

TCHIBO OFFICE

MODE D'EMPLOI

Français




Tchibo
COFFEE
SERVICE

Notre solution café pour votre entreprise

Chère cliente, cher client,

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

Votre équipe Tchibo



Veillez lire attentivement les instructions et les conserver précieusement.

Nous examinons soigneusement chaque machine et la testons avec du café et de l'eau. Malgré un nettoyage minutieux, il est possible que des résidus minimes de café ou d'eau se trouvent encore dans la machine.

Cela ne constitue pas un signe de mauvaise qualité. L'appareil est en parfait état.

1. TABLE DES MATIÈRES

2. À PROPOS DE CES INSTRUCTIONS	5
3. SÉCURITÉ	6
3.1 Lieu d'installation	12
3.2 Déballage	12
3.3 Programme de mise en service	13
3.4 Montage et vérification	13
3.4.1 Conditions de fonctionnement	13
4. DESCRIPTION DU PRODUIT	16
4.1 Présentation de la machine à café	16
4.2 Caractéristiques techniques	17
4.2.1 Fiche technique	17
4.3 Accessoires	18
5. INSTALLATION ET TEST	19
5.1 Installation.....	19
5.2 Raccord	19
5.2.1 Raccord du tuyau à lait	19
5.3 Raccordement électrique	20
5.3.1 Raccordement électrique de la machine à café	20
6. TRAVAUX PRÉPARATOIRES	20
6.1. Remplissage.....	21
6.1.1 Remplissage du bac à grains	21
6.1.2 Remplissage du réservoir d'eau	21
6.2 Mettre en marche la machine à café	21
6.3 Réglage standard	22
6.4 Éteindre la machine à café.....	23
7. PRÉPARATION DE BOISSONS	26
7.1 Boisson à base de café.....	26
7.2 Réglage du moulin	27
7.3 Boisson à base de lait.....	27
7.4 Eau chaude.....	29
8. RINÇAGE ET ENTRETIEN	30
8.1 Plan de nettoyage	30
8.2 Nettoyage quotidien.....	31
8.2.1 Protection contre le balayage	31
8.2.2 Rinçage du système de lait	31
8.2.3 Retirer et nettoyer l'unité de mousse de lait	32
8.2.4 Rinçage du système de percolation	33
9. MENU DE MAINTENANCE	34
9.1 Se connecter	34



9.2	Entretien	35
9.2.1	Nettoyage intensif du système de lait	35
9.2.2	Nettoyage intensif du système de percolation.....	36
9.2.3	Détartre	36
9.2.4	Vidange de l'eau	36
9.3	Paramètres des boissons	37
9.3.1	Régler les boissons	37
9.3.2	Indice de mouture	37
9.3.3	Café (ml)	37
9.3.4	Lait chaud (s).....	38
9.3.5	Mousse de lait (s).....	38
9.3.6	Eau chaude (ml)	38
9.3.7	Contrôle de l'extraction.....	38
9.3.8	Pré-percolation.....	38
9.3.9	Répétitions.....	38
9.3.10	Mode opératoire	38
9.3.11	Niveau de température.....	39
9.3.12	Verrouillage des boissons	39
9.3.13	Changement de position.....	39
9.4	Paramètres de la machine	40
9.4.1	Langue.....	40
9.4.2	Entretien.....	41
9.4.3	Arrêt automatique.....	43
9.4.4	Mode éco	44
9.4.5	Unité	44
9.4.6	Mot de passe.....	45
9.4.7	Gestion des processus	45
9.5	Paramètres techniques	46
9.5.1	Calibrage du moulin	46
9.5.2	Indice de mouture	47
9.5.3	Alimentation en eau.....	47
9.5.4	Paramètres par défaut.....	48
9.6	Informations.....	49
9.6.1	Total de tasses	49
9.6.2	Registres de maintenance.....	49
9.6.3	Version Soft.....	49
10.	AVERTISSEMENTS	50
10.1	Le réservoir d'eau est vide.....	50
10.2	Le bac à marc de café est plein.....	50
10.3	Entonnoir à grains vide.....	50
10.4	Le bac de récupération n'est pas en place	51
10.5	Le bac de récupération est plein	51
10.6	Chauffe-eau en surchauffe.....	51
10.7	Chaudière en surchauffe.....	51
10.8	Vérification de la vanne de dérivation	52
10.9	La température ambiante est trop basse	52

10.10 Manque d'eau.....	52
10.11 Suppression du système	53
10.12 Calibrage du moulin.....	53
10.13 Test du percolateur	53
10.14 Nettoyage intensif du système de percolation nécessaire	54
10.15 Nettoyage intensif du système de lait nécessaire	54
10.16 Détartrage nécessaire	54
11. DÉPANNAGE.....	55
11.1 Erreurs avec indications à l'écran	55
11.1.1 Erreur lors de l'alimentation en eau	55
11.1.2 Erreur du système de percolation	55
11.1.3 Erreur de communication IHM	56
11.1.4 Erreur NTC du chauffe-eau	56
11.1.5 Erreur NTC de la chaudière	56
11.1.6 Durée de chauffage du chauffe-eau dépassée	56
11.1.7 Durée de chauffage de la chaudière dépassée	57
11.1.8 Erreur de la vanne de dérivation	57
11.2 Erreurs sans INDICATIONS À L'écran	57
11.2.1 La machine ne peut pas être mise en marche	57
11.2.2 Pas de lait	57
11.2.3 Pas de mousse de lait, seulement du lait chaud	58
11.2.4 Pas de café	58
11.2.5 Logiciel du système en panne.....	58
11.2.6 Fuite de liquide	58
12. DIRECTIVES IMPORTANTES	59
13. ÉCHANGE ET RÉPARATION.....	60
14. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE.....	62

2. À PROPOS DE CES INSTRUCTIONS

L'article est équipé de dispositifs de sécurité. Lisez néanmoins attentivement les consignes de sécurité et utilisez l'article uniquement comme décrit dans ce manuel afin d'éviter toute blessure ou tout dommage accidentel.

Conservez ces instructions pour pouvoir les consulter ultérieurement.



3. SÉCURITÉ



UTILISATION INCORRECTE



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

» Respecter toutes les consignes de sécurité.



Consignes générales de sécurité

Dangers pour l'utilisateur

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

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

Malgré les dispositifs de sécurité, chaque machine à café reste potentiellement dangereuse si elle n'est pas utilisée correctement. Veuillez respecter les consignes suivantes lors de l'utilisation de la machine à café afin d'éviter toute blessure et tout risque pour la santé:



DANGER DE MORT PAR ÉLECTROCUTION



- Danger de mort à l'intérieur de la machine à café en raison de la tension secteur!

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



RISQUE DE BRÛLURE / RISQUE D'ÉBOUILLANTAGE



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



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



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



RISQUE DE BLESSURE



- Les cheveux particulièrement longs risquent de se coincer dans le moulin et d'être ainsi entraînés dans la machine à café.
- » Toujours protéger les cheveux avec un filet à cheveux.





RISQUE D'ÉCRASEMENT / RISQUE DE BLESSURE



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



- » Toujours éteindre la machine à café et la débrancher avant de mettre la main dans le moulin à café ou dans l'ouverture de l'unité de percolation.



RISQUE POUR LA SANTÉ



- » Ne traiter que des produits adaptés à la consommation et à l'utilisation avec la machine à café.

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



RISQUE POUR LA SANTÉ



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

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

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



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



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



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

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

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

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

- » Déplacer le bac d'égouttement avec précaution.



RISQUE DE GLISSADE



• Des liquides peuvent s'échapper de la machine à café en cas de mauvaise utilisation ou d'erreur. Ces liquides peuvent entraîner un risque de glissade.



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

Utilisation conforme



UTILISATION INCORRECTE



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

» La machine à café ne doit être utilisée que conformément à sa destination.

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

LIEU D'INSTALLATION

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



TEMPÉRATURE AMBIANTE

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

UTILISATION

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

HYGIÈNE

- La machine à café doit être installée par l'exploitant de manière à ce que l'entretien et la maintenance puissent se faire sans encombre.
- Dans les bureaux/étages ou autres applications self-service similaires, le personnel formé à l'utilisation de la machine à café doit surveiller la machine à café. Le personnel formé doit veiller au respect des mesures de soins et être disponible pour répondre aux questions d'application.

Conditions d'utilisation et d'installation



RISQUE D'INCENDIE/D'ACCIDENT



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

Les travaux préparatoires sur site pour le raccordement électrique, le raccordement à l'eau et le raccordement aux eaux usées doivent être commandés par l'exploitant de la machine. Ils doivent être réalisés par des installateurs agréés, dans le respect des prescriptions générales, nationales et locales. Le service TCST ne doit effectuer que la connexion de la machine à café aux raccords préparés.

Il n'est pas autorisé à effectuer des travaux d'installation sur le site et n'est pas responsable de leur exécution.

Mise en service

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



SUIVRE LE MODE D'EMPLOI

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



DANGER DE MORT PAR ÉLECTROCUTION



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



IMPORTANT



RESPECTER LE MODE D'EMPLOI.

3.1 LIEU D'INSTALLATION



- Le lieu d'installation doit être sec et protégé contre les projections d'eau.
 - Une machine à café peut toujours laisser s'échapper un peu de condensation, d'eau ou de vapeur.
 - Ne pas utiliser la machine à café à l'extérieur.
 - Placer la machine à café de manière à ce qu'elle soit protégée des projections d'eau.
 - Placer impérativement la machine à café sur un support résistant à l'eau et à la chaleur afin de protéger la surface d'installation de tout dommage.
-

IMPORTANT

3.2 DÉBALLAGE



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

3.3 PROGRAMME DE MISE EN SERVICE

» Allumer la machine à café avec l'interrupteur marche/arrêt

La machine à café s'allume.

Le programme de mise en service démarre.

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

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

» Suivez les messages à l'écran.

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

3.4 MONTAGE ET VÉRIFICATION

3.4.1 Conditions de fonctionnement

Emplacement

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

- L'emplacement de la machine doit être stable, plat et résistant à la pression, sinon l'appareil sera inutilisable.
- Maintenez la machine à l'écart des endroits où la température est élevée et des sources de chaleur.
- L'emplacement doit être vérifié par le personnel autorisé par le fabricant.
- La distance entre la prise de courant et la machine doit être inférieure à 1 mètre.

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



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

Conditions ambiantes

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



- La température doit être comprise entre +10 °C et +40 °C (50 F - 104 F).
- L'humidité maximale autorisée est de 80% HR
- L'utilisation en dehors de locaux fermés n'est pas autorisée, car l'appareil pourrait alors être endommagé par le mauvais temps (pluie, chute de neige, gel).

Si la température est inférieure à 0°C, des dommages peuvent être causés par le gel:

- Contactez le service après-vente avant d'installer l'appareil dans des endroits autres que des espaces fermés.

RISQUE DE BRÛLURE / RISQUE D'ÉBOUILLANTAGE



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

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

Marques et symboles du mode d'emploi

CONSIGNES DE SÉCURITÉ DOMMAGES CORPORELS



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



Électrocution



Risque d'écrasement



Risque de glissade



Surfaces chaudes



Vapeur chaude

REMARQUE DOMMAGES MATÉRIELS

IMPORTANT

- pour la machine à café
- pour le lieu d'installation
- » Toujours suivre scrupuleusement le mode d'emploi.

CONSIGNES / CONSEILS

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

CONSIGNE

CONSEIL

TERME	EXPLICATION
•	Énumérations, choix
»	Étapes de travail individuelles
Étape X:	Instruction opératoire, composée de plusieurs étapes de travail
<i>Texte en italique</i>	Description de l'état de la machine à café et/ou explications des étapes exécutées automatiquement.
Barista	Préparateur de café professionnel
Choc	Chocolat chaud
Décafé	Café décaféiné
Distribution de boisson	Distribution de café, d'eau chaude ou de boissons en poudre
Robinet principal	Vanne d'arrêt d'eau, vanne d'équerre
Dureté de l'eau	Indication en dH°. La dureté de l'eau est une mesure du calcaire dissous dans l'eau potable.
Écoulement de café	Écoulement double
Système de lait	Écoulement individuel, mousser à lait, adaptateur pour mousser à lait, buse à vapeur et tuyau à lait
Système de mixage	Module complet

Glossaire

Pressage	Pressage automatique du café moulu avant la percolation.
Portée	Par exemple: Capacité en litres du filtre à eau
Fonctionnement en libre-service	Libre-service pour les clients
Rinçage	Nettoyage intermédiaire
Compléments	Composants d'une recette de boisson, par exemple café, lait, mousse de lait.



4. DESCRIPTION DU PRODUIT

4.1 PRÉSENTATION DE LA MACHINE À CAFÉ



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



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

4.2 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Rendement horaire selon la norme DIN18873-2:

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







4.2.1 Fiche technique

FICHE TECHNIQUE	TCHIBO OFFICE
Voltage	220 à 50 Hz
Puissance	1450 W
Dimensions de la machine à café l*p*h	300*500*430 mm
Poids de la machine à café	15 kg



4.3 ACCESSOIRES

• Ce modèle fournit les pièces de rechange suivantes:

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

5. INSTALLATION ET TEST



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

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

5.1 INSTALLATION

» Ouvrez le carton, sortez la machine et les accessoires.

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

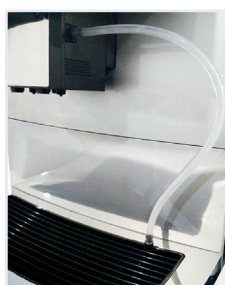
5.2 RACCORD

5.2.1 Raccord du tuyau à lait

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



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



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

Note: si la machine est alimentée par un refroidisseur, branchez l'extrémité du tuyau à lait dans le raccord du tuyau à lait de la machine à café.



L'installation du tuyau à lait est terminée.



5.3 RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

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

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

5.3.1 Raccordement électrique de la machine à café

Étape 1: Branchez le câble dans la machine.



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



→  **Le raccordement électrique est terminé.**

6. TRAVAUX PRÉPARATOIRES



ATTENTION risque d'ébouillantage / de brûlure

• L'eau chaude, le café chaud ou la mousse de lait chaude provenant de l'orifice de sortie du café ou du lait peuvent provoquer des brûlures.

» Ne touchez pas l'ouverture d'écoulement du café ou du lait pendant et immédiatement après l'utilisation. Évitez tout contact avec la boisson qui s'écoule.

6.1. REMPLISSAGE

6.1.1 Remplissage du bac à grains

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



→  Le remplissage du bac à grains est terminé.

6.1.2 Remplissage du réservoir d'eau

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



→  Le remplissage du réservoir d'eau est terminé.

6.2 METTRE EN MARCHE LA MACHINE À CAFÉ

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



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

6.3 RÉGLAGE STANDARD

Étape 1: Choisissez la langue en fonction des instructions affichées à l'écran.



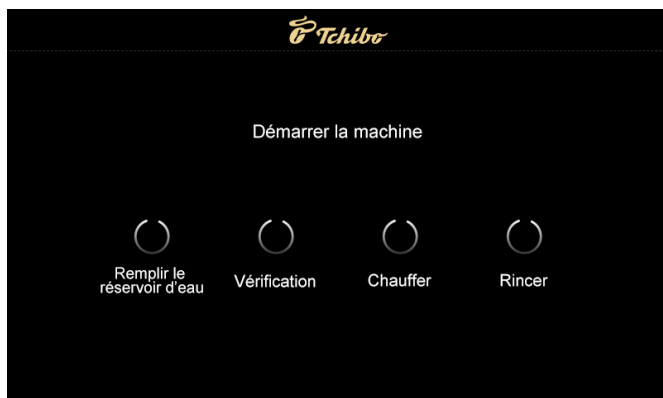
Étape 2: Appuyez sur «Enregistrer» pour passer à l'étape suivante.



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



Étape 4: La machine démarre.



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



✓ **Le réglage standard est terminé.**

En option, vous pouvez également utiliser un bidon d'eau pour l'approvisionnement en eau. Pour effectuer ce réglage, suivez les instructions suivantes dans le chapitre «Alimentation en eau».

6.4 ÉTEINDRE LA MACHINE À CAFÉ

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



Étape 2: Appuyez sur «Éteindre».



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

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

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

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



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



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



L'arrêt de la machine est terminé.

7. PRÉPARATION DE BOISSONS



LES ÉTAPES SUIVANTES PEUVENT ÊTRE EFFECTUÉES PAR LES UTILISATEURS FINAUX.

7.1 BOISSON À BASE DE CAFÉ

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

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



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



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



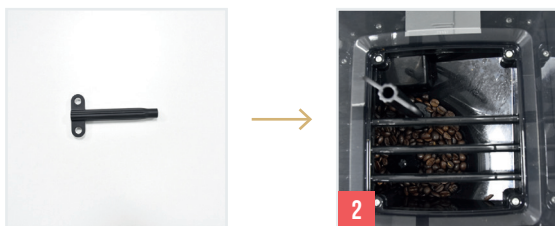
→  La préparation de boissons est terminée.

7.2 RÉGLAGE DU MOULIN

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




Étape 2: Tournez la molette avec la clé de réglage du moulin pendant que vous préparez une tasse de café pour régler la mouture comme vous le souhaitez.



Étape 3: Fermez le couvercle du bac à grains.



→  Le réglage du moulin à café est terminé.

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

7.3 BOISSON À BASE DE LAIT

• Exemple: Préparer une tasse de «Cappuccino».

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



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

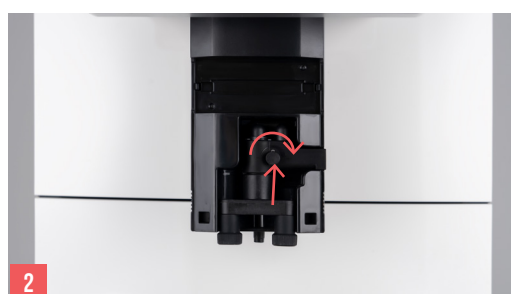


Étape 3: La boisson est préparée. Appuyez sur «Annuler» pour arrêter immédiatement la préparation.



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

Si la mousse de lait n'est pas distribuée correctement, vous pouvez la corriger en retirant le cache (1) de la distribution et en tournant la molette (2). En tournant, vous réglez le débit de lait.



7.4 EAU CHAUDE

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

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



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



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



→  La préparation de boissons est terminée.

8. RINÇAGE ET ENTRETIEN



LES ÉTAPES SUIVANTES DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES PAR LE PERSONNEL AUTORISÉ.

8.1 PLAN DE NETTOYAGE

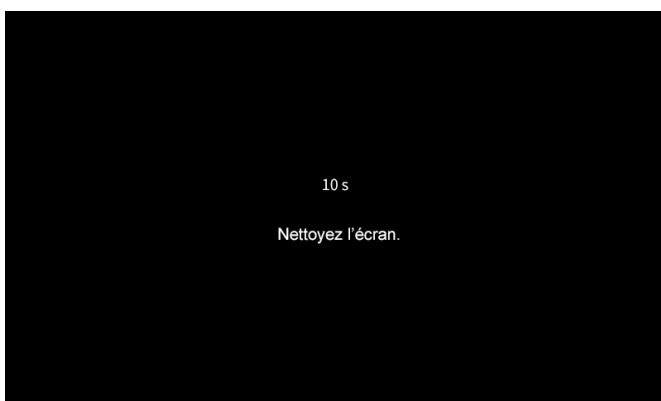
PLAN DE NETTOYAGE TCHIBO OFFICE						
	Quotidien	Hebdomadaire	Instruction à l'écran	Avant d'éteindre la machine	Si nécessaire	
Programmes de nettoyage (En suivant les instructions à l'écran et utilisation de produits chimiques de nettoyage, si nécessaire)	✓		✓		✓	Nettoyage intensif du système de lait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

8.2 NETTOYAGE QUOTIDIEN

Le nettoyage quotidien doit être effectué régulièrement.

8.2.1 Protection contre le balayage

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



8.2.2 Rinçage du système de lait

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



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



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



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

8.2.3 Retirer et nettoyer l'unité de mousse de lait

Étape 1: Retirez le tuyau à lait.



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



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



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



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

8.2.4 Rinçage du système de percolation

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



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



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



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

9. MENU DE MAINTENANCE

9.1 SE CONNECTER

Étape 1: Appuyez sur «Menu de maintenance»



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



9.2 ENTRETIEN

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

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

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




9.2.1 NETTOYAGE INTENSIF DU SYSTÈME DE LAIT

Utilisez des nettoyeurs professionnels pour effectuer un nettoyage intensif.

» Suivez les instructions pour terminer cette procédure.



→  **Nous recommandons le nettoyeur liquide WMF**

9.2.2 Nettoyage intensif du système de percolation

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

» Suivez les instructions pour terminer cette procédure.



→ ✓ Nous recommandons les pastilles de nettoyage Urnex Cafizia E16.

9.2.3 Détartrer

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

» Suivez les instructions pour terminer cette procédure.



→ ✓ Nous recommandons le détartrant liquide WMF

9.2.4 Vidange de l'eau

» Videz l'eau restante dans la tuyauterie interne de la machine à café afin d'éviter qu'elle ne gèle et ne se fissure lors du transport à basse température.

» Suivez les instructions pour terminer cette procédure.



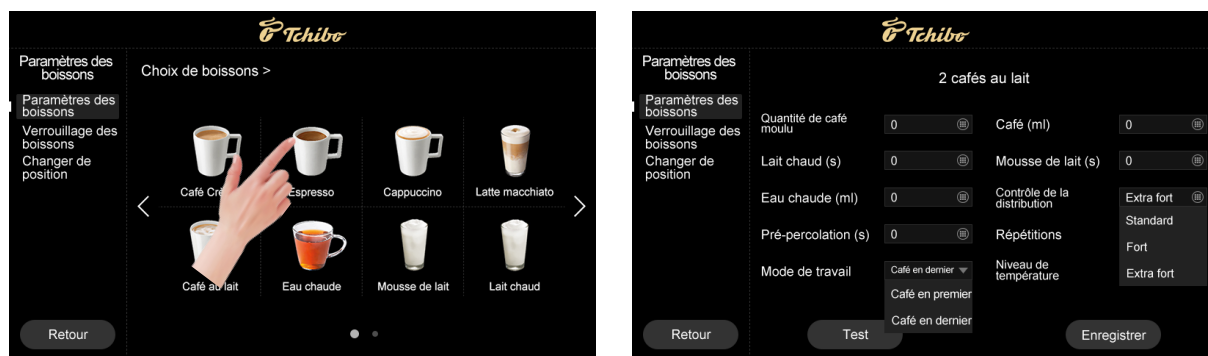
9.3 PARAMÈTRES DES BOISSONS

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



9.3.1 Régler les boissons

Sélectionnez n'importe quelle boisson pour personnaliser sa recette.



9.3.2 Indice de mouture

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

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

Tableau comparatif

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

9.3.3 Café (ml)

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

9.3.4 Lait chaud (s)

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

9.3.5 Mousse de lait (s)

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

9.3.6 Eau chaude (ml)

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

9.3.7 Contrôle de l'extraction

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

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

9.3.8 Pré-percolation

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

9.3.9 Répétitions

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

9.3.10 Mode opératoire

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

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

9.3.11 Niveau de température

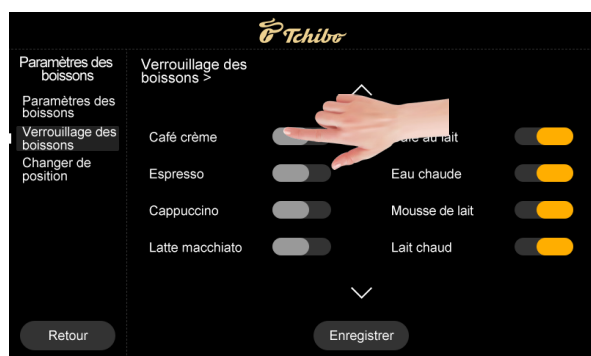
Niveau de température différent. Choix: haut, moyen, faible.

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

9.3.12 Verrouillage des boissons

» Appuyez sur  pour activer ou désactiver cette fonction.

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

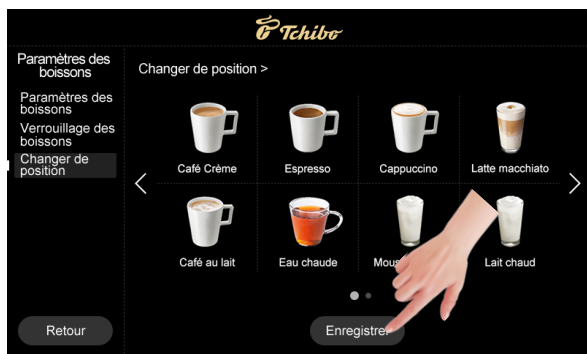


9.3.13 Changement de position

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



» Appuyez sur «Enregistrer» pour appliquer les modifications.



9.4 PARAMÈTRES DE LA MACHINE

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


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

9.4.1 Langue

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

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

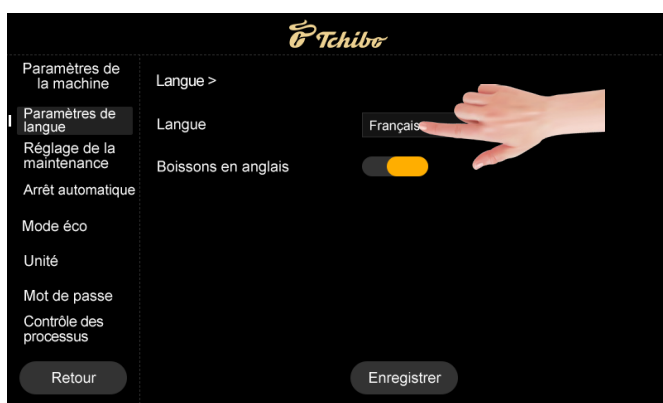
Pour un affichage bilingue:

» Appuyez sur  pour activer l'affichage bilingue.

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

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

» Appuyez sur «Enregistrer» pour appliquer les modifications.



9.4.2 Entretien

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

» Appuyez sur «Enregistrer» pour appliquer les modifications.



Rinçage système de lait

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

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

Rinçage du système de percolation

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

- Exemple: Le réglage «20 minutes plus tard» signifie que si la machine à café n'est pas utilisée au bout de 20 minutes, la machine effectue le rinçage du système de percolation. 20 minutes après la dernière préparation d'une boisson, le message «Rincer le système de percolation?» s'affiche. Confirmez par «Oui», la machine à café rince alors automatiquement le système de percolation avec de l'eau chaude pour obtenir l'effet de préchauffage.

Nettoyage intensif du système de percolation

Après avoir indiqué le nombre de tasses de café que la machine à café doit préparer avant un nettoyage en profondeur, vous serez automatiquement invité à utiliser les pastilles pour le nettoyage en profondeur du système de percolation. L'unité est: tasse.

- Exemple: Le réglage par défaut «1000» signifie qu'après avoir préparé 1000 tasses de boissons, la machine à café vous demandera automatiquement d'utiliser les pastilles pour nettoyer en profondeur le système de percolation.

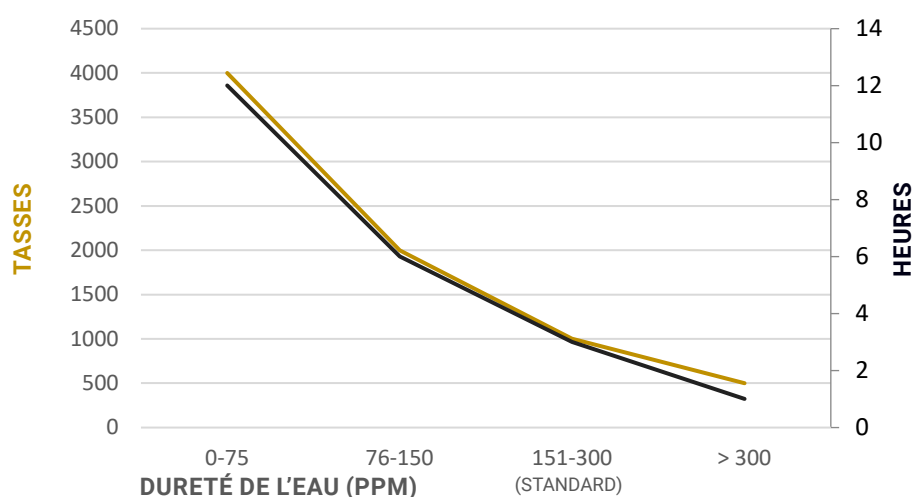
Nettoyage intensif du système de lait (tasses)

Ce paramètre indique le nombre de tasses de café au lait que la machine à café doit préparer avant que le système de lait ne doive être nettoyé. La machine vous demandera alors automatiquement d'effectuer un nettoyage intensif du système de lait avec du détergent. Plage de réglage: veuillez vous référer à l'écran. Peut varier selon le système.

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

Réglage du détartrage

Ce paramètre indique le nombre de tasses de café que la machine doit produire avant de vous demander de la détartrer avec de la poudre de détartrage. Unité: tasses. Plage de réglage: veuillez vous référer à l'écran. Peut varier selon le système. Réglez le nombre de tasses en fonction de la dureté de votre eau dans le menu. Déterminez la portée à l'aide du tableau suivant (par ex. portée de 2000 tasses pour une dureté de l'eau de 76 à 150 ppm).




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



9.4.3 Arrêt automatique

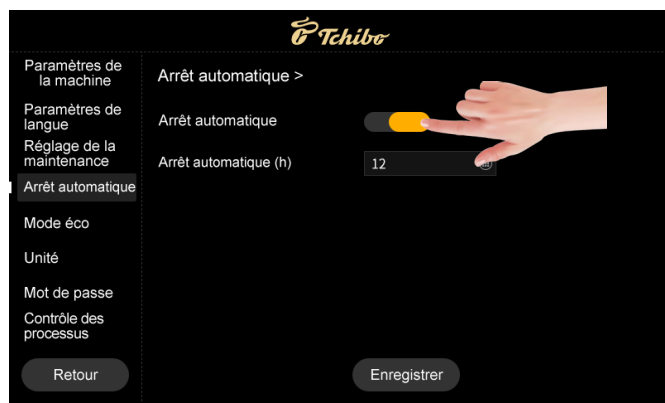
Réglez l'heure à laquelle la machine à café doit s'arrêter automatiquement.

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

- **Éteindre (h)**: indique la durée au bout de laquelle l'appareil doit s'éteindre. Plage de réglage: de 1 à 24 heures
- **Exemple**: Réglage de douze heures. Par conséquent, la machine s'éteint automatiquement 12 heures après sa mise en marche.

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

» Appuyez sur «Enregistrer» pour appliquer les modifications.

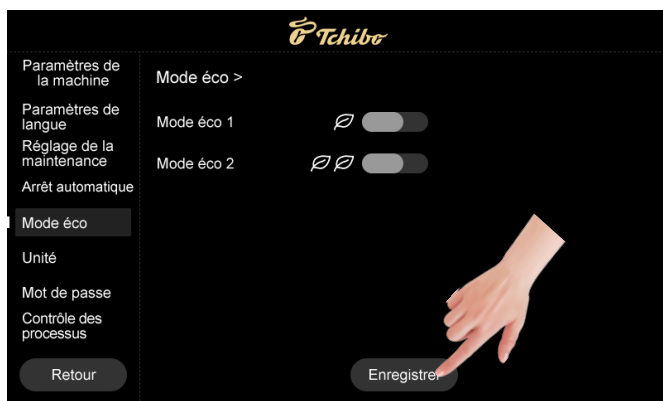


9.4.4 Mode éco

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

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

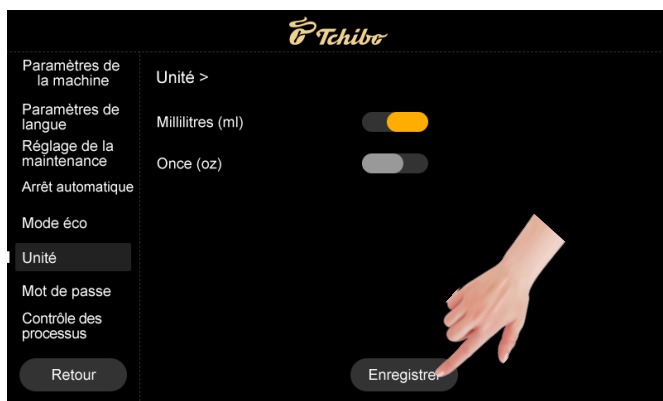
» Appuyez sur «Enregistrer» pour appliquer les modifications.



9.4.5 Unité

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

» Appuyez sur «Enregistrer» pour appliquer les modifications.



9.4.6 Mot de passe


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

- **Mot de passe niveau 1:** Accès limité à la maintenance. Uniquement pour le réglage des boissons (le mot de passe par défaut est 1609).
- **Mot de passe niveau 2:** Accès limité au menu de maintenance, y compris le réglage des boissons, la maintenance et les paramètres de la machine (le mot de passe par défaut est 1709).
- **Code maître:** 1809
Ce mot de passe peut être modifié dans le «Menu de maintenance» sous «Paramètres».

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



9.4.7 Gestion des processus

- » Appuyez sur le champ  pour activer ou désactiver cette fonction. Appuyez ensuite sur «Enregistrer».
- «Activé»: pendant la préparation d'une boisson, vous pouvez appuyer sur les symboles «+» et «-» pour ajuster temporairement la quantité de cette boisson (par défaut:
 - «Désactivé»: les signes «+» et «-» utilisés pour ajuster la quantité sont grisés à l'écran et ne peuvent pas être utilisés.

9.5 PARAMÈTRES TECHNIQUES

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



9.5.1 Calibrage du moulin

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

» Appuyez sur «Enregistrer» pour appliquer les modifications.



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

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

Le café moulu tombe automatiquement dans le bac à mouture.

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

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

» Effectuez les étapes ci-dessus 3 fois.

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

9.5.2 Indice de mouture

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

» Appuyez sur «Enregistrer» pour appliquer les modifications.

Tableau comparatif du degré de mouture

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



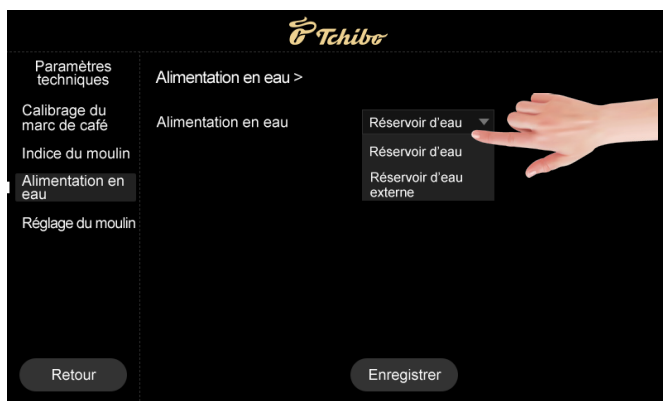
• Exemple: En sélectionnant «0,9», toutes les moutures représentent 90% du poids initial selon le tableau de mouture ci-dessus.

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

9.5.3 Alimentation en eau

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

» Appuyez sur «Enregistrer» pour appliquer les modifications.



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

CONSIGNE

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

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

Si vous optez pour une alimentation en eau via un bidon d'eau, vous devez modifier le raccordement à l'arrière de la machine en conséquence. Pour ce faire, tournez la molette rouge en conséquence et raccordez le tuyau d'eau.



9.5.4 Paramètres par défaut

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

» Appuyez sur  pour activer ou désactiver cette fonction.

» Appuyez sur «Enregistrer» pour activer le réglage.

Réinitialiser les boissons

Réinitialise les paramètres des boissons aux valeurs d'usine.

Réinitialiser les paramètres techniques

Réinitialise les paramètres techniques aux valeurs d'usine.

Réinitialisation des paramètres d'usine

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



9.6 INFORMATIONS

9.6.1 Total de tasses

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



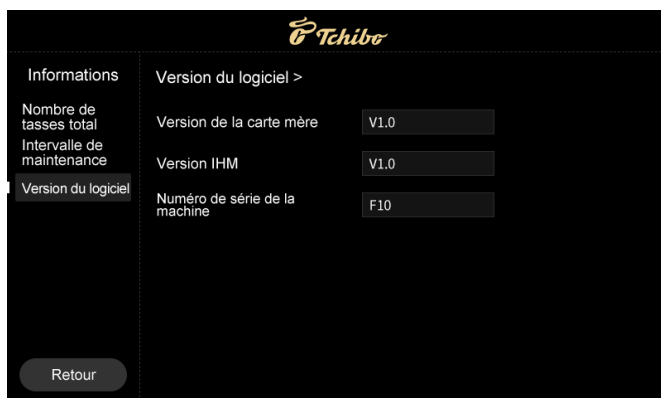
9.6.2 Registres de maintenance

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




9.6.3 Version Soft

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




10. AVERTISSEMENTS


10.1 LE RÉSERVOIR D'EAU EST VIDE

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

10.2 LE BAC À MARC DE CAFÉ EST PLEIN

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

10.3 ENTONNOIR À GRAINS VIDE

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

10.4 LE BAC DE RÉCUPÉRATION N'EST PAS EN PLACE

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

10.5 LE BAC DE RÉCUPÉRATION EST PLEIN

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

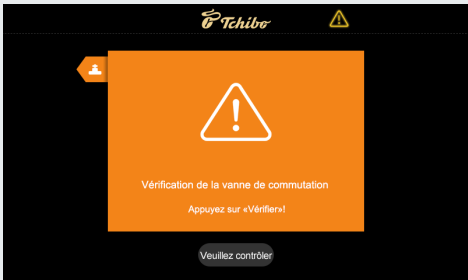
10.6 CHAUFFE-EAU EN SURCHAUFFE

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


10.7 CHAUDIÈRE EN SURCHAUFFE

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

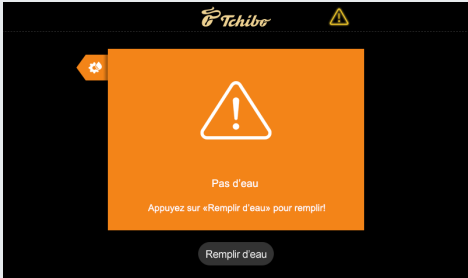
10.8 VÉRIFICATION DE LA VANNE DE DÉRIVATION

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

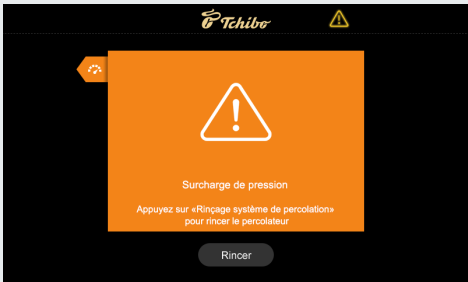
10.9 LA TEMPÉRATURE AMBIANTE EST TROP BASSE

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

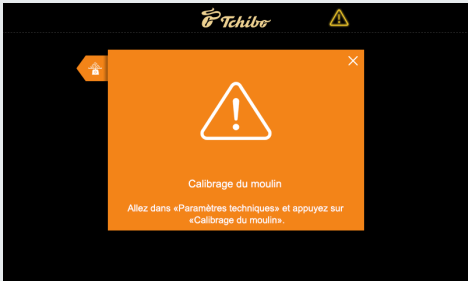
10.10 MANQUE D'EAU

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

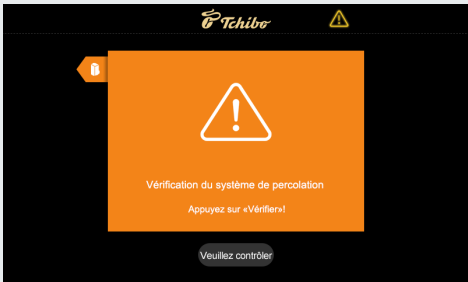
10.11 SURPRESSION DU SYSTÈME

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

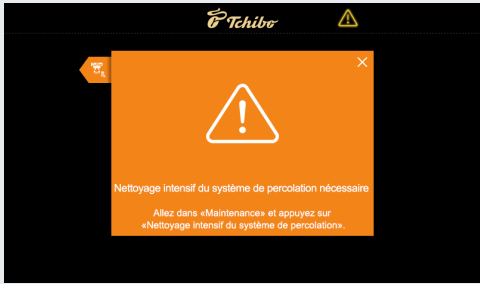
10.12 CALIBRAGE DU MOULIN

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

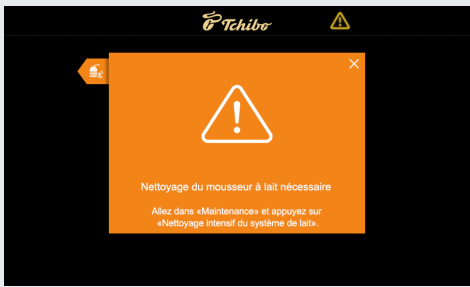
10.13 TEST DU PERCOLATEUR

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

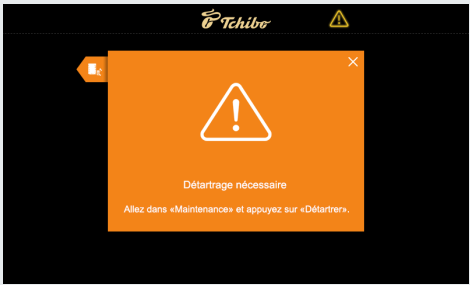
10.14 NETTOYAGE INTENSIF DU SYSTÈME DE PERCOLATION NÉCESSAIRE

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

10.15 NETTOYAGE INTENSIF DU SYSTÈME DE LAIT NÉCESSAIRE

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

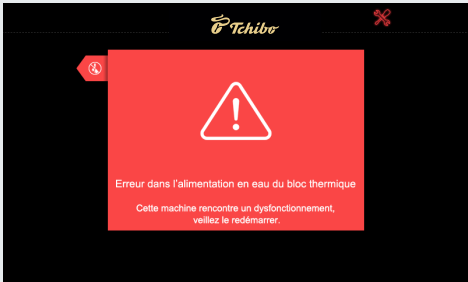
10.16 DÉTARTRAGE NÉCESSAIRE

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

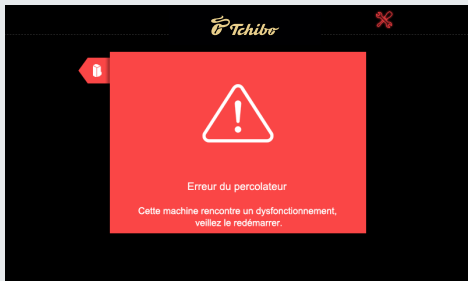
11. DÉPANNAGE

11.1 ERREURS AVEC INDICATIONS À L'ÉCRAN

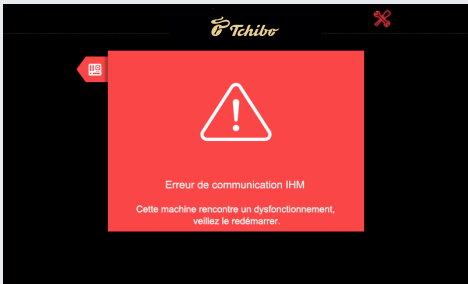
11.1.1 Erreur lors de l'alimentation en eau

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

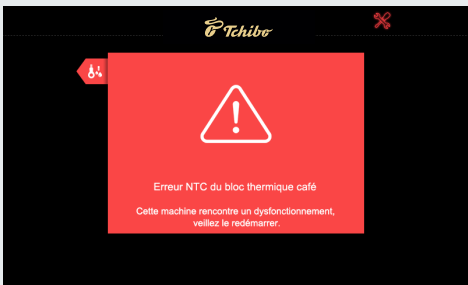
11.1.2 Erreur du système de percolation

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

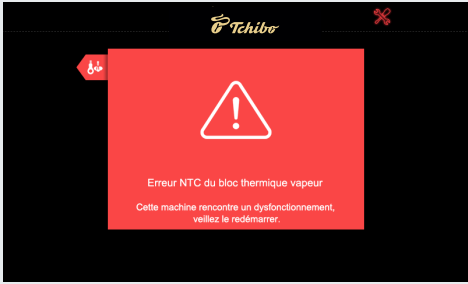
11.1.3 Erreur de communication IHM

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


11.1.4 Erreur NTC du chauffe-eau

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


11.1.5 Erreur NTC de la chaudière

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

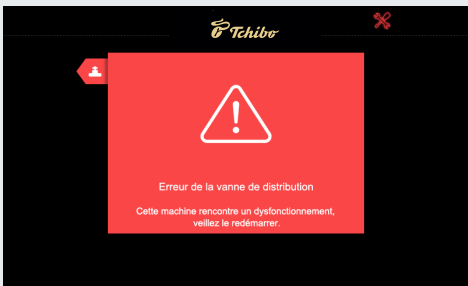
11.1.6 Durée de chauffage du chauffe-eau dépassée

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

11.1.7 Durée de chauffage de la chaudière dépassée

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

11.1.8 Erreur de la vanne de dérivation

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

11.2 ERREURS SANS INDICATIONS À L'ÉCRAN

11.2.1 La machine ne peut pas être mise en marche

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

11.2.2 Pas de lait

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

11.2.3 Pas de mousse de lait, seulement du lait chaud

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

11.2.4 Pas de café

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

11.2.5 Logiciel du système en panne

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

11.2.6 Fuite de liquide

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

12. DIRECTIVES IMPORTANTES

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



13. ÉCHANGE ET RÉPARATION

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

Allemagne

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

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

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

+49 40 60 02 79 00

E-mail: service@tchibo.de

Autriche

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

E-mail: service@tchibo.at

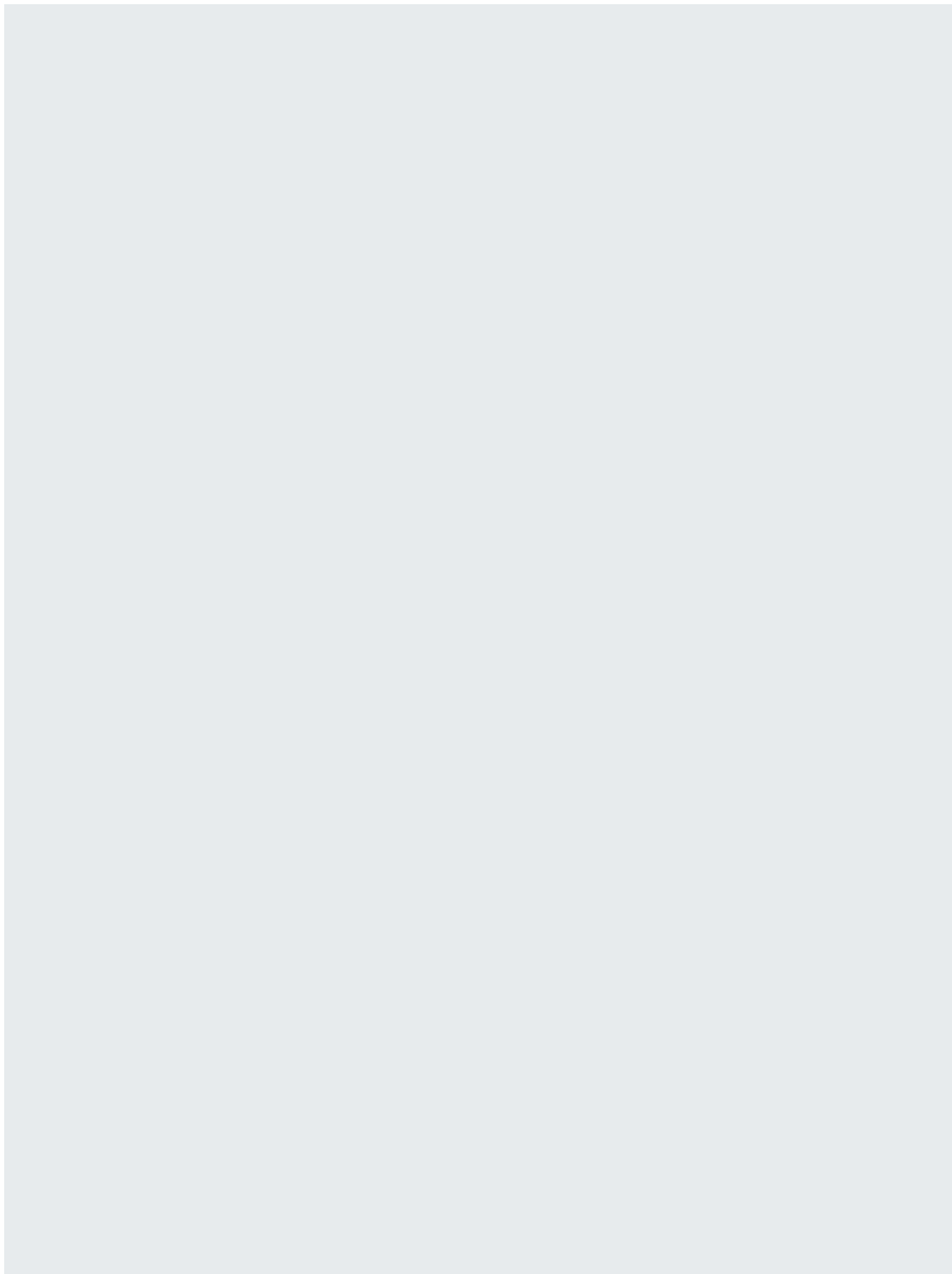
Suisse

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

E-mail: service@tchibo.ch

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

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



14. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

Nous déclarons par la présente que l'article désigné ci-après est conforme aux directives / règlements CE applicables (en particulier ceux mentionnés ci-dessous) et que la série est fabriquée en conséquence.

We herewith confirm, that the article as detailed below complies with the governing EU-Directives / -Regulations (in particular with those mentioned below) and mass-production will be manufactured accordingly.



Désignation d'article: <i>article description:</i>	Fully Automatic Coffee Machine
Numéro d'article: <i>article number:</i>	522938, 522939, 522940
Type: <i>type:</i>	Tchibo Office
Caractéristiques techniques pertinentes: <i>relevant technical data:</i>	220-240 V / 50-60 Hz, 1500 W

Directives / règlements CE pertinents:

Governing EU-Directives / Regulations:

- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Directive sur la compatibilité électromagnétique (CEM) Directive relating to Electromagnetic Compatibility (EMC). 2014/30/EU | <input checked="" type="checkbox"/> Directive relative au matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension. Directive for electrical equipment for use within certain voltage limits. (LVD)2014/35/EU |
| <input checked="" type="checkbox"/> Directive relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques. Directive on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment (RoHS). 2011/65/EU et son amendement (EU) 2015/863 | <input checked="" type="checkbox"/> Directive sur les machines Machinery Directive 2006/42/EG |
| <input checked="" type="checkbox"/> Règlement concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires. Regulation on materials and articles intended to come into contact with food (LFGB). 1935/2004/CE | <input checked="" type="checkbox"/> Directive relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques. Directive on waste electrical and electronic equipment (WEEE)2012/19/EU |

Normes harmonisées / Harmonised Standards

L'article est conforme aux normes suivantes, nécessaires à l'obtention du marquage CE:

The article complies with the standards, as mentioned below, which are necessary to obtain the CE-symbol:

EN 60335-2-75:2004
A1:2005 + A11:2006 + A2:2008 + A12:2010
conjointement avec / in conjunction with
EN 60335-1:2012
AC:2014 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019
EN 62233:2008
AC:2008

EN 55014-1:2017+A11:2020, EN 55014-2:2015, EN 61000-3-2:2019,
EN 61000-3-3:2013+A1:2019

EN 62321, EN 50581



Cette déclaration de conformité a été établie après vérification de l'article par un organisme accrédité.

This declaration of conformity was issued after testing the product at an accredited institute.

Fabricant / manufacturer	Tchibo Coffee Service GmbH, Überseering 18 22297 Hamburg - Germany
Date d'émission / Date of issue	19.04.2022
Année de la procédure d'évaluation de la conformité CE <i>Year in which the CE-Mark was affixed</i>	2022





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

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

© 2023 Tchibo Coffee Service GmbH
Mode d'emploi original.
Sous réserve de modifications
techniques.
Version: 05.07.2023