REDFOX®

MACHINE À CAFÉ

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

E60-L

CE
2603-25

www.rmgastro.com

Table des matières

1	**Pour votre sécurité**	**01**
	1.1 Utilisation prévue	01
	1.2 Conditions d'utilisation de la machine à café	01
	1.3 Explication des symboles de sécurité	02
	1.4 Consignes générales de sécurité pour l'utilisation de la machine à café	02
2	**Description de la machine**	**05**
	2.1 Présentation de la machine	05
	2.2 Interface de l'écran	07
	2.3 Champ d'application de la livraison	08
	2.4 Données techniques	09
3	**Installation**	**09**
	3.1 Notes d'installation	09
	3.2 Dimensions	10
	3.3 Emplacement de l'installation	11
	3.4 Raccordement électrique	11
	3.5 Raccordement à l'eau	12
4	**Mise en service initiale**	**13**
	4.1 Remplissage des matériaux	13
	3.2 Paramètres initiaux du programme	13
5	**Fonctionnement**	**14**
	5.1 Remplissage avec des grains de café	14
	5.2 Remplissage du réservoir d'eau	15
	5.3 Raccordement du lait	15
	5.4 Mise en marche de la machine à café	16
	5.5 Préparation des boissons	16
	5.6 Réglages de broyage	17
6	**Paramètres du programme**	**17**
	6.1 Accès au menu	17

Table des matières

6.2 Arbre de menu des paramètres de programmation 18
6.3 Entretien 19
6.4 boissons 20
6.5 Système 25
6.6 Panneau de contrôle 26
6.7 Utilisateur 26
6.8 Langue 27
6.9 Statistiques 27
6.10 Aide 29
7 Nettoyage et entretien 30
7.1 Aperçu des intervalles de nettoyage 30
7.préparation en 2 parties 30
7.3 Nettoyage quotidien 31
7.4 Nettoyage hebdomadaire 34
7.5 Nettoyage de l'unité de combustion (si nécessaire) 37
7.6 Nettoyage du système d'alimentation en lait (si nécessaire) 38
8 Nouvelles et explications 39
8.1 Rapports opérationnels 39
8.2 Messages d'erreur 40
9 Déclassement 41
9.1 Préparer le démantèlement 41
9.2 Déclassement à court terme (jusqu'à un mois) 41
9.3 Déclassement à long terme (plus d'un mois) 42
10 Transport et stockage 42
10.1 Transport 42
10.2 Stockage 42
10.3 Mise en service après un stockage prolongé ou une non-utilisation 43
11 Élimination 43

1. Pour votre sécurité

1.1 Utilisation prévue

1.1.1 Machine à café

1. Il s'agit d'appareils de préparation de boissons à usage commercial conçus pour être utilisés dans le secteur de la restauration.les établissements de restauration, les bureaux, les hôtels, les magasins de proximité et les établissements similaires.

2. Les machines sont conçues pour traiter les grains de café et le lait frais.

3. Les machines sont conçues pour être utilisées à l'intérieur. Veuillez noter que les machines ne conviennent pas à une utilisation en extérieur.

1.2 Conditions d'utilisation de la machine à café

1. Seul le personnel formé peut utiliser les machines.
2. N'utilisez pas les machines ou les accessoires avant d'avoir lu et compris la description correspondante.
3. Les machines à café en libre-service doivent toujours être surveillées pour garantir la sécurité des utilisateurs.
4. N'utilisez pas de machines ou d'accessoires si vous n'êtes pas familiarisé avec leurs fonctions individuelles.
5. N'utilisez pas les machines si elles n'ont pas été nettoyées ou remplies conformément aux instructions.
6. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mentalou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été supervisées ou instruites dans l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
7. N'installez pas la cafetière dans un endroit où elle est exposée à un courant d'eau direct.
8. Nettoyez la machine à café au moins une fois par jour, plus souvent si nécessaire. Utilisez uniquement les pastilles de nettoyage et la poudre de détartrage recommandées. Voir le chapitre 7 ou les instructions de nettoyage et de détartrage pour plus de détails.
9. Lors de l'entretien, suivez attentivement les instructions suivantes et travaillez conformément aux instructions affichées à l'écran. Pour plus de détails, voir le chapitre 7 ou les instructions de nettoyage et de détartrage.

1.3 Explication des panneaux de sécurité

Pour garantir la sécurité des personnes et l'intégrité de la machine, il est essentiel de respecter ces consignes de sécurité. Les symboles et les mots de signalisation indiquent le degré de danger comme suit :

AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT indique une situation potentiellement dangereuse pouvant entraîner la mort ou des blessures graves si elle n'est pas évitée.

ATTENTION

AVERTISSEMENT indique une situation dangereuse pouvant entraîner des blessures mineures ou modérées.

AVIS

AVERTISSEMENT met en garde contre les risques d'endommagement de la machine.

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

Une mauvaise utilisation de la machine à café peut entraîner des risques potentiels pendant son fonctionnement. Pour éviter les blessures et les risques pour la santé, suivez les instructions suivantes:

AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT Risque de choc électrique pour la santé

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou une unité spéciale qui peut être achetée auprès du fabricant ou de son centre de service à la clientèle.

1. Des cordons d'alimentation, des câbles ou des fiches endommagés peuvent provoquer des chocs électriques.
2. Ne pas brancher sur l'alimentation électrique des câbles, des fils ou des fiches endommagés.
3. Veillez à ce que l'appareil et le câble d'alimentation ne se trouvent pas à proximité de surfaces chaudes telles que des plaques de cuisson ou des fours à gaz ou électriques.
4. Veillez à ce que le câble d'alimentation ne soit pas pincé et ne frotte pas contre des arêtes vives.
5. Ne pas immerger la fiche secteur dans l'eau ou dans d'autres liquides et ne pas verser de liquide dessus. La fiche secteur doit être sèche.
6. Des réparations ou un entretien inappropriés des systèmes électriques peuvent entraîner une électrocution.
7. l'entretien ne doit être effectué que par des personnes autorisées ayant les qualifications requises.
8. Cet appareil est équipé d'un système de mise à la terre intégré à des fins fonctionnelles.

AVERTISSEMENT

Risque de suffocation

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

ATTENTION

1. Les liquides chauds peuvent provoquer des brûlures pendant le nettoyage. Tenez vos mains à l'écart des prises pendant cette opération
   .
2. Ne placez rien sur le plateau d'égouttage.
3. N'utilisez que des récipients appropriés pour boire.
4. Soyez toujours prudent avec les boissons chaudes.
5. EN CAS DE BRÛLURE : Refroidir immédiatement la zone touchée et, selon la gravité de la blessure, consulter un médecin.

ATTENTION

Risque de blessure

1. Si des objets tombent dans le broyeur, des échardes peuvent être éjectées et provoquer des blessures.
2. N'introduisez jamais d'objets dans le broyeur.

ATTENTION

Blessures par coupure et écrasement

1. Les composants actifs à l'intérieur de la machine à café peuvent blesser les doigts ou les mains.
2. Avant de retirer le broyeur ou de pénétrer dans le groupe vapeur, éteignez l'appareil et débranchez la prise de courant.

ATTENTION

Irritation causée par les produits de nettoyage

1. Les pastilles de nettoyage, les nettoyants pour systèmes de lait et les détartrants 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 des produits de nettoyage. Consulter un médecin si nécessaire.
5. Les produits de nettoyage ne doivent pas pénétrer dans les boissons.

ATTENTION

Risques pour la santé dus à la formation de germes

1. Un nettoyage inadéquat peut entraîner la présence de résidus alimentaires dans la machine et la contamination des produits.
2. N'utilisez pas l'instrument s'il n'a pas été nettoyé conformément aux instructions.
3. Nettoyez l'appareil tous les jours en suivant les instructions.
4. Informer l'opérateur des mesures de nettoyage nécessaires.
5. Si la machine n'est pas utilisée pendant une longue période, des résidus peuvent s'accumuler. Nettoyez l'appareil avant de le réutiliser.
6. Une utilisation trop longue du filtre à eau peut entraîner la formation d'algues. Remplacez le filtre à eau dès que l'appareil vous le demande.
7. Le café et le lait frais doivent être consommés avant la date d'expiration.

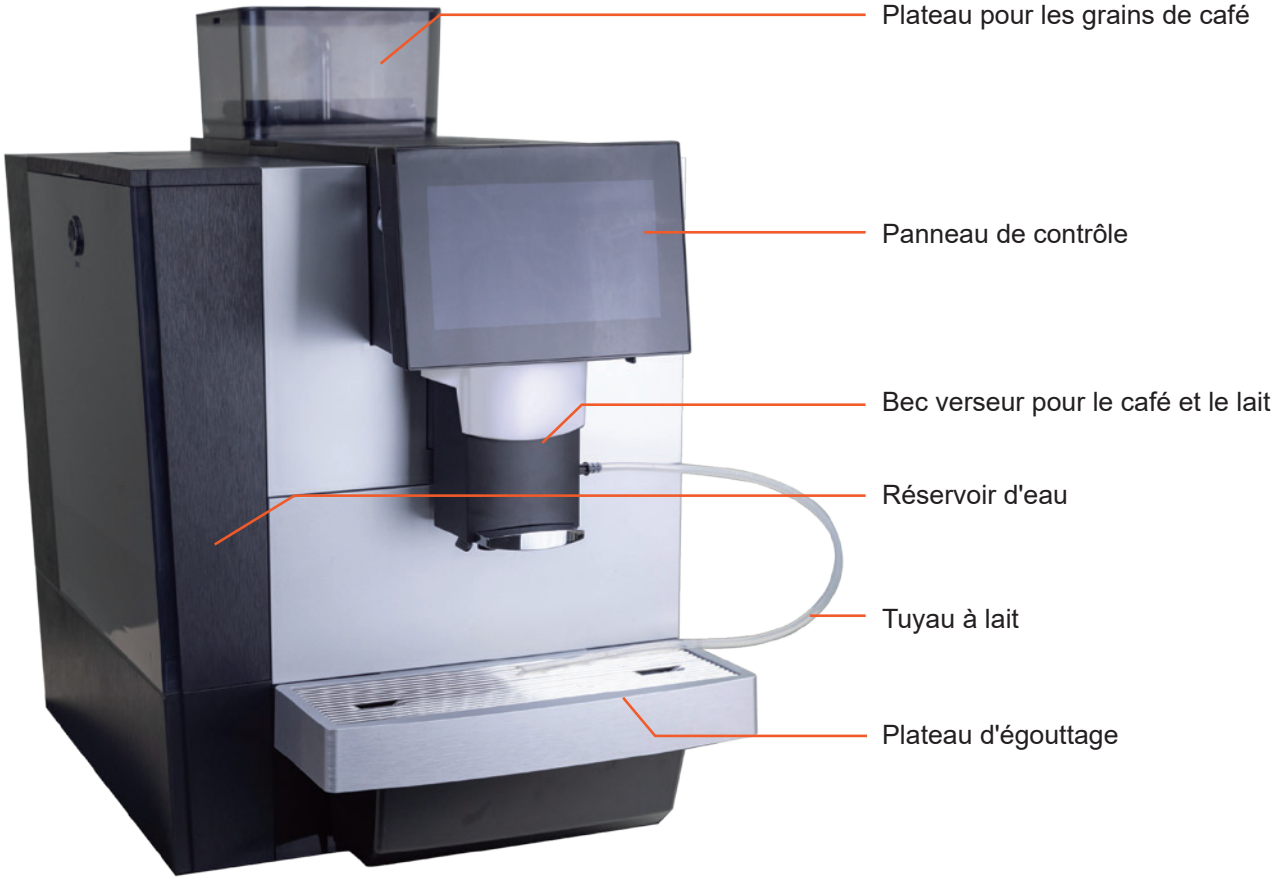
Risque de blessure mécanique

1. L'appareil doit être positionné horizontalement.
2. Si la machine n'a pas été complètement vidée, elle ne doit pas être stockée à des températures inférieures au point de congélation. En cas de gel, placez la machine à une température d'environ 20 °C pendant 2 à 4 heures.
3. L'appareil doit être nettoyé de la manière recommandée et ne doit pas être immergé dans l'eau ou nettoyé à l'aide d'un pulvérisateur.

2. Description de la machine

2.1 Vue d'ensemble de la machine

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



Ouvrir le panneau de contrôle

2.2 Interface de l'écran

Les machines à café de la série E60 ont trois types d'interface utilisateur - standard, libre--service et professionnelle - pour répondre aux exigences des différentes applications. Pour plus d'informations sur les changements de design, voir page 23.

2.2.1 Interface standard

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

- Pour accéder à la fonction d'appartenance, cliquez sur le symbole "logo"
dans le coin supérieur droit de l'écran.

- Vous pouvez ici sélectionner rapidement une langue (plus de 20 langues sont disponibles).

2.2.2 Interface libre-service

Cette surface a été développée spécifiquement pour les scénarios de libre-service tels que les petits déjeuners dans les restaurants et les hôtels.

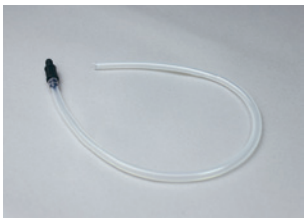
- Les utilisateurs peuvent rapidement sélectionner une langue dans le coin supérieur droit de l'écran sans avoir à entrer dans le menu.

2.2.3 Interface professionnelle

Elle est généralement utilisée dans des scénarios commerciaux où la machine est destinée à être utilisée par des opérateurs professionnels. La suite de la commande est disponible dans cette interface.

2.3 Contenu de la livraison

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

Une partie de	Image	Quantité
Clé		1
Tuyau à lait		1
Manuel de l'utilisateur		1
Raccordement à l'eau du robinet		1
Connecteur d'eau du robinet (E60 (L)T)		1
Tuyau pour eau en fût (E60(L))		1

2.4 Données techniques

Dimensions de l'écran	7 pouces
Capacité du réservoir d'eau	6 L (E60L) 2 L (E60)
Capacité du bac d'égouttage	2 litres
Capacité de la trémie de marc de café	50 pièces
Hauteur de l'écoulement du café	75mm-155mm
Pression d'eau admissible	0.5~6 bar
Capacité du bac à grains de café	1000g
Puissance	220-240V 50Hz
Consommation d'énergie	3100W
Dimensions de la machine (L*H*P)	304*572*559(E60) 391*572*559(E60L)
Poids net	18kg(E60) 20kg(E60L)

3. Installation

3.1 Conseils pour l'installation

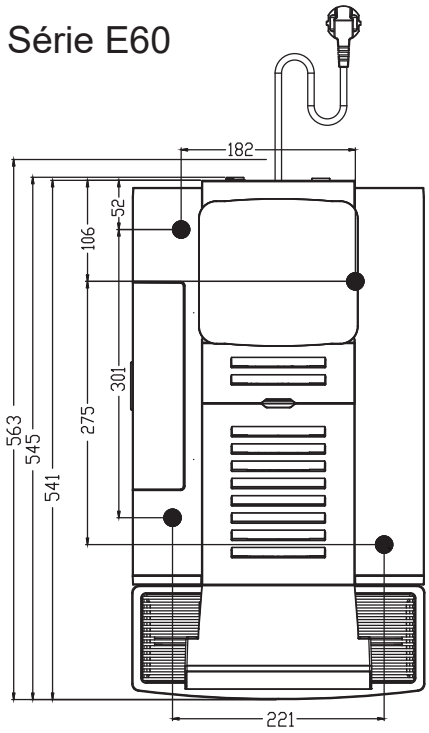
1. Seul un technicien qualifié peut installer l'appareil.
2. Le fabricant n'est pas responsable des blessures causées par une mauvaise installation de l'appareil.
3. Les accessoires d'origine doivent être utilisés pour l'installation.
4. Le personnel d'installation procédera à la première mise en service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

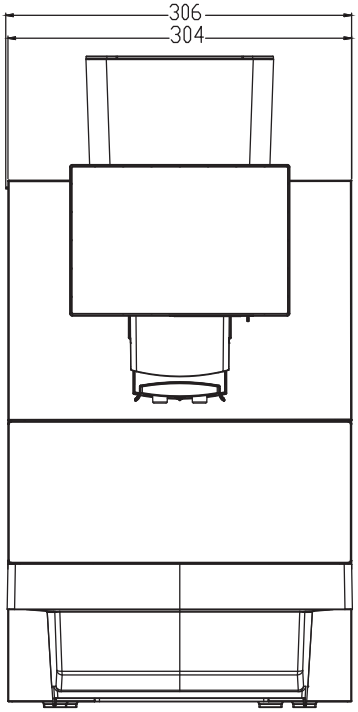
Si vous avez besoin d'une assistance supplémentaire ou si vous avez des questions, veuillez contacter le service clientèle.

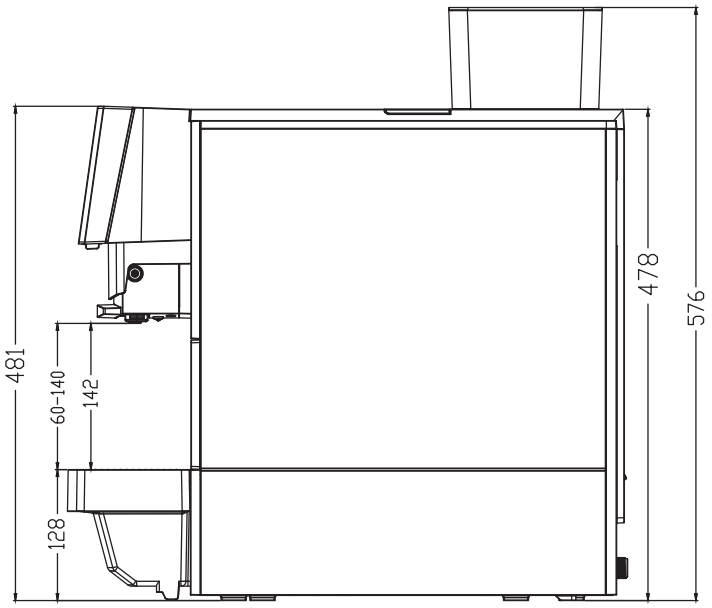
3.2 Dimensions

Unité de mesure : millimètres

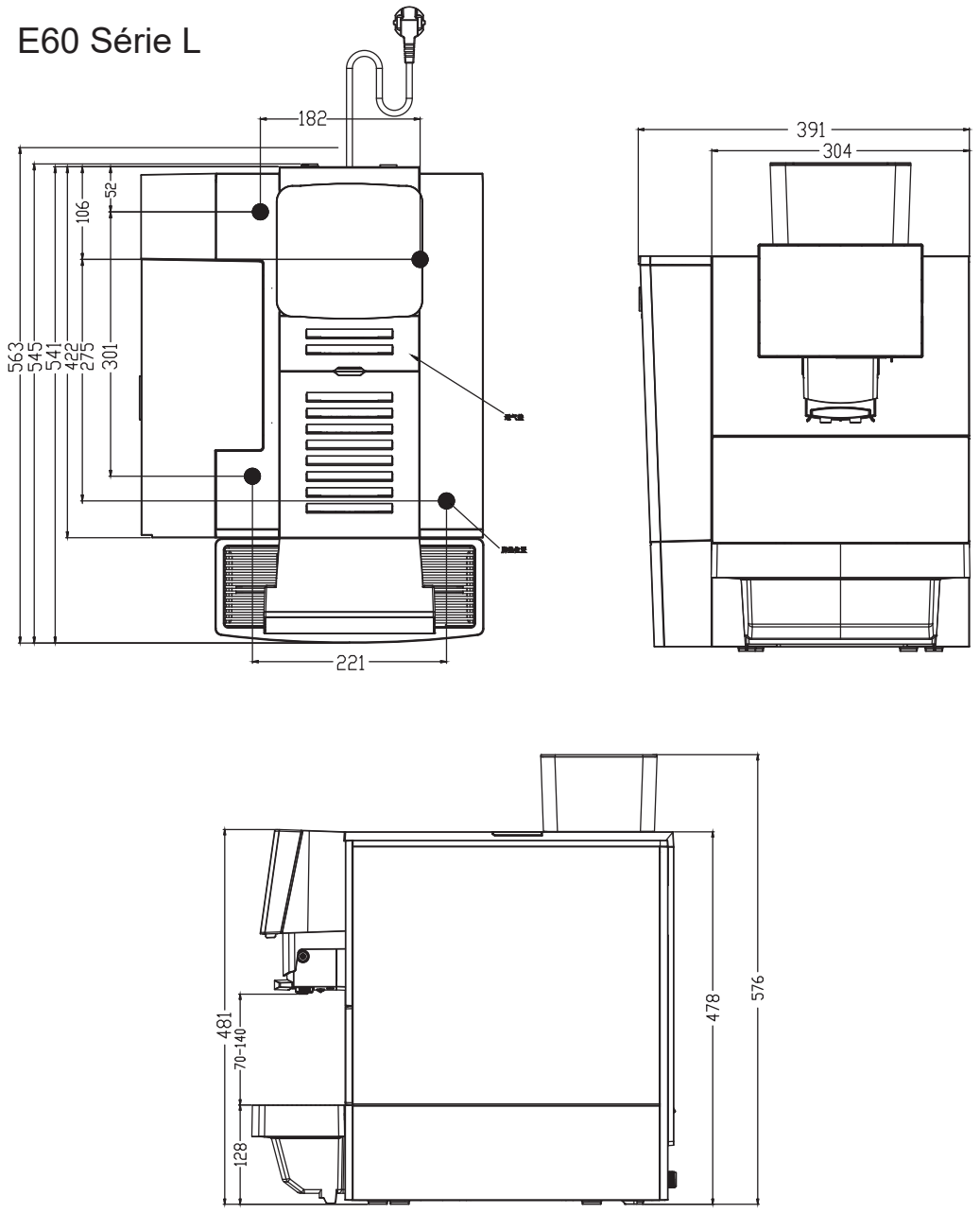
Série E60







E60 Série L



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 présenter des fuites de condensation ou d'eau.
3. Ne pas utiliser la machine à café à l'extérieur en hiver.
4. La machine doit être installée sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur.
5. La température ambiante doit être comprise entre 5 °C et 35 °C.

3.4 Raccordement électrique

1. Le raccordement au réseau doit correspondre à la tension, à l'intensité et à la fréquence indiquées sur l'étiquette de l'appareil.

- L'installation d'une fiche incorrecte ou inappropriée peut entraîner un court-circuit et donc un incendie. La fiche doit être choisie et installée par un personnel qualifié.

2. Les machines ne sont électriquement sûres que si elles sont correctement mises à la terre conformément aux règles de sécurité électrique en vigueur. Vérifiez le respect de ces règles et, en cas de doute, faites vérifier minutieusement le câblage par du personnel qualifié.
3. Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour les dommages causés par une mauvaise mise à la terre ou une mauvaise utilisation de l'alimentation.
4. Aucune intervention de l'utilisateur n'est nécessaire pour passer de 50 à 60 Hz ; le produit s'adapte automatiquement aux deux fréquences.

3.5 Raccordement à l'eau

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

- Alimentation en eau du réservoir
- Raccordement d'eau fixe (en option)
- Approvisionnement en eau dans les fûts

L'alimentation en eau par le réservoir d'eau est réglée de manière standard.

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 (total des solides dissous)	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, il est nécessaire d'installer un filtre dans le système d'eau.

3.5.2 Raccordement de l'eau au tonneau

Le raccordement de l'eau du tonneau nécessite des accessoires fournis par le fabricant. Si vous souhaitez utiliser la fonction eau du robinet, veuillez contacter le service clientèle.

3.5.3 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.

4. Premier départ

4.1 Raccordement de l'eau au tonneau

Ajoutez du matériel à la machine. Voir page 14 pour la procédure spécifique.

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

4.2 Mise en place du premier lancement du programme

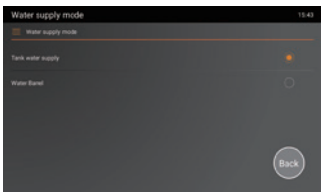
Après avoir allumé la machine pour la première fois, vous pouvez passer à l'option de réglage du programme de démarrage. La procédure spécifique est la suivante :

1. Branchez le cordon d'alimentation de la machine à café sur une prise de courant et appuyez sur l'interrupteur.

2. Appuyez sur le bouton d'alimentation de l'écran.

3. L'écran est allumé.

4. Sélectionner une langue.



5. Réglages de l'heure et de la date.

6. Définir le code PIN.

7. Sélectionnez une interface d'écran.

8. Paramètres d'affichage du panneau.

9. Cliquez sur le bouton "Terminer" pour achever la configuration.

5. Fonctionnement

5.1 Remplir la trémie à haricots

1. Soulever le couvercle du récipient pour les grains de café.

2. Ajouter les grains de café.

3. Remettre le couvercle sur le récipient
contenant les grains de café.

N'insérez pas d'objets dans la trémie à grains ou dans le moulin.
Dans le cas contraire, des copeaux pourraient être éjectés, ce qui pourrait entraîner des blessures.

1. Ne pas verser de café moulu dans le réservoir à grains.
2. Ne versez aucun liquide dans le conteneur à haricots.

5.2 Remplissage du réservoir d'eau

1. Retirer le réservoir d'eau.

3. Insérez le réservoir d'eau (assurez-vous qu'il est correctement positionné).

2. Remplir le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche.

1. Le niveau d'eau ne doit pas dépasser le repère maximum du réservoir d'eau.

2. Ne remplissez pas le réservoir d'eau avec de l'eau chaude, car cela pourrait endommager l'appareil.

5.3 Raccordement du lait

1. Raccorder la conduite de lait à la machine.

2. Insérer le tube à lait dans le récipient à lait.

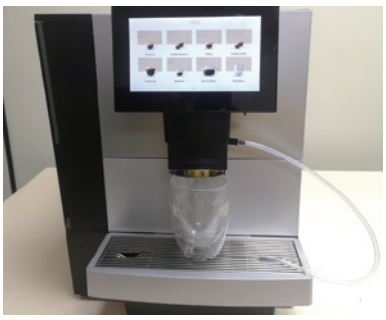
Stockage du lait dans une boîte réfrigérée

5.4 Mise en marche de la machine

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

5.5 Préparation des boissons

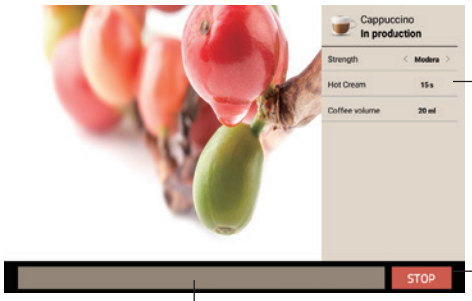
5.5.1 Préparation des boissons dans l'interface standard



1. Placez un gobelet approprié sous la sortie de boisson.

2. Appuyez sur le symbole de la boisson.

3. La boisson est prête.



Effleurez "<" et ">" pour modifier les paramètres pendant la préparation de la boisson.

Appuyez sur le bouton "Commander" pour sélectionner la prochaine boisson souhaitée.

Pour annuler la préparation de la boisson, appuyez sur "Stop".

Barre de processus

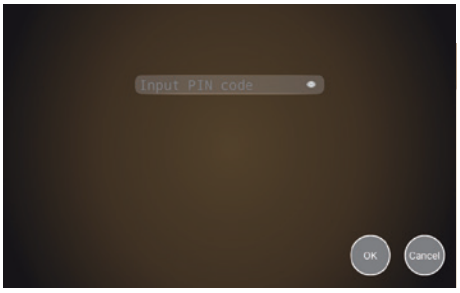
5.6 Réglage de la grossièreté du broyage

Le degré de grosseur de la mouture peut être réglé à l'aide du programme d'étalonnage. Contactez le service clientèle pour obtenir de l'aide.

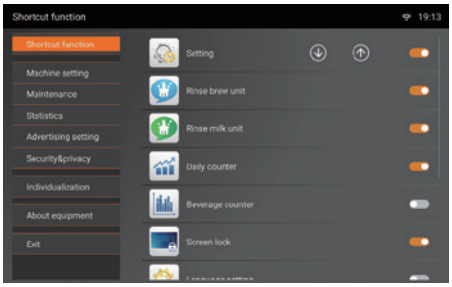
6. Paramètres du programme

6.1 Accès au menu

1. Cliquez sur le symbole du logo dans le coin supérieur gauche.



2. Saisissez votre code PIN et cliquez sur Terminer.

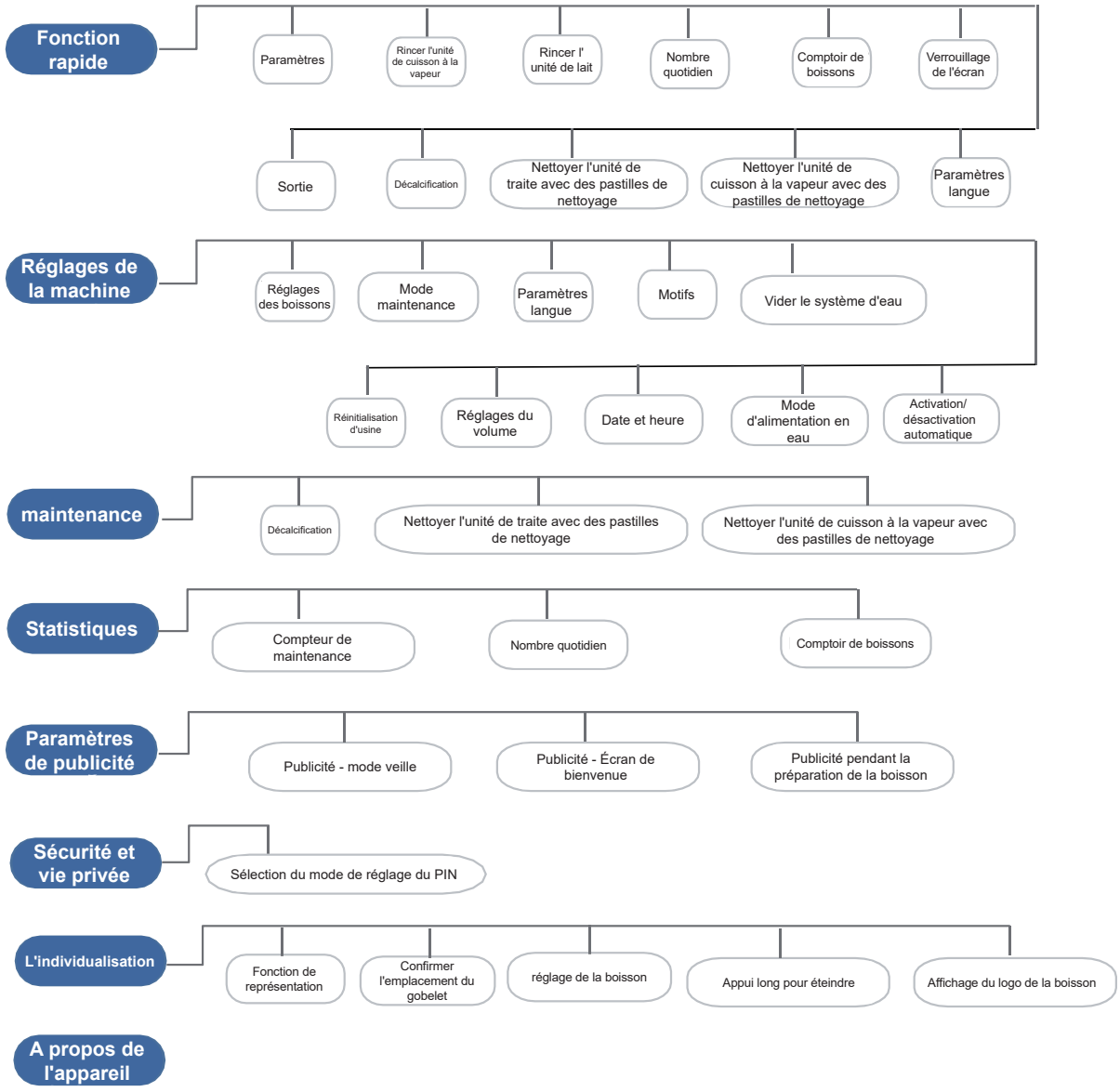


3. Sélectionnez l'offre souhaitée.

1. Les codes PIN peuvent être définis dans le programme de démarrage lors de la première mise en service. Si aucun code PIN n'est défini, les codes par défaut sont vides.

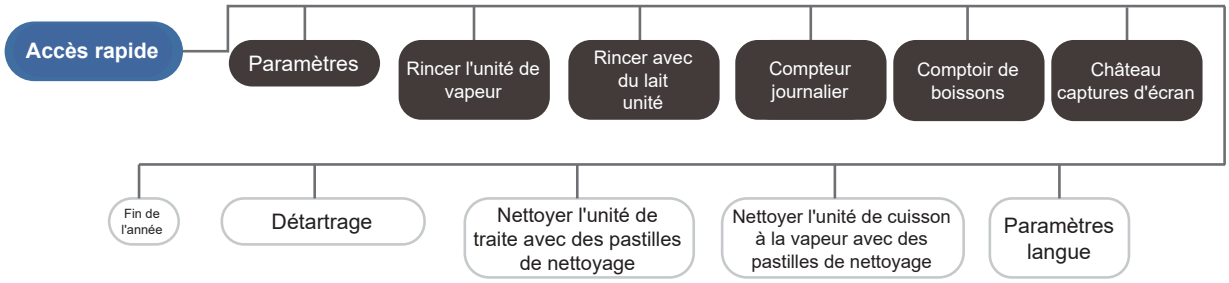
2. Différents droits sur les menus peuvent être obtenus en entrant différents codes PIN. Les réglages spécifiques pour l'attribution des droits du "code PIN" peuvent être vérifiés et modifiés dans le menu "Réglages du système / Droits de l'utilisateur / Droits de maintenance".

6.2 Structure opérationnelle du programme



6.3 Accès rapide

6.3.1 Aperçu des fonctions de raccourci

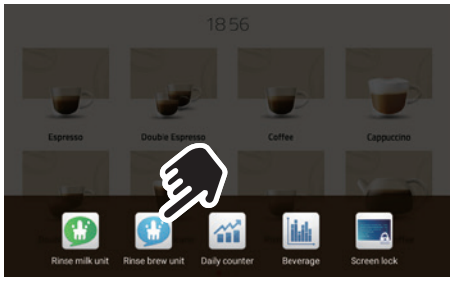


6.3.2 Comment utiliser la fonction de raccourci

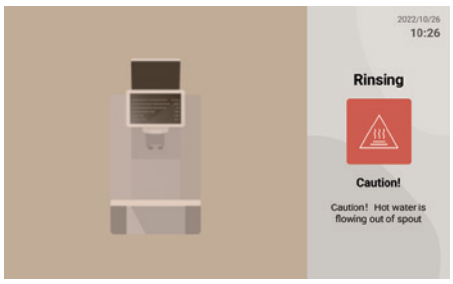
1. Balayez vers le haut à partir du bas de la page

2. Un menu de raccourcis apparaît

6.3.3 Prenons l'exemple du rinçage de l'unité d'ébouillantage



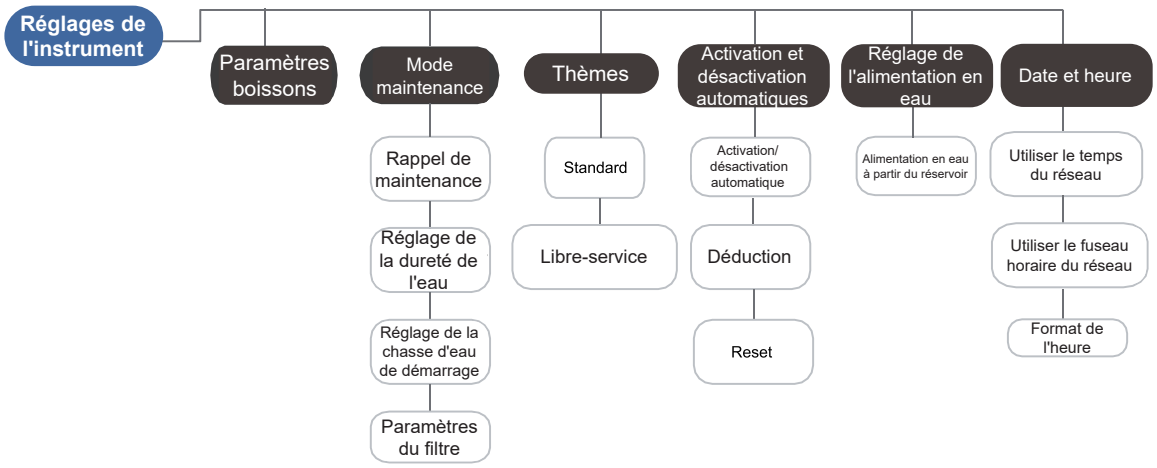
Tapez sur l'icône de rinçage de l'unité de cuisson à la vapeur

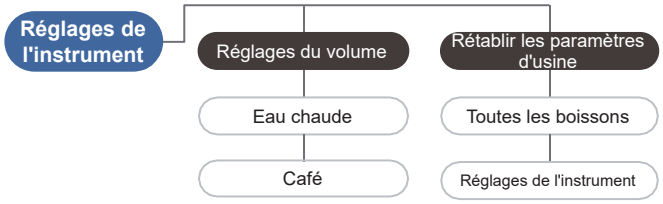


L'unité de combustion s'élève

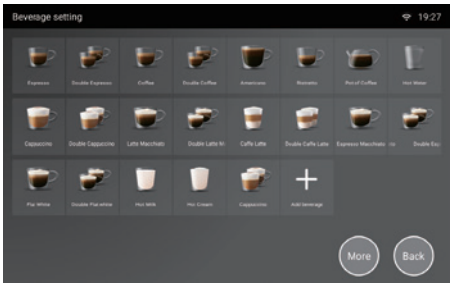
6.4 Réglages de l'instrument

6.4.1 Vue d'ensemble des paramètres des boissons



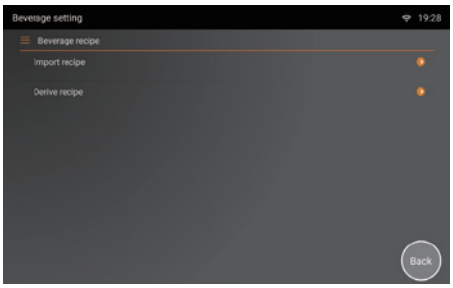


6.4.2 Réglages des boissons



1. Ajouter une nouvelle boisson

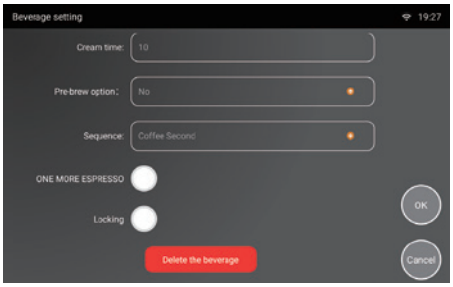
Appuyez sur "+" pour sélectionner la nouvelle boisson que vous souhaitez ajouter dans la liste affichée. Les icônes et les noms de boissons ne peuvent être sélectionnés qu'à partir des options existantes.



2. Copiez la recette de la boisson
Insérez la clé USB et cliquez sur "Plus"

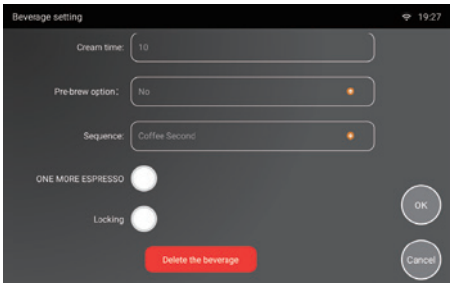
3. Paramètres de la recette

Prenons l'exemple du café au lait
Cliquez sur la recette - la modification des paramètres de la recette est autorisée.
La plage de valeurs ajustables doit correspondre aux limites du logiciel.



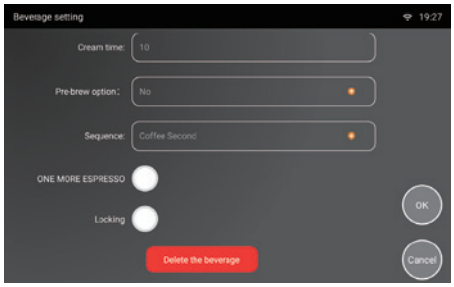
4. Encore un espresso

Lorsque cette fonction est activée, la machine moud deux fois pendant la préparation du café.



5. Verrouiller la boisson

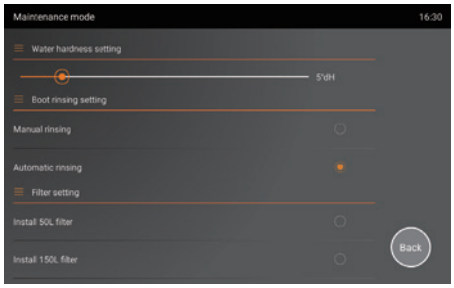
Cliquez sur "Verrouiller", la boisson sera verrouillée et ne pourra pas être préparée.



6. Retirer la boisson

Tapez sur l'icône "Supprimer la boisson", la boisson sera supprimée de la liste des boissons.

6.4.3 Mode maintenance



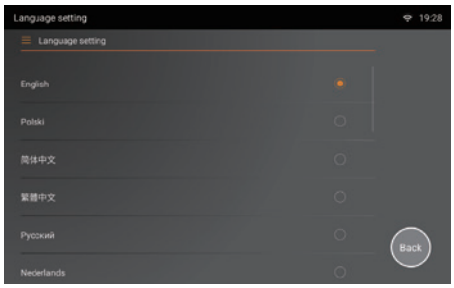
1.**Réglage de la dureté de l'eau**
Avant de régler l'appareil, testez la dureté de l'eau locale à l'aide d'une bandelette réactive, puis réglez la valeur correcte de la dureté de l'eau.

2rinçage manuel
Cliquez sur "OK" pour effectuer un rinçage au démarrage de l'appareil.

Rinçage automatique
Le rinçage s'effectue automatiquement lorsque l'appareil est mis en marche.

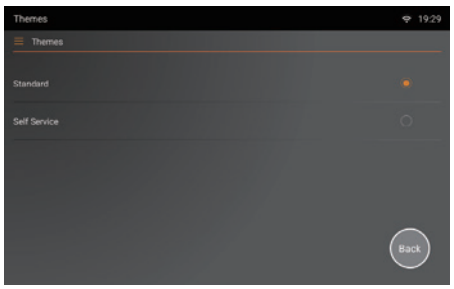
3sélectionnez "No Filter" si aucun filtre n'est installé
Sélectionnez SOL/ISOL ici si un filtre est installé ou remplacé.
Réglage par défaut : No Filter

6.4.4 Paramètres linguistiques



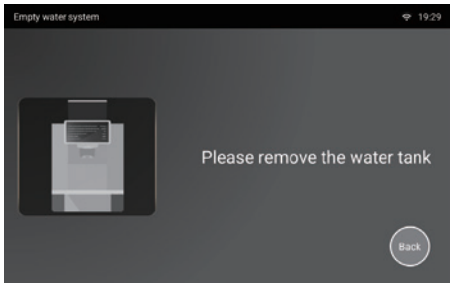
Afficher les langues disponibles ici. Sélectionnez une langue.
La langue par défaut est l'anglais.

6.4.5 Motifs



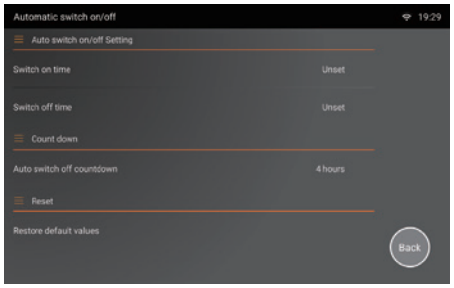
Vous pouvez ici sélectionner l'interface standard ou l'interface libre-service.

6.4.6 Vidange du système d'eau



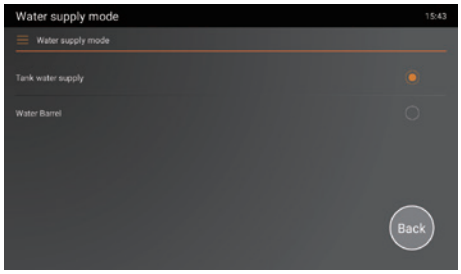
La vidange du système d'eau est nécessaire si l'instrument n'a pas été utilisé pendant une longue période ou avant le transport.

6.4.7 Activation/désactivation automatique



Vous pouvez régler ici la mise en marche/arrêt automatique
et le compte à rebours de l'arrêt automatique.

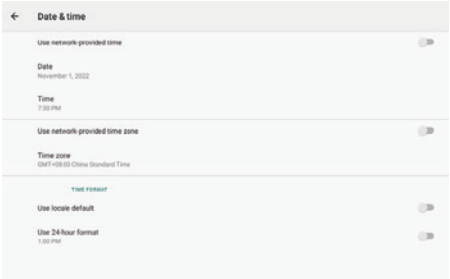
6.4.8 Mode d'alimentation en eau



Mode d'alimentation en eau

L'alimentation en eau des réservoirs et des fûts est disponible.
Sélectionnez le mode d'alimentation en eau approprié. Le réglage par défaut est l'alimentation en eau du réservoir.

6.4.9 Date et heure

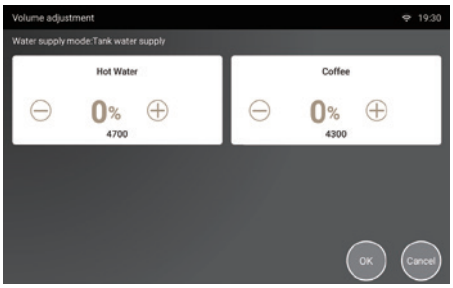


Date
Définir la date locale

Fuseau horaire
Définir le fuseau horaire local

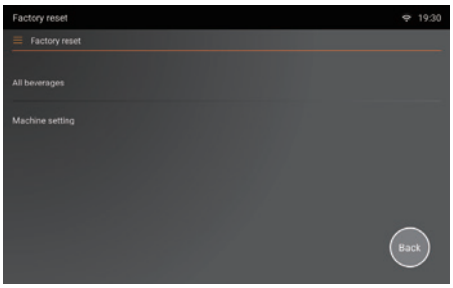
Heure
Définir l'heure locale

6.4.10 Réglages du volume



Si vous utilisez cette fonction, veuillez contacter le service clientèle.

6.4.11 Rétablir les paramètres d'usine

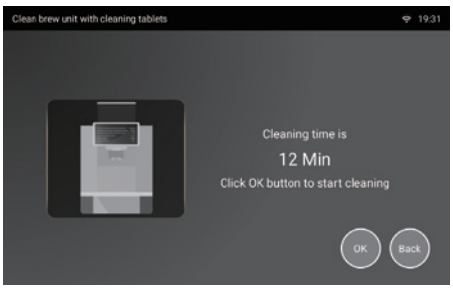


1.**Réinitialiser la boisson alternative**
Réinitialise tous les paramètres relatifs à la boisson aux paramètres d'usine.

2.**Réinitialiser les paramètres de**la machine
Réinitialise tous les paramètres de la machine aux paramètres d'usine.

6.5 maintenance

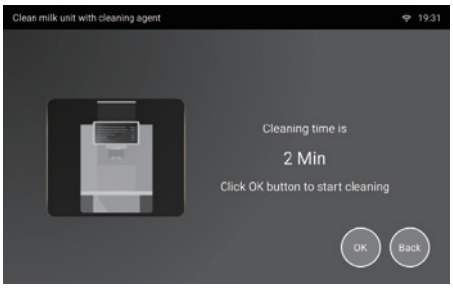
6.5.1 Nettoyer l'unité de cuisson à la vapeur avec des pastilles de nettoyage



1. Nettoyage du groupe de chauffage avec les pastilles de nettoyage
La fréquence de nettoyage est de toutes les 300 tasses de café.

2. Suivez les instructions affichées à l'écran, le temps de nettoyage est d'environ 12 minutes.

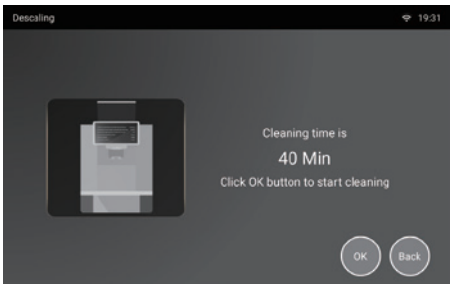
6.5.2 Nettoyage de l'unité de traite avec un produit de nettoyage



1. Il est recommandé de nettoyer l'unité de traite avec un produit de nettoyage toutes les semaines.

2. Suivez les instructions affichées à l'écran, le temps de nettoyage est d'environ 2 minutes.

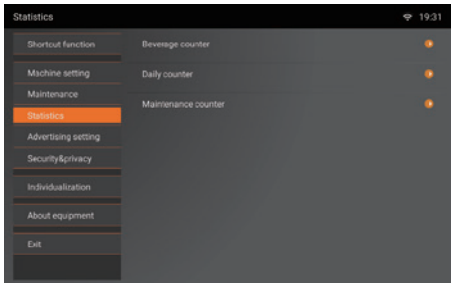
6.5.3 Détartrage



1. La fréquence du détartrage dépend de la dureté de l'eau.

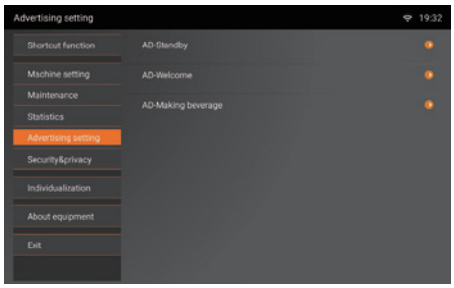
Suivez les instructions affichées à l'écran, le temps de nettoyage est d'environ 40 minutes.

6.6 Statistiques



Vous pouvez y consulter l'historique de la préparation de différentes boissons, le nombre total de boissons, l'entretien et la maintenance.

6.7 Paramètres de publicité



Trois types d'annonces différents peuvent être mis en place : veille, accueil et préparation des boissons.

Publicité - Standby

Configurez des vidéos promotionnelles qui seront diffusées lorsque l'appareil est en mode veille. Les publicités peuvent être chargées à partir d'une clé USB.

Des paramètres publicitaires sont disponibles, des vidéos et des images peuvent être chargées à partir d'une clé USB.

Exigences vidéo : format MP4, idéalement moins de 100 Mo, 720p, résolution recommandée : 1080×720, 30 images par seconde (FPS). Format d'image : PNG/JPG/JPEG/BMP, résolution d'affichage : 1024×600.

Publicité - Bienvenue

Définissez les vidéos promotionnelles qui sont diffusées lorsque vous démarrez votre appareil.

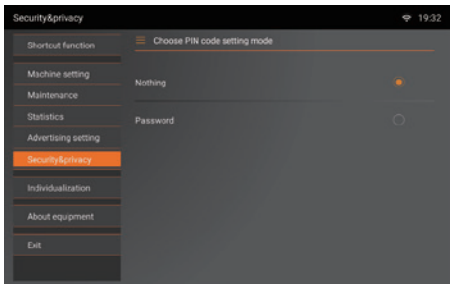
Exigences vidéo : format MP4, idéalement moins de 100 Mo, 720p, résolution recommandée : 1080×720, 30 images par seconde (FPS). Format d'image : PNG/JPG/JPEG/BMP, résolution d'affichage : 1024×600.

Publicité - Lors de la préparation d'une boisson

Définissez les vidéos promotionnelles qui sont diffusées pendant la préparation de la boisson.

Exigences vidéo : format MP4, idéalement moins de 100 Mo, 720p, résolution recommandée : 1080 × 720, 30 images par seconde (FPS). Format d'image : PNG/JPG/JPEG/BMP, résolution d'affichage : 1024 × 600.

6.8 Sécurité et vie privée



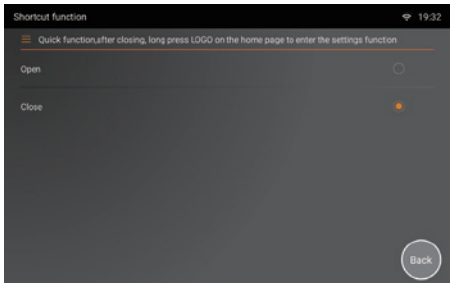
Paramètres du code PIN

Les codes PIN peuvent être définis lors du démarrage du programme ou ici. Si aucun code PIN n'est défini, le code par défaut est vide.

Si vous oubliez votre code PIN, utilisez le code PIN principal 800866.

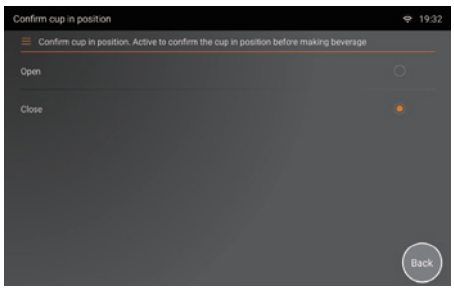
6.9 Personnalisation

6.9.1 Fonction de raccourci



Sélectionnez**"Ouvrir", la** fonction de raccourci sera activée.

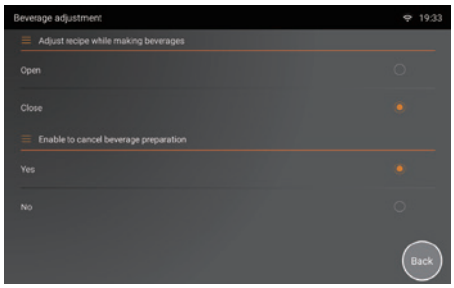
6.9.2 Confirmation de la mise en place de la cupule



Sélectionnez**"Open", vous** disposez de 12 secondes pour ajuster la position de la tasse pendant la préparation de la boisson.

Sélectionnez**"Confirmer**" pour continuer si le gobelet est déjà au bon endroit.

6.9.3 réglage de la boisson



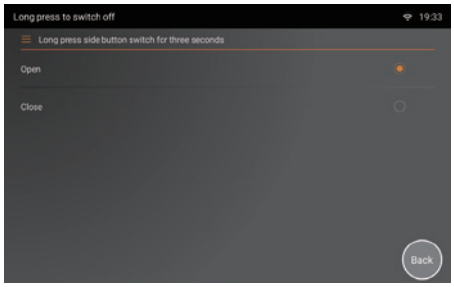
1. modifier la recette pendant la préparation de la boisson

Sélectionnez**"Ouvrir", la** recette de la boisson peut être modifiée pendant la préparation de la boisson.
Sélectionnez**"Fermer", la** recette de la boisson ne peut pas être modifiée pendant la préparation de la boisson.

2**. Permettre l'annulation de la préparation de la boisson**

Sélectionnez**"Oui**", la préparation de la boisson peut être annulée pendant la préparation.
Sélectionnez**"Non**", la boisson ne peut pas être annulée pendant la préparation.

6.9.4 Appui long pour éteindre



Bouton d'arrêt

Sélectionnez**"Fermer",** appuyez sur le bouton d'alimentation pendant 3 secondes pour éteindre l'écran.

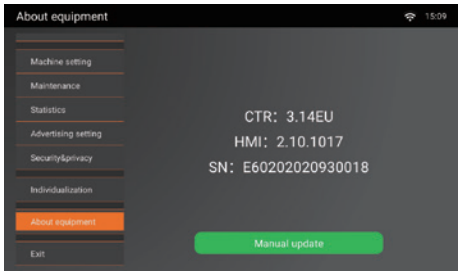
Sélectionnez**"Ouvrir", la** fonction d'extinction de l'écran par le bouton d'alimentation est désactivée.

Commutateur d'écran

6.9.5 Affichage du logo de la boisson

Modifiez la disposition des boissons à votre guise.

6.10 A propos de l'appareil



Vous pouvez ici consulter des informations sur cet appareil, notamment la version du Ctr (logiciel PCB), la version de l'IHM (logiciel d'écran) et le numéro de série de la machine.

Mise à jour du logiciel à l'aide d'une clé USB
Le logiciel de la machine peut être mis à jour à l'aide d'une clé USB.

Les mises à jour logicielles doivent être effectuées par un technicien professionnel. Veuillez contacter le service clientèle pour obtenir de l'aide.

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 et plus souvent si nécessaire. Si vous constatez que la machine est sale ou bouchée, nettoyez-la immédiatement.

7.1 Aperçu des intervalles de nettoyage

Nettoyage intervalles	Fonctionnement	Type
Tous les jours (ou selon les besoins)	Rinçage de l'unité de combustion	Automatique ou manuel
	Rinçage du mousseur à lait	Automatique ou manuel
	Vider le bac de récupération	Manuel
	Vider le bac à marc de café	Manuel
	Nettoyage de l'écran	Manuel
	Nettoyage du mousseur à lait	Manuel
Hebdoma-daire	Nettoyage de l'unité de combustion	Manuel
	Rinçage du mousseur à lait	Manuel
	Nettoyage de la trémie à grains	Manuel
	Nettoyage du système d'alimentation en lait	Manuel
	Nettoyage du réservoir d'eau	Manuel
S'il y a lieu	Nettoyage de l'unité de combustion	Lorsque le message apparaît à l'écran
	Détartrage	Lorsque le message apparaît à l'écran
	Remplacement du filtre	Lorsque le message apparaît à l'écran

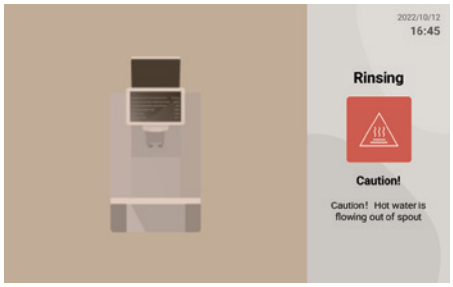
7.2 Préparation des pièces

Fonctionnement	Utilisation
Comprimés de nettoyage	Nettoyage de l'unité vapeur avec une pastille
Produits de nettoyage pour le système laitier	Nettoyage du système d'alimentation en lait
Brosse	Nettoyage manuel de l'unité de combustion
Poudre de détartrage	Détartrage
Clé	Réglage du mousseur à lait
Brosse pour tuyau à lait	Nettoyage manuel du tuyau à lait
Chiffon humide	Nettoyage des plateaux, de l'écran et de la surface de la machine

7.3 Nettoyage quotidien

7.3.1 Rinçage de l'unité de combustion

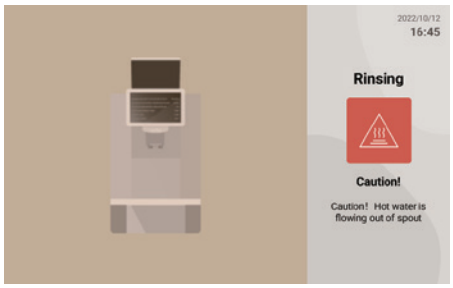
1. Le rinçage instantané peut être sélectionné manuellement dans le menu contextuel et en touchant l'option "Rinçage", le rinçage peut être effectué immédiatement.



2. L'unité de combustion est en train de monter.

De l'eau chaude s'écoulera de l'orifice de sortie du café pendant le rinçage, . Veillez à ne pas vous brûler.

7.3.2 Rinçage automatique du mousseur à lait



Le mousseur à lait est automatiquement rincé 5 minutes après la préparation de la boisson à base de lait.

7.3.3 Vider le bac à marc de café

Vider le bac à marc de café (au moins une fois par jour).

1. Retirer le bac à marc de café.

2. Verser le marc de café.

3. Nettoyez-le soigneusement à l'eau claire.

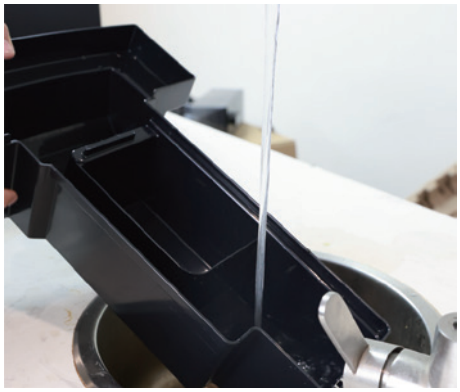
4. Séchez et remettez le récipient à marc de café.

7.3.4 Vider le bac de récupération

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

1. Retirer le plateau d'égouttage.

2. Vider les eaux usées.



3. Nettoyez-le soigneusement à l'eau claire.

4. Sécher et remettre en place le bac de récupération.

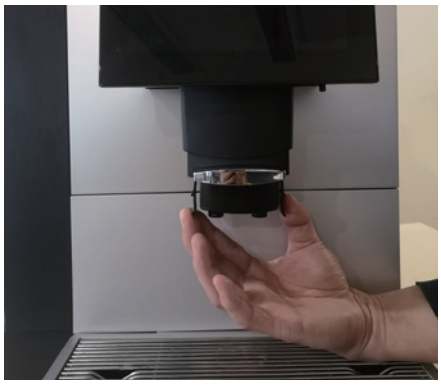
Il est nécessaire de nettoyer les deux plaques métalliques situées devant le bac d'égouttage et de les garder sèches, sinon le message "bac d'égouttage vide" risque d'être erroné.

7.3.5 Nettoyage de l'écran

Un compte à rebours de 12 secondes commence après "Swipe the screen up".
L'écran peut maintenant être essuyé avec un chiffon sec.

7.4 Nettoyage hebdomadaire

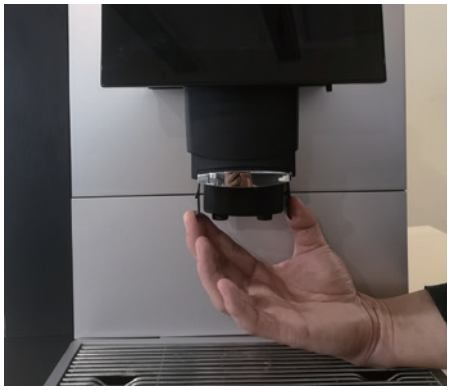
7.4.1 Nettoyage manuel du mousseur à lait



1. Retirer le mousseur à lait.

2. Dépliez le mousseur à lait.

3. Nettoyez le mousseur à lait avec de l'eau propre et remontez-le.



4. Remettez-le en place.

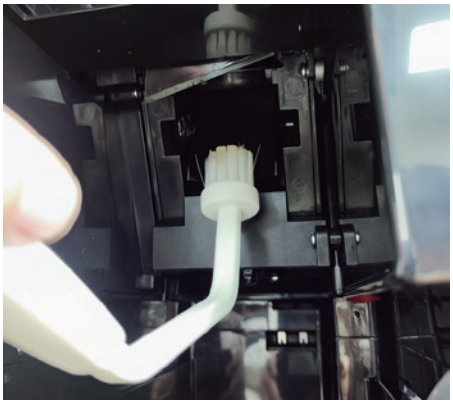
La procédure spécifique pour le nettoyage manuel du mousseur à lait peut être consultée à l'adresse dans "Help/video/manual cleaning of the milk frother" (aide/vidéo/nettoyage manuel du mousseur à lait).

7.4.2 Nettoyage de l'écran

Les trémies à grains peuvent être nettoyées si nécessaire et régulièrement (recommandé : une fois par semaine).

1. Tout d'abord, éteignez la machine à café et débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant.
2. Retirez le couvercle de la trémie.
3. Utilisez la clé pour déverrouiller le couvercle.
4retirez la trémie, videz son contenu et nettoyez-la avec un chiffon humide.
5. Séchez soigneusement la trémie, remettez-la en place et verrouillez-la.

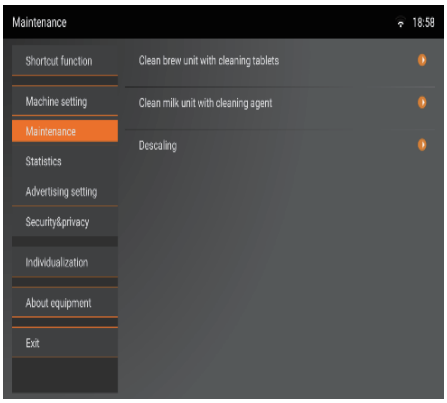
7.4.3 Nettoyage de l'unité de cuisson à l'aide d'une brosse



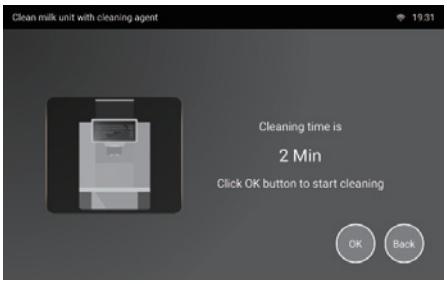
Le groupe d'infusion peut se boucher si les grains de café sont moulus trop finement.

Il est recommandé de nettoyer l'unité de cuisson à l'aide d'une brosse une fois par semaine.

7.4.4 Nettoyage du système d'alimentation en lait



1. Allez dans le menu "Entretien" et sélectionnez "Nettoyage de l'unité de lait avec du détergent".



2. Appuyez sur le bouton "OK".

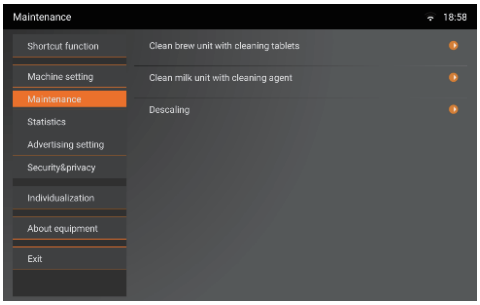
3. Suivez les instructions à l'écran.

Si le nettoyage du système de lait avec un produit de nettoyage n'est pas effectué à temps, la mousse de lait peut se déposer et obstruer la sortie, ce qui rend impossible la préparation de la mousse de lait.

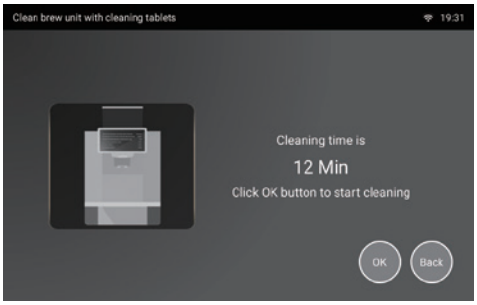
Pendant le nettoyage, la solution de nettoyage chaude s'écoule de la sortie. Par conséquent, ne touchez jamais la zone située sous la sortie pendant le nettoyage.

7.5 Nettoyer l'unité de cuisson si elle est présente

Le message "Nettoyer l'unité de cuisson" s'affiche à l'écran lorsque l'unité de cuisson doit être nettoyée à l'aide de la tablette. La durée totale du nettoyage est d'environ 12 minutes.



1. Allez dans le menu "Entretien" et sélectionnez "Nettoyer l'unité de cuisson avec une pastille de nettoyage".



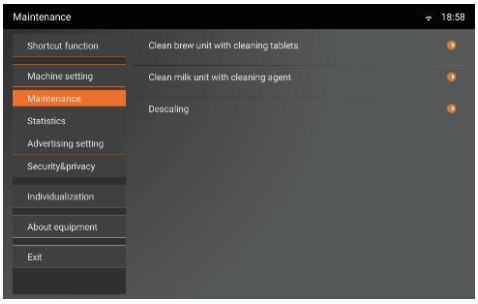
2. Appuyez sur le bouton "OK".

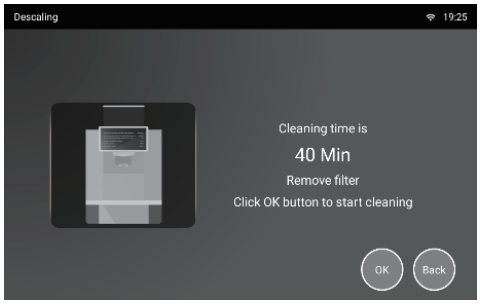
3. Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Pendant le nettoyage, la solution de nettoyage chaude s'écoule par la sortie. Par conséquent, ne touchez jamais la zone située sous la prise pendant le nettoyage.

7.6 Détartrage, si nécessaire

Un message « Détartrez la machine » s'affichera à l'écran lorsqu'un détartrage avec une poudre détartrante sera nécessaire. La durée totale du détartrage est d'environ 40 minutes.





1. Ouvrez le menu « Entretien / Détartrage »
2. Appuyez sur le bouton « OK »
3. Suivez chaque étape selon les instructions affichées à l'écran.

Pendant le détartrage, une solution détartrante s'écoulera par la buse.
Ne mettez jamais la main sous la buse pendant le détartrage.

8. Nouvelles et explications

8.1 Rapports opérationnels

Informations	Solutions possibles
Le bac d'égouttage est plein	Le bac d'égouttage doit être vidé
Installer le bac de récupération	Le bac d'égouttage doit être installé ou n'est pas monté correctement
Vider le bac à marc de café	Il est nécessaire de vider le bac à marc de café toutes les 50 tasses de café
Remplir le réservoir d'eau	Remplir le réservoir d'eau ou le remettre en place
Recharge de café en grains	Remplir la trémie à haricots
Le plateau à café n'est pas correctement installé	Remettre la trémie en place
Basse température	Redémarrer l'appareil
Haute température	Redémarrer l'appareil
La température du lait est trop élevée	Utiliser du lait dont la température est inférieure à 25 °C
La température du lait est trop basse	Utiliser du lait dont la température est supérieure à 4 °C

8.2 Messages d'erreur

Un message d'erreur s'affiche automatiquement lorsque l'ensemble du système est affecté par une erreur.
En cas de problème grave, redémarrez la machine.

1. Pour redémarrer la machine, éteignez-la à l'aide de l'interrupteur principal.

2. Contactez un technicien si la machine ne peut pas être allumée ou si le défaut ne peut pas être corrigé.

Codes d'erreur	Description des codes d'erreur	Solutions possibles
Erreur 1	Pas de chauffage du bloc thermique	Vérifier le bloc thermique
Erreur 2	Le bloc thermique NTC est défectueux	Vérifier le NTC
Haute pression	Le débitmètre d'eau détecte un débit d'eau très faible	Vérifier le circuit d'eau
Le système est vide	Le débitmètre n'enregistre pas le débit d'eau (pas d'eau)	Vérifier le circuit d'eau
Erreur 6	Appuyez plus de trois fois sur la touche "OK" lorsque "Haute pression" ou "Système vide" s'affiche.	Vérifier le circuit d'eau
Erreur de réinitialisation de l'unité de cuisson	La roue dentée de l'unité de cuisson ne fonctionne pas pendant le nombre correct de cycles	Contrôle de la salle de brassage unité
Défaillance du broyeur	La quantité de grains de café est inférieure à 6,5 grammes	Vérifier le broyeur
Défaillance du port série	Pas de communication entre CTR et IHM	Vérifier le PCB principal (carte de contrôle)

9. Déclassement

9.1 Préparer le démantèlement

1. Nettoyer la machine en utilisant toutes les fonctions de nettoyage et de rinçage.
2. Nettoyer après avoir vidé la trémie à grains.
3nettoyer manuellement la buse de distribution des boissons et le tube à lait.
4. Nettoyer manuellement l'unité d'infusion.
5. Nettoyer manuellement le mélangeur.
6nettoyez le bac d'égouttage et le bac à marc de café.

9.2 Sevrage à court terme (jusqu'à un mois)

1. Vidanger le circuit du café (faire vidanger la machine par un technicien).
2. Débrancher la machine du réseau électrique.
3couper l'arrivée d'eau.
4. Eteindre les accessoires et les débrancher.

9.3 Sevrage à court terme (jusqu'à un mois)

Certains composants peuvent ne pas fonctionner correctement s'ils ont été stockés ou s'ils n'ont pas été utilisés pendant une longue période. La cafetière doit être correctement entretenue, installée et nettoyée avant de préparer des boissons.

1. Faites vider la machine par un technicien.

2. Lorsque la machine est remise en service après avoir été stockée pendant plus de 6 mois, une maintenance corrective peut s'avérer nécessaire. Veuillez contacter le personnel de service pour obtenir de l'aide.

10. Transport et stockage

10.1 Transport

Protéger l'instrument des dommages mécaniques et des influences environnementales défavorables pendant le transport
et le stockage.

1. Protéger l'appareil contre les chutes et les renversements.
2. Récupérer soigneusement l'emballage extérieur de l'appareil pour le transport.
3pour éviter d'endommager la machine, il est nécessaire de vider le circuit d'eau de la machine avant de la transporter.
4. Après avoir vidé le circuit d'eau, sécher soigneusement la machine, à l'intérieur et à l'extérieur.

La vidange du circuit d'eau doit être effectuée par un technicien professionnel, veuillez contacter le personnel de service pour obtenir de l'aide.

Si le programme de vidange du circuit d'eau a été lancé, lors de la prochaine utilisation de la machine, le programme effectué lors de la première mise en service de la machine doit être exécuté à nouveau.

10.2 Stockage

Les conditions de stockage doivent être respectées :

1. Températures admissibles : -10 à +50 °C
2. A +50 à +50°C (+50 à +50), l'appareil ne doit pas être stocké à des températures inférieures au point de congélation, à moins que l'appareil n'ait été complètement vidangé et vidé.
3. L'instrument doit être stocké en position verticale
4. Le système d'instrument doit être vidangé
5. L'instrument et les accessoires doivent être emballés, de préférence dans leur emballage d'origine

10.3 Redémarrage après de longues périodes de stockage ou d'inactivité

La cafetière peut ne pas fonctionner correctement si elle a été stockée ou n'a pas été utilisée pendant plus de 6 mois. Contactez le service après-vente pour obtenir des informations sur la restauration et le redémarrage de votre machine.

11. Élimination

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 peuvent être compostés.
2lorsque vous vous débarrassez de produits de nettoyage inutilisés, suivez les instructions figurant sur l'étiquette.
3. Jetez les liquides provenant du récipient de nettoyage ou du bac d'égouttage dans l'égout.

Les composants électroniques doivent être éliminés séparément.

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

REDFOX®

Liste des organismes de services:

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

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

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