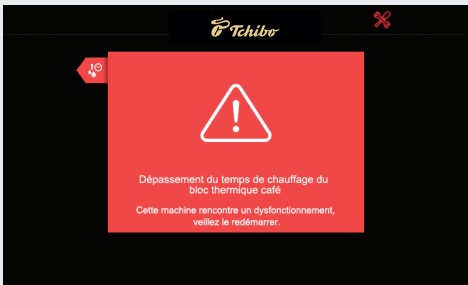
11.1.4 Erreur NTC du chauffe-eau

S'AFFICHE À L'ÉCRAN	CAUSE	SOLUTION
	<ul style="list-style-type: none"> a) La température du chauffe-eau dépasse la valeur autorisée. b) Erreur électronique entre le capteur et la carte mère. c) Le capteur est endommagé. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remplacez le fusible du chauffe-eau. • Remplacez le capteur NTC. • Remplacez le chauffe-eau.


11.1.5 Erreur NTC de la chaudière

S'AFFICHE À L'ÉCRAN	CAUSE	SOLUTION
	<ul style="list-style-type: none"> a) La température de la chaudière dépasse la valeur autorisée. b) Erreur électronique entre le capteur et la carte mère. c) Le capteur est endommagé. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remplacez le fusible de la chaudière. • Remplacez le capteur NTC. • Remplacez la chaudière.

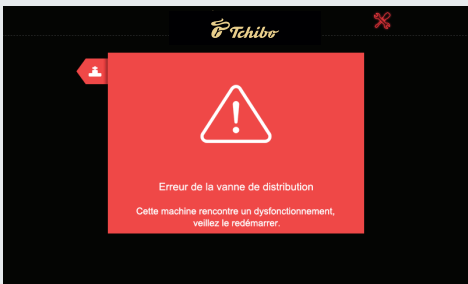
11.1.6 Durée de chauffage du chauffe-eau dépassée

S'AFFICHE À L'ÉCRAN	CAUSE	SOLUTION
	<ul style="list-style-type: none"> a) La température du chauffe-eau dépasse la valeur définie et fait sauter le fusible. b) Le capteur est endommagé. c) Dommages au chauffe-eau. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remplacez le fusible du chauffe-eau. • Remplacez le capteur NTC. • Remplacez le chauffe-eau.

11.1.7 Durée de chauffage de la chaudière dépassée

S'AFFICHE À L'ÉCRAN	CAUSE	SOLUTION
	<ul style="list-style-type: none"> a) La température de la chaudière dépasse la valeur définie et fait sauter le fusible. b) Le capteur est endommagé. c) Dommages à la chaudière. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remplacez le fusible de la chaudière. • Remplacez le capteur NTC. • Remplacez la chaudière.

11.1.8 Erreur de la vanne de dérivation

S'AFFICHE À L'ÉCRAN	CAUSE	SOLUTION
	<ul style="list-style-type: none"> a) La vanne est encore dans la mauvaise position. b) La vanne est endommagée après plusieurs auto-tests. 	<ul style="list-style-type: none"> • Éteignez l'appareil puis redémarrez-le après 5 secondes. • Remplacez la vanne.

11.2 ERREURS SANS INDICATIONS À L'ÉCRAN

11.2.1 La machine ne peut pas être mise en marche

<ul style="list-style-type: none"> a) La machine n'est pas branchée sur le secteur. b) La tension du secteur n'est pas assez élevée. c) La machine n'est pas allumée. d) Dommages sur la carte d'alimentation. e) Le fusible de l'alimentation principale a sauté. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que l'appareil est bien branché sur le secteur. • Utilisez une source dont la tension secteur est correcte. • Vérifiez que la machine est allumée. • Remplacez la carte d'alimentation. • Remplacez le fusible de l'alimentation principale.

11.2.2 Pas de lait

CAUSE	SOLUTION
<ul style="list-style-type: none"> a) Le récipient de lait est vide. b) Le tuyau ou la sortie de vapeur est bloqué(e). c) Le tuyau de vapeur est défectueux. d) Le nombre d'entrées d'air est réglé trop haut. e) Le mousser de lait est bloqué. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remplir le récipient de lait. • Rinçage intensif du système de lait. • Démontez le couvercle de la machine, vérifiez le tuyau de vapeur. • Réglez le nombre d'entrées d'air plus bas. • Démontez et nettoyez le mousser de lait. • Remplacez le mousser de lait. • Tournez la molette de lait (située sous le capot de l'écoulement du café). • Déterminez la machine.

11.2.3 Pas de mousse de lait, seulement du lait chaud

CAUSE	SOLUTION
a) L'entrée de la soupape d'admission d'air est bloquée. b) Le tuyau de la soupape d'admission d'air est bloqué. c) La soupape d'admission d'air est endommagée.	<ul style="list-style-type: none">• Vérifiez l'entrée et le tuyau d'admission d'air.• Remplacez la soupape d'admission d'air.• Tournez la molette de lait (située sous le capot de l'écoulement du café)

11.2.4 Pas de café

CAUSE	SOLUTION
a) La mouture est trop fine. b) La quantité de mouture de café du moulin est supérieure à la capacité maximale du percolateur. c) Le tube ou le filtre du percolateur est bloqué. d) Le percolateur est endommagé. e) Le filtre de la vanne d'admission est bloqué.	<ul style="list-style-type: none">• Réglez le degré de mouture de la machine à café automatique dans le sens des aiguilles d'une montre. Plus le chiffre est grand, plus la mouture est grossière.• Effectuez un calibrage de base.• Effectuez un nettoyage intensif du percolateur avec des pastilles.• Réparez à nouveau le percolateur ou remplacez-le.• Nettoyez le filtre ou remplacez-le.

11.2.5 Logiciel du système en panne

CAUSE	SOLUTION
a) L'appareil ne fonctionne plus ou ne réagit pas de manière inattendue.	<ul style="list-style-type: none">• Éteignez l'appareil et redémarrez-le après 5 minutes.• Mettez à jour le logiciel.

11.2.6 Fuite de liquide

CAUSE	SOLUTION
a) Le raccord entre l'arrivée de liquide et la conduite n'est pas étanche. b) L'intérieur de la machine n'est pas étanche.	<ul style="list-style-type: none">• Vérifiez que le raccord n'est pas lâche.• Démontez le couvercle de la machine et vérifiez s'il y a des fuites.• Remplacez les pièces qui fuient.



12. DIRECTIVES IMPORTANTES

- Attention aux brûlures. Ne pas toucher l'écoulement lorsque la boisson est en cours de préparation.
- Ne pas ouvrir la porte et ne pas retirer le bac inférieur, le bac d'égouttement, le réservoir d'eau et les autres pièces de rechange lorsque la machine fonctionne.
- Ne pas utiliser la machine si la distribution d'eau est arrêtée. (Dans le cas d'un approvisionnement par l'eau du robinet).
- L'eau et la poudre doivent rester en dessous du niveau de la ligne MAX lors du remplissage.
- Ne pas remplir d'eau les bacs à grains et à poudre.
- Réservoir d'eau uniquement pour l'eau froide et l'eau pure, l'eau chaude et l'eau glacée ne sont pas autorisées.
- Les grains de café semi-torréfiés ainsi que les grains avec moins d'huile sont recommandés. Les grains huileux ou brûlés ne sont pas recommandés.
- Régler la hauteur d'écoulement avec les tasses.
- Pour garantir une bonne qualité, nous recommandons de nettoyer le réservoir d'eau et de changer l'eau tous les jours.
- Les nettoyeurs à brosse ne sont pas autorisés. Si la machine est endommagée, veuillez la nettoyer avec un chiffon doux.
- Veuillez nettoyer le récipient de mouture et le fût d'eaux usées.
- Ne pas éteindre la machine lorsque celle-ci prépare des boissons, se teste et se nettoie automatiquement.
- Éteindre dans l'ordre correct: appuyez sur «Éteindre», la machine se rince automatiquement. Le processus de rinçage est terminé et l'éclairage de l'écran est éteint. Éteignez l'interrupteur d'alimentation. Débranchez le câble secteur.



13. ÉCHANGE ET RÉPARATION

Vous trouverez ici des solutions en cas de problèmes et de pannes, des aides à l'utilisation, ainsi que des informations sur l'utilisation de la machine Tchibo Office:

Allemagne

Pour l'envoi gratuit au centre de réparation, vous recevrez une étiquette d'expédition et un avis de réclamation sur www.tchibo.de/reklamation.

Pour cela, vous avez besoin du numéro d'article à 6 chiffres que vous trouverez sur l'emballage, l'article ou le mode d'emploi.

Vous avez un compte en ligne? Dans ce cas, connectez-vous à «Mon Tchibo» avant de saisir le numéro d'article. L'étiquette d'expédition et le formulaire de réclamation se remplissent alors automatiquement avec les données que vous avez enregistrées dans votre compte en ligne. Si le formulaire ne se remplit pas automatiquement avec vos données personnelles, saisissez-les manuellement. L'étiquette d'expédition et l'avis de réclamation vous seront alors automatiquement envoyés à l'adresse e-mail indiquée dans le formulaire. Veuillez imprimer les deux. Important: ne pas couvrir ni coller quoi que ce soit sur le code-barres figurant sur l'étiquette d'expédition. L'envoi avec cette étiquette n'est possible qu'en Allemagne!

+49 40 60 02 79 00

E-mail: service@tchibo.de

Autriche

Pour l'envoi gratuit à notre centre de réparation, vous recevrez une étiquette d'expédition par e-mail à l'adresse suivante: +43 800 40 02 35 (gratuit)

E-mail: service@tchibo.at

Suisse

Vous trouverez les coordonnées actuelles pour l'envoi à notre centre de réparation sous:
043 88 33 099 (tarif local)

E-mail: service@tchibo.ch

Vous trouverez également de plus amples informations à notre adresse de service:

<https://www.tchibo.de/service>







Tchibo Coffee Service GmbH • Überseering 18 | 22297 Hamburg
Numéro de service: +49 800 1302268 • Fax: +49 800 1358230
info@tchibo-coffeeservice.de • www.tchibo-coffeeservice.de

Tchibo Coffee Service (Austria) GmbH • Gadnergasse 71 | A-1110 Wien
Numéro de service: +43 800 408407
info@tchibo-coffeeservice.at • www.tchibo-coffeeservice.at

© 2025 Tchibo Coffee Service GmbH

Mode d'emploi original.

Sous réserve de modifications techniques.

Version: 10.06.2025