



MACHINE À CAFÉ

## INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET D'UTILISATION



X680C



---

**Table des matières**

<b>1 Pour votre sécurité</b>	<b>01</b>
1.1 Utilisation correcte	01
1.2 Conditions préalables à l'utilisation de la machine à café	01
1.3 Explication des symboles de sécurité	02
1.4 Questions générales de sécurité lors de l'utilisation d'une machine à café	02
<b>2 Description de la machine</b>	<b>05</b>
2.1 Aperçu des machines	05
2.2 Écran interface utilisateur	07
2.3 Étendue de la livraison	09
2.4 Données techniques	10
<b>3 Installation</b>	<b>12</b>
3.1 Conseils d'installation	12
3.2 Dimensions	12
3.3 Emplacement de l'installation	14
3.4 Raccordement électrique	14
3.5 Raccordement à l'alimentation en eau	14
<b>4 Premier lancement</b>	<b>16</b>
4.1 Remplissage avec du matériel	16
4.2 Mise en place du programme pour la première exécution	16
<b>5 Opérations</b>	<b>17</b>
5.1 Remplissage avec des grains de café	17
5.2 Remplissage de poudre	18
5.3 Remplissage du réservoir	19
5.4 Milk Connection	19
5.5 Trémie à grains vide	19
5.6 Bac à poudre vide	21
5.7 Allumer la machine	22
5.8 Préparation des boissons	22
5.9 Production de vapeur	25
5.10 Réglage de la grossièreté du broyage	25
<b>6 Réglages du programme</b>	<b>26</b>
6.1 Accéder au menu	26

## Table des matières

6.2 Arborescence du menu Réglages du programme	27
6.3 Maintenance	28
6.4 Boissons	30
6.5 Système	36
6.6 Panneau de contrôle	41
6.7 Utilisateur	46
6.8 Langue	47
6.9 Statistiques	47
6.10 Aide	48
6.11 Caractéristiques de l'IdO	49
<b>7 Nettoyage et entretien</b>	<b>49</b>
7.1 Aperçu des intervalles de nettoyage	49
7.2 Préparation des pièces	50
7.3 Nettoyage quotidien	51
7.4 Nettoyage hebdomadaire	53
7.5 Nettoyage de l'unité de cuisson, le cas échéant	57
7.6 Nettoyage du système d'alimentation en lait, le cas échéant	58
7.7 Détartrage, le cas échéant	58
<b>8 Nouvelles et explications</b>	<b>49</b>
8.1 Rapports opérationnels	60
8.2 Message d'erreur	62
<b>9 Déclassement</b>	<b>65</b>
9.1 Préparer le déclassement	65
9.2 Déclassement à court terme (jusqu'à un mois)	65
9.3 Retraite de longue durée (plus d'un mois)	65
<b>10 Transport et stockage</b>	<b>66</b>
10.1 Transport	66
10.2 Stockage	66
10.3 Remise en service après de longues périodes de stockage ou d'inutilisation	66
<b>11 Élimination</b>	<b>67</b>

## 1. Pour votre sécurité

### 1.1 Utilisation correcte

#### 1.1.1 Machine à café

1. Les machines à boissons de la série X6 sont des machines commerciales conçues pour être utilisées dans les endroits suivants  
la restauration, les bureaux, les hôtels, les magasins d'alimentation et d'autres environnements similaires.
2. La série X6 est conçue pour traiter les grains de café entiers, la poudre de cacao, le lait en poudre et le lait frais.
3. La série X6 est conçue pour une utilisation à l'intérieur mais ne convient pas à une utilisation à l'extérieur.

### 1.2 Conditions préalables à l'utilisation de la machine à café

1. La série X6 est destinée à être utilisée uniquement par du personnel qualifié.
2. N'utilisez pas les appareils de la série X6 ou les appareils complémentaires avant d'avoir lu et compris la description correspondante.
3. Les machines à café en libre-service doivent toujours être surveillées pour protéger les utilisateurs.
4. N'utilisez pas la série X6 ou les unités complémentaires si vous n'êtes pas familiarisé avec les différentes fonctions.
5. N'utilisez pas la série X6 si la machine ou les accessoires n'ont pas été nettoyés ou remplis comme prévu.
6. Les enfants de moins de 8 ans ne sont pas autorisés à utiliser la série X6 et les unités complémentaires. Après avoir appris à utiliser l'appareil en toute sécurité et compris les risques d'une utilisation incorrecte. Les enfants de plus de 8 ans et les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui ne savent pas suffisamment comment utiliser la machine peuvent utiliser la série X6 sous surveillance constante.
7. N'installez pas la machine à café dans la zone du jet d'eau.
8. Nettoyez la machine à café au moins une fois par jour et utilisez uniquement les pastilles de nettoyage et les détartrants fournis par Kalerm. Voir le chapitre 7 ou le manuel de nettoyage et de détartrage pour plus de détails.
9. Lisez attentivement les instructions suivantes et suivez celles qui sont affichées 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 consignes de sécurité est essentiel pour assurer la sécurité personnelle de et l'intégrité de la machine. Les symboles et les mots de signalisation indiquent le niveau de danger de la manière suivante:



#### AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT indique un danger potentiel qui, s'il est évité, est susceptible d'entraîner la mort ou des blessures graves.



#### OPPOSITION

La mention ATTENTION fait référence à une situation dangereuse qui, si elle est évitée, ne peut être évitée, peut entraîner des blessures mineures ou modérées.



#### AVIS

L'AVIS attire l'attention sur le risque de détérioration des machines.

### 1.4 Questions générales de sécurité lors de l'utilisation d'une machine à café

Une mauvaise utilisation de la machine à café peut entraîner des risques potentiels pendant le fonctionnement. Pour éviter les blessures et les risques pour la santé, veuillez respecter les conseils suivants lors de l'utilisation de la machine à café.



#### AVERTISSEMENT

Risque pour la santé dû à un choc électrique

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un assemblage spécial disponible auprès du fabricant ou de son représentant.

1. Des câbles d'alimentation, des fils ou des connecteurs endommagés peuvent provoquer des chocs électriques.
2. Ne connectez pas de câbles d'alimentation, de fils ou de connecteurs endommagés à l'alimentation électrique.
3. Assurez-vous que l'appareil et le cordon d'alimentation ne se trouvent pas à proximité de surfaces chaudes comme les cuisinières ou les fours à gaz ou électriques.
4. Veillez à ce que le câble d'alimentation ne soit pas torsadé et ne frotte pas contre des arêtes vives.
5. Il est interdit d'immerger la fiche d'alimentation dans l'eau ou dans d'autres liquides, ou de la verser dans l'eau de l'eau ou d'autres liquides sur la fiche d'alimentation. La fiche d'alimentation doit être sèche.
6. Les réparations ou l'entretien incorrects des systèmes électriques peuvent entraîner une électrocution sur le site.
7. Ne confiez les travaux d'entretien qu'à des personnes autorisées et possédant les qualifications requises.

**AVIS**

Risque de suffocation

1. Les matériaux d'emballage en plastique peuvent provoquer la suffocation chez les enfants.
2. Veiller à ce que les enfants et les personnes souffrant de handicaps physiques, sensoriels ou mentaux n'aient pas accès à des matériaux d'emballage en plastique.

**OPPOSITION**

Risque de brûlure

1. Les liquides chauds et la vapeur s'échappent pendant le nettoyage et peuvent provoquer des brûlures. Tenir les mains à l'écart des sorties et des buses pendant cette opération.
2. Ne posez rien sur le plateau d'égouttage.
3. N'utilisez que des ustensiles appropriés pour boire.
4. Soyez toujours prudent avec les boissons chaudes.
5. EN CAS DE BLESSURE : Refroidir immédiatement la zone affectée et consulter un médecin, en fonction de la gravité de la blessure.

**ATTENTION**

Risque de blessure

1. Si des objets pénètrent dans le broyeur, des éclats peuvent être projetés, ce qui peut entraîner des blessures ( ).
2. Ne mettez jamais d'objets dans le broyeur.

**ATTENTION**

Blessures par coupure/menaces

1. Les composants actifs à l'intérieur de la machine à café peuvent blesser les doigts ou les mains.
2. Veillez à éteindre la cafetière et à la débrancher avant de retirer le moulin ou de pénétrer dans le module d'infusion.

**ATTENTION**

Irritation due au détergent

1. Les tablettes de nettoyage, le nettoyeur pour système de lait et le détartrant peuvent provoquer des irritations.
2. Respectez les avertissements de danger figurant sur l'étiquette du produit de nettoyage concerné.
3. Éviter le contact avec les yeux et la peau.
4. Lavez-vous les mains après avoir été en contact avec le produit de nettoyage. Si nécessaire, consultez un médecin à l'adresse
5. Le produit de nettoyage ne doit pas pénétrer dans les boissons.

**ATTENTION**

Risque pour la santé dû à la formation de bactéries

1. Un nettoyage inadéquat peut entraîner l'accumulation de débris alimentaires dans l'appareil et sur la buse, contaminant les produits.
2. N'utilisez pas l'appareil s'il n'a pas été nettoyé conformément aux instructions.
3. Nettoyez l'appareil tous les jours selon les instructions.
4. Informer l'opérateur des mesures de nettoyage nécessaires.
5. Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période, des résidus peuvent s'accumuler. Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser.
6. L'utilisation d'un filtre à eau pendant trop longtemps peut entraîner la formation d'algues. Remplacez le filtre à eau lorsque l'appareil vous y invite.
7. Les grains de café, la poudre et le lait frais doivent être périmés.

**ATTENTION**

Risque de blessure mécanique

1. L'appareil doit être placé en position horizontale.
2. L'appareil ne doit pas être stocké à des températures inférieures à zéro, à moins qu'il n'ait été complètement vidangé et vidé. Placer l'instrument à une température d'environ 20°C pendant 2 à 4 heures en cas de gel de.

## 2. Description de la machine

### 2.1 Présentation de la machine

Les machines à café de la série X6 sont disponibles avec de nombreuses options. Un exemple de configuration est illustré ici.

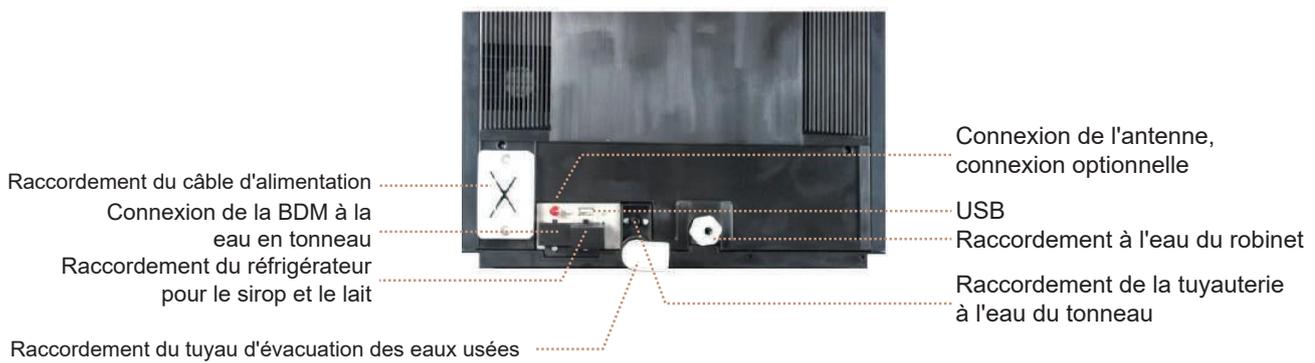
Veuillez noter que votre machine à café peut différer de la configuration illustrée ici.



## Ouvrir le panneau de contrôle



## Arrière de la machine



## 2.2 Interface utilisateur de l'écran

La série X6 est disponible avec trois types d'interfaces utilisateur - standard, libre-service et professionnelle - pour répondre aux besoins de différents scénarios. Voir page 41 pour la manière spécifique de changer d'interface.

### 2.2.1 Interface standard



Cliquez sur l'icône "Membre" pour commencer à configurer la fonction de membre

L'interface standard est conçue pour être utilisée par un opérateur non professionnel ou par du personnel professionnel.

La fonction membre peut être exécutée dans le coin supérieur droit de l'écran.

### 2.2.2 Interface libre-service



Sélectionnez rapidement votre langue ici (quatre langues différentes sont disponibles)

Spécialement conçu pour être utilisé dans des scénarios de libre-service, tels que les boutiques de petit-déjeuner et les hôtels.

L'utilisateur peut rapidement sélectionner une langue dans le coin supérieur droit de l'écran sans accéder au menu.

### 2.2.3 Interface professionnelle



Il est généralement utilisé dans des scénarios commerciaux et la machine doit être confiée à un personnel de service professionnel.

La poursuite de la commande est disponible dans cette interface.

### 2.2.4 Symboles à l'écran

Symbole	Marque	Description
	Membre	Accès aux paramètres d'adhésion
<b>Logo</b>	Logo	Accès aux paramètres du menu
	Curseur	Conseils pour la page des boissons et la page actuelle
	Ajouter	Ajouter des boissons
	Sortie	Fermer la page actuelle
	Avis	Afficher les notifications
	Température de la chaudière	Afficher la température de la chaudière
	Température du bloc thermique	Afficher la température du bloc thermique
	Position de l'unité de cuisson	Affichage de l'état de fonctionnement de l'unité de cuisson actuelle
	Message d'erreur	Afficher le message d'erreur
	Débit d'eau	Affichage du débit d'eau actuel, unité : ml/s
	Inactif	La boisson est "inactive" et ne peut pas être préparée.

### 2.2.5 Symboles dans les menus

Symbole	Marque	Description
	Sortie	Retour à la page principale. Pour accéder à nouveau au menu, vous devez saisir votre code PIN.
	Page d'accueil	Retour à la page principale. Il n'est pas nécessaire de saisir un code PIN pour accéder à nouveau au menu.
	La sélection	L'élément est sélectionné ou activé.
	Editer par	La modification de cet élément est autorisée.

## 2.3 Contenu de la livraison

L'étendue de la livraison peut varier en fonction de la configuration de l'appareil.

Épisode	Image	Quantité
Tuyau de raccordement pour l'eau du robinet		1
Raccordement à l'eau du robinet		2
Tuyau pour l'évacuation des eaux usées		1
Clé		1
Tuyau à lait		1
Manuel de l'utilisateur		1
NTC		1

## 2.4 Données techniques

Dimensions de l'écran	10,1 pouces
Capacité de la chaudière	0,7 litre
Capacité du réservoir d'eau	4 litres
Capacité du bac d'égouttage	2 litres
Capacité du réservoir à café	45 pièces
Hauteur de l'écoulement du café	Hauteur 1=100 millimètres Hauteur 2=160 millimètres
Pression d'eau admissible	0.5~6 bar
Capacité du réservoir à café gauche	1200g
Capacité du bon conteneur à café	1200g
Capacité du réservoir de café moulu	1500g
Capacité du récipient à café moulu	/
Type d'alimentation	220-240V 50/60Hz
Puissance nominale	2500W
Dimensions de la machine	560mm×380mm×690mm
Poids net	30 kg
Niveau sonore	< 70 dB



Selon le modèle et le point de vente de la machine, la fonction IOT est optionnelle. Pour plus d'informations, veuillez contacter le service clientèle.

Fréquence radio et paramètres			
GSM	Non pris en charge	Prise en charge du GPRS : <input type="checkbox"/> OUI <input checked="" type="checkbox"/> NON Supporte EDGE : <input type="checkbox"/> OUI <input checked="" type="checkbox"/> NON	
CDMA	Non pris en charge	cdma2000	Non pris en charge
WCDMA	Non pris en charge		
TD-SCDMA	Non pris en charge		
TD-LTE	■ B38 ■ B39 ■ B40 ■ B41		
LTE FDD	■ B1 ■ B3 ■ B5 ■ B7 ■ B8 ■ B20		
5G	Non pris en charge		
GPS	Soutenu par		
WLAN	■ 2.4GHz ■ 5.1GHz ■ 5.8GHz		
Bluetooth	■ 2.4GHz ■ BR ■ EDR ■ LE (■ 4.0 □ 5.0)		
Détails de la section WLAN			

Système de soutien	■2.4GHz: ■802.11b ■802.11g ■802.11n ■802.11ax
	■5.1GHz: ■802.11a ■802.11n ■802.11ac ■802.11ax
	■5.8GHz: ■802.11a ■802.11n ■802.11ac ■802.11ax
Largeur de bande occupée	2.4GHz: ■20M ■40M
	5.1GHz: ■20M ■40M ■80M □160M
	5.8GHz: ■20M ■40M ■80M



Les paramètres techniques radio et la gamme de fréquences de la machine sont adaptés uniquement à la configuration IoT. Contactez le service clientèle pour plus de détails.

Mode modulation	LTE FDD:QPSK/16QAM TD-LTE :QPSK/16QAM BT:GFSK, $\pi/4$ -DQPSK, 8-DPSK WLAN:DBPSK/DQPSK/CCK/BPSK/QPSK/16QAM/64QAM/256QAM		
TECHNIQUE PARAMÈTRES	Gamme de fréquences	Puissance transmise	Puissance transmise
Cible valeur	<p>LTE FDD :</p> <p>Band 1 UL: 1920-1980MHz DL: 2110-2170MHz</p> <p>Band 3: UL: 1710-1785MHz DL: 1805-1880MHz</p> <p>Band 5: UL: 824-849MHz DL: 869-894MHz</p> <p>Band 7: UL:2500-2570MHz DL:2620-2690MHz</p> <p>Band 8: UL:880-915MHz DL:925-960MHz</p> <p>Band 20: UL:832-862MHz DL:791-821MHz</p> <p>TD-LTE :</p> <p>Band 38:2570-2620MHz Band 39: 1880-1920MHz Band 40: 2300-2400MHz Band 41: 2555-2655MHz</p> <p>BT:2.400-2.4835GHz</p> <p>GPS: 1574.397-1576.443 MHz</p> <p>WLAN: 2.400-2.4835GHz 5.150-5.350GHz 5.725-5.850GHz</p>	<p>LTE FDD: <math>\leq 20/15/10/5/3/1.4</math> MHz</p> <p>TD-LTE: <math>\leq 20/15/10/5</math>MHz</p> <p>BT: <math>\leq 2</math>MHz</p> <p>WLAN: <math>\leq 20</math>MHz <math>\leq 40</math>MHz <math>\leq 80</math>MHz</p>	<p>LTE FDD: 23dBm<math>\pm</math>2.7dB</p> <p>TD-LTE: 23dBm<math>\pm</math>2.7dB</p> <p>BT: <math>\leq 20</math>dBm(EIRP)</p> <p>WLAN: <math>\leq 20</math>dBm(EIRP) <math>\leq 20/23</math>dBm(EIRP)(nonsupportTPC) <math>\leq 33</math>dBm(EIRP)</p>

## 3. Installation

### 3.1 Conseils pour l'installation

1. Seul un technicien qualifié peut installer l'appareil.
2. Le fabricant n'est pas responsable des blessures causées par une mauvaise installation de l'appareil.
3. Les accessoires d'origine doivent être utilisés pour l'installation.
4. Le personnel d'installation effectuera la première mise en service de la machine à café et vous guidera à travers les fonctions de base.

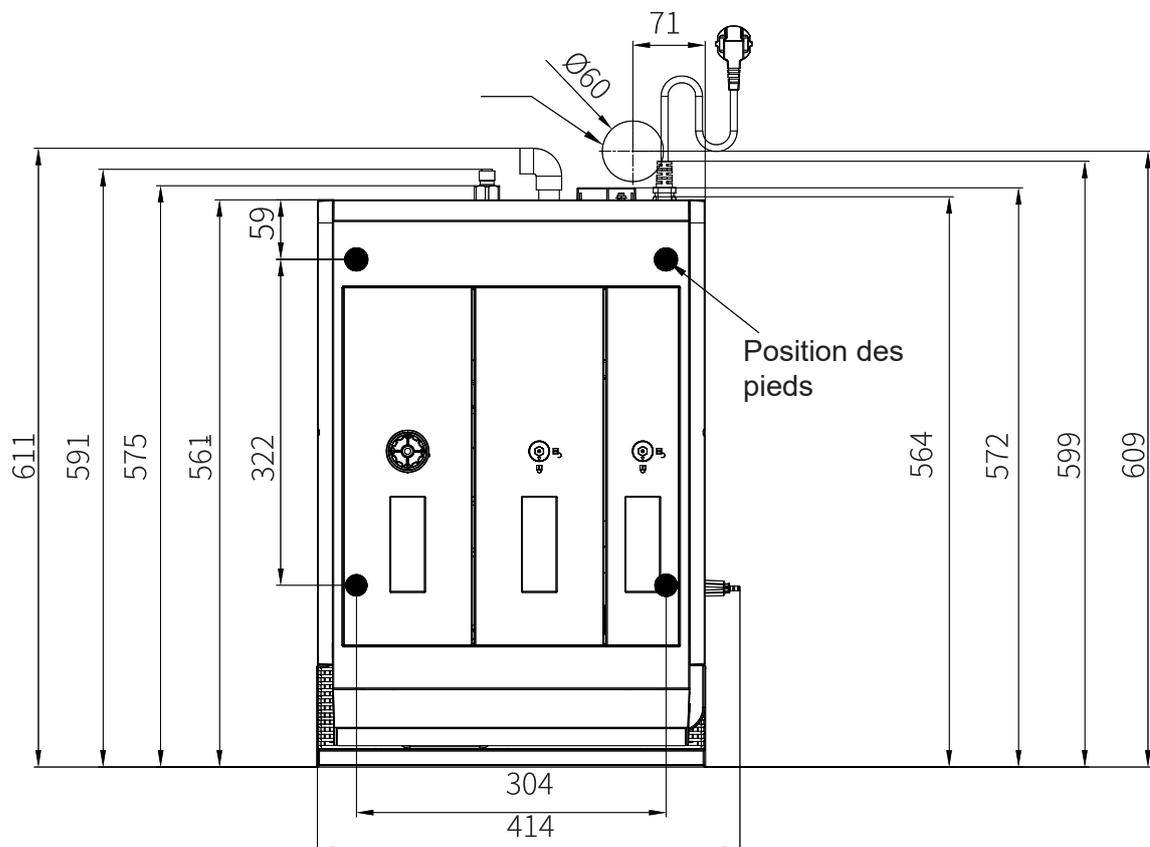


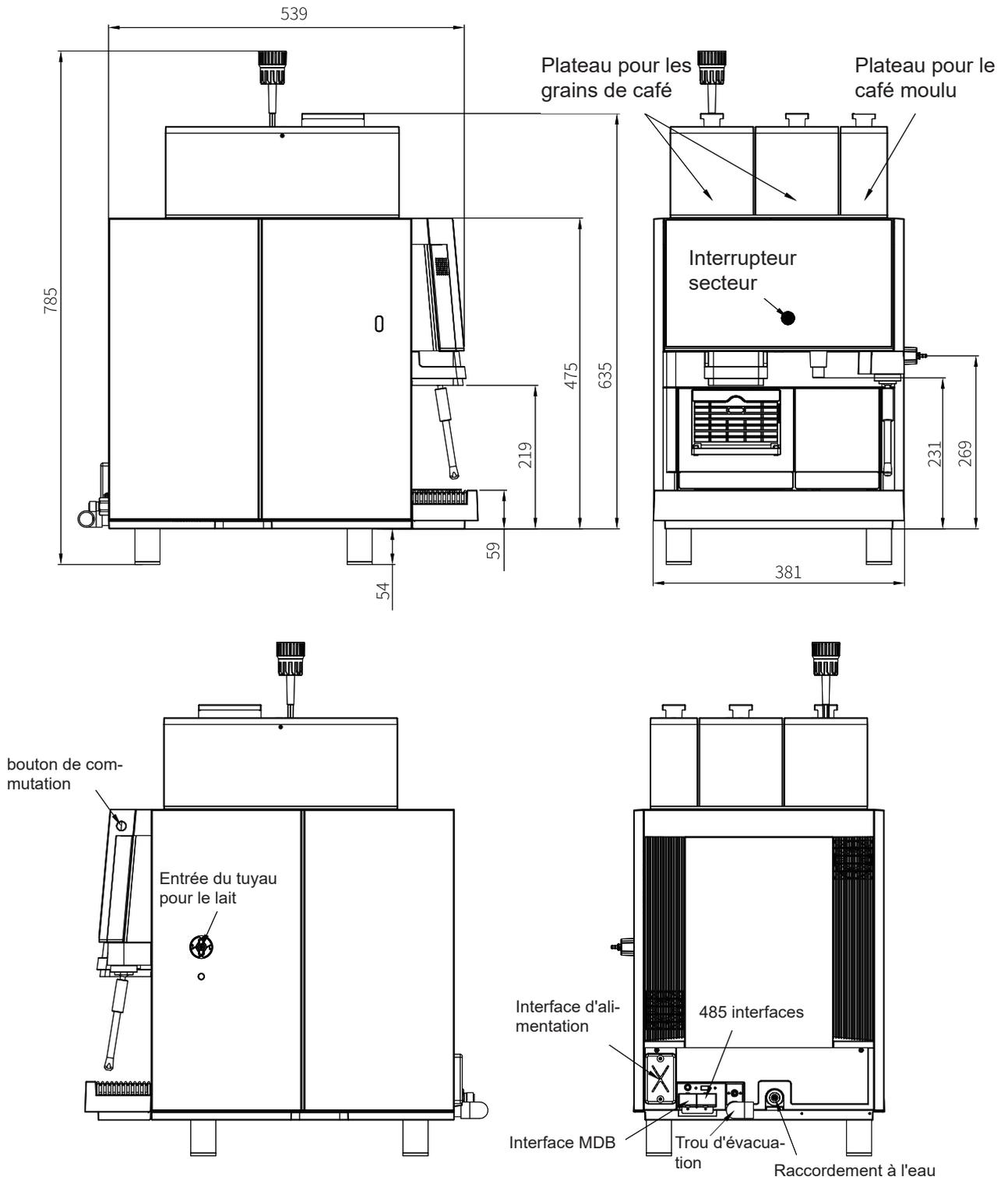
Si vous avez des questions, veuillez contacter le service clientèle.

### 3.2 Dimensions

Unité de mesure : millimètre

Espace de connexion optionnel via une découpe dans le comptoir pour  
eau, électricité, égouts  
Trou de 60 mm





### 3.3 Lieu d'installation

1. Le lieu d'installation doit être sec et protégé des projections d'eau.
2. La machine à café peut toujours laisser échapper de la condensation, de l'eau ou de la vapeur.
3. Ne pas utiliser la machine à café à l'extérieur.
4. La machine doit être placée sur une surface solide, plane et résistante à la chaleur.
5. La température ambiante doit être comprise entre 5 °C et 35 °C.

### 3.4 Raccordement électrique

1. Le raccordement au réseau doit correspondre à la tension, à l'intensité et à la fréquence indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil. L'installation de fiches électriques incorrectes ou inadaptées peut entraîner des courts-circuits et des incendies. La fiche ne doit être choisie et installée que par un personnel qualifié.
2. Le X680C n'est électriquement sûr que s'il est correctement mis à la terre conformément aux règles de sécurité électrique en vigueur. Vérifiez la conformité et, en cas de doute, faites vérifier le câblage par un personnel qualifié.
3. Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour les dommages causés par une mauvaise mise à la terre ou une mauvaise utilisation du bloc d'alimentation.
4. L'utilisateur n'a pas besoin de modifier quoi que ce soit pour faire passer le produit entre 50 et 60 Hz.  
Le produit peut s'adapter à la fois à 50 et 60 Hz.

### 3.5 Raccordement à l'eau

La série X680 est disponible avec une alimentation en eau par réservoir, robinet ou tonneau. L'alimentation en eau par le réservoir et le robinet sont des configurations standard une fois que l'installation en usine est terminée. L'alimentation en eau standard se fait à partir du réservoir.

#### 3.5.1 Qualité de l'eau

Dureté totale	4 – 8 dH GH
	70 – 140 ppm (mg/l)
Dureté des carbonates	3–6 dH KH / 50–105 ppm (mg/l)
Acidité/valeur pH	6.5–7.5 pH
Teneur en chlore	< 25 mg/l
TDS	30 – 150 ppm (mg/l)
Conductivité électrique	50–200 µS/cm (microsiemens)
Teneur en fer	< 0.3 mg/l

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

### 3.5.2 Raccordement à l'alimentation en eau

La distance entre l'appareil et le raccordement à l'eau ne doit pas dépasser 1 mètre (n'utilisez que 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, un réducteur de pression doit être installé.

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

Un accessoire optionnel est nécessaire pour raccorder l'alimentation en eau via un récipient externe (canister). Si vous souhaitez utiliser l'alimentation en eau via un récipient externe (canister), veuillez contacter le service clientèle.

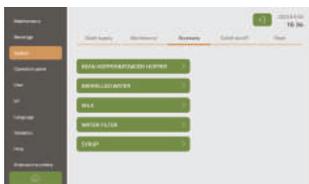
### 3.5.4 Raccordement automatique des eaux usées

La distance entre la sortie d'eau et la machine ne doit pas dépasser 1 mètre. Pour assurer une bonne évacuation, veuillez à ce que la sortie d'eau (tuyau) ne se plie pas.

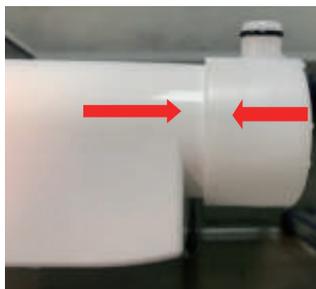
### 3.5.5 Installation du filtre à eau



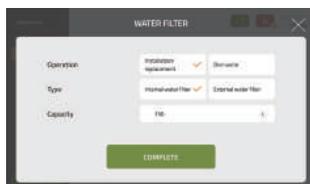
1. sélectionner le niveau approprié parmi A, B, C en fonction de la qualité actuelle de l'eau.



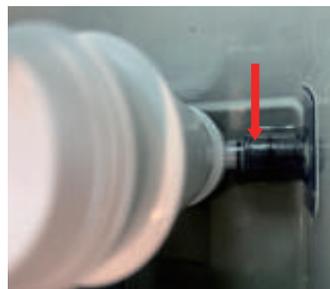
4. Sélectionnez "Accessoires du système - Filtre à eau".



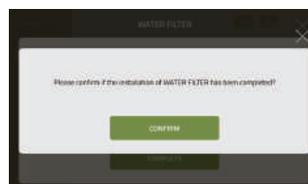
2. Connecter le filtre à eau à l'adaptateur.



5. Sélectionnez l'installation/le remplacement et le filtre à eau interne, entrez la capacité d'absorption d'eau en fonction du niveau correspondant et cliquez sur "Terminer".



3. Insérer le filtre à eau dans le raccord du réservoir d'eau.



6. Cliquez sur "Confirmer".



Pour plus d'informations sur la capacité du filtre à eau, veuillez vous référer au mode d'emploi.

## 4. Première mise en service

### 4.1 Remplissage des matériaux

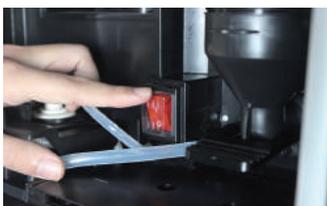
Remplir la machine de matériau. Voir page 16 pour des informations spécifiques sur le fonctionnement.



Utilisez le réservoir d'eau interne lors de la première mise en service.

### 4.2 Mise en place du programme de démarrage

Après la première mise en marche de la machine, il est possible de configurer le programme de démarrage . La procédure spécifique est la suivante:



1. Soulevez le panneau de commande avant et appuyez sur l'interrupteur d'alimentation.



2. Appuyez sur le bouton pour allumer l'écran.



3. L'écran est allumé.



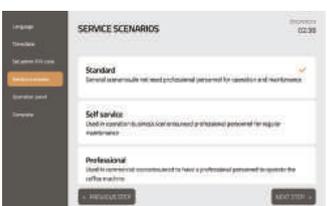
4. Sélectionner une langue.



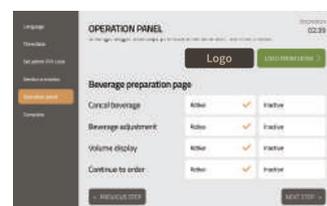
5. Régler l'heure et la date.



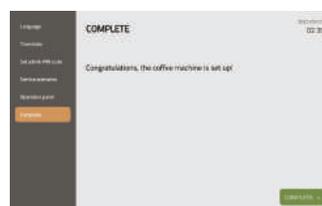
6. Définir le code PIN.



7. Sélectionner une interface écrans.



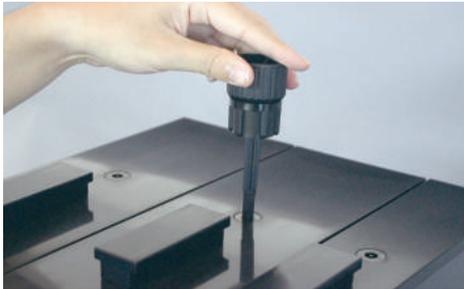
8. régler l'affichage panneau de contrôle.



9. Cliquez sur "Finish" et terminez l'installation.

## 5. Fonctionnement

### 5.1 Remplissage des grains de café



1. Utilisez la clé pour ouvrir le couvercle du conteneur de grains de café (si nécessaire).



2. Soulever le couvercle du conteneur pour grains de café.



3. Ajouter les grains de café.



4. Attachez le couvercle et fixez-le à l'aide de (si nécessaire).



N'introduisez jamais d'objets dans la trémie à grains ou dans le moulin. Dans le cas contraire, des copeaux pourraient être éjectés et provoquer des blessures.



1. Lors du remplissage des grains de café, veillez à ce que les grains ne tombent pas dans l'espace entre les conteneurs à grains.  
2. Ne pas verser de café moulu dans le bac à grains.  
3. Ne versez aucun liquide dans le conteneur à haricots.

## 5.2 Remplissage du récipient à boisson instantanée



1. Utilisez la clé pour déverrouiller le couvercle du distributeur de boissons instantanées (si nécessaire).



2. Soulever le couvercle du récipient de boisson instantanée.



3. Remplir le récipient avec un produit adapté à une machine à café entièrement automatique.

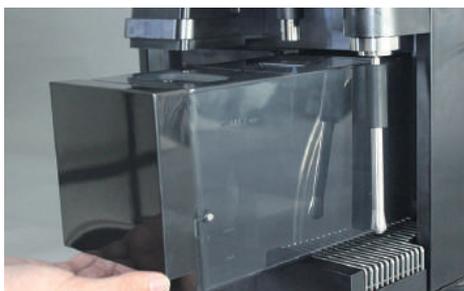


4. Attachez le couvercle et fixez-le à l'aide de (si nécessaire).



- 1. Ne pas verser de café moulu dans le bac à poudre.
- 2. Ne pas verser de liquide dans le récipient de poudre.

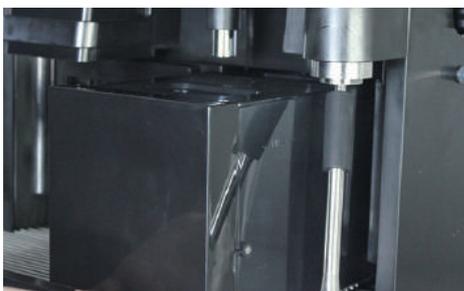
## 5.3 Remplissage du réservoir d'eau



1. Retirer le réservoir d'eau.



2. Remplir le réservoir d'eau potable.



3. Connecter le réservoir d'eau (s'assurer que le réservoir d'eau est correctement inséré).



- 1. La quantité d'eau ne doit pas dépasser la marque maximale sur le réservoir d'eau.
- 2. Ne remplissez pas le réservoir d'eau avec de l'eau chaude, car cela pourrait endommager l'appareil.

## 5.4 Fixation de l'anse à lait



1. Raccorder le tuyau à lait à la machine.



2. Insérer le tube dans le récipient à lait



Conserver le lait dans un récipient réfrigéré.

## Raccord de lait pour X680



1. Connecter tuyau à lait et tuyau de nettoyage au radiateur lait.



2. Insérer NTC



3. Connecter tuyau pour le lait (entrée) au tuyau de lait.



4. Insérer le NTC et le tube à lait intégré dans le couvercle du récipient à lait.



5. Remettre le récipient à lait à zéro.



Veillez vous référer au manuel d'instructions du refroidisseur de lait pour obtenir des informations spécifiques sur l'installation. Si vous avez des questions, veuillez contacter le service clientèle.

## 5.5 Vider la trémie à haricots



1. Utilisez la clé pour déverrouiller le panneau de contrôle, si nécessaire).



2. La carte du panneau de contrôle avant.



3. Tirez sur le loquet de verrouillage.



4. Retirer le récipient contenant les grains de café.



5. Videz et nettoyez le conteneur pour les grains de café.



6. Fixer le récipient pour les grains de café.



7. Insérer à fond la languette de verrouillage.



Le conteneur à haricots doit être complètement sec après le nettoyage avant la réinsertion de.



Faites attention à la position de l'écran pendant l'utilisation ! Un contact imprudent peut entraîner la chute de l'écran et l'écrasement de la main ou des doigts.

## 5.6 Vider le récipient de boisson instantanée



1. Utilisez la clé pour déverrouiller le panneau de contrôle (si nécessaire).



2. Soulever le panneau de contrôle.



3. Tirez la languette de verrouillage vers l'avant.



4 Retirer le récipient de boisson instantanée vers le haut.



5. Vider et sécher le récipient pour les boissons instantanées.



6. Réinstallez le récipient pour les boissons instantanées.

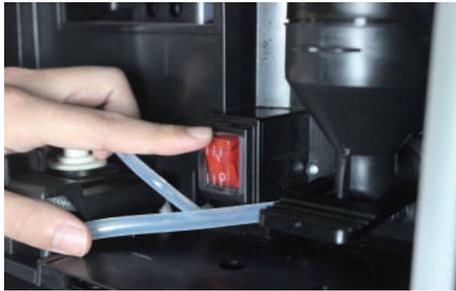


7. Repousser complètement le cran de sûreté.



Remarque : Le récipient de boisson instantanée doit être complètement sec avant d'être remis en place.

## 5.7 Mise en marche de la machine



La procédure de mise en marche de la machine est décrite dans le chapitre "Mise en service" (page 15).



Faites attention à la position de l'écran pendant l'utilisation. Un contact imprudent peut entraîner la chute de l'écran et des blessures à la main ou au doigt.

## 5.8 Préparation des boissons

### 5.8.1 Préparation des boissons dans l'interface standard

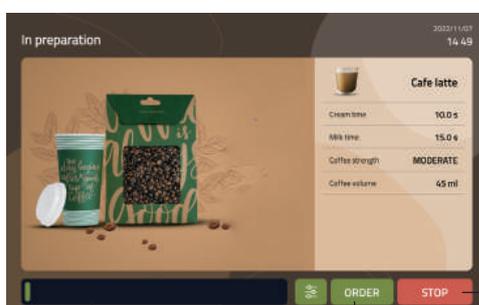


1. Placez un gobelet approprié sous le distributeur de boissons.



2. Effleurer le symbole de la boisson sur l'écran.

3. La boisson est prête.



Affichage de l'état

Effleurer les symboles <ou> pour modifier les paramètres pendant la préparation de la boisson.

Appuyez sur la touche "Commander" et sélectionnez une autre boisson.

La préparation peut être lancée en appuyant sur la touche le bouton "Stop" permet d'annuler la boisson sélectionnée.

## 5.8.2 Préparation des boissons en libre-service

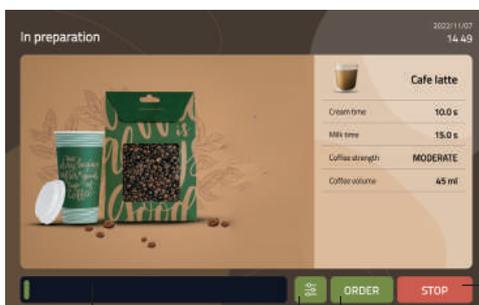


1. Placez un gobelet approprié sous le distributeur de boissons.



2. Effleurer le symbole de la boisson sur l'écran.

3. La boisson est prête.



Affichage de l'état

La préparation peut être lancée en touchant la fonction "Stop" peut être annulée.



Appuyez sur la touche "Commander" et sélectionnez une autre boisson.



Les paramètres peuvent être modifiés pendant la préparation de la boisson.

### 5.8.3 Préparation des boissons dans l'interface "Professionnel"



1. Placez un gobelet approprié sous le distributeur de boissons.



2. Appuyez sur le symbole de la boisson souhaitée, par exemple latte.

3. La boisson est prête.



Affichage de l'état

Annuler la préparation de la boisson

4. Pendant la préparation, une autre boisson peut être sélectionnée à l'aide de la fonction "Queue".

Exemple: touchez le symbole de l'espresso pendant la préparation d'un café au lait. La boisson espresso apparaîtra dans la liste d'attente.

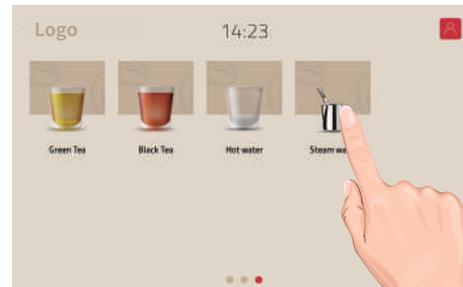


## 5.9 Sortie de vapeur (en option)

La buse à vapeur convient pour chauffer et faire mousser manuellement le lait et d'autres boissons.



1. Tenir un récipient approprié sous la sortie de vapeur.



2. Effleurer le symbole de la vapeur pour démarrer la production de vapeur.



3. Steam est en cours de lancement.



4. Après utilisation, essuyez la buse à vapeur avec un chiffon humide.



Touchez le symbole de vapeur pour libérer un peu de vapeur afin de nettoyer la buse et éviter qu'il ne se bouche.

## 5.10 Réglage de la grossièreté du broyage

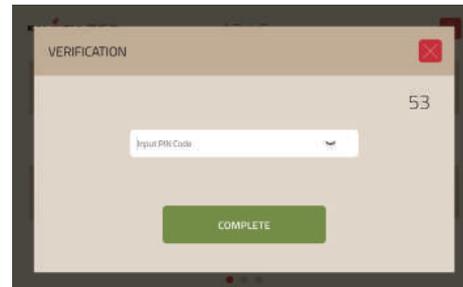
Le degré de grosseur de la mouture du café peut être réglé à l'aide du programme de calibrage. Pour obtenir de l'aide, veuillez contacter le Centre de service à la clientèle.

## 6. Programmation des paramètres

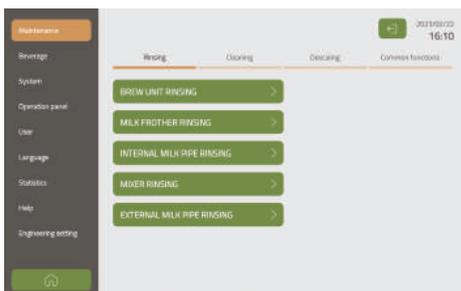
### 6.1 Accès au menu



1. Appuyez sur le symbole du logo dans le coin supérieur gauche de l'écran.



2. Saisissez votre code PIN et appuyez sur le bouton "Terminer".



3. Select the target menu

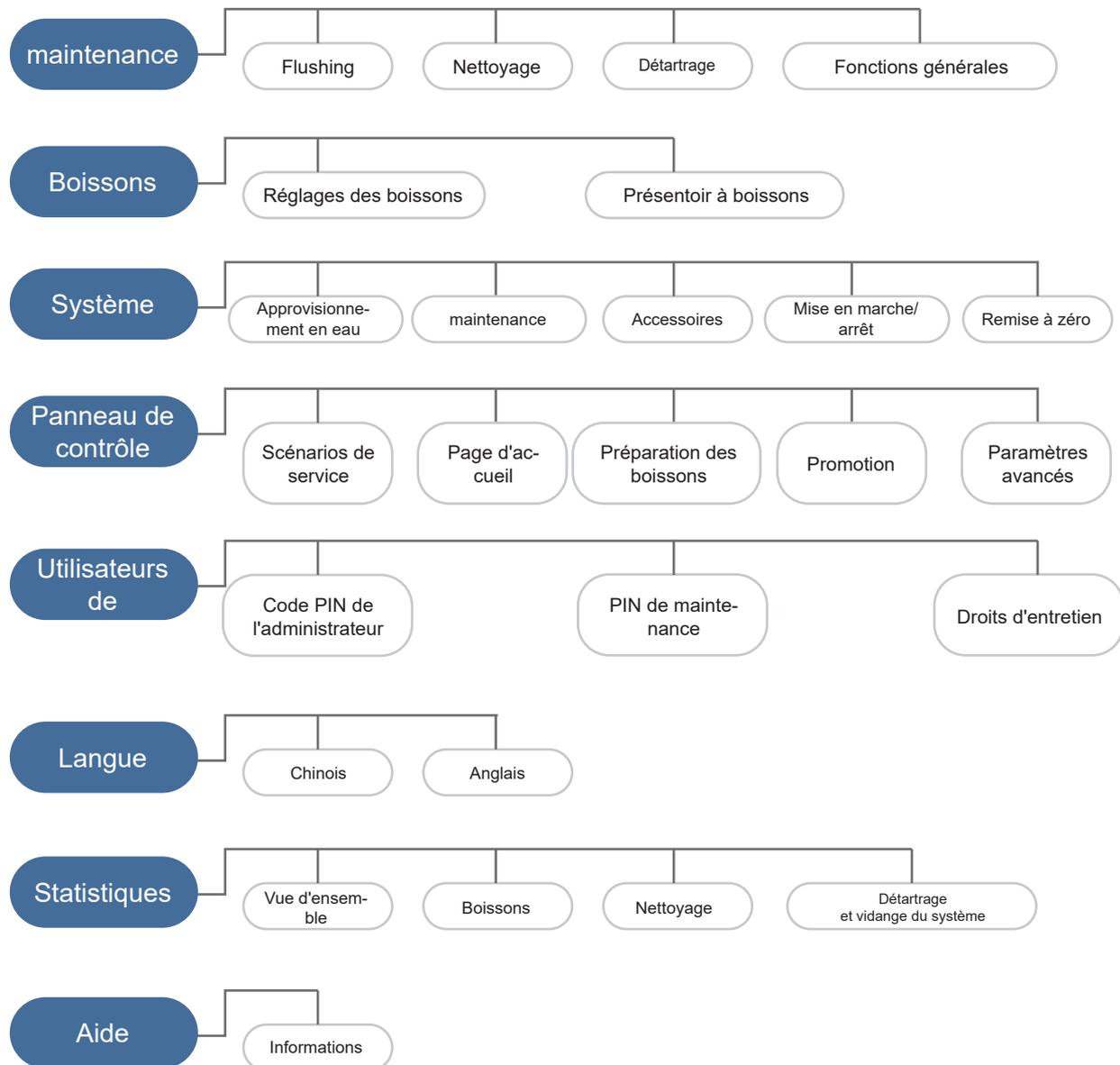


Le rinçage externe de la conduite de lait n'est pas configuré sur les modèles X460C/X465C.



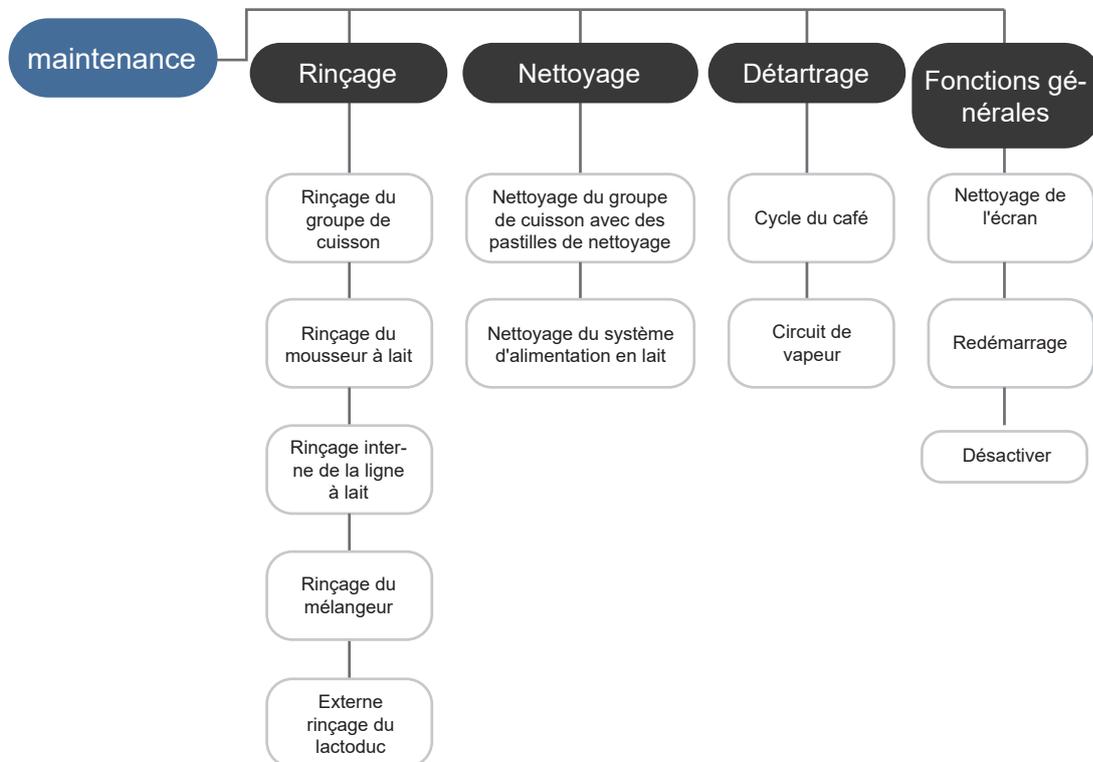
1. Les codes PIN peuvent être définis lors de la première mise en service du système.  
Si aucun code PIN n'a été défini, les codes PIN standard sont vides.  
2. les différents codes PIN donnent des droits d'accès différents aux offres.  
Les droits spécifiques des codes PIN peuvent être consultés et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

## 6.2 Arborescence du menu du programme

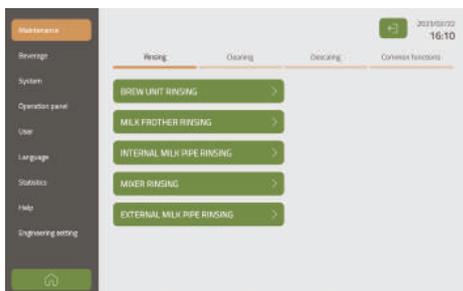


## 6.3 maintenance

### 6.3.1 Aperçu de l'offre de nettoyage



### 6.3.2 Flushing



#### - Rinçage du groupe de cuisson

Rincez le système d'infusion à l'eau chaude immédiatement après l'infusion.

#### - Rinçage du mousser à lait

Rincer le mousser à lait à l'eau chaude immédiatement après avoir fait mousser le lait.

#### - Rinçage interne du tuyau à lait

Rincer la conduite de lait à l'eau chaude immédiatement après l'avoir enlevée.

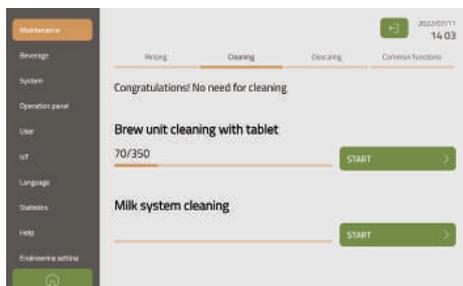
#### - Rinçage du mixeur

Rincez le mixeur à l'eau chaude immédiatement après l'avoir rempli.

#### - Rinçage externe du tuyau à lait

(sauf X680) Insérez le tuyau à lait dans le bac d'égouttage et appuyez sur "Confirm" pour lancer immédiatement le rinçage.

### 6.3.3 Nettoyage



#### Nettoyage du groupe de cuisson

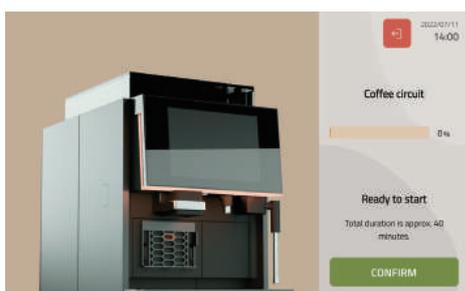
Lancez le programme de nettoyage du groupe de cuisson avec des pastilles de nettoyage dès que vous appuyez sur la touche "Start" et que le message "Nettoyage du groupe de cuisson avec des pastilles de nettoyage" s'affiche à l'écran. Les pastilles de nettoyage sont nécessaires pendant le nettoyage.

**Durée totale** : environ 20 minutes.

#### Nettoyage du système d'alimentation en lait

Lancez le processus de nettoyage du système d'alimentation en lait immédiatement après avoir appuyé sur le bouton "Start". Des produits de nettoyage sont nécessaires pendant le processus. Durée totale : environ 10 minutes.

### 6.3.4 Détartrage



#### Détartrage du circuit de café

Lancez le programme de détartrage du circuit du café en touchant l'option lorsque le message "Détartrage du circuit de café" apparaît sur l'écran. La poudre de détartrage est utilisée pour éliminer le calcaire. Durée totale : environ 40 minutes.



### Détartrage du circuit de vapeur

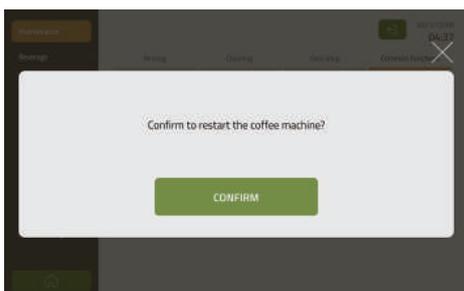
Lancez le programme de détartrage du circuit vapeur en touchant l'option lorsque le message "Détartrage circuit vapeur" apparaît à l'écran. Un détartrant est utilisé pour éliminer le calcaire. Durée totale : environ 40 minutes.

## 6.3.5 Fonctions générales



### Nettoyage de l'écran

Lorsque vous touchez le bouton "Nettoyer l'écran", l'appareil se bloque pendant 15 secondes. Pendant ce temps, vous pouvez nettoyer la surface de l'écran avec un chiffon.

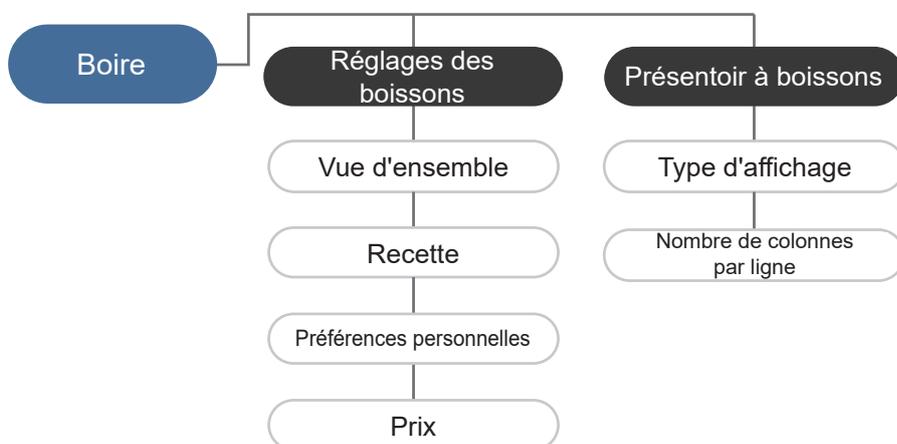


### Redémarrage de l'ordinateur

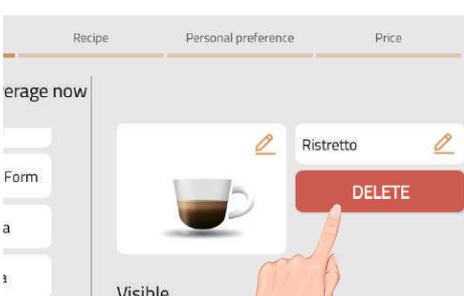
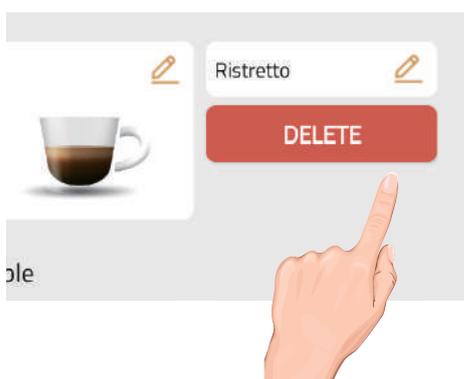
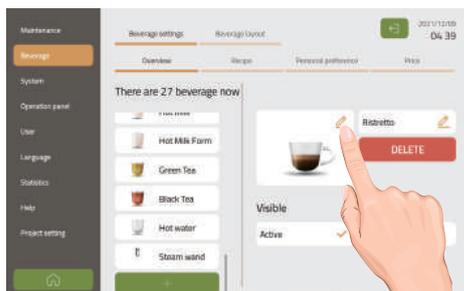
Après avoir appuyé sur le bouton "Restart", redémarrer le système de la machine.

## 6.4 Boissons

### 6.4.1 Vue d'ensemble des réglages de la boisson



## 6.4.2 Réglages des boissons



### Accès aux paramètres de la "Vue d'ensemble

#### 1. Modifier l'icône de la boisson

Pour modifier l'icône de la boisson, touchez l'icône de modification. Les images téléchargées à partir d'une clé USB peuvent être utilisées comme icône de boisson.

#### 2. Accès aux paramètres de la "Vue d'ensemble

Pour changer l'icône de la boisson Touchez l'icône de modification pour changer l'icône de la boisson. Les images chargées à partir d'une clé USB peuvent être utilisées comme icône de boisson.

#### 3. Statut des boissons

Pour préparer cette boisson, sélectionnez "Actif". En sélectionnant "Inactif", la boisson sera verrouillée et ne pourra pas être préparée.

#### 4. Retirer la boisson

Appuyez sur le bouton "Supprimer" situé sous une boisson pour la retirer de la liste des boissons.

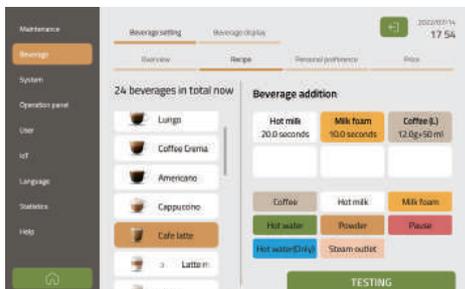
#### 5. Ajouter une nouvelle boisson

Appuyez sur le bouton "Ajouter" et sélectionnez une nouvelle boisson dans la liste déroulante. Après avoir ajouté une nouvelle boisson à la liste de menus, le nom et le symbole de la boisson peuvent être modifiés et définis.

## Paramètres de la recette

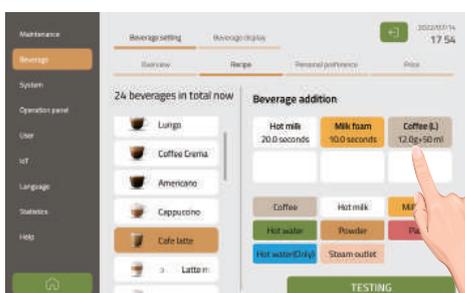
Exemple :

Latte, en touchant l'icône Latte, vous accédez à la page de la recette où vous pouvez modifier les paramètres de la boisson.



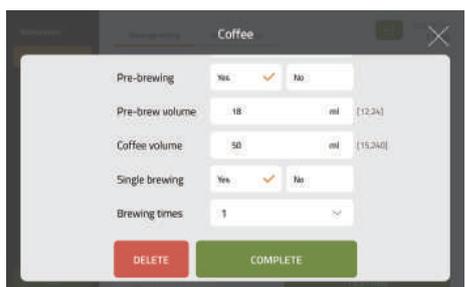
### Vérifier la recette actuelle

L'ordre de gauche à droite indique l'ordre de distribution de la boisson : lait chaud - mousse de lait chaud - café.



### Modifier l'ordre des recettes

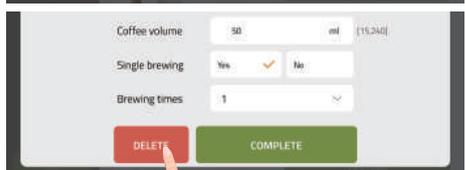
Appuyez sur l'icône de la recette (par exemple, café) et faites-la glisser pour modifier sa position.



### Modifier les paramètres de la recette

Cliquer sur la recette pour modifier les paramètres.

La plage spécifique de valeurs qui peut être définie doit correspondre aux conditions limites du logiciel.



### Supprimer la recette

Affichez la page de la recette et cliquez sur le bouton "Supprimer".



### Ajouter une recette

1. une liste de recettes d'usine sera affichée ici. En cliquant sur une recette, sera automatiquement ajouté à la liste des ingrédients de la boisson.
2. le nombre de recettes pouvant être ajoutées est de 1 à 6.
3. la plage spécifique des valeurs réglables doit correspondre aux conditions limites du logiciel.
4. Chaque paramètre réglable de la recette est illustré dans les images de gauche.

## Paramètres de recette ajoutables

### Café

Paramètres	Fourchette de valeurs	Notes
Récipient pour les haricots	Gauche ou droite	Standard : gauche
Poids de la poudre	6-16 g	Standard : 10 g
Volume avant cuisson	0-35 ml	Standard : 0 ml
Quantité de café	15-240 ml	Standard : 50 ml
Échaudage unique	Oui ou non	Norme : oui
Procédés de brassage	14 fois	Standard : 1 fois

### Lait chaud

Paramètres	Fourchette de valeurs	Notes
Température du lait	Standard : 60-70 °C, Low : 40-50 °C	Standard: 60-70 °C
L'heure	5-120 secondes	Standard: 10 secondes

### Mousse de lait

Paramètres	Fourchette de valeurs	Notes
L'heure	5-120 secondes	Standard: 10 secondes

### Eau chaude

Paramètres	Fourchette de valeurs	Notes
Quantité d'eau	25~450ml	Standard: 150 ml
Température de l'eau	Haut, moyen, bas, froid	Norme: élevée

### Boissons instantanées

Paramètres	Fourchette de valeurs	Notes
Récipient instantané. n.	Gauche ou droite	Standard: droite
Poids instantané. n.	0-32 g	Standard: 20 g
Température de l'eau	Élevé, Moyen, Normal	Norme: élevée
Quantité d'eau	50-450 ml	Standard: 100 ml

### Buse d'eau chaude

Paramètres	Fourchette de valeurs	Notes
Quantité d'eau	25-450 ml	Standard: 100 ml
Température de l'eau	Haut, moyen, bas, froid	Norme: élevée

### Buse de vapeur

Paramètres	Fourchette de valeurs	Notes
L'heure	5-120 secondes	Standard: 10 secondes

## Pause

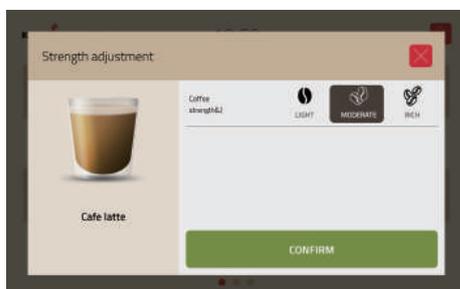
Paramètres	Fourchette de valeurs	Notes
L'heure	1-20 secondes	Standard : 5 secondes

## Test

Cliquez sur "Test" pour préparer la boisson avec les paramètres modifiés de la recette et vérifier si elle répond à vos attentes.

## Préférences personnelles

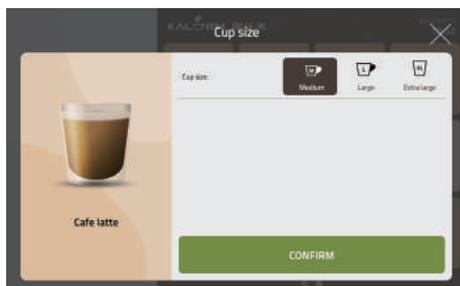
Choix :  Actif  Inactif  
 Par défaut :  Inactif



L'activation de la fonction de réglage de la force en mode standard est possible après avoir activé les préférences personnelles. Cette interface s'affiche lorsque vous tapez sur l'icône de la boisson.



Le réglage de la force en mode libre-service est disponible après l'activation des préférences personnelles. Cette interface s'affiche en tapant sur l'icône de la boisson.



La personnalisation de la taille des gobelets en mode professionnel est possible en activant vos préférences personnelles sur. Cette interface s'affichera lorsque vous cliquerez sur l'icône de la boisson.

### 6.4.3 Présentoir à boissons

Il existe deux modes d'affichage des boissons: la grille et les cartes de menu.

#### Disposition de la grille



#### Cartes de menu



#### Disposition de la grille

Les paramètres de la grille sont définis comme suit:

Paramètres	Plage de valeurs (standard/autonome)	Notes
Colonnes par ligne	1x1 2x1 3x1 4x1 5x1 3x2 4x2 5x2	Standard : 5x2

Paramètres	Plage de valeurs (mode professionnel)	Notes
Colonnes par ligne	2x1 2x2 3x2 3x3 4x3	Standard : 4x3

#### Menus

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

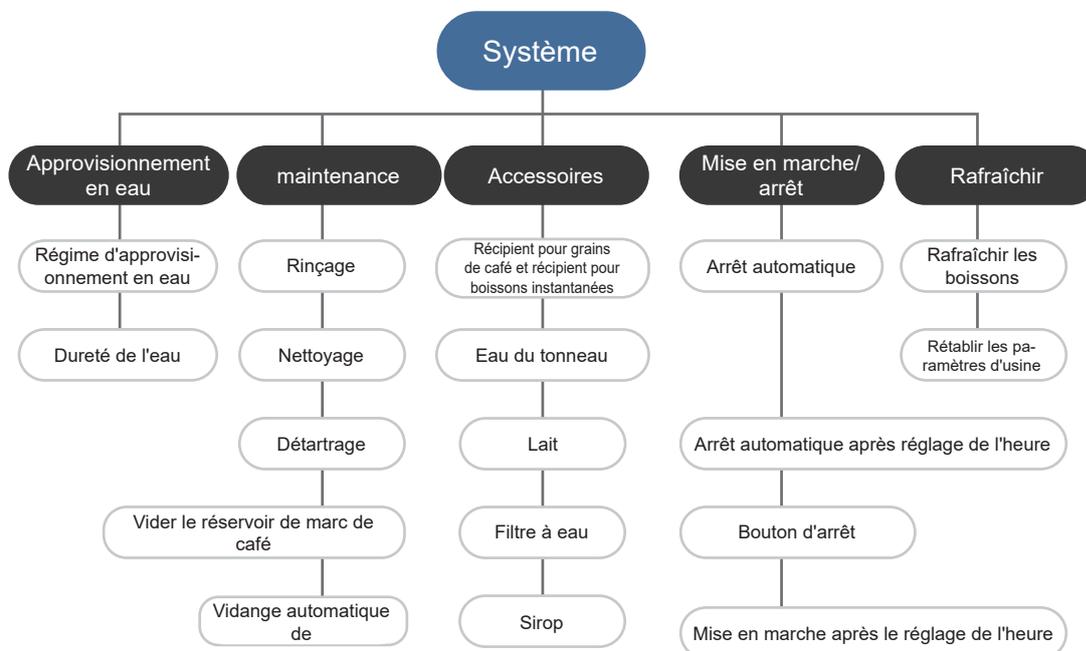
1. Appuyez sur l'image de titre de l'onglet de menu pour la remplacer par la nouvelle. Les nouvelles images peuvent être sélectionnées dans la galerie de photos ou téléchargées à partir d'une clé USB.
2. Cliquez sur "Mettre à jour le nom" pour modifier le nom de l'onglet de menu.
3. Touchez le deuxième niveau pour sélectionner et ajouter des boissons à partir de la carte des boissons.
4. L'effet de l'activation de l'option "Afficher les boissons de la deuxième couche sur la première page" est illustré dans la figure suivante.



Liste de deuxième niveau

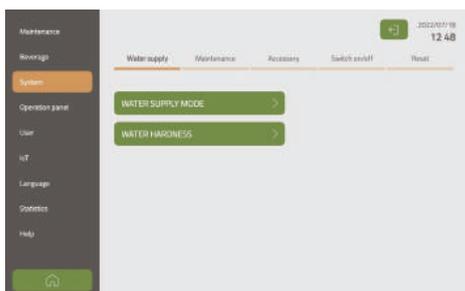
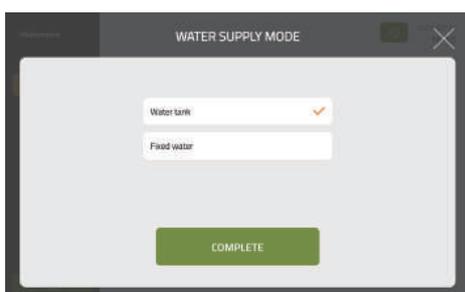
## 6.5 Système

### 6.5.1 Vue d'ensemble du menu système



Le lait sera remplacé par un refroidisseur de lait sur les modèles X680C/X685C

### 6.5.2 Approvisionnement en eau



#### Régime d'approvisionnement en eau

Il y a un mode de réservoir d'eau et d'un branchement d'eau fixe. Sélectionnez le mode approprié l'alimentation en eau. Réglage par défaut réservoir d'eau.

#### Dureté de l'eau

Réglez ici la valeur de dureté de l'eau pour la machine. Réglage par défaut: 5 dh.

### 6.5.3 Réglage des paramètres de maintenance

#### Flushing

Régler les paramètres de rinçage comme suit:

Paramètres	Gamme de réglages	Notes
Rinçage chauffant	30 minutes à 1-4 heures	Standard : 30 minutes
Rinçage automatique du groupe de cuisson	Arrêt, 5-20 minutes	Standard : désactivé
Rinçage automatique du mousser à lait	Arrêt, 5-20 minutes	Standard : 10 minutes

#### Nettoyage

Le réglage des paramètres pour le nettoyage du groupe de cuisson à l'aide de pastilles est le suivant :

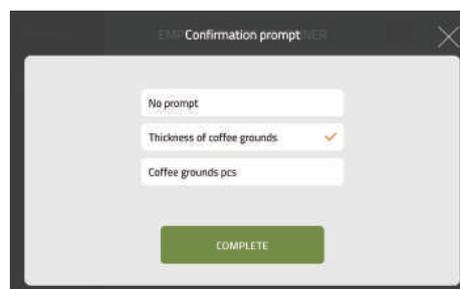
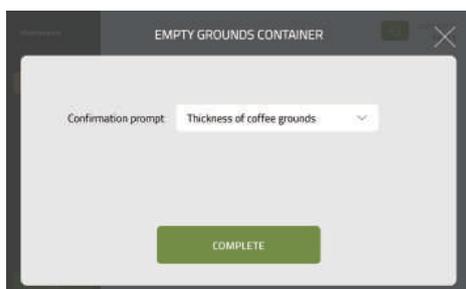
Paramètres	Gamme de réglages	Notes
Avis de nettoyage groupes de cuisinières avec tablettes	$\geq 0$ tasses	Standard : 350 tasses
Nettoyage forcé groupes de cuisinières avec tablettes	$\geq 0$ tasses	Standard : 450 tasses

#### Détartrage

Le degré de dureté de l'eau, le débit d'eau et l'utilisation d'un filtre à eau déterminent la dureté de l'eau.

Paramètres	Gamme de réglages	Notes
Élimination du calcaire dans le circuit du café	$\geq 0$ litres	Standard : 2500 litres
Détartrage forcé du circuit du café	$\geq 0$ litres	Standard : 3600 litres
Élimination du calcaire dans le système de vapeur	$\geq 0$ secondes	Standard : 12580 secondes
Détartrage forcé du système de vapeur	$\geq 0$ secondes	Standard : 18880 secondes

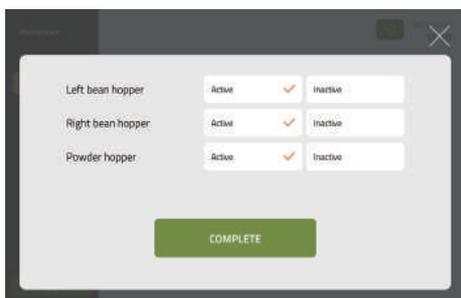
#### Vider le bac à marc de café



1. Sélectionnez **"Pas d'invite"** pour désactiver l'affichage **"Vider le bac à marc de café"**.
2. Sélectionnez **"Épaisseur du marc de café"** pour que l'affichage apparaisse lorsque le groupe de filtration a effectué 1706 étapes.
3. Sélectionnez **"Nombre de café moulu"** pour que l'écran affiche 25, le café moulu est atteint.

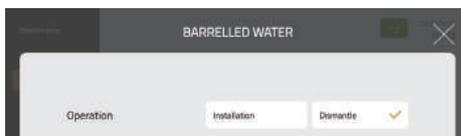
## 6.5.4 Accessoires

### Récipient pour grains de café et récipient pour boissons instantanées.



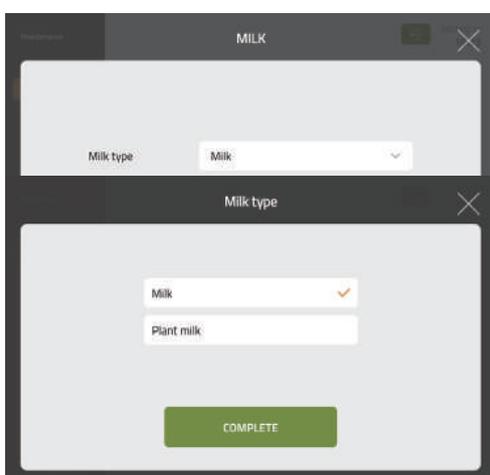
Si vous souhaitez utiliser le conteneur de haricots, sélectionnez "Active" et cliquez ensuite sur "Finish".

### Raccordement de l'alimentation en eau avec un réservoir externe (canister)



1. Si la machine n'est pas connectée à un conteneur externe (canister), sélectionnez "Démanteler".
2. Si un conteneur externe (canister) doit être utilisé, sélectionnez "Installer" et cliquez ensuite sur "Terminer". L'appareil redémarre et termine l'installation.
3. paramètre par défaut : "Dismount".

### Lait



Si vous souhaitez personnaliser le type de lait, sélectionnez "Lait". Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

## Refroidisseur de lait pour X680C

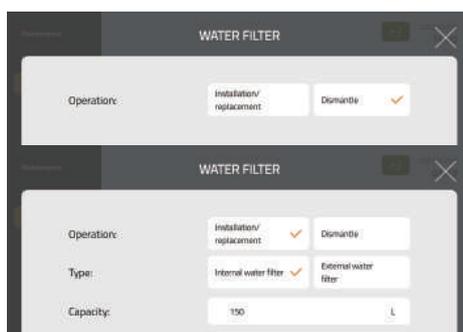


Si un récipient à lait est utilisé, sélectionnez "Installer le récipient à lait" et suivez les instructions affichées à l'écran.



Pour des instructions d'installation spécifiques, veuillez vous référer au manuel du refroidisseur de lait.  
Si vous avez des questions, veuillez contacter le service clientèle.

## Filtre à eau



1. Si aucun filtre à eau n'est installé, sélectionnez "Démonter".

2. Sélectionnez "Installer/Remplacer" si le filtre doit être installé ou remplacé.  
Entrez le type et la capacité du filtre.

3. paramètre par défaut: "Dismount".

## Sirop



Si du sirop doit être utilisé, sélectionnez "Installer le sirop". Suivez les instructions affichées à l'écran.



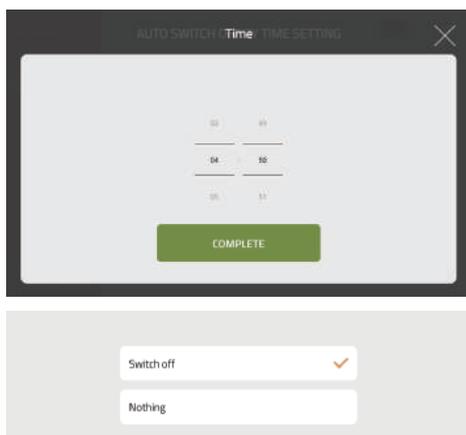
Veuillez vous référer au manuel du sirop pour les instructions d'installation spécifiques.  
Si vous avez des questions, veuillez contacter le service clientèle.

## 6.5.5 Mise en marche et arrêt

Arrêt automatique

Vous réglez ici le temps après lequel l'appareil s'éteint automatiquement (par exemple, en heures).

Paramètres	Gamme de réglages	Notes
Arrêt automatique	1-24 heures, ne s'éteint jamais	Standard: 4 heures



### Arrêt automatique après réglage de l'heure

Réglage d'une heure spécifique pour l'extinction automatique de l'appareil Arrêt (par exemple à 9h15).

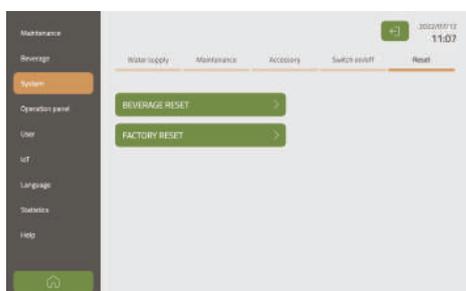
### Bouton d'arrêt

1. sélectionnez "Éteindre", appuyez sur l'interrupteur pendant 3 secondes pour éteindre l'écran.

2. sélectionnez "Rien" si les commutateurs de la fonction réseau doivent être désactivés.

### Mise en marche après le réglage de l'heure

## 6.5.5 Réinitialisation



### Rafraîchir les boissons

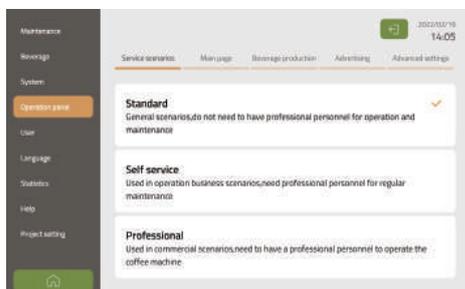
Ramène tous les paramètres pertinents de la boisson aux réglages d'usine.

### Rétablir les paramètres d'usine

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

## 6.6 Panneau de contrôle

### 6.6.1 Scénarios de service



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

### 6.6.2 Page d'accueil

#### Fonctions d'appartenance

Option :

Actif

Inactif



1. Sélectionnez "Active", puis appuyez sur le bouton "Member" dans le coin supérieur droit de l'écran pour créer des membres et enregistrer une liste de boissons préférées.

2. la sélection de l'option "Inactif" désactivera la fonction "tige". Le bouton "Membre" n'apparaîtra pas dans ce cas

#### Numéro de série

Option :

Actif

Inactif



1. Sélectionnez "Actif" pour afficher le numéro de série de la machine dans le coin inférieur gauche de l'écran

2. sélectionnez "Inactif" pour désactiver l'affichage du numéro de série.

#### Appels de service

Option :

Actif

Inactif



1. Sélectionnez "Actif" pour afficher dans le coin inférieur droit de l'écran pour la fonction d'appel de service.

2. sélectionnez "Inactif" pour masquer cette fonction.

## Changement de logo



Touchez l'icône de modification pour changer le logo affiché à l'écran.  
Téléchargement d'un nouveau logo à partir d'une mémoire USB.



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

## 6.6.3 Préparation des boissons

### Annuler la consommation

Option :  Actif  Inactif

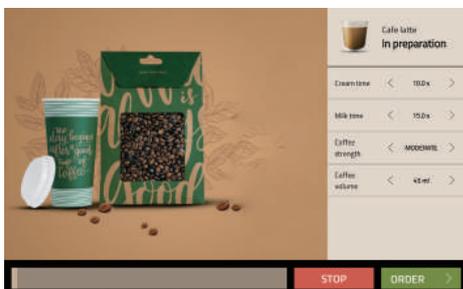


1. Si "Actif" est sélectionné, la préparation de la boisson peut être interrompue en appuyant sur "Stop".

2. Si "Inactif" est sélectionné, l'option "Stop" n'apparaît pas.

### Réglages des boissons

Option :  Actif  Inactif

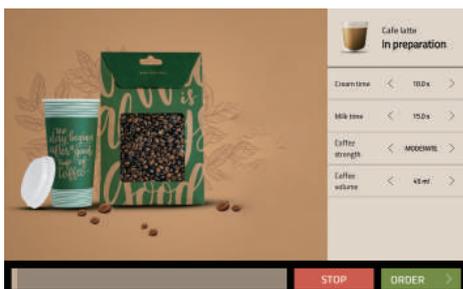


1. Si l'option "Active" est sélectionnée, les recettes de boissons peuvent être personnalisées pendant la préparation en appuyant sur les boutons gauche et droit.

2. Si l'option "Inactif" est sélectionnée, les recettes de boissons ne peuvent pas être ajustées pendant la préparation.

### Affichage du volume

Option:  Actif  Inactif



1. Si l'option "Active" est sélectionnée, affiche les recettes de boissons pendant la préparation.

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

### Continuer à commander



1. Si "Active" est sélectionné, des boissons supplémentaires peuvent être sélectionnées en cliquant sur l'option "Order".

2. Si l'option "Inactive" est sélectionnée, l'option "Commande" n'apparaît pas.

## 6.6.4 Publicité

### AD - mode veille

Les vidéos promotionnelles peuvent être programmées lorsque l'appareil est en mode veille. Les ressources publicitaires peuvent être chargées à partir d'une clé USB.

Paramètres	Gamme de réglages	Notes
Temps d'attente	0-100 secondes	Standard: 60 secondes
Capacité	0-100 %	Norme: 20%
Type de boucle une image	Une image, boucle infinie ; arrêt automatique après lecture	Standard: sortie automatique après la lecture
Durée de lecture	0-100 secondes	Standard: 10 secondes



**Vous pouvez créer votre annonce ici. Les vidéos et images utilisées peuvent être téléchargées sur à partir d'une clé USB.**

### AD - Bienvenue

Des vidéos promotionnelles peuvent être mises en place dès le démarrage de la machine.

Paramètres	Gamme de réglages	Notes
Capacité	0-100 %	Norme : 20%
Durée de lecture par image	0-100 secondes	Standard : 5 secondes



**Exigences en matière de vidéo :**

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

## AD - Préparation des boissons

Des vidéos promotionnelles peuvent être mises en place lors de la préparation de la boisson.

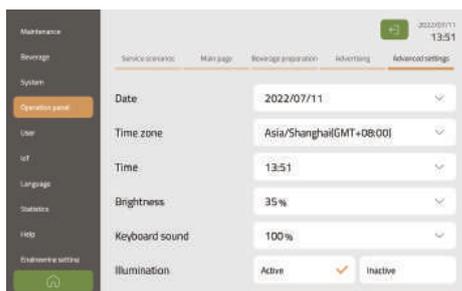
Paramètres	Gamme de réglages	Notes
Capacité	0-100 %	Norme: 30%
Durée de lecture par image	0-100 secondes	Standard: 5 secondes



Exigences en matière de vidéo:

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

### 6.6.5 Paramètres avancés



#### Date

Réglage de la date locale

#### Fuseau horaire

Réglage du fuseau horaire local

#### Heure de la journée

Réglage de l'heure locale

#### Luminosité

Réglages de la luminosité. Standard : 60%

#### Tonalité de réponse des touches (clavier)

Permet de régler le volume de la tonalité du clavier de. Standard: 100%

#### Eclairage

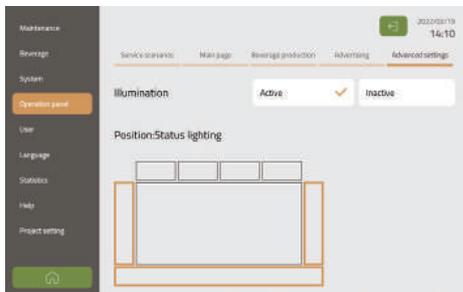
Actif/inactif

## Eclairage

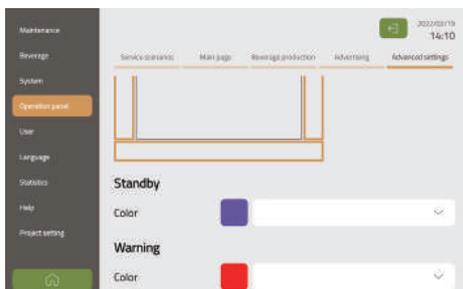
Option:

Actif

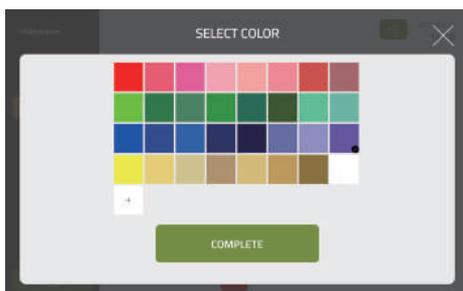
Inactif



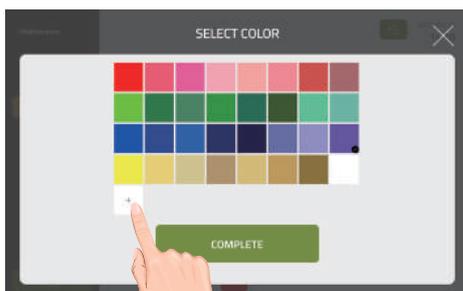
1. Si "Active" est sélectionné, l'écran, les plateaux de haricots et les plateaux de boissons instantanées s'allument.



2. Tapez sur l'endroit souhaité pour ajuster l'éclairage, par exemple le "conteneur de haricots de gauche".



3. Appelez le menu de sélection des couleurs et réglez la couleur de veille et l'éclairage de l'écran. Sélectionnez la couleur cible parmi les couleurs prédéfinies (voir image).



Des couleurs définies par l'utilisateur peuvent également être définies. Les couleurs définies par l'utilisateur sont accessibles à l'aide du bouton "+".

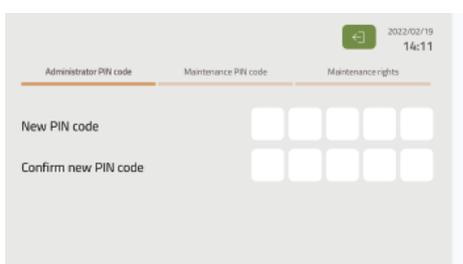


## 6.7 Utilisateurs de



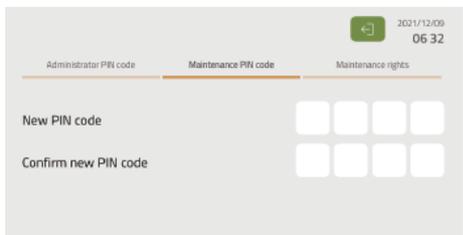
Différents droits d'utilisateur peuvent être attribués avec les codes PIN correspondants.

### 6.7.1 Code PIN de l'administrateur



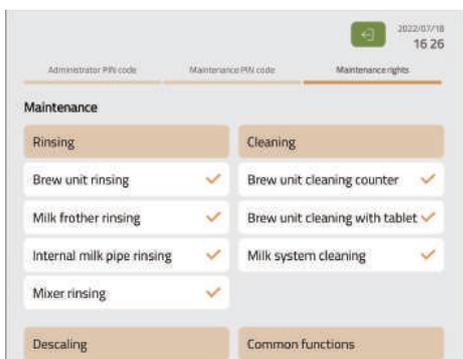
Définissez le code PIN de l'administrateur, qui se compose de 5 chiffres. Après avoir saisi le code PIN correct, tous les droits du menu peuvent être affichés.

### 6.7.2 Code PIN pour la maintenance



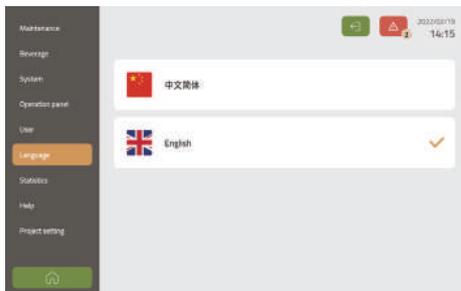
Introduisez ici le code PIN de maintenance, composé de 4 chiffres. Les droits d'entretien attribués peuvent être consultés en introduisant le code PIN correct.

### 6.7.3 Droits d'entretien



Attribuez ici des droits spécifiques pour le PIN de maintenance.

## 6.8 Langue



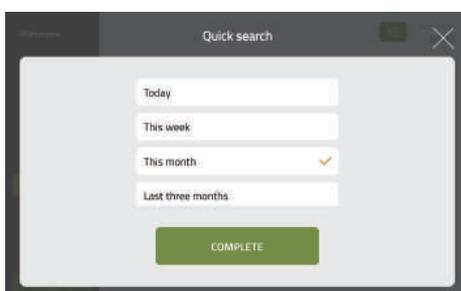
Affiche les langues disponibles. Sélectionnez la langue souhaitée. La langue par défaut est l'anglais.

## 6.9 Statistiques

Name	Quantity
Beverage	898
Beverage testing	110
Brew unit rinsing	19
Milk frother rinsing	3
Internal milk pipe rinsing	4
Brew unit cleaning with tablet	3

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

### 6.9.1 Boissons



- **Recherche rapide:** les données peuvent être consultées sur après 1 semaine, 1 mois, 3 mois, la date actuelle, la moitié de l'année, l'année entière ou toute la période.

- **Affichage personnalisé:** les données relatives à une période spécifique peuvent être affichées de manière personnalisée. Les données peuvent être affichées sous forme de tableau ou de graphique.

### 6.9.2 Nettoyage

Maintenance	Start	End	Time
Start-up rinsing	2022-07-18 16:22:21	2022-07-18 16:23:51	1.5 minutes
Start-up rinsing	2022-07-18 16:36:01	2022-07-18 16:36:28	27 seconds
Start-up rinsing	2022-07-18 11:42:16	2022-07-18 11:42:44	28 seconds
Auto rinsing	2022-07-18 09:44:24	2022-07-18 09:44:36	12 seconds
Start-up rinsing	2022-07-18 08:46:49	2022-07-18 08:48:21	1.5 minutes

Affiche des enregistrements temporels spécifiques de diverses opérations de nettoyage, y compris l'heure de début, l'heure de fin et la durée du nettoyage.

### 6.9.3 Rinçage/vidange du système



Maintenance	Start	End	Time
Coffee circuit	2022-07-08 10:41:11	2022-07-08 11:43:30	1.0 hours
Coffee circuit	2022-07-08 10:06:39	2022-07-08 10:08:46	2.1 minutes
Coffee circuit	2022-07-08 05:48:56	2022-07-08 10:02:07	13.2 minutes
Coffee circuit	2022-07-05 05:17:25	2022-07-05 11:43:00	2.4 hours
Coffee circuit	2022-07-04 19:13:40	2022-07-04 19:46:17	32.6 minutes

Affiche des enregistrements temporels spécifiques de diverses opérations de nettoyage, y compris l'heure de début, l'heure de fin et la durée du nettoyage.

## 6.10 Aide

### Affichage des informations sur la machine



CTR version:	G3.1	HMI version:	1.1.0.0712
Model:	X680	Calibration version:	EB_U11_20220712
SN:	x680-0001	Available storage capability:	5.17GB
Build:	2022-07-12 13:12 javim@Linux		

UPGRADE SOFTWARE VIA USB STICK

Les informations suivantes peuvent être affichées sur cette machine:

- Version Ctr (logiciel PCB)
- Version de l'IHM (logiciel à l'écran)
- Version Android
- Version du fichier d'étalonnage
- Numéro de série de la machine
- Informations sur l'IMEI de l'appareil
- Espace mémoire disponible à l'écran

### Mise à jour du logiciel par clé USB

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



La mise à jour du logiciel doit être effectuée par un technicien qualifié. Pour obtenir de l'aide, veuillez contacter le service clientèle.

## 6.11 Fonction IoT (en option)

La fonction IoT s'applique aux appareils X680. La connectivité Internet est disponible via Wi-Fi et 4G. Consulter le personnel de service pour les applications spécifiques.

# 7. Nettoyage et entretien

Un café parfait dépend d'une machine à café parfaitement nettoyée. Nettoyez votre machine à café au moins une fois par jour, plus souvent si nécessaire. Si vous constatez que la machine à café est sale ou bouchée, nettoyez-la immédiatement.

## 7.1 Aperçu des intervalles de nettoyage

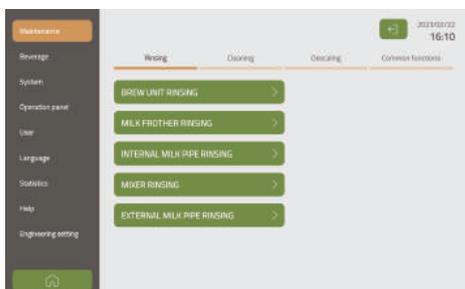
Fréquence de nettoyage	Processus	Type
Tous les jours (ou selon les besoins)	Rinçage du groupe de cuisson	Automatique ou manuel
	Rinçage du mousser à lait	Automatique ou manuel
	Rinçage du mélangeur	Automatique ou manuel
	Vider le bac de récupération	Manuel
	Vider le bac à marc de café	Manuel
	Nettoyer l'écran	Automatique ou manuel
	Nettoyage de la buse à vapeur	Automatique ou manuel
Hebdomadaire	Nettoyage du mousser à lait	Manuel
	Nettoyage du groupe de cuisson	Manuel
	Nettoyage du container à café	Manuel
	Nettoyage du réservoir de poudre	Manuel
	Nettoyage du mixeur	Manuel
Si est disponible	Nettoyage du réservoir d'eau	Manuel
	Nettoyage du groupe de cuisson (avec tablette)	Si l'écran affiche
	Nettoyage du système d'alimentation en lait	Si l'écran affiche
	Détartrage	Si l'écran affiche
	Remplacement du filtre	Si l'écran affiche

**7.2 Préparation des pièces**

<b>Une partie de</b>	<b>Récupéré de</b>
Tablette de nettoyage	Nettoyage du groupe de cuisson à l'aide d'une tablette
Clé de la tablette	Insertion de la pastille de nettoyage
Nettoyant pour le système laitier	Nettoyage du système d'alimentation en lait
Poudre de détartrage	Détartrage
clé	Ouverture du panneau frontal, de la trémie à grains et de la trémie à poudre
Pinceau à lait	Nettoyage manuel du tuyau à lait
Chiffon humide	Nettoyage des conteneurs, des tamis, de la surface de la machine et de la buse à vapeur

## 7.3 Nettoyage quotidien

### 7.3.1 Rinçage du groupe de brassage, du mousser à lait et du mélangeur



1. Les intervalles de rinçage automatique peuvent être définis dans le menu Paramètres d'entretien. Le rinçage s'effectue automatiquement, une fois que les conditions fixées sont remplies.



2. Le rinçage peut également être lancé manuellement. Appelez le menu Maintenance > Rinçage et appuyez sur l'option de rinçage souhaitée pour lancer immédiatement le rinçage.



Pendant le rinçage, de l'eau chaude est émise par l'écoulement du café. Faites attention, pour ne pas se brûler.

### 7.3.2 Vider le bac à marc de café

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



1. Retirer le bac à marc de café.



2. Videz le conteneur et jetez le marc de café.



3. Nettoyer soigneusement le récipient à l'eau claire.



4. Sécher le récipient et le remettre en place.

### 7.3.3 Vider le bac de récupération

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



1. Retirer le plateau d'égouttage.



2. Vider les eaux usées.



3. Nettoyez soigneusement le bac d'égouttage à l'eau claire.

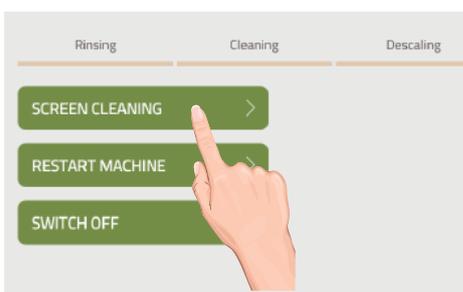


4. Séchez le bac d'égouttage et remettez-le en place.



Nettoyez les deux plaques métalliques situées à l'arrière du plateau d'égouttage et gardez-les sèches. Dans le cas contraire, le message "Videz le bac d'égouttage" peut s'afficher de manière incorrecte.

### 7.3.4 Nettoyage de l'écran



1. Appelez le menu Maintenance > Fonctions générales.
2. Sélectionnez Nettoyer l'écran pour lancer un compte à rebours de 15 secondes.
3. Pendant ce temps, vous pouvez essayer l'écran avec un chiffon sec.

### 7.3.5 Nettoyage des tiges à la vapeur (en option)



Après chaque utilisation, essuyez la brosse à vapeur avec un chiffon humide.



Touchez le symbole "Steam" et libérez la vapeur. Cela permet de nettoyer la buse et d'éviter qu'elle ne se bouche.

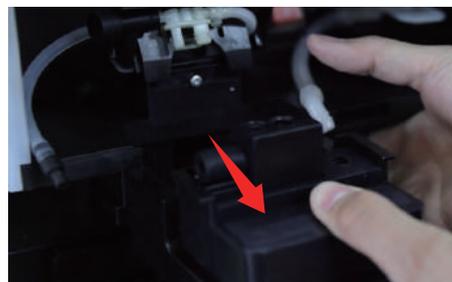
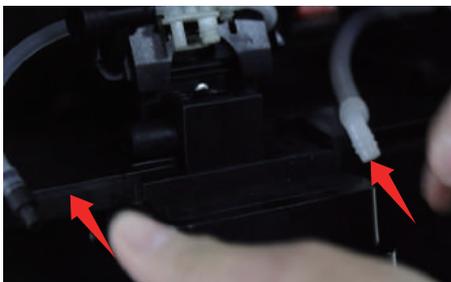
## 7.4 Nettoyage hebdomadaire

### 7.4.1 Nettoyage manuel du mousser à lait

1. Éteignez la machine et ouvrez le panneau de commande.



2. Appuyez sur le dispositif de sécurité et tirez la buse du mousser à lait vers le haut.



3. Débrancher les raccords de tuyaux.



4. Tirez le mousser à lait vers l'avant.



5. Retirer le mousser à lait.

6. Nettoyez soigneusement le mousser à lait à l'eau claire et remontez-le.



Pour la procédure spécifique de nettoyage manuel du mousser à lait, veuillez consulter [Help > Video > Cleaning the milk frother \(nettoyage du mousser à lait\)](#).

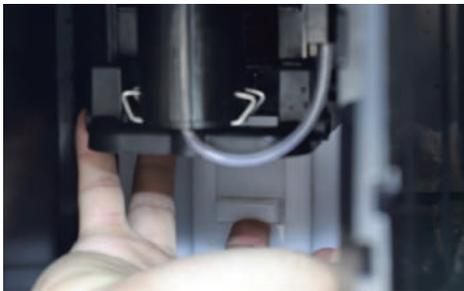
### 7.4.2 Nettoyage manuel du groupe de cuisson



1. Eteignez la machine à café et débranchez la prise de courant.



2. Retirez le bac à marc de café et le plateau d'égouttage pour accéder au groupe d'infusion.



3. Pénétrez dans l'entonnoir situé sous le groupe de brassage, poussez le verrou vers le haut et libérez-le.



4. Dirigez lentement le groupe de cuisson vers le bas, inclinez-le et tirez-le vers l'avant. Tenez fermement le groupe de cuisson.



5. Nettoyer le tamis de cuisson à l'eau courante.



6. Séchez complètement le groupe de brassage à l'aide d'un chiffon et laissez-le sécher complètement avant de réinsérer.

### 7.4.3 Nettoyage du bac à grains



**Les conteneurs à haricots peuvent être nettoyés selon les besoins et à intervalles réguliers (recommandation: une fois par semaine).**

1. Éteindre la machine à café et débrancher la prise de courant.
2. Retirer le couvercle de la boîte à haricots.
3. Utilisez la clé pour ouvrir le panneau de contrôle et soulevez-le.
4. Tirez la plaque de verrouillage dans le bac à grains et déverrouillez-la.
5. Retirez le récipient à haricots, videz-le et nettoyez-le à l'aide d'un chiffon humide.
6. Séchez complètement le conteneur de haricots et retournez-le. Ensuite, verrouillez-le en place.
7. Fermez le panneau de contrôle et réinitialisez-le.



Voir page 16 - Vidange de la trémie de poudre pour les étapes spécifiques de retrait et d'installation de la trémie de poudre.

### 7.4.4 Nettoyage de la trémie de poudre



1. Éteindre la machine à café et débrancher la prise de courant.
2. Utilisez la clé pour ouvrir le panneau de contrôle et soulevez-le.
3. Tirer la plaque de verrouillage dans le bac à poudre et la déverrouiller.
4. Retirer le réservoir de poudre, le vider et le nettoyer à l'aide d'un chiffon humide.
5. Séchez complètement le récipient contenant la poudre et remettez-le en place. Ensuite, remettez-le en place.
6. Fermez le panneau de contrôle et réinitialisez-le.



Voir à la page 17 - Vider la trémie de poudre pour les étapes spécifiques de retrait et d'installation de la trémie de poudre.

### 7.4.5 Nettoyage du mixeur

1. Éteindre la machine à café et débrancher la prise de courant.



2. Utilisez la clé pour ouvrir le panneau de contrôle et soulevez-le.



3. Déverrouiller la plaque de verrouillage du mélangeur et la relâcher.



4. Utilisez la poignée pour tirer le récipient du mixeur vers l'avant.



5. Débranchez le tuyau du mixeur qui va du récipient du mixeur au bec et retirez-le.



6. Nettoyez le mixeur avec un chiffon humide.



7. Séchez complètement le mélangeur et remettez-le en place. Fixez-le ensuite en place.

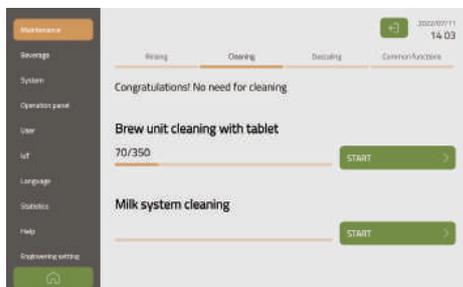
8. Fermez le panneau de contrôle et réinitialisez-le.



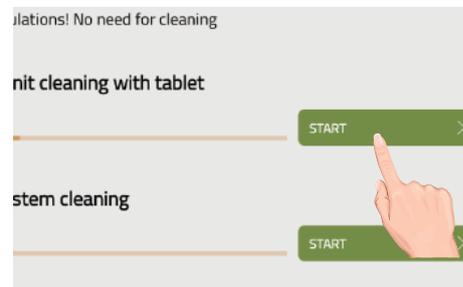
La fréquence de nettoyage doit être adaptée à l'utilisation de la poudre.

## 7.5 Nettoyage du groupe de cuisson (si spécifié)

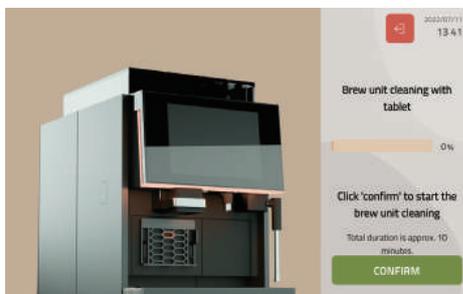
Lorsque le système de filtration doit être nettoyé, le message "Cleaning the brew group with the tablet" apparaît sur l'écran. **Durée totale:** environ 10 minutes.



1. Appeler le menu Maintenance > Nettoyage.



2. Appuyez sur le bouton START pour lancer le processus de nettoyage.



3. Appuyez sur Confirmer pour lancer le nettoyage.

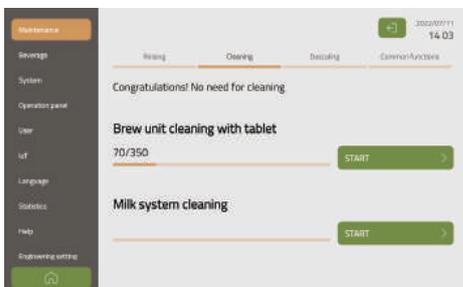
4. Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran et effectuez chaque étape avec soin.



Si le groupe de cuisson n'est pas nettoyé à temps à l'aide des tablettes, l'écran se verrouille lorsque les intervalles de nettoyage fixés sont atteints. L'appareil ne peut être réutilisé qu'une fois le processus de nettoyage terminé.

## 7.6 Nettoyage du système d'alimentation en lait

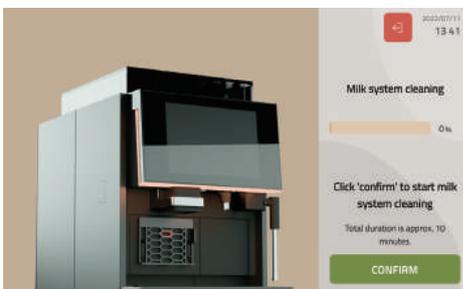
Lorsque le système de lait doit être nettoyé, le message "Nettoyage du système de lait" s'affiche à l'écran. **Durée totale** : environ 10 minutes.



1. Appeler le menu Maintenance > Nettoyage.



2. Appuyez sur le bouton START pour lancer le processus de nettoyage.



3. Appuyez sur Confirmer pour lancer le nettoyage.

4. Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran et effectuez chaque étape avec soin.



Le détergent chaud s'écoule de l'évier pendant le lavage. Ne touchez pas la zone située sous les becs verseurs pour éviter de vous ébouillanter.

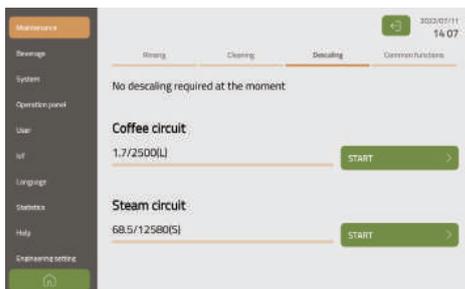
## 7.7 Détartrage (si spécifié)

La fréquence du détartrage dépend de la dureté de l'eau, du débit d'eau et l'utilisation d'un filtre à eau. Le temps et le volume du prochain détartrage seront calculés. Et affiche l'appareil.

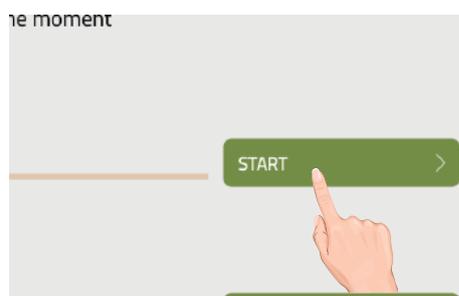
### 7.7.1 Détartrage du circuit de café



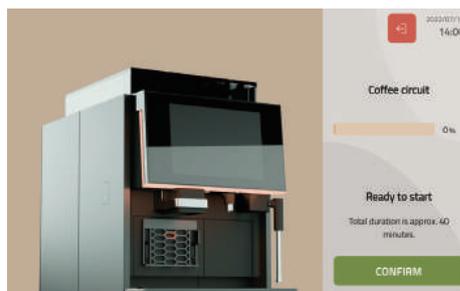
Si le détartrage n'est pas effectué à temps, l'écran se verrouille lorsque les intervalles de détartrage définis sont atteints. L'appareil ne peut être réutilisé qu'une fois le processus de détartrage terminé.



1. Appeler le menu Maintenance > Détartrage.
3. Cliquez sur Confirmer pour démarrer détartrage.



2. Appuyez sur le bouton START pour lancer le processus de détartrage.



4. Suivre les instructions à l'écran et exécuter soigneusement chaque étape.



Lors du nettoyage et du détartrage, le liquide de nettoyage chaud s'écoule de l'évier. Ou du détartrant. Ne pas toucher la zone située sous les becs verseurs.

### 7.7.2 Détartrage du système à vapeur



Lorsque vous devez détartrer le système de vapeur, le message "Détartrage du système de vapeur" s'affiche à l'écran.

La procédure de détartrage d'une centrale vapeur est similaire à celle d'un circuit de café. Suivez scrupuleusement les instructions affichées à l'écran.

## 8. Annonces et déclarations

### 8.1 Rapports opérationnels



En cas d'erreur, l'appareil affiche un message d'erreur, indiqué par un triangle rouge dans le coin supérieur droit du panneau de commande. Tapez sur ce symbole pour obtenir de plus amples informations.

Informations	Solutions possibles
Insérer le réservoir d'eau	Vérifier que le réservoir d'eau est correctement inséré et le remettre en place si nécessaire.
Insertion d'écran	Remplacer l'écran.
Insérer le bac de récupération	Remplacer le bac d'égouttage.
Mise en place du conteneur pour le marc de café	Réinsérez le bac à marc de café.
Insérer le conteneur de gauche pour un bon café	Remettre en place le bac à grains gauche.
Insérer le bon conteneur pour un bon café	Remettre en place le bac à grains droit.
Insérer le conteneur pour boissons instantanées	Remettre en place le bac à poudre.

Informations	Solutions possibles
Faible niveau d'eau dans le réservoir d'eau	Remplir le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche.
Vider le bac d'égouttage	Versez l'eau dans le bac de récupération. Si le message dans le cas où l'appareil n'est pas encore affiché, nettoyez et séchez les deux capteurs métalliques de niveau d'eau situés à l'avant du bac d'égouttage.
Remplir le conteneur de gauche pour les grains de café	Remplir le compartiment à grains de gauche avec des grains de café.
Remplir le bon récipient pour les grains de café	Remplir de grains de café un vrai récipient à grains de café.
Remplir le conteneur pour boissons instantanées	Remplir le récipient à boisson instantanée d'une boisson appropriée
Utiliser du lait plus froid	Utiliser le lait à une température comprise entre 2 et 10 °C.
Utilisation de lait plus chaud	Utiliser le lait à une température comprise entre 2 et 10 °C.
Installation du groupe de cuisson	Remplacer le groupe de brassage.

## 8.2 Messages d'avertissement

Si un message d'avertissement apparaît, il faut en éliminer la cause avant de poursuivre le travail. Les messages d'avertissement suivants et les solutions proposées sont disponibles:

1. Avant de redémarrer, éteignez la machine à l'aide de l'interrupteur principal.
2. Si la machine ne peut pas être mise en marche ou si le problème ne peut pas être résolu, contactez un technicien de maintenance.

Code d'erreur	Description de l'erreur	Solutions possibles
E1	Erreur de carte mère	1. Essayez de redémarrer votre ordinateur. 2. Si le message d'erreur est toujours affiché après un redémarrage, éteignez la machine et contactez le service clientèle.
E2	Température de la chaudière trop élevée	
E3	Température du bloc thermique trop élevée	
E4	Température de la chaudière trop basse	
E5	Température du bloc thermique trop basse	
E6	La chaudière chauffe trop rapidement	
47	Le bloc thermique chauffe trop vite	

Code d'erreur	Description de l'erreur	Solutions possibles
E8	La chaudière chauffe trop lentement	<p>1. essayez de redémarrer votre ordinateur.  2 Si le message d'erreur s'affiche toujours après un redémarrage, éteignez la machine et contacter le service clientèle.</p>
E9	Le Thermoblock chauffe trop lentement	
E10	Erreur de chauffage dans la chaudière	
E11	La chaudière chauffe trop lentement	
E12	Erreur de reconnaissance du réservoir d'eau	
E13	Erreur dans la vanne de mélange d'eau	
E400	Erreur dans le circuit du café	
E401	Erreur dans le système d'évaporation	
E402	Erreur dans le groupe de cuisson	

Code d'erreur	Description de l'erreur	Solutions possibles
E403	Erreur dans la valve multivoie du café	1. Essayez de redémarrer votre ordinateur. 2. Si le message d'erreur s'affiche même après un redémarrage, éteignez la machine et contactez le service à la clientèle.
E404	Défaut dans la vanne multivoies de vapeur	
E405	Erreur dans le mélangeur	
E406	Défaillance du moteur de dépoussiérage gauche	

## 9. Déclassement

### 9.1 Préparer le démantèlement

Nettoyez la machine en utilisant toutes les fonctions de nettoyage et de rinçage.  
Après la vidange, nettoyez les conteneurs de grains et de poudre.  
Nettoyer à la main l'orifice de sortie des boissons et la conduite de lait.  
Nettoyer manuellement le groupe de cuisson.  
Nettoyer le mélangeur à la main.  
Nettoyez soigneusement le bac d'égouttage et le bac à marc de café.

### 9.2 Déclassement temporaire (jusqu'à un mois)

Vider le circuit du café (faire vider la machine par un technicien).  
Débrancher la machine de l'alimentation électrique.  
Couper l'alimentation en eau.  
Éteindre les autres appareils et les déconnecter de l'alimentation électrique.

### 9.3 Déclassement à long terme (plus d'un mois)

Certains composants peuvent ne pas fonctionner correctement s'ils sont stockés ou s'ils ne sont pas utilisés pendant de longues périodes.

Avant de préparer des boissons, la machine à café doit être entretenue, installée et nettoyée.

Faites vider la machine à café par un technicien.

Si la machine a été stockée pendant plus de 6 mois, elle peut nécessiter un entretien avant d'être remise en service. Veuillez contacter le service clientèle à ce sujet.

## 10. Transport et stockage

### 10.1 Transport

Protéger la machine des dommages mécaniques et des conditions environnementales défavorables pendant le transport et le stockage.

1. Protégez la machine contre tout risque de basculement ou de chute.
2. Veillez à réutiliser l'emballage d'origine de la machine pour le transport.
3. Pour éviter d'endommager la machine à café, l'eau doit être complètement vidée de la machine à café avant le transport.
4. Après avoir vidé la voie d'eau, séchez l'intérieur et l'extérieur de la machine.



Le circuit d'eau doit être vidangé par un technicien spécialisé. Veuillez contacter le service clientèle pour obtenir de l'aide.



Si un programme de vidange de la voie d'eau a été exécuté, la machine à café doit redémarrer le programme qui a été exécuté lors de la première mise en service.

### 10.2 Stockage

Les conditions de stockage doivent être respectées:

1. Températures admissibles: -10 à +50 °C.
2. Si la machine n'a pas été complètement vidée, elle ne doit pas être stockée à des températures inférieures au point de congélation.
3. Placez la machine en position verticale.
4. Le système de la machine doit être vidangé.
5. Dans la mesure du possible, la machine et les accessoires doivent être conservés dans leur emballage d'origine.

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

Si la machine à café a été stockée ou n'a pas été utilisée pendant plus de 6 mois, elle risque de ne plus fonctionner correctement. Pour obtenir des informations sur la restauration et la remise en service de la machine à café, veuillez contacter le Centre de service à la clientèle.

## 11. liquidation

Lors de la mise au rebut de la machine à café, certaines pièces détachées internes peuvent encore être réutilisées.

Veillez à vous débarrasser des pièces usagées dans le respect de l'environnement.

1. Les grains de café, la poudre et le marc de café peuvent être compostés.
2. Lorsque vous vous débarrassez de produits de nettoyage non utilisés, suivez les instructions figurant sur l'étiquette.
3. Les liquides provenant du récipient de nettoyage ou du bac d'égouttage doivent être évacués dans le système d'évacuation.



Éliminer les pièces électroniques séparément



Les pièces en plastique doivent être mises au rebut conformément à leur étiquetage.



### Liste des organismes de services :

**CZ : RM GASTRO CZ s. r. o.**, Náchodská 818/16, Prague 9  
Tél. +420 281 926 604, [info@rmgastro.cz](mailto:info@rmgastro.cz), [www.rmgastro.com](http://www.rmgastro.com)

**SK : RM Gastro Slovakia**, Rybárska 1, Nové Město nad Váhom  
Tel : +421 32 7717061, [obchod@rmgastro.sk](mailto:obchod@rmgastro.sk), [www.rmgastro.sk](http://www.rmgastro.sk)

**EN : RM GASTRO Polska Sp. zo. o.**, ul. Skoczowska 94, 43-450 Ustroń  
Tel : +33 854 73 26, [www.rmgastro.pl](http://www.rmgastro.pl)