

Flavour Point FP4-UC

Manuel d'utilisation



Mentions obligatoires

Éditeur

Schaerer AG, Postfach 336, Niedermattstrasse 3, CH-4528 Zuchwil

Distribution

02.2024

Conception et rédaction

Schaerer AG, Postfach 336, Niedermattstrasse 3b, CH-4528 Zuchwil

Copyright ©

Schaerer AG, Postfach 336, Niedermattstrasse 3b, CH-4528 Zuchwil

Ce document est protégé par un copyright. Tous droits réservés. Toute reproduction, diffusion et transmission au moyen de systèmes électroniques et toute traduction en langues étrangères est interdite sans autorisation écrite de Schaerer AG. Ceci s'applique à l'ensemble du document ainsi qu'à tous les paragraphes qu'il contient. Le contenu de ce document repose sur les données les plus récentes disponibles au moment de la publication. La société Schaerer AG se réserve le droit d'effectuer à tout moment des modifications sans préavis. Tous les schémas, illustrations et messages affichés à l'écran utilisés dans ce manuel ne sont que des exemples ! En raison de la grande diversité des options disponibles, votre machine peut se différencier des appareils représentés dans ce manuel. La société Schaerer AG répond uniquement du contenu du document original allemand.

Sommaire

1	Sécurité.....	4
1.1	Signes et symboles.....	4
1.2	Utilisation conforme.....	5
1.3	Mauvaise utilisation prévisible.....	6
1.4	Risques résiduels.....	6
1.5	Obligations de l'exploitant.....	8
1.6	Risque de dégâts matériels.....	8
2	Caractéristiques techniques.....	9
2.1	Données de la machine.....	9
2.2	Raccordement au secteur sur place.....	10
2.3	Plaque signalétique.....	10
2.4	Déclaration de conformité.....	10
2.4.1	Normes appliquées.....	10
2.4.2	Adresse du fabricant.....	12
3	Description du produit.....	13
3.1	Vue d'ensemble.....	13
4	Installation et mise en service.....	15
4.1	Activer le Flavour Point.....	15
4.2	Remplir le Flavour Point.....	16
5	Nettoyage.....	17
5.1	Concept de nettoyage HACCP.....	17
5.2	Intervalles de nettoyage.....	17
5.3	Nettoyer Flavour Point.....	18
6	Dépannage.....	19
7	Désinstallation.....	20
8	Élimination.....	21

1 Sécurité

1.1 Signes et symboles

Consignes de sécurité

	DANGER Situation dangereuse imminente pouvant entraîner la mort ou des blessures graves Respectez impérativement les mesures décrites dans cette notice afin d'éviter ce danger.
	AVERTISSEMENT Situation dangereuse générale pouvant causer des blessures graves Respectez impérativement les mesures décrites dans cette notice afin d'éviter ce danger.
	ATTENTION Situation dangereuse générale pouvant causer des blessures légères Respectez impérativement les mesures décrites dans cette notice afin d'éviter ce danger.
	REMARQUE Situation pouvant provoquer des dommages sur la machine à café et/ou l'appareil complémentaire. Respecter impérativement les mesures décrites dans cette notice afin d'éviter ce danger.

Symboles d'avertissement utilisés

Les symboles de danger et d'obligation peuvent figurer aussi bien dans le manuel d'utilisation que sur la machine.

Signe	Type de danger	Signe	Type de danger
	Mise en garde contre des liquides brûlants		Mise en garde contre des surfaces chaudes
	Mise en garde contre de la vapeur brûlante		Mise en garde contre une tension électrique dangereuse
	Mise en garde contre des substances toxiques		Mise en garde contre un risque de blessure à la main

Signaux d'obligation utilisés

Signe	Signification	Signe	Signification
	Lire la documentation !		Porter des gants !

Signe	Signification	Signe	Signification
	Porter des lunettes de protection !		Se laver les mains !
	Débrancher la fiche secteur !		

Marquages dans ces instructions

Marquage	Signification	Marquage	Signification
■	Liste sans ordre fixe	✓	Résultats des manipulations
(1)	Légende de la photo, numéros de position dans les illustrations	[Bouton-poussoir]	Éléments d'affichage et de commande
1.	Instructions pour les mesures pas-à-pas	« Menu »	Menus sur les écrans

1.2 Utilisation conforme

L'appareil complémentaire Flavour Point UC est conçu pour donner au café des arômes variés en y ajoutant du sirop. L'appareil est placé en dessous de la machine à café comme solution sous comptoir (pas accessible à l'utilisateur).

Cet appareil est à la fois destiné aux applications commerciales ainsi qu'aux secteurs hôtelier et gastronomique et à d'autres secteurs similaires. Il peut être installé en mode libre-service à condition de prévoir une personne chargée de surveiller les opérations sur place. Il peut être utilisé dans les magasins, bureaux ou environnements de travail similaires, hôtels, motels et pensions avec petit-déjeuner.

L'utilisation à cet effet est soumise aux consignes du présent manuel d'utilisation. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme. Le fabricant décline alors toute responsabilité pour les dommages consécutifs.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans ainsi que par des personnes ayant des déficiences physiques, sensorielles ou mentales ou ne disposant pas de l'expérience et des connaissances nécessaires, à condition d'être sous surveillance ou d'avoir été auparavant informées sur l'utilisation adéquate de l'appareil et les risques et dangers qui en découlent. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Il est interdit aux enfants de nettoyer et d'effectuer la maintenance utilisateur de l'appareil sans surveillance. Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne peuvent être effectués que par des personnes qui disposent des connaissances et de l'expérience pratique relatives à l'appareil, notamment en termes de sécurité et d'hygiène.



L'utilisation de l'appareil est soumise par ailleurs aux **Conditions générales** de la société Schaefer AG et du présent manuel d'utilisation. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme. Le fabricant décline alors toute responsabilité pour les dommages consécutifs.

1.3 Mauvaise utilisation prévisible



AVERTISSEMENT

Risque lié à une mauvaise utilisation !

Toute utilisation de l'appareil complémentaire Flavour Point qui dépasse le cadre de l'utilisation conforme ou se fait différemment est considérée comme une mauvaise utilisation et peut mener à des situations dangereuses.

- ▶ Veuillez lire avec attention le manuel avant toute utilisation.
- ▶ Seul un technicien de service après-vente qualifié est autorisé à accéder à la zone d'entretien de la machine à café.
- ▶ Ne faites effectuer le nettoyage et la maintenance utilisateur que par des personnes qui disposent des connaissances et de l'expérience pratique relatives à l'appareil, notamment en termes de sécurité et d'hygiène.
- ▶ En mode libre-service et pendant l'exploitation, il est nécessaire que le personnel qualifié surveille l'appareil. Cela permet de garantir la bonne exécution des tâches de maintenance nécessaires.
- ▶ Ne modifiez jamais les dispositifs de sécurité de l'appareil complémentaire Flavour Point.
- ▶ Utilisez l'appareil complémentaire Flavour Point uniquement s'il fonctionne correctement et n'est pas endommagé.

1.4 Risques résiduels

La société Schaefer AG conçoit la sécurité maximale comme l'une des principales caractéristiques de produit. L'efficacité des dispositifs de sécurité n'est garantie que si les remarques suivantes visant à éviter les blessures et les risques pour la santé sont respectées.



Ces consignes de sécurité peuvent être demandées auprès de Schaefer AG ou téléchargées depuis sur le portail <Schaefer Coffee Link> dans le Media Pool (<https://login.coffeelink.schaerer.com/>).

Risque d'électrocution



DANGER



Danger de mort par électrocution !

Toute manipulation inadéquate des appareils électriques peut être la source d'une électrocution. Il y a un danger de mort.

- ▶ Ne faites effectuer les travaux sur les installations électriques que par un électricien spécialisé.
- ▶ Branchez l'appareil à un circuit électrique protégé par fusibles (recommandation : faire passer le raccordement par un disjoncteur différentiel.)
- ▶ Respectez les directives applicables sur les basses tensions et/ou les réglementations et directives de sécurité locales et/ou nationales applicables.
- ▶ Branchez le connecteur à la terre conformément aux instructions et protégez-le contre les chocs électriques.
- ▶ Assurez-vous que la tension correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- ▶ Ne touchez jamais aux pièces sous tension.
- ▶ Avant de procéder aux travaux de maintenance, coupez toujours l'interrupteur principal et débranchez l'appareil du secteur.
- ▶ Assurez-vous qu'il est possible de déconnecter l'appareil du réseau électrique sur tous les pôles. Les raccords déconnectés doivent toujours être visibles depuis l'emplacement de l'appareil, et la séparation doit être sécurisée à l'aide d'un dispositif de verrouillage.
- ▶ Seul un technicien de service après-vente qualifié est autorisé à remplacer les câbles de raccordement.

Risque potentiel émanant des produits de nettoyage



Avant d'utiliser les produits de nettoyage, lisez attentivement les informations indiquées sur l'emballage desdits produits. S'il n'y a pas de fiche de sécurité, on peut en commander une auprès de la société de distribution, voir l'emballage du produit de nettoyage.



AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement dû aux produits de nettoyage !

Il existe un risque d'intoxication en cas d'ingestion de produits de nettoyage.

- ▶ Tenez les tablettes de nettoyage / le produit de nettoyage hors de portée des enfants et des personnes non autorisées.
- ▶ N'ingérez pas de produits de nettoyage.
- ▶ Ne mélangez jamais les produits de nettoyage avec d'autres produits chimiques.
- ▶ Utilisez les produits de nettoyage et de détartrage uniquement dans l'objectif pour lequel ils ont été conçus (voir l'étiquette).
- ▶ Ne mangez pas et ne buvez pas lorsque vous utilisez des produits de nettoyage.
- ▶ Lorsque vous utilisez le produit de nettoyage, veillez à assurer une bonne ventilation et aération.
- ▶ Portez des gants de protection lors de l'utilisation des produits de nettoyage.
- ▶ Portez des lunettes de protection lors de l'utilisation des produits de détartrage.
- ▶ Lavez-vous les mains minutieusement juste après avoir utilisé des produits de nettoyage.

Informations en cas d'urgence : Renseignez-vous auprès du fabricant du produit de nettoyage (voir l'étiquette du dit produit) au sujet du numéro de téléphone des renseignements en cas d'urgence (centre d'information toxicologique). Si une telle institution n'existe pas dans votre pays, respectez le tableau suivant :

Centre d'information toxicologique suisse

Appels de l'étranger	+41 44251 51 51
Appels de la Suisse	145
Internet	www.toxi.ch

Risque lié aux allergies**ATTENTION**

Danger pour la santé en raison des additifs !

Les boissons contenant des additifs (ou des restes d'additifs) peuvent causer des allergies. Il y a un danger pour la santé.

- Informez le personnel du fait que les additifs utilisés sont susceptibles de provoquer des allergies.

1.5 Obligations de l'exploitant

L'exploitant doit veiller à ce que les dispositifs de sécurité fassent l'objet d'une maintenance et d'une inspection régulières. Les travaux seront confiés aux partenaires de service après-vente de la société Schaerer AG, à leurs délégués ou à d'autres personnes autorisées. Les réclamations pour vice doivent être adressées par écrit à la société Schaerer AG dans un délai de 30 jours ! En ce qui concerne les vices cachés, le délai est de 12 mois à compter du jour de l'installation (rapport des travaux, procès-verbal de remise). Néanmoins, ce délai ne peut pas être supérieur à 18 mois à partir du départ de l'usine de Zuchwil.



1.6 Risque de dégâts matériels

**REMARQUE**

Dommages matériels liés à une manipulation non conforme de l'appareil complémentaire Flavour Point

Une manipulation non conforme de l'appareil complémentaire Flavour Point peut causer des dommages matériels et des salissures.

- En cas de dysfonctionnement, reportez-vous au chapitre « Dérangements » et faites appel à un technicien de service après-vente qualifié si nécessaire.
- Utilisez exclusivement des pièces de rechange d'origine Schaerer AG.
- Signalez immédiatement les dommages externes et fuites reconnaissables de l'extérieur à un partenaire de service après-vente et faites remplacer ou réparer les pièces défectueuses.
- Ne vaporisez jamais de l'eau ou nettoyez-le avec un nettoyeur à vapeur.
- Ne posez pas l'appareil sur une surface qui pourrait être éclaboussée par un jet d'eau.

2 Caractéristiques techniques

2.1 Données de la machine

Caractéristiques techniques	
Puissance nominale*	8 W [20 W pour les appareils jusqu'à 12/2023]
Raccordement électrique, sur site	prise pour appareil de refroidissement
Fusibles, sur site	1 x 10 – 30 A
Sécurité, interne	6,3 AT
Raccord de commande	CAN Mini-DIN à 6 broches
Température ambiante	+10 °C à +40 °C
Température ambiante	+10 °C à +40 °C
Capacités	
Capacité de sirop	4 x 1 litre
Dimensions extérieures	
Largeur	218 mm
Hauteur	488 mm
Profondeur	326 mm
Poids	
Poids à vide	10,4 kg
Pression acoustique	
Niveau de pression acoustique permanent	<70 dB(A)**

Sous réserve de modifications techniques.

- * Pour les versions spéciales, voir la plaque signalétique. Les valeurs indiquées correspondent à l'équipement de base.
- ** Le niveau de pression acoustique évalué A (slow) et Lpa (Impulse) sur le lieu de travail des opérateurs est toujours inférieur à 70 dB(A).

2.2 Raccordement au secteur sur place

Secteur	Puissances connectées			Fusibles côté client	Section des câbles de raccordement
1/N/PE	220 – 240 V	50 / 60 Hz	20 W	Max. 16 A	Min. 3 x 0,75 mm ²
1/N/PE	100 – 240 V	50 / 60 Hz	7,5 – 8,5 W	Max. 16 A (UE) Max. 20 A (USA/CAN)	Min. 3 x 0,75 mm ²

2.3 Plaque signalétique

Type	Modèle
Flavour Point	FP4-UC

La plaque signalétique se trouve au dos de l'appareil.



ill.: Plaque signalétique UE

Données conseillées :

- Type de machine > [FP4-UC]
- Puissance nominale > z. B. 20 W
- Tension nominale > p. ex. 220 – 240 V
- Valeur de sécurité sur place > p. ex. max. 16 A
- Numéro de série > [JJKW XXXXXX] > p. ex. 1935 XXXXXX

2.4 Déclaration de conformité

2.4.1 Normes appliquées

Le fabricant susmentionné déclare que cette machine est conforme à toutes les dispositions énoncées dans les directives mentionnées. Cette déclaration perd sa validité si les appareils sont modifiés sans notre accord préalable. Les normes harmonisées suivantes ont été appliquées. Pour une mise en œuvre des exigences, un système de gestion de la qualité certifié par DNV GLO - Business Assurance a été utilisé, conformément à la norme ISO 9001:2015 ISO 14001:2015 ISO 45001:2018. Le fabricant est seul responsable de l'établissement de cette déclaration de conformité. L'objet de la déclaration décrit ci-dessus est conforme aux dispositions de la directive 2011/65/CE du Parlement européen et du Conseil du 8 juin 2011 pour la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques.

Pour la conformité CE

MD 2006/42/CE

- EN 60335-1:2020-08 +A11 +AC
- EN 60335-2-75:2010-11 +A1 +A11 +A12 +A2
- EN 62233:2008

Directive CEM 2014/30/UE

- EN 55014-1:2018-08 +A1 +A2
- EN 55014-2:2016-01 +A1 +A2 +AC
- EN 55014-2:2016-01 +A1 +A2 +AC
- EN 61000-3-11:2021-03

Directive RoHS 2011/65/UE

- EN CEI 63000:2019-05

RED 2014/53/UE

- EN 301 489-1 V2.1.1:2017
- EN 301 489-7 V1.3.1:2005
- EN 301 489-24 V1.5.1:2010

Pour le respect des directives et règlements européens

Directive DEEE 2012/19/UE

Règlement POP 2019/1021

Pour le règlement de l'UE sur les substances chimiques

Règlement REACH 1907/2006/CE

International (CB)

Sécurité

- CEI 60335-1:2020-08
- CEI 60335-2-75
- BS EN 62233:2008
- UL197
- CSA C22.2 No.109

CEM

- CISPR 14-1
- CISPR 14-2
- IEC 61000-3-2
- IEC 61000-3-11
- NSF / ANSI 372
- NSF / ANSI 4

CB	Schéma > Système international de reconnaissance mutuelle des rapports de test et des certificats
CE	Exigences des législations d'harmonisation de la Communauté européenne
CISPR	Comité international spécial des perturbations radioélectriques
EG/UE	La Communauté européenne est une partie de l'Union européenne composée de CE/PESC/CPJP
CEM	Compatibilité électromagnétique
CEI	Système international d'évaluation de la conformité des équipements et des composants électrotechniques
MD	Directives relatives aux machines (Parlement européen et Conseil)
POP	Règlement (UE) sur les polluants organiques persistants
REACH	Règlement de l'UE sur les substances chimiques pour l'enregistrement, l'évaluation, l'homologation et la limitation des substances chimiques
RED	Directive d'homologation européenne pour les appareils radio et les récepteurs (communication radio)
RoHS	Limitation des substances dangereuses
DEEE	Waste of Electrical and Electronic Equipment > Prévention et réduction des déchets issus des appareils électriques et électroniques
NSF	National Sanitary Foundation. Organisation de test, d'inspection et de certification de produits
UL	Underwriters Laboratories. Normes de sécurité des produits pour le marché des États-Unis.

CSA Canadian Standards Association.

ANSI American National Standards Institute.

2.4.2 Adresse du fabricant

Fabricant	Responsable de la documentation
Schaerer AG	Schaerer AG
Postfach 336	Maintenance des produits & système de gestion
Niedermattstrasse 3b	Postfach 336
CH-4528 Zuchwil	Niedermattstrasse 3b
T +41 32 681 62 00	CH-4528 Zuchwil
F +41 32 681 64 04	

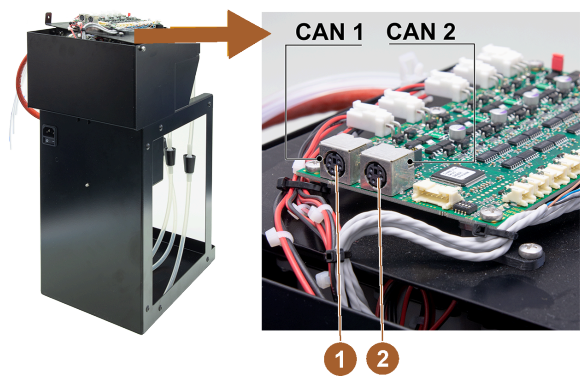
3Description du produit

3.1Vue d'ensemble



ill.: Aperçu de la machine à café

N°	Désignation	Explication
1	Adaptateur de tuyau (Plug&Clean)	Adaptateur du raccord à visser à la bouteille de sirop
2	Bouchon étanche perforé	Le bouchon étanche empêche les fuites accidentelles de liquide.
3	Extrémités des tuyaux	Les extrémités des tuyaux sont raccordées à l'adaptateur de tuyau de la machine à café. Ce raccord permet l'apport de sirop.
4	Raccordement au secteur avec interrupteur à bascule	Alimentation électrique pour le module de sirop avec interrupteur à bascule séparé pour allumer et éteindre l'appareil



ill.: Raccord de bus CAN

N°	Désignation	Explication
1	Bus CAN 1	Interface de communication entre la machine à café et la station de sirop

N°	Désignation	Explication
2	Bus CAN 2	Interface de communication entre la machine à café et d'autres appareils complémentaires (p. ex. un système de lait)

4 Installation et mise en service

4.1 Activer le Flavour Point



ill.: Interrupteur d'alimentation

1. S'assurer que l'encombrement prévu est stable, horizontal et plan de façon à ce qu'il ne puisse pas se déformer sous le poids de du Flavour Point.
2. Éteignez la machine à café.
3. Raccordez l'extrémité du tuyau pour sirop Flavour Point au raccord prévu à cet effet côté de la machine à café.
4. Raccordez le câble de commande de bus CAN 1 à la machine à café.
5. Raccordez le câble de commande de bus CAN 2 à l'appareil complémentaire (p. ex. système de lait).
6. Raccordez la fiche secteur au réseau électrique.
7. Mettez l'interrupteur à bascule en position « I ».
 - ✓ Position « I », Flavour Point est activé.
8. Allumez la machine à café.
 - ✓ Flavour Point se raccorde maintenant à la machine à café.
9. Lancez la routine de mise en service de la machine à café.



Les détails relatifs à la routine de mise en service sont indiqués dans le manuel d'utilisation de la machine à café concernée.

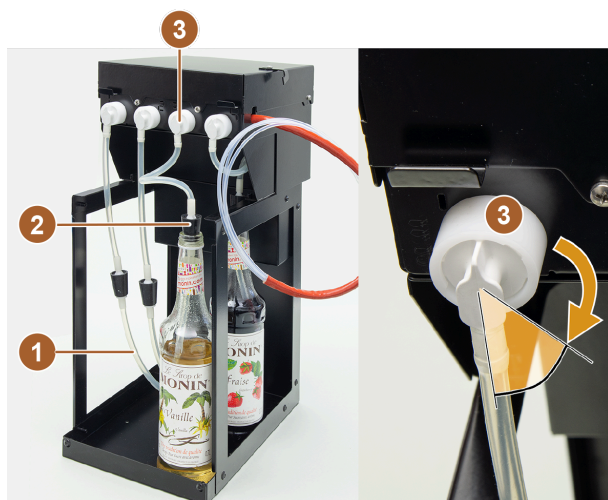
4.2 Remplir le Flavour Point



ATTENTION

Danger pour la santé !

- ▶ Ne traitez que des produits adaptés à la consommation et à l'utilisation avec Flavour Point.
- ▶ Le Flavour Point ne peut être utilisé que pour la mise à disposition de sirop et d'ingrédients correspondants dans les bouteilles adaptées.
- ▶ N'utilisez pas de liquides qui doivent être refroidis.



ill.: Désignation des pièces Flavour Point

1. Installez la bouteille de sirop dans le Flavour Point.
2. Retirez le bouchon de la bouteille et insérez le tuyau [1] avec le bouchon [2] dans la bouteille.
3. Enfoncez fermement le bouchon [2] dans la bouteille.
4. Insérez l'adaptateur de tuyau (adaptateur Plug&Clean) [3] dans le Flavour Point et bloquez la fermeture à baïonnette en la tournant vers la droite.
5. Répétez les étapes susmentionnées pour toutes les bouteilles de sirop.

5 Nettoyage

5.1 Concept de nettoyage HACCP



ATTENTION

Danger pour la santé/hygiène

Si des bouteilles individuelles ou le Flavour Point dans son intégralité ne sont pas utilisés pendant une période prolongée, les germes peuvent se multiplier et le sirop peut sécher.

- Effectuez un nettoyage avant et après des arrêts de fonctionnement de plusieurs jours.
- Respectez également les instructions de nettoyage de la machine à café.
- Remplacez les tuyaux à intervalles réguliers.
- Respectez toutes les consignes d'hygiène.
- Respectez le concept de nettoyage HACCP.

Tous les produits de nettoyage conviennent parfaitement aux programmes de nettoyage.

HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point

Le concept de nettoyage HACCP est censé garantir la sécurité alimentaire. Les dangers liés au processus de préparation des denrées alimentaires ou découlant de produits finis sont examinés et les risques sont évalués. Les risques sont réduits au moyen de mesures adaptées.

Une installation, une maintenance, un entretien et un nettoyage corrects garantissent que les appareils complémentaires de la société Schaefer AG sont conformes aux exigences HACCP.

5.2 Intervalles de nettoyage

Quotidien ¹	Hebdomadaire ²	En cas de besoin ³	En option
Nettoyage automatique			
x			Rinçage automatique (si programmé)
Programme de nettoyage			
	x	0	Flavour Point (système de sirop) pour changement de bouteille
Nettoyages manuels			
		0	Nettoyer les appareils complémentaires

1 Au moins une fois par jour, plus souvent au besoin

2 Au moins une fois par semaine, plus souvent au besoin

3 S'il y a des salissures

Les programmes de nettoyage guidés à l'écran sont exécutés en fonction du plan de nettoyage défini. En outre, ils peuvent être exécutés manuellement à tout moment à l'aide du **nettoyage supplémentaire**.

5.3 Nettoyer Flavour Point

Un nettoyage régulier est une condition essentielle à un fonctionnement sans défauts et à une qualité de boisson optimale.



REMARQUE

Dompage provoqué par un nettoyage non conforme

Le nettoyage peut provoquer des rayures ou des éraflures.

- ▶ Ne nettoyez pas avec de la poudre abrasive ou des produits similaires.
- ▶ Ne pas utiliser de produit nettoyant agressif. De l'eau froide ou tiède suffit pour le nettoyage extérieur. Si cela est nécessaire, vous pouvez utiliser des produits vaisselle courants.
- ▶ Utilisez exclusivement des chiffons doux.
- ▶ Nettoyez l'intérieur de l'appareil avant des arrêts de fonctionnement prolongés.
- ▶ L'appareil ne peut pas être nettoyé au jet d'eau.



ill.: Nettoyage Flavour Point

Tenir les ustensiles nécessaires à disposition avant le programme de nettoyage :

- Récipient de nettoyage
- Chiffon propre et humide (chiffon à nettoyer)

Le nettoyage a lieu via la machine à café Schaerer raccordée. Un programme de nettoyage est démarré sur l'écran tactile de la machine à café.

1. Veuillez suivre les instructions indiquées.
2. Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide. Essuyez-le ensuite avec un chiffon fin en laine ou en daim.
3. Pour le nettoyage (hygiénisation), n'utiliser que de l'eau chaude, pas de produit de nettoyage.
4. Pour le nettoyage (hygiénisation), n'utiliser que de l'eau chaude, pas de produit de nettoyage.

6 Dépannage

Défaut possible	Instruction
La machine à café ne détecte pas Flavour Point.	► Vérifier : l'appareil est-il en marche ? ► Vérifier : la prise secteur est-elle branchée ? ► Vérifier : le fusible sur site est-il défectueux ? ► Vérifier : liaison nodale CAN à la machine à café
Le message vide ne signale rien.	► Vérifier : liaison nodale CAN à la machine à café

7 Désinstallation

Fin de vie

Une fois que l'appareil a atteint sa fin de vie, le démonter et l'éliminer de façon écologique.

8 Élimination



L'appareil doit être éliminé de manière conforme, dans le respect des réglementations locales applicables.

- Contactez le partenaire de service après-vente.

Sauf accord de reprise ou d'élimination, confiez les composants démontés à un service de recyclage.

- Mettez les métaux au rebut.
- Recyclez les éléments en plastique.
- Éliminez les composants restants en les triant par type de matériau.