

# Schaerer Coffee Soul

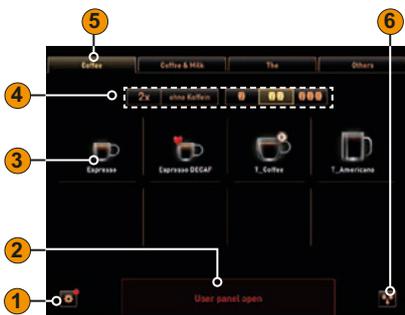
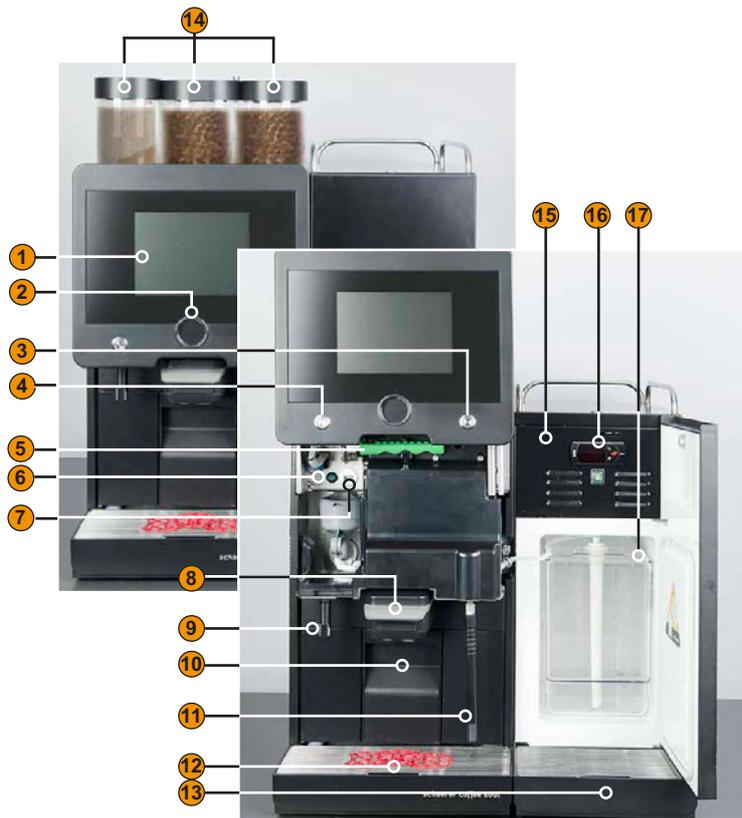
---

## Manuel d'utilisation

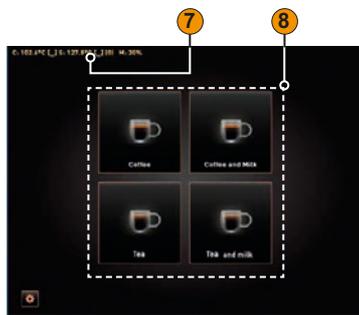
V03 / 07.2018



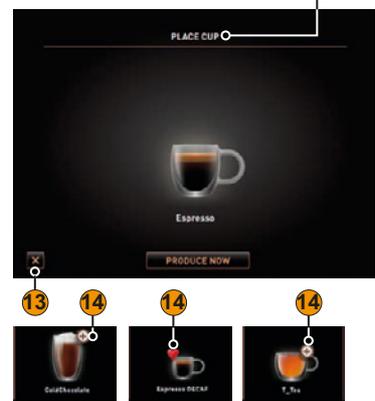
- 2 Manomètre numérique
- 3 Touche vapeur (option)
- 4 Touche eau chaude (option)
- 5 Déverrouillage récipients à grain et poudre
- 6 Touche machine ON
- 7 Prise USB
- 8 Sortie des boissons
- 9 Distribution d'eau chaude (option)
- 10 Bac à marc
- 11 Lance à vapeur (option)
- 12 Bac collecteur machine
- 13 Bac collecteur unité frigorifique
- 14 1 récipient à grains (standard)
- 15 Unité frigorifique (standard)
- 16 Éléments de commande de l'unité frigorifique
- 17 Récipient à lait cpl. (standard)



- 1 Menu Maintenance
- 2 Message d'erreur
- 3 Zones de boissons disponibles
- 4 Options de boisson
- 5 Interface utilisateur avec max. 4 registres de boissons
- 6 Rinçages machine
- 7 Info rapide (températures)



- 8 Interface utilisateur avec groupes de boissons
- 9 Options distribution des boissons
- 10 Zone [<] Retour
- 11 Zone [Démarrer la distribution]
- 12 Demande d'action
- 13 Annuler sélection
- 14 Symboles des options de la boisson



# Schaerer Coffee Soul

---

## Manuel d'utilisation

V03 / 07.2018

---

**Editeur**

Schaerer SA, Case postale 336, Allmendweg 8, CH-4528 Zuchwil

---

**Edition**

Version 03 | 07.2018

---

**Logiciel**

V3.4.2

---

**Conception et rédaction**

Schaerer SA, Case postale 336, Allmendweg 8, CH-4528 Zuchwil

---

**Copyright ©**

Schaerer SA, Case postale 336, Allmendweg 8, 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 sont interdites sans autorisation écrite de Schaerer SA. Ceci s'applique à l'ensemble du document ainsi qu'à tous les paragraphes qu'il contient. Le contenu de ce document se base sur les données les plus récentes disponibles au moment de la publication. La société Schaerer SA se réserve le droit d'effectuer à tout moment des modifications sans nouvelle publication. Tous les schémas, illustrations et messages affichés sur 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 SA répond uniquement du contenu du document original allemand.

# Sommaire

<b>1 Introduction</b> .....	<b>6</b>	5.4.1 machine à café .....	41
1.1 Bienvenue .....	6	5.4.2 Appareils complémentaires .....	41
1.2 Signes et symboles .....	6	5.5 Fenêtre principale de l'écran tactile .....	45
<b>2 Consignes générales de sécurité</b> .....	<b>8</b>	5.5.1 Vue d'ensemble de l'interface utilisateur .....	45
2.1 Danger pour l'utilisateur .....	8	5.5.2 Vue d'ensemble des zones de l'écran tactile .....	47
2.2 Danger pour la machine .....	11	5.5.3 Profil [log-in/log-out] .....	50
<b>3 Description du produit</b> .....	<b>13</b>	5.5.4 Vue d'ensemble du menu Maintenance .....	52
3.1 Utilisation conforme .....	13	5.5.5 Ensemble des fonctions du menu Maintenance .....	53
3.2 Contenu de la livraison et accessoires .....	14	5.6 Remplissage et raccordement .....	56
3.3 Options et appareils complémentaires .....	15	5.6.1 Grains de café .....	56
3.4 Caractéristiques techniques .....	20	5.6.2 Eau .....	57
3.5 Plaque signalétique .....	21	5.6.3 Poudre pour distributeur automatique (Option) .....	57
3.5.1 Désignation du type et du modèle .....	21	5.6.4 Système de lait Best Foam™ (Option) .....	58
3.6 Types de boisson et rendement .....	21	5.7 Positionner la sortie des boissons et les tasses .....	60
3.7 Déclaration de conformité .....	22	5.7.1 Positionnement de la sortie des boissons .....	60
3.7.1 Adresse du fabricant .....	22	5.7.2 Aide au positionnement de tasses .....	61
3.7.2 Normes appliquées .....	22	5.8 Sélection de boisson .....	62
<b>4 Installation et mise en service</b> .....	<b>24</b>	5.8.1 Aperçu de la sélection de boissons .....	62
4.1 Mise en place .....	24	5.8.2 Étapes à suivre pour la sélection de boissons .....	63
4.1.1 Site d'utilisation .....	24	5.8.3 Boisson à base de café avec	
4.1.2 Climat .....	25	réceptacle d'insertion manuelle .....	65
4.2 Alimentation électrique .....	25	5.8.4 Eau chaude ou vapeur externe (Option) .....	66
4.2.1 Conditions .....	25	5.9 Options de distribution .....	67
4.2.2 Câble secteur .....	26	5.9.1 Interruption de la distribution en cours .....	67
4.2.3 Puissances connectées .....	26	5.9.2 Présélection de boisson .....	67
4.3 Raccordement de l'eau / écoulement de l'eau .....	26	5.9.3 Zone tactile [Rinçage tiède] .....	68
4.3.1 Conditions .....	26	5.10 Distribution des boissons avec	
4.3.2 Puissances connectées .....	27	système de décompte (Option) .....	68
4.3.3 Réservoir à eau potable et à eau usée externe .....	27	5.10.1 Paiement des boissons (Option) .....	68
4.4 Installation .....	27	5.10.2 Affichage du crédit (Option) .....	70
4.4.1 Déballage de la machine .....	27	5.10.3 Annuler sélection des boissons (Option) .....	70
4.4.2 Raccordement au secteur .....	28	5.11 Vidage .....	70
4.4.3 Raccordements appareils		5.11.1 Bac à marc .....	70
complémentaires (Option) .....	29	5.11.2 Eaux usées .....	71
4.4.4 Vanne écrasante du raccord de lait .....	32	5.12 Conditions de transport .....	72
4.4.5 Programme de mise en service automatique .....	33	5.13 Mise à l'arrêt .....	72
4.5 Désinstallation et mise au rebut .....	33	5.13.1 Fin de l'utilisation .....	72
<b>5 Utilisation</b> .....	<b>34</b>	5.13.2 Périodes d'arrêt prolongées (à partir d'1 semaine) .....	73
5.1 panneau de sélection .....	34	5.13.3 Éteindre les appareils complémentaires .....	74
5.1.1 Ouvrir le panneau de sélection .....	34	<b>6 Nettoyage</b> .....	<b>75</b>
5.1.2 Fermer le panneau de sélection .....	34	6.1 Intervalles de nettoyage .....	75
5.2 Éléments de commande sur la machine .....	35	6.2 Plan de nettoyage actif .....	75
5.2.1 Éléments de commande machine à l'extérieur .....	35	6.2.1 Plan de nettoyage « Schaeerer Default » .....	76
5.2.2 Éléments de commande machine à l'intérieur .....	37	6.2.2 Plan de nettoyage « Manuel » .....	77
5.3 Contrôle avant la mise en marche .....	40	6.3 Niveaux de nettoyage .....	77
5.4 Mise en marche .....	41	6.4 Demande de nettoyage .....	78
		6.5 Nettoyage obligatoire .....	80
		6.6 Produit de nettoyage .....	80
		6.6.1 Pastille de nettoyage « Coffeepure tabs » .....	80

6.6.2 Poudre de nettoyage pour le système de lait (Milkpure powder Box) . . . . .	81	8.6.2 Info (décompte et de tenue de compte réduite) . .	133
6.7 Intervalles de rinçage . . . . .	81	8.7 Profil du chef de service . . . . .	135
6.8 Avant chaque remplissage . . . . .	82	8.7.1 Configuration (chef de service) . . . . .	136
6.8.1 Réservoir d'eau potable externe (Option) . . . . .	82	8.7.2 Info (chef de service) . . . . .	136
6.9 Nettoyage quotidien de la machine . . . . .	82	8.8 Profil du responsable qualité . . . . .	140
6.9.1 Programme de nettoyage guidé à l'écran . . . . .	82	8.8.1 Configuration (responsable de la qualité) . . . . .	141
6.9.2 Nettoyer le bac à marc . . . . .	88	8.8.2 Info (responsable de la qualité) . . . . .	141
6.9.3 Nettoyer la chambre d'infusion . . . . .	88	8.9 Profil du responsable de la machine . . . . .	142
6.9.4 Nettoyer le bac collecteur et la grille de l'égouttoir . . . . .	89	8.9.1 Configuration (responsable machine) . . . . .	142
6.9.5 Nettoyer le réservoir à lait (Option) . . . . .	89	8.9.2 Info (responsable de la machine) . . . . .	142
6.9.6 Nettoyer l'unité frigorifique (Option) . . . . .	90	<b>9 Élimination des dérangements . . . . .</b>	<b>143</b>
6.9.7 Nettoyer l'écran tactile . . . . .	90	9.1 Fenêtre « Info Smart » . . . . .	143
6.9.8 Nettoyage de la lance à vapeur (Option) . . . . .	91	9.2 Dérangements avec message affiché . . . . .	145
6.9.9 Nettoyer le réservoir d'eau potable externe (Option) . . . . .	91	9.3 Dérangements sans message à l'écran . . . . .	149
6.9.10 Nettoyer le réservoir à eau usée externe (Option) . . . . .	92	<b>10 Mesures de précaution . . . . .</b>	<b>150</b>
6.9.11 Nettoyer les appareils complémentaires (Option) . . . . .	92	10.1 Produit de nettoyage . . . . .	150
6.10 Nettoyage hebdomadaire . . . . .	92	10.1.1 Utilisation . . . . .	150
6.10.1 Nettoyer le récipient à grains . . . . .	92	10.1.2 Stockage . . . . .	150
6.11 En cas de besoin . . . . .	93	10.1.3 Élimination . . . . .	150
6.11.1 Nettoyer la partie inférieure sortie des boissons . . . . .	93	10.1.4 Numéros à appeler en cas d'urgence . . . . .	150
6.11.2 Nettoyer le percolateur . . . . .	94	10.2 Consignes d'hygiène . . . . .	151
6.11.3 Nettoyer le récipient à poudre (Option) . . . . .	96	10.2.1 Eau . . . . .	151
6.11.4 Dégivrage de l'unité frigorifique (Option) . . . . .	97	10.2.2 Café . . . . .	151
6.11.5 Nettoyer les surfaces extérieures . . . . .	98	10.2.3 Lait . . . . .	152
6.12 Concept de nettoyage HACCP . . . . .	98	10.2.4 Poudre pour distributeur automatique / poudre instantanée . . . . .	152
6.12.1 Conditions et instructions de nettoyage . . . . .	98	<b>11 Responsabilité . . . . .</b>	<b>153</b>
<b>7 Service et maintenance . . . . .</b>	<b>100</b>	11.1 Obligations de l'exploitant . . . . .	153
7.1 Détartrage . . . . .	100	11.2 Droits de garantie et responsabilité . . . . .	153
7.1.1 Détartrant « Uptime ! » . . . . .	100		
7.1.2 Cartouche de détartrage . . . . .	100		
7.1.3 Détartrage préparation . . . . .	101		
7.1.4 Ouvrir le programme de détartrage . . . . .	102		
7.1.5 Suites d'étapes du programme de détartrage . . . . .	102		
7.1.6 Élimination de la cartouche de détartrage . . . . .	107		
7.2 Filtre à eau externe . . . . .	107		
7.3 Maintenance machine à café . . . . .	107		
7.3.1 Routine de maintenance . . . . .	107		
<b>8 Programmation . . . . .</b>	<b>108</b>		
8.1 Vue d'ensemble . . . . .	108		
8.2 Navigation . . . . .	108		
8.3 Connexion USB . . . . .	112		
8.4 Profils . . . . .	112		
8.4.1 Aperçu des autorisations des profils . . . . .	112		
8.5 Profil du technicien . . . . .	113		
8.5.1 Système (technicien) . . . . .	114		
8.5.2 Configuration (technicien) . . . . .	116		
8.5.3 Maintenance (technicien) . . . . .	117		
8.5.4 Info (technicien) . . . . .	119		
8.6 Profil décompte et de tenue de compte réduite . . . . .	123		
8.6.1 Configuration (décompte et de tenue de compte réduite) . . . . .	124		

# 1 Introduction

## 1.1 Bienvenue

Cette machine à café incarne la nouvelle génération de distributeurs automatiques de café. Nous avons investi dans la construction les compétences clés de notre entreprise ainsi que plusieurs dizaines d'années d'expérience.

La présente notice d'utilisation décrit la machine à café ainsi que son utilisation et son nettoyage. Si la machine à café n'est pas utilisée conformément aux instructions, toute responsabilité est exclue en cas de dommages. Cette notice d'utilisation ne peut pas tenir compte de toutes les utilisations possibles ! Pour de plus amples informations, veuillez vous adresser à notre service après-vente.

Pour profiter au maximum de la machine à café, il est important de l'utiliser et de l'entretenir correctement. Lisez attentivement la notice d'utilisation avant la première mise en service et conservez-la à portée de main.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouvelle machine à café !

## 1.2 Signes et symboles



Voir également le chapitre « Consignes générales de sécurité ».

Les signes et les symboles suivants sont utilisés dans cette notice d'utilisation pour attirer l'attention sur les dangers et les particularités :



### **⚠ Danger**

**Situation dangereuse imminente pouvant entraîner la mort ou des blessures graves par électrocution.**

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.**

Respectez impérativement les mesures décrites dans cette notice afin d'éviter ce danger.



### **⚠ ATTENTION**

**Liquide brûlant. Situation de danger pouvant causer des brûlures par vapeur. Ce danger provient des sorties. N'est signalé par la suite que par le symbole.**

Respectez impérativement les mesures décrites dans cette notice afin d'éviter ce danger.

**! ATTENTION**

Vapeur brûlante. Situation de danger pouvant causer des brûlures par vapeur. Ce danger provient des dispositifs de distribution. N'est signalé par la suite que par le symbole.

Respectez impérativement les mesures décrites dans cette notice afin d'éviter ce danger.

**! ATTENTION**

Surface brûlante. Situation de danger pouvant causer des blessures par brûlure. Ce danger provient des dispositifs de distribution et de chauffe-tasses (option). N'est signalé par la suite que par le symbole.

Respectez impérativement les mesures décrites dans cette notice afin d'éviter ce danger.

**! ATTENTION**

Risque d'écrasement. Situation de danger pouvant entraîner des blessures par contusion. N'est signalé par la suite que par un symbole.

Respectez impérativement les mesures décrites dans cette notice afin d'éviter ce danger.

**! AVERTISSEMENT**

Risque d'empoisonnement. Situation de danger pouvant causer des blessures par empoisonnement. N'est signalé par la suite que par un symbole.

Respectez impérativement les mesures décrites dans cette notice afin d'éviter ce danger.



## 2 Consignes générales de sécurité

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 le chapitre suivant sur la prévention des accidents et des troubles de santé est rigoureusement respecté.



Voir le chapitre *Demandez les consignes de sécurité auprès de Schaefer AG ou directement sur le site Internet (<http://www.schaerer.com/member>) pour les télécharger du MediaCentre.*

### 2.1 Danger pour l'utilisateur



#### **ATTENTION**

**Une manipulation non conforme aux instructions de la machine à café peut causer des blessures légères.**

Respectez impérativement les points suivants :

- Lire soigneusement le manuel d'utilisation avant d'utiliser la machine.
- Seul un technicien de service qualifié est autorisé à accéder à la zone d'entretien de la machine.
- N'utilisez pas la machine à café si elle ne fonctionne pas correctement ou si elle est endommagée.
- Les dispositifs de sécurité intégrés ne doivent être modifiés en aucune circonstance.
- Ne touchez jamais les pièces brûlantes de la machine.
- 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 de les avoir 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 doivent être effectués par des personnes qui disposent des connaissances et de l'expérience pratique relatives à l'appareil, notamment en termes de sécurité et d'hygiène.
- Placez la machine à café de façon à bien pouvoir effectuer les opérations d'entretien et de maintenance.
- Dans les applications en libre service et dans les applications avec service, un personnel spécialement formé doit surveiller la machine de façon à garantir le respect des mesures d'entretien. Un personnel adéquat doit rester à disposition pour les questions relatives à l'utilisation.
- Ne remplissez les récipients à grains que de grains, les récipients à poudre que de poudre pour distributeur automatique et le réceptacle d'insertion manuelle que de café moulu (ou d'une pastille de nettoyage pendant le nettoyage).

**! DANGER**

**Risque d'électrocution. Toute manipulation inadéquate des appareils électriques peut être la source d'une électrocution.**



Respectez impérativement les points suivants :

- Seul un électricien spécialisé doit procéder aux travaux sur les installations électriques.
- L'appareil doit être raccordé à un circuit électrique protégé (nous vous recommandons d'effectuer le raccord par un interrupteur de protection contre les courants de court-circuit).
- Vous devez respecter les directives applicables sur les basses tensions et/ou les réglementations et directives de sécurité locales et/ou nationales applicables.
- Le raccordement doit être mis à la terre conformément aux prescriptions et protégé contre les décharges électriques.
- La tension doit correspondre 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 ou débranchez l'appareil du secteur.
- Il doit être 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, ou la séparation doit être sécurisée à l'aide d'un dispositif de verrouillage.
- Seul un technicien qualifié du service après-vente est autorisé à remplacer le câble secteur.

**! ATTENTION**

**Les boissons contenant des additifs ou des restes d'additifs peuvent causer des allergies.**

Respectez impérativement les points suivants :

- En mode libre-service, un panneau avertisseur apposé près de la machine informe sur les additifs allergènes éventuellement utilisés.
- En mode service, le personnel formé à cet effet informe les consommateurs sur les additifs allergènes éventuellement utilisés.



## ⚠ AVERTISSEMENT

**Risque d'intoxication suite à l'ingurgitation de produit de nettoyage.**

Respectez impérativement les points suivants :

- Conservez les produits de nettoyage hors de portée des enfants et des personnes non autorisées.
- N'avalez pas les produits de nettoyage.
- Ne mélangez jamais les produits de nettoyage avec d'autres produits chimiques ou acides.
- Ne versez jamais de produit de nettoyage dans le récipient à lait.
- Ne versez jamais de produit de nettoyage dans le réservoir d'eau potable (interne / externe).
- Utilisez les produits de nettoyage et de détartrage conformément à leur domaine d'application (voir l'étiquette).
- Ne mangez pas et ne buvez pas lorsque vous utilisez des produits de nettoyage.
- Veillez à ce que les locaux soient aérés et ventilés correctement lorsque vous utilisez des produits de nettoyage.
- Portez des gants de protection lorsque vous utilisez des produits de nettoyage.
- Portez des lunettes de protection lorsque vous utilisez des produits de détartrage.
- Lavez-vous les mains minutieusement juste après avoir utilisé des produits de nettoyage.



*Avant d'utiliser les produits de nettoyage, lisez attentivement les informations indiquées sur l'emballage. Si vous n'avez pas de fiche de sécurité à votre disposition, demandez-la auprès de votre distributeur (reportez-vous à l'emballage du produit de nettoyage)*



## ⚠ ATTENTION

**Liquide brûlant. Risque de brûlure dans la zone de distribution des boissons, de l'eau chaude et de la vapeur.**

Ne mettez jamais vos mains sous les sorties pendant la distribution ou le nettoyage.



## ⚠ ATTENTION

**Surface brûlante. Les sorties et le percolateur peuvent être brûlants.**

Ne touchez la sortie que par les poignées prévues à cet effet.

Nettoyez le percolateur uniquement quand la machine à café est refroidie.



## ATTENTION

**Risque d'écrasement. Risque de contusion lors de la manipulation de tous les composants mobiles.**

Ne touchez la sortie que par les poignées prévues à cet effet.

Lorsque la machine à café est en marche, ne placez pas vos mains dans les récipients à grains ou à poudre ou dans l'ouverture du percolateur.

## 2.2

### Danger pour la machine



## REMARQUE

**Une manipulation inadéquate de la machine à café peut causer des dommages et des salissures.**

Respectez impérativement les points suivants :

- Si l'eau présente une dureté carbonatée de plus de 5°dKH, installez un filtre à eau en amont afin d'éviter un endommagement de la machine à café suite à l'entartrage.
- Pour des questions d'assurance, veuillez toujours à fermer la vanne d'alimentation principale (machine à café avec raccord d'eau fixe) et à couper l'interrupteur électrique général ou à débrancher la fiche secteur à la fin du service.
- Vous devez respecter les directives applicables sur les basses tensions et/ou les réglementations et directives de sécurité locales et/ou nationales applicables.
- N'utilisez pas l'appareil si l'alimentation en eau est coupée. Dans ce cas, les chaudières ne seraient pas de nouveau remplies et la pompe tournerait « à sec ».
- La société Schaerer AG recommande de monter une électrovanne aquastop au niveau du raccord d'eau (sur le site de l'installation) pour éviter des dégâts d'eau en cas de rupture de tuyau.
- Effectuez un nettoyage avant de remettre la machine à café en service après un arrêt prolongé (par exemple, après les congés).
- Protégez la machine à café des intempéries (gel, humidité, etc.).
- Seul un technicien qualifié du service après-vente est autorisé à éliminer les dérangements.
- Utilisez uniquement des pièces détachées d'origine de la société Schaerer AG.
- Signalez immédiatement les dommages et fuites reconnaissables de l'extérieur à un partenaire de service après-vente et faites remplacer ou réparer les pièces défectueuses.
- N'arrosez jamais l'appareil avec de l'eau et ne le nettoyez pas avec un nettoyeur haute pression.
- Ne posez pas l'appareil sur une surface qui pourrait être éclaboussée par un jet d'eau.
- Si vous utilisez du café caramélisé (café aromatisé), nettoyez le percolateur deux fois par jour.



## REMARQUE

**Une manipulation inadéquate de la machine à café peut causer des dommages et des salissures.**

Respectez impérativement les points suivants :

- Ne remplissez les récipients à grains que de grains, les récipients à poudre que de poudre pour distributeur automatique et le réceptacle d'insertion manuelle que de café moulu (ou d'une pastille de nettoyage pendant le nettoyage).
- N'utilisez jamais de café lyophilisé ; il reste collé au percolateur.
- Si la machine à café et / ou les appareils complémentaires sont transportés à des températures inférieures à 10 °C, la machine à café et / ou les appareils complémentaires doivent être entreposés pendant trois heures à la température ambiante avant de les brancher au secteur ou de les mettre en marche. Si ceci n'est pas respecté, il y a un risque de court-circuit ou d'endommagement des composants électriques dû à l'eau de condensation.
- Utilisez toujours le jeu de tuyaux neufs livré avec la machine (tuyau pour l'eau potable/les eaux usées). N'utilisez jamais de jeux de tuyaux usagés.

## 3 Description du produit

### 3.1 Utilisation conforme

La machine à café Schaerer Coffee Soul (SCSoul/SCS) est prévue pour la préparation de boissons à base de café, de l'eau chaude, des boissons lactées et des boissons à base de poudre (topping et chocolat), en plusieurs variétés et combinaisons dans des tasses, des gobelets, des verres ou des pots.

Cet appareil est destiné aux applications commerciales du secteur hôtelier, gastronomique et autres secteurs similaires. L'appareil peut être installé sur des lieux de libre-service et exploité sans surveillance. L'appareil peut être utilisé dans les magasins, bureaux ou environnements de travail similaires, hôtels, motels et pensions avec petit-déjeuner par des personnes ou des clients sans connaissance particulière du système.

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 de les avoir 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 doivent être effectués 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 de plus soumise aux « Conditions générales » de la société Schaerer AG et 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.*



#### REMARQUE

**Danger pour la machine. Une manipulation non conforme de la machine à café peut entraîner des dommages.**

La Schaerer Coffee Soul (SCSoul) ne doit absolument jamais être utilisée pour chauffer et distribuer des liquides autres que ceux qui ont été mentionnés ou que du lait froid (pasteurisé, homogénéisé, UHT).

## 3.2 Contenu de la livraison et accessoires

Nombre d'unités	Désignation	numéro de référence
Documentation		
1	Manuel d'utilisation	**
1*	Notice complémentaire chauffe-tasses + Cup & Cool	**
1*	Manuel d'utilisation de l'unité frigorifique d'appoint	**
Étendue de la livraison nettoyage/maintenance		
1	Set de livraison Milkpure powder & Coffeepure tabs système de lait	075350
1	Pinceau 75-40 (chambre d'infusion)	067409
1	Récipient de nettoyage 1l bl	33.2593.6000
1	Couvercle récipient de nettoyage 1l bl	33.2593.7000
1	Brosse de nettoyage	33.1521.9000
1	Pinceau de nettoyage (sortie des boissons)	062951
Étendue de la livraison machine		
1	Bac collecteur	079018
1	Grille égouttoir	079256
1	Cache connect. multip. carte impr.	079032
1	Plaque de raccord unité frig.	079266
Étendue de la livraison générale		
1	Mesurette	067111
1	Tuyau spiralé 20 PVC gr	074043
1	Aide positionnement des tasses 1 tasse	079518
1	Aide positionnement d. tasses 1-2 tasses	079519
1	Tuyau blindé DN8X1500 ÜM3/8-ÜM3/4 90°	33.2292.1000
1	Bride de tuyau 28 nylon noir	079530
1	Câble de commande CAN Mini-DIN 6 pôles 1m	079517
1*	Câble secteur CH 3x1mm <sup>2</sup> 10A 2fiches	063261*
Étendue de la livraison systèmes de lait*		
1	Récipient à lait + couvercle BKE 10l	074327
1	Adapt. tuyau Plug&Clean	33.2427.5000
1	Tuyau montant 260 récipient à lait	33.2496.6000
*	Composants du système de raccordement de lait gauche, SC ou CM	–
Accessoires détartrage***		
1	Cartouche de détartrage	079293

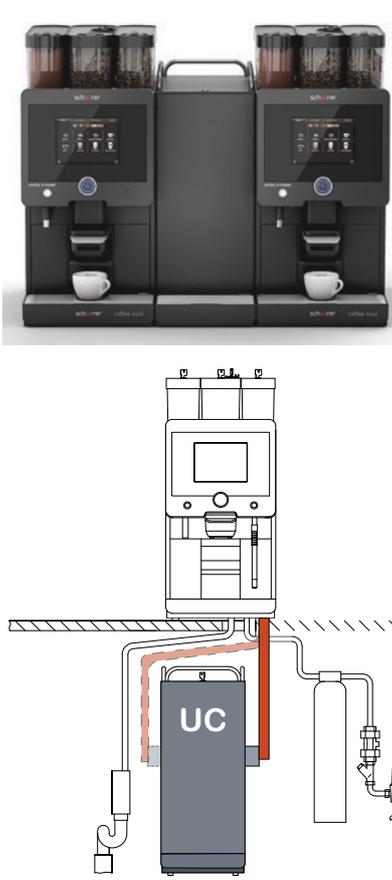
\* Selon le modèle de la machine.

\*\* Numéro de référence selon la langue.

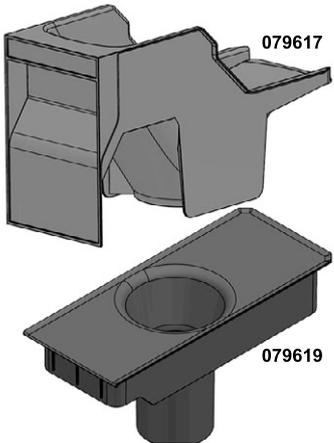
\*\*\* Non compris dans la livraison.

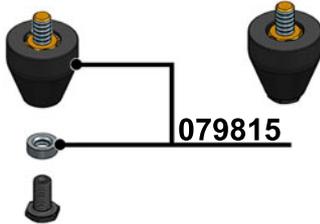
### 3.3 Options et appareils complémentaires

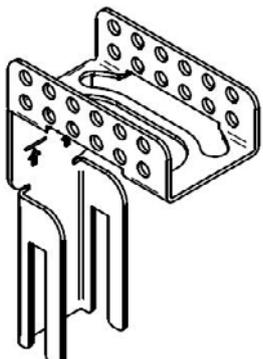
Exemple	option	Description
	<p>Lance à vapeur « Powersteam » (à droite de la sortie des boissons)</p>	<p>La lance à vapeur externe avec « Powersteam » permet de chauffer et de faire mousser manuellement et séparément le lait à la manière d'un barista.</p> <p>L'option « Lance à vapeur Powersteam » ne peut pas être ajoutée.</p>
	<p>Eau chaude externe (à gauche de la sortie des boissons)</p>	<p>La distribution d'eau chaude constitue une possibilité de distribution manuelle séparée située à gauche de la sortie des boissons.</p> <p>L'option « Eau chaude externe » ne peut pas être ajoutée.</p>
	<p>Deuxième moulin</p>	<p>Un deuxième moulin situé à droite du moulin central standard permet d'avoir à disposition des grains d'espresso ou des grains décaféinés.</p> <p>L'option « Deuxième moulin » ne peut pas être ajoutée.</p> <p>Variantes de récipients à grains (pas encore disponible) : récipient à grains standard 1200 g</p> <p>Récipient à grains étendu 2000 g</p> <p>Récipient à grains raccourci 1000 g</p>
	<p>Système poudre Choco ou topping</p>	<p>Un système de poudre situé à gauche du moulin central standard permet d'avoir à disposition de la poudre de chocolat et/ou de topping.</p> <p>L'option « Système de poudre » ne peut pas être ajoutée.</p>

Exemple	option	Description
	<p>Best Foam™ Système de lait</p>	<p>La fonction « Best Foam™ » constitue une solution intégrée de chauffage et de préparation de mousse de lait à la manière d'un barista.</p> <p>Il est possible de distribuer du lait froid et de la mousse de lait froide.</p> <p>L'option « Best Foam™ » ne peut pas être ajoutée.</p> <p>Une unité frigorifique est indispensable avec la fonction « Best Foam™ ».</p>
	<p>unité frigorifique d'appoint</p>	<p>L'unité frigorifique d'appoint peut être placée à gauche ou à droite de la machine à café. Un placement sous le comptoir est également possible. La machine à café est livrée par défaut avec un raccordement de lait vers la droite.</p> <p><i>Tout placement ailleurs qu'à droite de la machine requiert une transformation. La description de la transformation ainsi que les composants nécessaires sont joints à l'unité frigorifique d'appoint.</i></p> <p>L'unité frigorifique dispose d'un récipient à lait de 10 l et d'un bac collecteur intégré propre avec grille égouttoir.</p>
	<p>Unité frigorifique d'appoint pour Centre Milk (CM) Unité frigorifique d'appoint sous comptoir (UC)</p>	<p>L'unité frigorifique d'appoint peut également être placée entre deux machines et prend ainsi la fonction Centre Milk en charge.</p> <p>L'unité frigorifique d'appoint avec Centre Milk possède une alimentation en lait simultanée pour 2 machines.</p> <p>L'unité frigorifique d'appoint peut également être placée sous le comptoir (UC).</p> <p><i>Tout placement ailleurs qu'à droite de la machine requiert une transformation. La description de la transformation ainsi que les composants nécessaires sont joints à l'unité frigorifique d'appoint.</i></p>

Exemple	option	Description
	Unité frigorifique sous comptoir (UC)*	<p>L'unité frigorifique sous comptoir est placée sous la machine.</p> <p>L'unité frigorifique dispose d'un récipient à lait de 9,5 l.</p> <p>L'unité frigorifique sous comptoir avec Centre Milk possède une source de lait pour 2 machines.</p> <p><i>L'utilisation d'une unité frigorifique sous comptoir requiert une transformation. La description de la transformation ainsi que les composants nécessaires sont joints à l'unité frigorifique d'appoint.</i></p>
	Cup & Cool (étroit)	<p>L'appareil complémentaire Cup &amp; Cool étroit peut être placé à gauche ou à droite de la machine à café. La machine à café est livrée par défaut avec un raccordement de lait vers la droite.</p> <p><i>Tout placement ailleurs qu'à droite de la machine requiert une transformation. La description de la transformation ainsi que les composants nécessaires sont joints à l'unité frigorifique d'appoint.</i></p> <p>L'unité frigorifique dispose d'un récipient à lait de 4 l et offre de la place pour env. 45 à 198 tasses.</p>
	Cup & Cool (large) pour Centre Milk (CM)	<p>L'appareil complémentaire Cup &amp; Cool large peut être placé à gauche ou à droite de la machine à café. La machine à café est livrée par défaut avec un raccordement de lait vers la droite.</p> <p>L'appareil complémentaire Cup &amp; Cool peut également être placé entre deux machines et prend ainsi la fonction Centre Milk en charge.</p> <p>L'unité frigorifique dispose d'un récipient à lait de 9,5 l et offre de la place pour env. 44 à 160 tasses.</p> <p><i>Tout placement ailleurs qu'à droite de la machine requiert une transformation. La description de la transformation ainsi que les composants nécessaires sont joints à l'unité frigorifique d'appoint.</i></p>

Exemple	option	Description
	Unité frigorifique sous machine	<p>L'unité frigorifique sous machine peut être placée directement sous la machine à café. La machine à café est livrée par défaut avec un raccordement de lait vers la droite.</p> <p><i>L'utilisation d'une unité frigorifique sous machine requiert une transformation. La description de la transformation ainsi que les composants nécessaires sont joints à l'unité frigorifique sous machine.</i></p> <p>L'unité frigorifique dispose d'un récipient à lait de 9,5 l.</p>
	Réservoir à eau usée et à eau potable externe surveillé	<p>L'utilisation mobile de la machine à café est possible grâce au dispositif optionnel avec réservoir à eau usée et à eau potable externe.</p> <p>Les deux réservoirs possèdent une surveillance de niveau et peuvent être équipés à partir de la version logicielle v2.0.</p>
	Rejet du marc SC	<p>Le bac à marc et le fond de la machine à café présentent une ouverture qui se prolonge dans le comptoir. Le marc de café est récupéré dans un grand réservoir placé sous le comptoir.</p> <p>Un rejet du marc sous le comptoir augmente la capacité en termes de galettes de café rejetées.</p> <p>L'option « Rejet du marc SC » peut être ajoutée ultérieurement.</p>
	Pièces d'équipement du rejet du marc SC	<p>Le rejet du marc sous le comptoir peut être transformé sans aide et sans outils avec les pièces suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 079617 Bac à marc rejet marc sous comptoir</li> <li>• 079619 fond appareil rejet marc sous comptoir</li> </ul> <p>Le récipient collecteur sous comptoir n'est pas compris.</p>

Exemple	option	Description
	<p>Pieds de la machine Hauteur 40 mm</p>	<p>Les pieds de la machine augmentent la distance par rapport à la surface de pose de 40 mm.</p> 
	<p>Accélérateur de percolation</p>	<p>L'accélérateur de percolation permet de distribuer de grandes boissons (par ex. Americano) avec une efficacité et une qualité accrues.</p> <p>L'option « Accélérateur de percolation » peut être ajoutée ultérieurement.</p>
	<p>Systèmes de paiement*</p>	<p>(*) L'option Système de paiement n'est pas encore disponible.</p> <p>Il est possible de raccorder des systèmes de paiement disponibles sur le marché conforme à ma norme MDB.</p> <p>Interfaces possibles :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• MDB-S</li> <li>• DIVA2</li> <li>• DIVA2 Max</li> </ul> <p>Connexion à un système de débit ou de caisse :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• via protocole E</li> <li>• via protocole CSI</li> </ul> <p>Les contrôleurs de monnaie ou de jeton ou les rendeurs de monnaie peuvent être placés à gauche ou à droite de la machine.</p> <p>L'option « Système de paiement » peut être ajoutée ultérieurement.</p>

Exemple	option	Description
	Support du tuyau de l'écoulement des eaux usées	<p>Optimise l'écoulement et évite un retour des eaux usées.</p> <p>Le support est inséré au niveau de l'écoulement des eaux usées sur le lieu d'installation.</p> <p>L'extrémité du tuyau des eaux usées peut être fixé au support pour un écoulement optimal.</p>

### 3.4 Caractéristiques techniques

<b>Puissance nominale* Schaerer Coffee Soul</b>	Chaudière vapeur	Chaudière à eau
	3 000 W	3 000 W
<b>Température de service</b>	Chaudière vapeur	Chaudière à eau
Température de service minimale (T min.)	10 °C	10 °C
Température de service maximale (T max.)	192 °C	192 °C
Température de service	140 °C	95 °C
<b>Surpression</b>	Chaudière vapeur	Chaudière à eau
Surpression de fonctionnement	2,5 bar	2,5 bar
Surpression de service admissible (p max.)	12 bar	12 bar
Surpression de contrôle	24 bar	24 bar
<b>Capacités</b>		
Capacité d'eau potable	Raccord d'eau fixe	
Capacité des récipients à grains	par ±1200 g	
Capacité du bac à marc	60 – 70 galettes de café	
<b>Dimensions extérieures</b>		
Largeur sans appareil complémentaire	330 mm	
Largeur avec unité frigorifique	723 mm	
Hauteur, le récipient à grains et clé inclus	761 mm	
Profondeur	600 mm	
<b>Poids</b>		
Poids à vide	±55 kg	
<b>niveau de pression acoustique</b>		
Niveau de pression acoustique permanent	<70 dB (A)	

Sous réserve de modifications techniques.

\* Pour les versions spéciales, voir la plaque signalétique. Les valeurs indiquées se réfèrent à l'équipement de base.

\*\* Le niveau de pression acoustique pondéré A (slow) et Lpa (impulse) sur le lieu de travail du personnel utilisateur est inférieur à 70 dB (A) quel que soit le mode d'utilisation.

### 3.5 Plaque signalétique

La plaque signalétique se trouve sur la façade de la machine, derrière la tôle de droite :

- ▶ Sortir un peu le bac à marc de la machine pour avoir un meilleur accès.
- ▶ Rabattre la tôle à droite à côté du bac à marc.
- ▶ Indiquer les données mentionnées sur la plaque signalétique en cas de panne ou en cas de garantie.



<b>schaerer</b> 	
Designation	coffee machine
Manufacturer	Schaerer AG, Allmendweg 5 4528 Zuchwil, Switzerland
Typ	SCS
Nominal pressure	1.2 MPa (12 bar)
main pressure	0 - 1.0 MPa (0 - 10 bar)
Electrical Ratings	2900 - 3400W 220 - 240V~ 50/60Hz
Fuse on-site	16A
Serial No.	<b>1714610204</b>
<small>engineered and assembled in Switzerland</small>	



*Si la plaque signalétique de devant n'est plus lisible, une deuxième plaque signalétique se trouve à l'arrière, à l'intérieur de la machine. L'accès est réservé au technicien de service après-vente.*

#### 3.5.1 Désignation du type et du modèle

Type	Modèle
Schaerer Coffee Soul (SCSoul)	Aucunes variantes de modèle

### 3.6 Types de boisson et rendement

Les boissons suivantes peuvent être préparées, selon le modèle de la machine et ses options :

#### Débit de boissons par heure 230V CA une phase

Espresso 50-60 ml	± 180 tasses
Café 120 ml	± 180 tasses

Boissons	Standard	option
Ristretto	X	
Espresso	X	
Café / Café crème	X	
Petit pot (250 ml)	X	
Grand pot (500 ml)	X	
Americano		X
americano blanc		X
Café au lait / bol	X	
Cappuccino	X	
Latte Macchiato	X	
Espresso Macchiato	X	
Chocciatto		X
Chocolat chaud		X

Boissons	Standard	option
Flat White	X	
Lait froid	X	
Lait chaud	X	
Mousse de lait chaud	X	
Mousse de lait froid	X	
mousse de lait BestfoamTM	X	
eau chaude (intégrée)	X	
eau chaude externe		X
Vapeur		X
Boissons à base de poudre		X
Boissons instantanées		X
*cafés aux spiritueux	X	
(*) Pas encore disponible		



Voir également le chapitre « Commande » – « Sélection et distribution de boisson » – « Eau chaude ou vapeur externe ».

## 3.7 Déclaration de conformité

### 3.7.1 Adresse du fabricant

Fabricant	Responsable de la documentation
Schaerer AG Postfach 336 Allmendweg 8 CH-4528 Zuchwil T +41 (0)32 681 62 00 F +41 (0)32 681 64 04 info@schaerer.com www.schaerer.com	Schaerer AG Hans-Ulrich Hostettler Postfach Allmendweg 8 CH-4528 Zuchwil

### 3.7.2 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 répondre aux exigences, un système de gestion de la qualité certifié par le bureau DEKRA a été utilisé, conformément aux normes ISO 9001 et 14001.

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 déclaration de conformité CE	
directive relative aux machines 2006/42/CE	directive CEM 2014/30/UE
<ul style="list-style-type: none"> <li>EN 60335-1:2012</li> <li>EN 60335-2-75:2004 +A1 +A11 +A12 +A2</li> <li>EN 62233:2008</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>EN 55014-1:2006 +A1 +A2</li> <li>EN 55014-2:1997 +A1 +A2 +AC</li> <li>EN 61000-3-2:2014</li> <li>EN 61000-3-3:2013</li> </ul>

Directive RoHS 2011/65/UE

**Pour le respect des règlements européens**

- Règlement (UE) N° 10/2011
- Règlement (CE) N° 1935/2004
- Règlement (CE) N° 2023/2006
- DEEE 2012/19/CE

**International (CB)**

## Savety

- CEI 60335
- CEI 60335-2-75

## CEM

- CISPR 14-1
- CISPR 14-2
- CEI 61000-3-2
- CEI 61000-3-3

## 4 Installation et mise en service



La machine doit être installée conformément aux réglementations fédérales, nationales ou locales relatives aux installations électriques et sanitaires. Ceci implique un dispositif de sécurité anti-retour adéquat.



### ATTENTION

Les matériaux d'emballage à bords tranchants peuvent causer des blessures. Couper des bandes de tension peut provoquer des blessures oculaires.

Pour déballer la machine, porter des gants et des lunettes de protection.



### ATTENTION

Les saletés dans la pompe à lait sirop peuvent causer des problèmes de santé.

Après l'installation, la mise en service ou une remise en service, il est obligatoire d'exécuter un nettoyage.

Lancer un programme de nettoyage guidé à l'écran avant la première distribution de boissons.



Voir le chapitre « Nettoyage » – « Nettoyage quotidien de la machine » – « Programme de nettoyage guidé à l'écran ».

### 4.1 Mise en place

#### 4.1.1 Site d'utilisation



### REMARQUE

**Danger pour la machine. Choisissez l'emplacement de la machine à café en respectant les conditions mentionnées ci-dessous. Si celles-ci ne sont pas garanties, la machine risque d'être endommagée.**

Respectez impérativement les conditions suivantes :

- La surface prévue doit être stable, horizontale et plane de façon à ce qu'elle ne puisse pas se déformer sous le poids de la machine à café.
- La machine à café ne doit pas être placée sur des surfaces chaudes ni à proximité de sources de chaleur.
- Posez la machine à café de façon à ce qu'elle puisse être surveillée à tout moment par un personnel qualifié.
- Effectuez les raccordements nécessaires selon les schémas du site d'installation jusqu'à 1 m du lieu où sera placée la machine.
- Respectez les réglementations locales en vigueur en matière de technique culinaire.

Prévoyez des espaces libres pour permettre les travaux de maintenance et l'utilisation :

- Laissez assez de place vers le haut afin de pouvoir remplir la machine de grains de café.
- Laissez un espace de 5 cm min. entre l'arrière de la machine et le mur (circulation de l'air).

## 4.1.2 Climat



### REMARQUE

**Danger pour la machine. Choisissez l'emplacement de la machine à café en respectant les conditions climatiques mentionnées ci-dessous. Si celles-ci ne sont pas garanties, la machine risque d'être endommagée.**

Respecter impérativement les conditions suivantes :

- Température ambiante entre 10 °C et 40 °C.
- Humidité relative de 80 % HR max.
- La machine à café est exclusivement destinée à une utilisation à l'intérieur. N'utilisez jamais la machine à l'extérieur et ne l'exposez jamais aux intempéries (pluie, neige, gel) !

Si la machine à café a été exposée à des températures négatives :

- Contactez le service après-vente avant sa mise en service.

## 4.2 Alimentation électrique

### 4.2.1 Conditions

Le raccordement électrique doit être effectué conformément aux dispositions en vigueur dans le pays d'installation. La tension indiquée sur la plaque signalétique doit être identique à la tension secteur du lieu d'installation.



### DANGER

**Risque d'électrocution ! Situation dangereuse imminente pouvant entraîner la mort ou des blessures graves par électrocution.**

Respectez impérativement les points suivants :

- La phase doit être protégée par un fusible dont l'ampérage correspond à celui indiqué sur la plaque signalétique !
- Il doit être possible de déconnecter l'appareil du réseau électrique sur tous les pôles.
- \*L'installation électrique sur site doit être conforme à la norme IEC 364 (DIN VDE 0100). Pour augmenter la sécurité, un disjoncteur de protection FI avec un courant de perte nominal de 30 mA conforme à la norme EN 61008 doit être placé en amont de l'appareil. (Les disjoncteurs de défaut de courant de type B garantissent une réaction en bas de courants de fuite également. Ceci permet d'obtenir un plus haut degré de qualité.)
- Ne jamais enclencher appareil dont le cordon d'alimentation est endommagé. Faites remplacer immédiatement un câble secteur défectueux ou un connecteur défectueux par un technicien qualifié du service après-vente.
- La société Schaefer AG déconseille l'utilisation d'une rallonge ! Si une rallonge est tout de même utilisée (section minimum : 1,5 mm<sup>2</sup>), respectez les données du fabricant du câble (manuel d'utilisation) et les directives en vigueur dans le pays d'installation.
- Posez le câble secteur de façon à ce que personne ne puisse trébucher. Ne tirez pas les câbles sur des coins ou des arêtes vives, ne les pincez pas et ne les laissez pas pendre librement dans la pièce. Par ailleurs, ne posez pas les câbles sur des objets brûlants et protégez-les des effets de l'huile et des produits de nettoyage agressifs.
- Ne soulevez ou ne tirez jamais l'appareil par le câble secteur. Ne débranchez jamais la fiche de la prise murale en tirant sur le câble secteur. Ne touchez jamais le câble et le connecteur avec des mains mouillées ! Quelles que soient les circonstances, ne branchez jamais une fiche mouillée à la prise murale !

## 4.2.2 Câble secteur



### **DANGER**

**Danger pour l'utilisateur. Risques d'électrocution et d'incendie si le câble secteur n'est pas un câble d'origine ou est défectueux ! Utilisez un câble secteur d'origine.**

Respectez impérativement les mesures décrites dans cette notice afin d'éviter ce danger :

- Le câble secteur d'origine spécifique à chaque pays est disponible auprès de votre partenaire du service après-vente.
- Les câbles secteur qui se raccordent des deux côtés peuvent évidemment être remplacés.
- Les câbles secteur fixés sur les machines doivent être remplacés par un technicien du service après-vente.

## 4.2.3 Puissances connectées

LS Secteur	Puissances connectées*			Fusibles (côté client)	Câble de raccordement Section de conducteur
1L, N, PE	220 – 240 V AC	50/ 60 Hz	3 000 -3 600 W	16 A	3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
1L, N, PE	220 – 240 V AC	50/ 60 Hz	6 000-7 000 W	30 A	3 x 4 mm <sup>2</sup>
2L, PE	200 – 220 V AC	50/ 60 Hz	2 600-3 200 W	15 A	3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
2L, PE	200 – 220 V AC	50/ 60 Hz	4 700-5 800 W	25 A	3 x 2,5 mm <sup>2</sup>
3L, PE	200 – 220 V AC	50/ 60 Hz	4 700-5 800 W	3x 20 A	4 x 2,5 mm <sup>2</sup>
3L, N, PE	380 – 415 V AC	50/ 60 Hz	5 700-6 400 W	3x 16 A	5 x 1,5 mm <sup>2</sup> (10 AWG)

\* Selon le modèle de la machine.

## 4.3 Raccordement de l'eau / écoulement de l'eau

### 4.3.1 Conditions



### **REMARQUE**

**Un mauvais matériel et de mauvaises valeurs de l'eau risquent d'endommager la machine. Respectez impérativement les mesures décrites dans cette notice afin d'éviter ce danger.**

Respectez impérativement les points suivants :

- L'eau doit être propre et sa teneur en chlore ne doit pas dépasser 50 mg par litre.
- Ne raccordez pas la machine à de l'eau pure osmosée ou à toute autre eau agressive.
- La dureté carbonatée ne doit pas dépasser 5 à 6 °dKH (dureté carbonatée allemande) ou 8,9 à 10,7 °fKH (dureté carbonatée française) et la valeur de dureté totale doit toujours être supérieure à la dureté carbonatée.
- La dureté carbonatée minimale est de 5 °dKH ou 8,9 °fKH. Le pH doit être compris entre 6,5 et 7.
- Utilisez toujours le jeu de tuyaux neufs livré avec la machine (tuyau d'eau potable / des eaux usées).

Le raccord d'alimentation en eau doit être conforme aux réglementations et recommandations locales applicables. Si la machine est raccordée à une conduite d'eau nouvellement installée, la conduite et le tuyau d'alimentation doivent être rincés abondamment afin qu'aucune saleté ne s'infilte dans la machine.

La machine à café doit être raccordée à une conduite d'eau potable installée sur place et équipée d'un robinet d'arrêt. Le montage s'effectue par le tuyau de refoulement auparavant monté et le raccord fileté G 3/8" connecté au système de limitation de pression installé sur le robinet d'eau (à régler sur 0.3 MPa (3 bar)).

Il est nécessaire que la machine soit équipée d'un système d'écoulement des eaux usées. Le tuyau pour les eaux usées résistant aux températures fourni se raccorde sur le site d'installation à un siphon. Le tuyau pour les eaux usées doit être incliné vers le raccordement pour éviter tout effet de siphonnage.

Les machines avec réservoir à eau potable ou usée externe se raccordent directement. Une surveillance de niveau correspondante est disponible.



La « notice complémentaire sur la qualité de l'eau » contient des informations sur l'enregistrement des valeurs de l'eau et sur l'utilisation des différents modes de filtration. Demandez cette notice complémentaire auprès de Schae-  
rer AG ou allez directement sur le site Internet (<http://www.schaerer.com/member>) pour la télécharger du MediaCentre.

#### 4.3.2 Puissances connectées

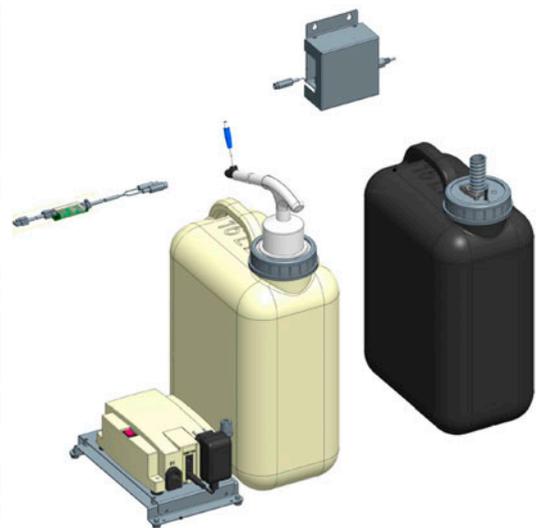
Pression hydraulique	Recommandée :	0.1 – 0.6 MPa (1 – 6 bar)
	Maximum :	1,0 MPa (10 bar)
Température d'entrée de l'eau	Minimum :	10 °C
	Maximum :	30 °C

#### 4.3.3 Réservoir à eau potable et à eau usée externe

La machine à café SCSoul peut être utilisée avec un réservoir d'eau potable et d'eau usagée externe en option.



Le manuel de transformation « Réservoir eau potable et usée surveillé SCSoul » contient des informations relatives à la mise en place et au raccordement du réservoir à eau potable et eau usée externe. Demandez le manuel de transformation auprès de Schae-  
rer AG ou allez directement sur le site Internet (<http://www.schaerer.com/member>) pour le télécharger du MediaCentre.



## 4.4 Installation

### 4.4.1 Déballage de la machine



Lisez attentivement les chapitres « Mise en place » et « Alimentation en énergie » avant de commencer l'installation !

- ▶ Retirez la machine de son emballage.
- ▶ Vérifiez si l'emballage contient des accessoires livrés avec l'appareil.
- ▶ Retirez les accessoires livrés avec la machine du bac à marc et du réservoir à eau.
- ▶ Conservez l'emballage d'origine en vue d'un éventuel retour de la marchandise.

#### 4.4.2 Raccordement au secteur

SCSoul jusqu'à 16 A (2600 W – 3600 W)



*Pour une meilleure accessibilité, placer l'arrière de la machine env. 5 cm au-dessus de la plaque de support.*

Les raccords suivants sont nécessaires :

- Raccordement au secteur 230 V CA <16 A 2 600 W – 3 600 W
- Raccordement CAN câble de commande
- ▶ Retirer la plaque arrière (sas outil).
- ▶ Établir la connexion au réseau 230 V CA avec le câble de l'appareil (fiche, prise).
- ▶ (En option) Câble de commande CAN avec 6 broches. Brancher la fiche DIN et la raccorder à l'appareil complémentaire.
- ▶ Remettre la plaque arrière en place sur les aimants.



**Option : Raccordement au secteur SCSoul 16 A**

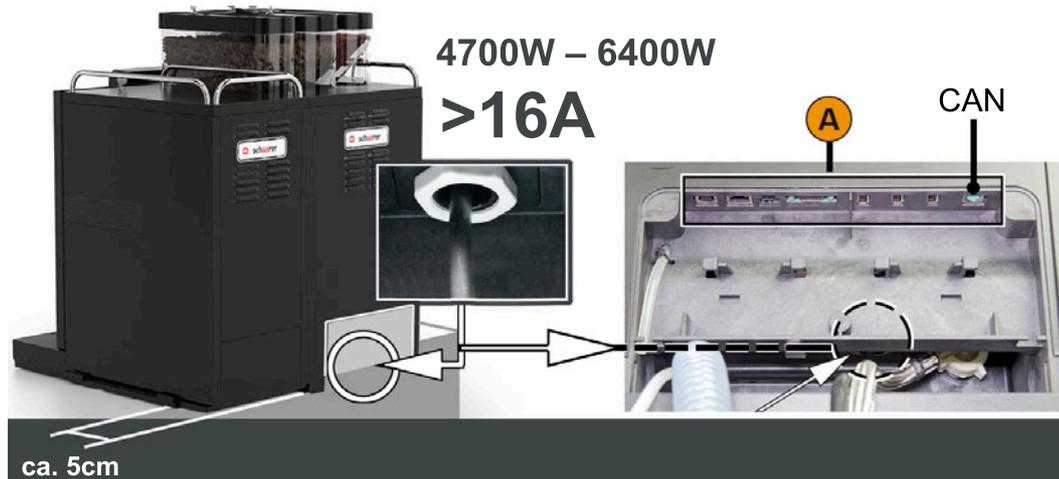


*Pour une meilleure accessibilité, placer l'arrière de la machine env. 5 cm au-dessus de la plaque de support.*

À la sortie usine, le câble de raccordement est fixé sur la machine. Côté installation, le raccordement au secteur est effectué au moyen d'une fiche usuelle dans le pays ou d'un raccord fixe via interrupteur principal placé en amont.

Les raccords suivants sont nécessaires :

- Raccordement au secteur >16 A 4 700 W – 6 400 W
- Raccordement CAN câble de commande
- ▶ Retirer la plaque arrière (sas outil).
- ▶ Brancher la fiche secteur dans la prise côté installation ou raccorder et activer l'interrupteur principal placé en amont par le biais du technicien de service après-vente.



À la première mise en marche de la machine, les configurations de la machine sont réglées à l'aide d'un assistant sur écran.

#### 4.4.3

#### Raccordements appareils complémentaires (Option)

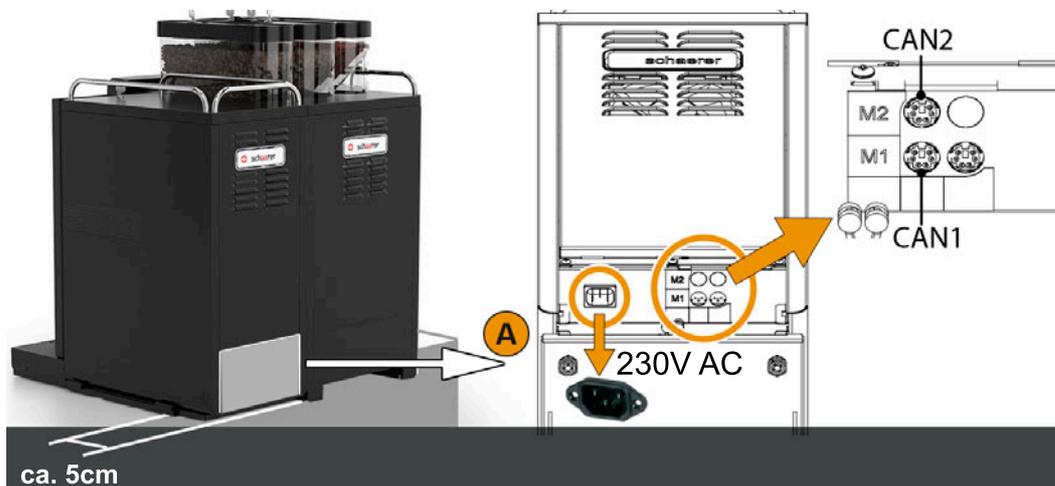
**Option : unité frigorifique d'appoint**



Pour une meilleure accessibilité, placer l'arrière de la machine env. 5 cm au-dessus de la plaque de support.

Les raccords suivants sont nécessaires :

- Raccordement au secteur 230 V CA
- Raccordement CAN câble de commande
- ▶ Retirer la plaque arrière (sas outil).
- ▶ Établir la connexion au réseau 230 V CA avec le câble de l'appareil (fiche, prise).
- ▶ Câble de commande CAN avec 6 broches. Brancher la fiche DIN et la raccorder à la machine à café.
- ▶ Remettre la plaque arrière en place sur les aimants.



Une description détaillée de l'unité frigorifique d'appoint figure dans le manuel d'installation, d'exploitation et de maintenance joint à l'unité frigorifique d'appoint.



Si l'unité frigorifique d'appoint est placée à gauche de la machine à café ou sous le comptoir, le guidage du tuyau de lait doit être adapté. Les étapes nécessaires à la transformation sont décrites dans le manuel de transformation ci-joint.

#### Option : Cup & Cool ou chauffe-tasses

L'appareil complémentaire Cup & Cool et le chauffe-tasses sont équipés de plateaux à tasses chauffants. L'appareil complémentaire Cup & Cool dispose également d'une unité frigorifique intégrée. Cup & Cool et le chauffe-tasses sont raccordés au réseau par un câble secteur 230 V CA.



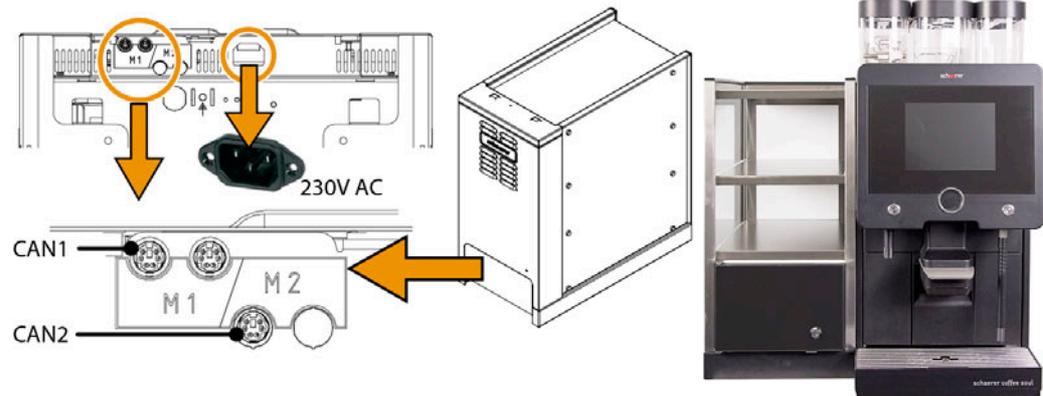
### REMARQUE

**L'appareil complémentaire Cup & Cool doit toujours être transporté à la verticale.**

S'il est impossible d'effectuer le transport à la verticale, l'appareil complémentaire Cup & Cool min. doit alors rester posé à la verticale pendant 2 heures avant d'être remis en marche.

Les raccords suivants sont nécessaires :

- Raccordement au secteur 230 V CA
- (Cup & Cool) Raccordement CAN câble de commande
- ▶ Établir la connexion au réseau 230 V CA avec le câble de l'appareil (fiche, prise).
- ▶ (Cup & Cool) Câble de commande CAN avec 6 broches. Brancher la fiche DIN et la raccorder à la machine à café.



Si l'appareil complémentaire Cup & Cool est placé à gauche, le guidage du tuyau de lait doit être adapté. Les étapes nécessaires à la transformation sont décrites dans le manuel de transformation ci-joint.

**Option : unité frigorifique sous comptoir**

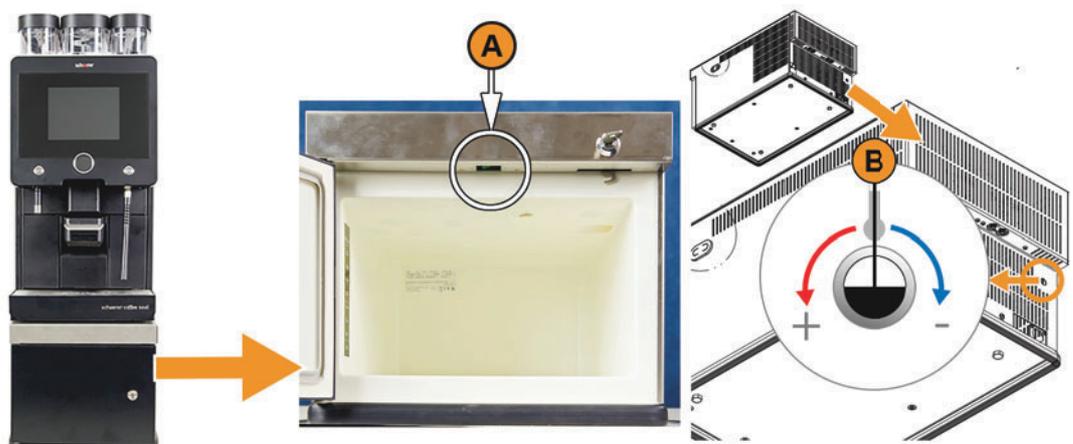


## REMARQUE

**Pour le transport, les tuyaux de lait de la machine à café sont retirés de la vanne écrasante.**

Lors du raccordement des tuyaux de lait, veiller à ce que tous les raccordements soient correctement effectués et conçus.

- ▶ Ouvrez la porte.
- ▶ Mettez l'interrupteur à bascule [A] en position [I].
- ▶ Placez le thermostat [B] à l'arrière sur la position médiane [B].
- L'appareil est enclenché.



Une description détaillée de l'unité frigorifique sous comptoir figure dans le manuel d'installation, d'exploitation et de maintenance.

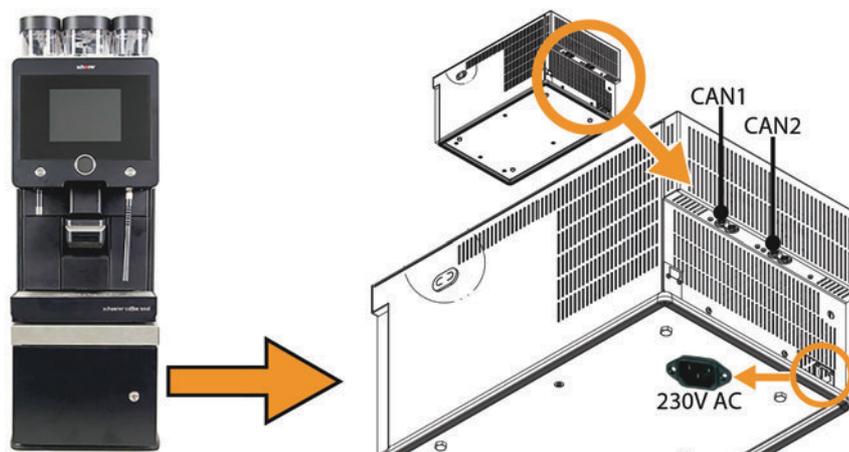


Voir également le chapitre « Commande » - « Remplissage et raccordement » - « Lait ».

#### Option : Unité frigorifique sous machine

Les raccords suivants sont nécessaires :

- Raccordement au secteur 230 V CA
- Raccordement CAN câble de commande
- ▶ Établir la connexion au réseau 230 V CA avec le câble de l'appareil (fiche, prise).
- ▶ Câble de commande CAN avec 6 broches. Brancher la fiche DIN et la raccorder à la machine à café.



Le câble d'alimentation ainsi que le câble de commande CAN sont joints à l'unité frigorifique sous comptoir.



En cas d'utilisation avec une unité frigorifique sous machine, le guidage du tuyau de lait doit être adapté. Les étapes nécessaires à la transformation sont décrites dans le manuel de transformation ci-joint.

#### 4.4.4 Vanne écrasante du raccord de lait



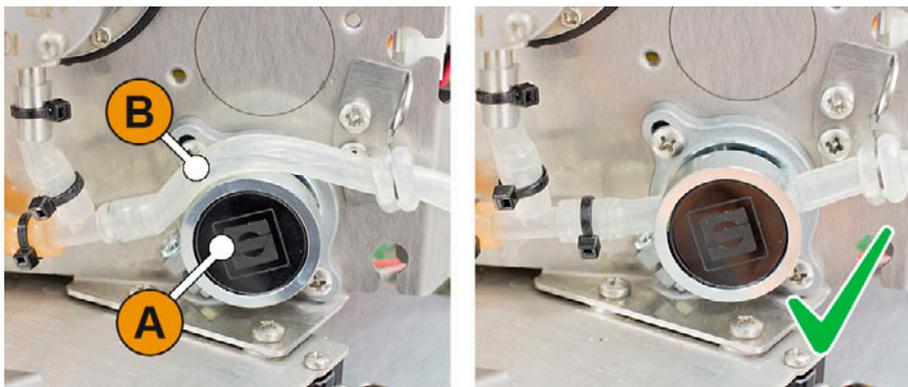
Pour le transport, le tuyau de lait optionnel est retiré de la vanne écrasante. Le tuyau de lait doit être remis dans la vanne écrasante avant de remettre la machine à café en service, voir illustration ci-dessous.

- ▶ Soulevez le panneau de sélection.



Voir le chapitre « Commande » – « Panneau de sélection » – « Ouvrir le panneau de sélection ».

- ▶ Retirer le couvercle noir de droite par l'avant sans outils.
  - La pompe à lait et la vanne écrasante [A] sont à présent accessibles.
- ▶ Insérer le tuyau de lait [B] dans la vanne écrasante [A] comme illustré.



#### 4.4.5 Programme de mise en service automatique



*Le programme de mise en service démarre automatiquement dès que la machine est enclenchée pour la première fois. Tous les points de l'installation y sont expliqués. Le technicien de service après-vente peut déclencher manuellement le programme de mise en service à tout moment.*



*Voir également le chapitre « Utilisation » - « Mise en marche » pour allumer la machine à café.*

#### 4.5 Désinstallation et mise au rebut



La machine à café doit être éliminée de manière conforme, dans le respect des réglementations locales et officielles applicables.

- Contactez le partenaire de service après-vente.

## 5 Utilisation



### ⚠ ATTENTION

**Liquide brûlant. La plupart des boissons distribuées par la machine sont brûlantes.**

Pendant la distribution, n'intervenez jamais sous la sortie des boissons ou dans la machine.



### ⚠ ATTENTION

**Vapeur brûlante. Il y a risque de brûlure dans la zone de sortie de la lance à vapeur.**

Ne jamais placer les mains sous la lance à vapeur pendant la distribution.



### ⚠ ATTENTION

**Surface brûlante. Situation de danger pouvant causer des blessures par brûlure. Ce danger provient des dispositifs de distribution et de chauffe-tasses (option).**

Toujours saisir la sortie des boissons ou la lance à vapeur au niveau des éléments de commande prévus.



### REMARQUE

**Danger pour la machine. Une manipulation incorrecte peut endommager l'écran tactile.**

Ne forcez jamais, n'exercez pas de pression importante et n'appliquez pas d'objet pointu sur l'écran.

### 5.1 panneau de sélection

#### 5.1.1 Ouvrir le panneau de sélection

Pour accéder aux éléments de commande situés derrière le panneau de sélection, soulever ce dernier.

- ▶ Ouvrir avec la clé le dispositif de verrouillage [A] pour déverrouiller [B].
- ▶ Appuyer sur le déverrouillage [B] en bas à gauche et pousser vers l'avant.
  - Le panneau de sélection est déverrouillé.
- ▶ Soulever le panneau de sélection jusqu'à ce qu'il s'enclenche seul.
  - Tous les éléments de commande sont désormais accessibles.



#### 5.1.2 Fermer le panneau de sélection

Le mode de fonctionnement requiert un panneau de sélection fermé.

- ▶ Soulever le panneau de sélection ouvert jusqu'à sentir et entendre le verrouillage s'enclencher.
  - Le panneau de sélection est à nouveau déverrouillé.

- ▶ Appuyer sur le panneau de sélection vers le bas jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
  - ☑ Le panneau de sélection est fermé.
- ▶ Si nécessaire, verrouiller à nouveau le dispositif avec la clé.



Voir également le chapitre « Commande » – « Ouvrir le panneau de sélection ».

## 5.2 Éléments de commande sur la machine

### 5.2.1 Éléments de commande machine à l'extérieur

- [A] Écran tactile (interface utilisateur)
- [B] Dispositif de fermeture pour le déverrouillage du panneau de sélection
- [C] Sortie des boissons manuelle (déplacement vers le haut/bas)
- [D] Bac à marc
- [E] Bac collecteur fixe avec grille égouttoir
- [F] Bac collecteur amovible avec grille égouttoir pour l'unité frigorifique



### Réceptier à grains avec réceptacle d'insertion manuelle intégré

Le réceptier à grains central avec réceptacle d'insertion manuelle intégré est un équipement standard. L'ouverture d'insertion d'une pastille de nettoyage est intégrée au réceptacle d'insertion manuel.

- [A] Réceptier à grains central (1200 g)
- [B] Verrouillage du couvercle de réceptier à grains
- [C] Insertion pastille de nettoyage
- [D] Réceptacle d'insertion manuelle pour le café moulu



### Option : Réceptier à grains et/ou à poudre supplémentaire

La machine peut être équipée en option d'un réceptier à grains supplémentaire à droite et/ou d'un réceptier à poudre à gauche :

- [A] Réceptier à grains supplémentaire à droite, par ex. pour espresso (1200 g)
- [B] Réceptier à poudre (choco ou topping) (2000 g / 2750 ml)
- [C] Verrouillage du couvercle du réceptier à grains ou à poudre



### Option : Sortie d'eau chaude et de vapeur

Les éléments de commande extérieurs supplémentaires destinés à une sortie d'eau chaude et/ou de vapeur sont facultatifs :

- [A] Touche d'eau chaude (distribution préconfigurée en ml)
- [B] Distribution d'eau chaude
- [C] Touche de vapeur (distribution préconfigurée en s)
- [D] Lance à vapeur (standard Powersteam)



### 5.2.2 Éléments de commande machine à l'intérieur

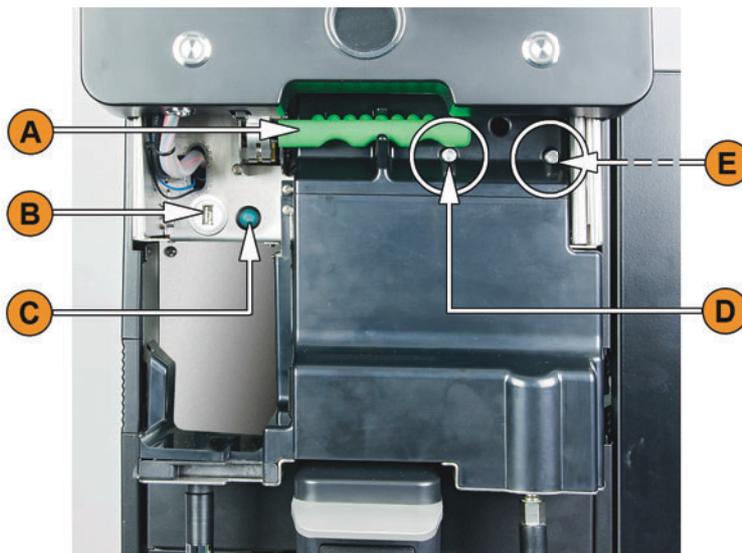


*Si la machine est équipée du réglage automatique du degré de mouture disponible en option, les dispositifs de réglage [D] et [E], voir illustration ci-dessous, sont inexistantes. La machine à café règle automatiquement le degré de mouture en fonction du temps de percolation d'une boisson de référence. La boisson au café de référence est définie par le technicien du service après-vente.*

Les éléments de commande suivants sont disponibles derrière le panneau de sélection.

Éléments de commande et composants standard :

- [A] Poignée de verrouillage central du récipient à grains et à poudre
- [B] Prise USB
- [C] Touche d'activation de la machine (appuyer et maintenir 4 s fois pour éteindre)
- [D] Réglage manuel du degré de mouture moulin central (équipement standard)
- [E] Réglage manuel du degré de mouture du moulin de droite disponible en option



*Voir également le chapitre « Commande » – « Panneau de sélection » – « Ouvrir le panneau de sélection ».*



## REMARQUE

Une modification du degré de mouture change le goût et l'arôme de toutes les boissons à base de café.

Seuls un technicien ou un technicien de service après-vente peuvent modifier le degré de mouture.

Une modification du degré de mouture requiert un calibrage des moulins.

### Déverrouiller le récipient à grains

Les récipients à grains ou à poudre peuvent être retirés de la machine. Le verrouillage central déverrouille les récipients à grains et à poudre.

- ▶ Ouvrir le panneau de sélection.
- ▶ Pivoter vers l'avant la poignée verte du verrouillage central [1] hors de la machine.
- ▶ Rabattre le verrouillage central dans la machine vers le bas [2].
- ☑ Les récipients à grains et à poudre sont maintenant déverrouillés, position [3].



Voir également le chapitre « Commande » – « Panneau de sélection » – « Ouvrir le panneau de sélection ».

### Option : Gobelet du mélangeur du système de poudre ou de topping

La machine peut être équipée en option d'un système de poudre ou de topping.

Le gobelet du mélangeur est retiré de la machine pendant le programme de nettoyage :

- ▶ Retirer par la anse le gobelet du mélangeur de la machine.



Lors du montage du gobelet du mélangeur, veiller à ce que les raccords [A] purge, [B] alimentation en eau, [C] gobelet du mélangeur et [D] conduite choco/topping soient correctement effectués et insérés correctement jusqu'à la butée.

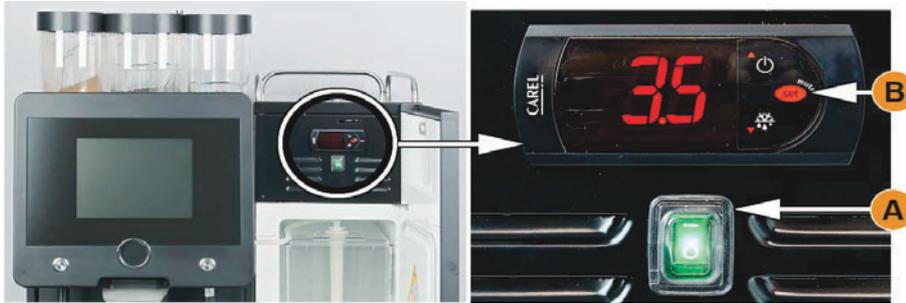


Voir le chapitre « Nettoyage » – « Nettoyage quotidien de la machine ».

### Option : Unité frigorifique d'appoint ou sous machine

La machine peut être équipée du système de lait Best Foam™ et peut être exploitée avec une unité frigorifique d'appoint ou sous machine :

- [A] Interrupteur à bascule On/Off unité frigorifique
- [B] Éléments de commande de l'unité frigorifique

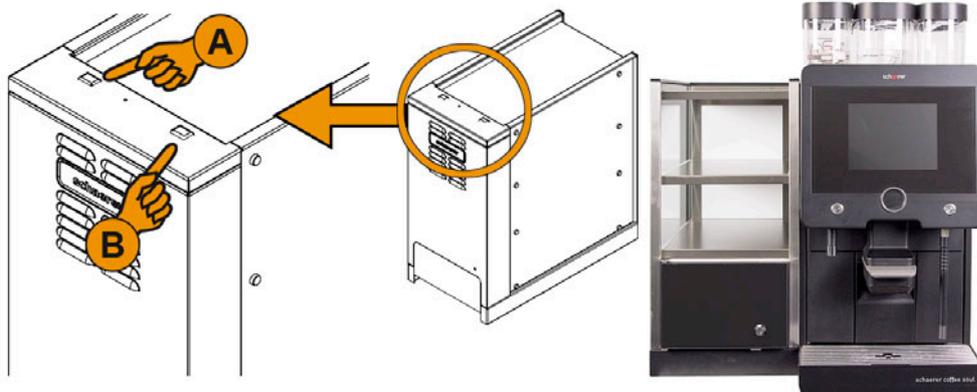


Voir le chapitre « Commande » - « Activer ».

### Option : Appareils complémentaires Cup & Cool et chauffe-tasses

La machine peut être équipée du système de lait Best Foam™ et peut être exploitée avec l'appareil complémentaire Cup & Cool ou avec un chauffe-tasses :

- [A] Interrupteur à bascule On/Off unité frigorifique
- [B] Interrupteur à bascule On/Off chauffe-tasses



L'unité frigorifique ne nécessite pas de thermostat.

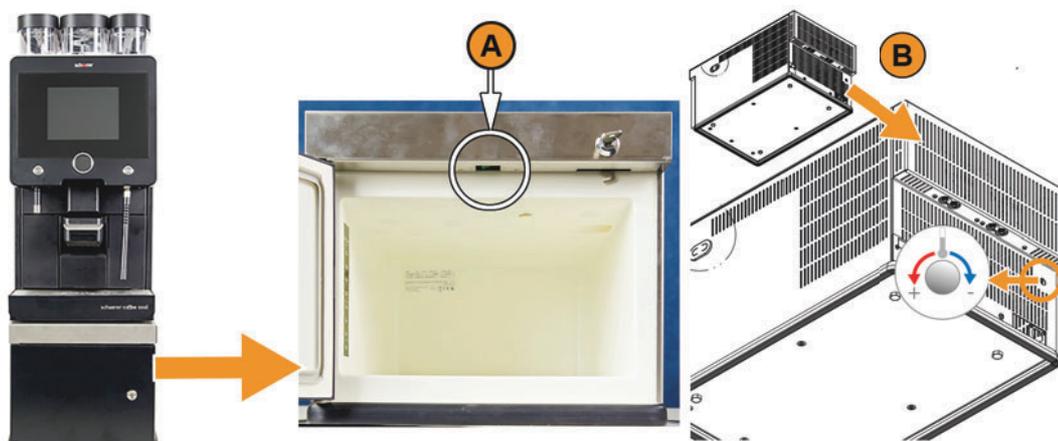


Voir également le chapitre « Commande » - « Activer ».

### Option : Unité frigorifique sous machine

La machine peut être équipée du système de lait Best Foam™ et peut être exploitée avec une unité frigorifique sous machine :

- [A] Interrupteur à bascule On/Off unité frigorifique (derrière la porte frontale)
- [B] Thermostat unité frigorifique (arrière)

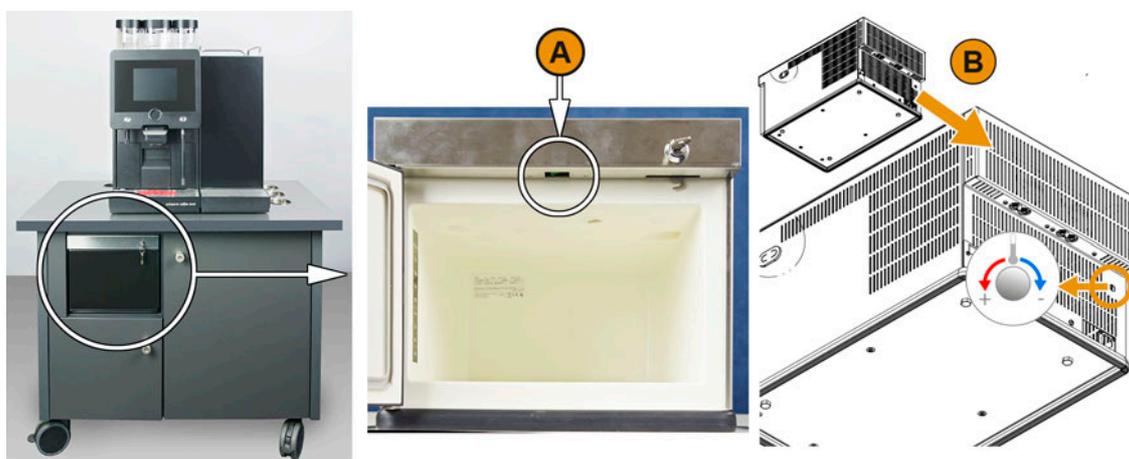


Voir également le chapitre « Commande » - « Activer ».

### Option : Unité frigorifique sous comptoir (construction plate)

La machine peut être équipée du système de lait Best Foam™ et peut être exploitée avec une unité frigorifique sous comptoir de construction plate :

- [A] Interrupteur à bascule On/Off unité frigorifique (derrière la porte frontale)
- [B] Thermostat unité frigorifique (arrière)



Voir également le chapitre « Commande » - « Activer ».

## 5.3 Contrôle avant la mise en marche

- Avant de mettre la machine à café en marche, vérifiez si les conditions suivantes sont remplies.

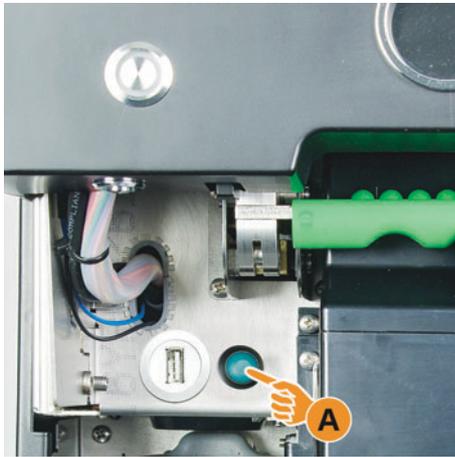
Conditions à remplir avant de mettre la machine en marche :

- La vanne d'alimentation principale (pour raccord d'eau fixe) est ouverte / le réservoir d'eau potable externe (option) est rempli d'eau fraîche.
- L'écoulement des eaux usées (standard) est correctement posé / le réservoir à eau usée (option) est raccordé.
- Le/les récipient(s) à grains est/sont rempli(s).
- Le bac à marc est vide et correctement inséré.
- La machine à café est correctement branchée au secteur.

## 5.4 Mise en marche

### 5.4.1 machine à café

- ▶ Contrôler le raccordement au réseau de la machine.
- ▶ Déverrouiller le panneau de sélection et pousser vers le haut jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- ▶ Appuyer brièvement sur la touche d'activation [A].
  - ☑ La machine démarre.
  - ☑ L'écran principal s'affiche, la machine commence à chauffer.
  - ☑ La machine est prête à l'emploi dès que la température nécessaire est atteinte.



- ▶ Refermer le panneau de sélection.



Voir également le chapitre « Commande » - « Panneau de sélection » - « Ouvrir ou fermer le panneau de sélection ».



À la première mise en marche de la machine, les configurations de la machine et le calibrage du matériel sont réglés à l'aide d'un assistant sur écran.

### 5.4.2 Appareils complémentaires

Option : unité frigorifique d'appoint

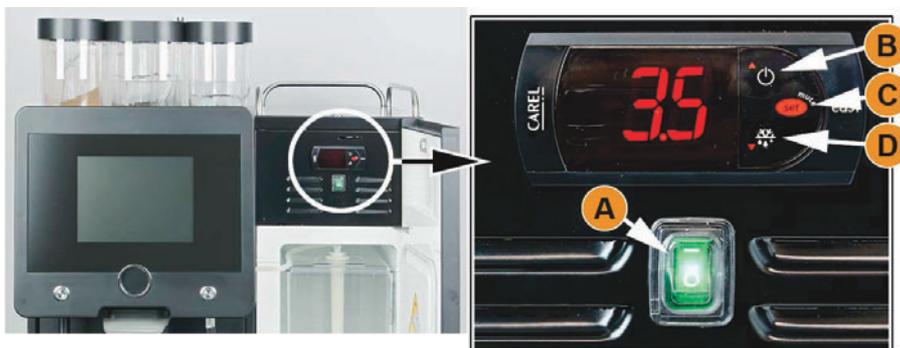


#### REMARQUE

**Pour le transport, les tuyaux de lait de la machine sont retirés de la vanne à manchon.**

Lors du raccordement des tuyaux de lait, veiller à ce que tous les raccordements soient correctement effectués et conçus.

- ▶ Ouvrez la porte.
- ▶ Mettez l'interrupteur à bascule [A] en position [I].
- ▶ Actionnez la touche [B] ±3 s et maintenez-la enfoncée.
  - L'appareil est enclenché.



Réglage de la température :

- ▶ Appuyez sur la touche [C] et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que la température actuelle clignote.
- ▶ Augmentez la température consigne avec la touche [B] ou réduisez-la avec la touche [D].
- ▶ Sauvegardez le réglage avec la touche [C].
- ▶ Fermez la porte.



Une description détaillée de l'unité frigorifique figure dans le manuel d'installation, d'exploitation et de maintenance joint à l'unité frigorifique d'appoint.



Voir également le chapitre « Commande » - « Remplissage et raccordement » - « Lait ».

Option : Cup & Cool ou chauffe-tasses



## REMARQUE

**Pour le transport, les tuyaux de lait de la machine à café sont retirés de la vanne écrasante.**

Lors du raccordement des tuyaux de lait, veiller à ce que tous les raccordements soient correctement effectués et conçus.



## ATTENTION

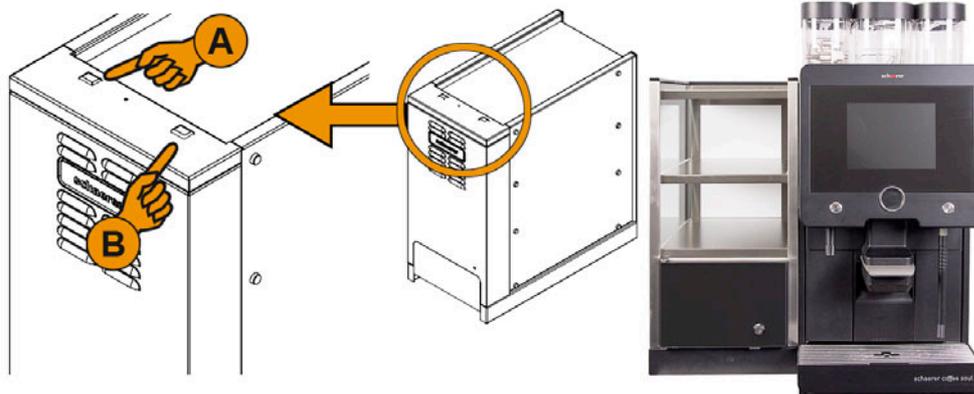
**Surface brûlante. Le plateau à tasses chauffe et peut provoquer des brûlures.**

Éteindre le plateau à tasses au préalable avant le nettoyage et attendre jusqu'à ce que les surfaces aient refroidi.

- ▶ Mettez l'interrupteur à bascule [A] en position [I].
- ☑ L'unité frigorifique est allumée.

*L'unité frigorifique n'est pas équipée d'un système de réglage de la température. Le lait trop chaud ne peut pas être refroidi. Verser uniquement du lait réfrigéré à une température de 3 à 5 °C dans le récipient à lait.*

- ▶ Mettez l'interrupteur à bascule [B] en position [I].
- ☑ Le plateau à tasses est en marche.



Une description détaillée de l'appareil complémentaire Cup & Cool et du chauffe-tasses figure dans le manuel d'installation, d'exploitation et de maintenance joint à l'appareil complémentaire.



Voir également le chapitre « Commande » - « Remplissage et raccordement » - « Lait ».

#### Option : Unité frigorifique sous machine

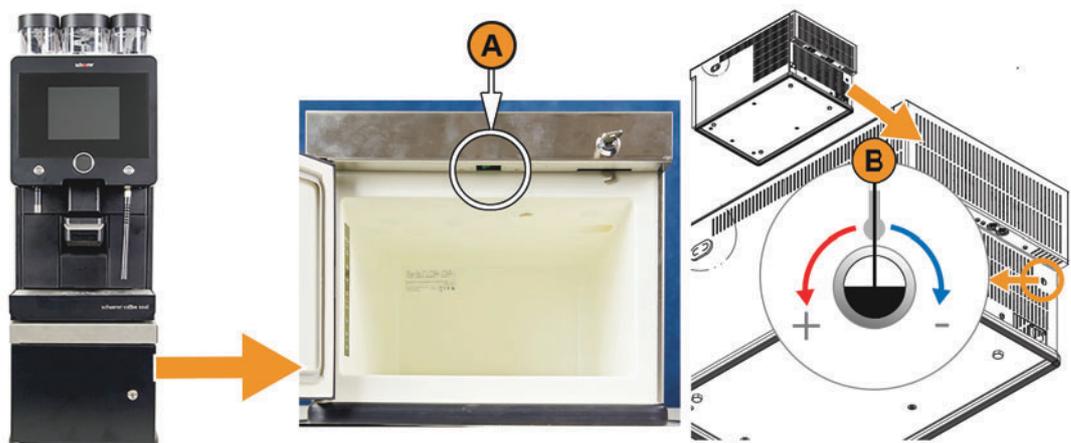


### REMARQUE

**Pour le transport, les tuyaux de lait de la machine à café sont retirés de la vanne écrasante.**

Lors du raccordement des tuyaux de lait, veiller à ce que tous les raccordements soient correctement effectués et conçus.

- ▶ Ouvrez la porte.
- ▶ Mettez l'interrupteur à bascule [A] en position [I].
- ▶ Placez le thermostat [B] à l'arrière sur la position médiane [B].
- ☑ L'appareil est enclenché.





Une description détaillée de l'unité frigorifique sous machine figure dans le manuel d'installation, d'exploitation et de maintenance joint aux appareils complémentaires.



Voir également le chapitre « Commande » - « Remplissage et raccordement » - « Lait ».

#### Option : unité frigorifique sous comptoir

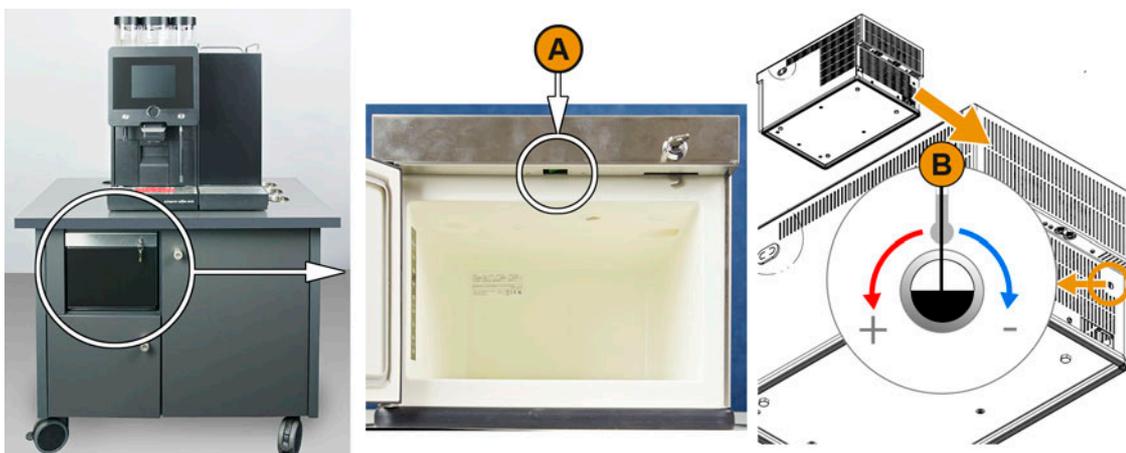


### REMARQUE

**Pour le transport, les tuyaux de lait de la machine à café sont retirés de la vanne écrasante.**

Lors du raccordement des tuyaux de lait, veiller à ce que tous les raccordements soient correctement effectués et conçus.

- ▶ Ouvrez la porte.
- ▶ Mettez l'interrupteur à bascule [A] en position [I].
- ▶ Placez le thermostat [B] à l'arrière sur la position médiane [B].
- L'appareil est enclenché.



Une description détaillée de l'unité frigorifique sous comptoir figure dans le manuel d'installation, d'exploitation et de maintenance joint aux appareils complémentaires.



Voir également le chapitre « Commande » - « Remplissage et raccordement » - « Lait ».

## 5.5 Fenêtre principale de l'écran tactile

### 5.5.1 Vue d'ensemble de l'interface utilisateur

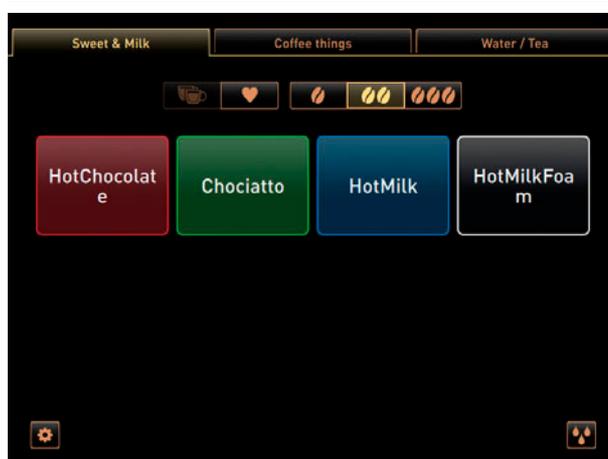
Sélection directe de boissons depuis le registre en mode « Standard »



Un maximum de 4 registres de 8 boissons chacun peut être configuré.

Les touches de boissons peuvent être affichées avec des symboles ou le nom des boissons et peuvent se voir attribuer une couleur.

Si un seul onglet est configuré [A], il est possible d'y configurer jusqu'à 12 boissons.



### Sélection de boissons via les groupes



max. 4 groupes peuvent être configurés.

Chaque groupe contient les boissons d'une carte de menu configurée.

### Sélection de boissons depuis un groupe



Chaque groupe contient max. 8 boissons à sélectionner dans l'interface utilisateur « Standard ».

### Sélection de boissons mode de fonctionnement « Personnalisé »



Par rapport au mode de fonctionnement « Standard », le mode de fonctionnement « Personnalisé » offre une deuxième interface utilisateur indépendante dotée d'une configuration propre. De plus, il est possible de configurer 10 cartes de menu (registres) ainsi que 24 boissons par carte de menu.



Le mode de fonctionnement « Standard » ou « Personnalisé » peut être sélectionné par le technicien de service après-vente dans le réglage « Configuration » – « Mode de fonctionnement » – « Carte du menu ».



Dans l'interface utilisateur « Personnalisé », il est possible de configurer 11 cartes de menu. Une carte de menu est utilisée pour les touches de boisson externes.

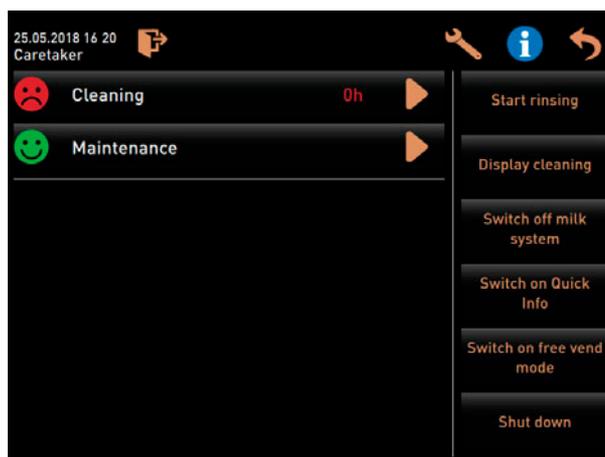
24 boissons peuvent être configurées avec nom de boisson ou symbole par carte de menu.

Si la « Sélection de groupe » est activée, les 4 premières cartes de menu sont affichées pour la sélection de groupe.

### Menu Service et fonctions



Le technicien de service après-vente peut protéger l'accès au menu Maintenance par un code PIN. Le code PIN configuré correspond au code PIN du responsable de la machine.

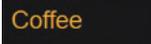


Informations et fonctions :

- Demandes d'action en attente
- Messages d'erreur
- Fonctions de sélection directe
- Identification avec profil
- Informations système

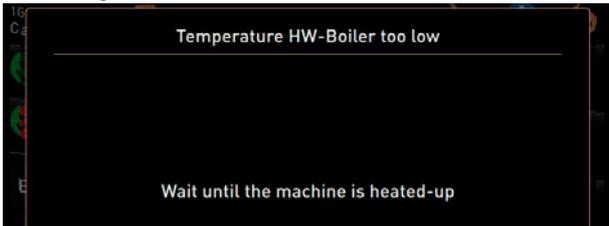
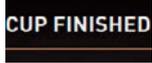
Voir également le chapitre « Commande » –  
« Fenêtre principale de l'écran tactile » –  
« Vue d'ensemble du menu maintenance ».

### 5.5.2 Vue d'ensemble des zones de l'écran tactile

Icône	Description
Registre 	Les boissons configurées peuvent être mises à disposition dans 4 cartes de menu. Les cartes de menu mises à disposition sont représentées par max. 4 registres de max. 8 boissons chacune dans l'interface utilisateur. <i>Le technicien de service après-vente peut nommer et attribuer à sa guise les cartes de menu et registres.</i>

Icône	Description
<p>Groupes</p> 	<p>Les boissons configurées peuvent être mises à disposition dans 4 cartes de menu.</p> <p>Les cartes de menu configurées sont en outre représentées par max. 4 groupes de max. 8 boissons chacune dans l'interface utilisateur.</p> <p><i>L'affichage de groupes peut être activé dans le réglage « Configuration » – « Mode de fonctionnement » – « Afficher la page de sélection de groupe ».</i></p> <p><i>Le technicien de service après-vente peut nommer et attribuer à sa guise les cartes de menu et registres.</i></p>
<p>Touche de boisson</p> 	<p>Vous pouvez affecter la boisson de votre choix à chacune des touches et la programmer en conséquence.</p> <p>Il suffit alors d'appuyer sur une touche de boisson pour obtenir la boisson désirée.</p> <p><i>Le technicien de service après-vente peut nommer et attribuer à sa guise les touches de boisson.</i></p>
<p>Stop</p> 	<p>La zone tactile [Stop] s'affiche pendant la distribution des boissons. Ceci permet de supprimer la boisson distribuée actuellement ainsi que les boissons éventuellement présélectionnées.</p>
<p>retour/continuer</p> 	<p>La zone tactile [&gt;] / [&lt;] mène à la page suivante ou permet de revenir à la page précédente.</p>
<p>Menu Maintenance</p> 	<p>Accès au menu de maintenance.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Appuyer sur la zone [Menu Maintenance]. <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> La fenêtre du menu de maintenance s'ouvre.</li> </ul> </li> </ul> <p>Information supplémentaire via repère coloré :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le repère coloré orange en haut à droite de la zone indique un message en attente de la machine.</li> <li>• Le repère coloré rouge en haut à droite de la zone indique un message d'erreur en attente qui requiert une action.</li> </ul> <p><i>Voir le chapitre « Commande » – « Fenêtre principale de l'écran tactile » – « Menu Maintenance » pour plus d'informations.</i></p>
<p>Info rapide</p> 	<p>L'« Info rapide » vous informe sur les températures suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• C &gt; Eau chaude</li> <li>• S &gt; Chaudière vapeur</li> <li>• M &gt; Capacité disponible en [%]</li> </ul> <p><i>Voir également le chapitre « Commande » - « Ensemble des fonctions du menu Service » – « Sélection directe Info rapide on/off ».</i></p>
<p>Présélection Boissons doubles</p> 	<p>Active une distribution de boissons doubles.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Activer la zone tactile [Double distribution boisson]. <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Toutes les boissons qui sont configurées pour une double distribution des boissons peuvent être sélectionnées dans l'interface utilisateur.</li> </ul> </li> </ul>

Icône	Description
<p>Présélection sans caféine</p> 	<p>Pour que des boissons sans caféine puissent être distribuées, il est nécessaire d'avoir deux moulins dont l'un est rempli de grains sans caféine.</p> <p><b>Option 1: Avec deuxième moulin</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Sélectionner la zone [sans caféine]. <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Toutes les boissons qui sont configurées avec des grains de café sans caféine peuvent être sélectionnées.</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Option 2: Avec café moulu et réceptacle d'insertion manuelle</b></p> <p>Les boissons décaféinées peuvent aussi être configurées sur le « réceptacle d'insertion manuelle pour café moulu ».</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Sélectionner la zone [sans caféine]. <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Toutes les boissons qui sont configurées avec « DECAF » comme source peuvent être sélectionnées.</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Pendant la distribution, la demande de remplissage de café moulu décaféiné s'affiche.</li> </ul> </li> </ul> <p><i>Les fonctions [sans caféine] et [DECAF] peuvent uniquement être programmées par le technicien de service après-vente.</i></p>
<p>Présélection Barista</p> 	<p>La touche Barista permet d'influencer une fois l'intensité du café à distribuer. Après la distribution des boissons, la zone tactile Barista revient sur le réglage standard « moyen ».</p> <p><i>La zone Barista peut être sélectionnée avec toutes les boissons à base de café.</i></p>
<p>Rinçage de chauffe</p> 	<p>La zone tactile [Rinçage de chauffe] permet de déclencher un rinçage manuellement afin de chauffer le système quand aucune distribution n'a été effectuée pendant un temps prolongé. Cela garantit une température optimale du café.</p> <p><i>Seul le technicien de service après-vente peut programmer la zone tactile [Rinçage de chauffe].</i></p>
<p>Message de dérangement</p> 	<p>Les messages de dérangement apparaissent sur le bord inférieur de l'interface utilisateur. Lorsqu'un message de dérangement est actif, un utilisateur ou un technicien de service après-vente doit intervenir.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Sélectionner [Message de dérangement].</li> </ul>  <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Le menu de maintenance s'affiche.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Sélectionner le message de dérangement en attente avec la zone [&gt;] sans le menu maintenance. <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> La fenêtre « Message de dérangement » s'affiche avec des informations supplémentaires</li> </ul> </li> </ul>
<p>Ouvrir le message de dérangement ou l'action</p> 	<p>La zone tactile [&gt;] ouvre la fenêtre d'une action ou d'un message de dérangement en attente.</p> 

Icône	Description
Fenêtre de message de dérangement	<p>La fenêtre « Message de dérangement » contient des informations supplémentaires sur le message en attente.</p>  <p>La fenêtre est affichée lorsque la zone [&gt;] a été sélectionnée pendant un dérangement en attente.</p>
Validation 	<p>La zone [Confirmation] lance une action en attente ou confirme les demandes d'action affichées.</p>
Démarrer la distribution 	<p>La zone tactile [Démarrer distribution] s'affiche pendant la sélection des boissons.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Sélectionnez la zone [Démarrer la distribution].             <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> La distribution commence.</li> </ul> </li> </ul>
Annuler 	<p>La zone tactile [Annuler] ne s'affiche que pendant la distribution des boissons. Ceci permet supprimer la boisson distribuée actuellement ainsi que les boissons éventuellement présélectionnées.</p>
Placement 	<p>Pendant une distribution des boissons, l'écran vous invite à placer le gobelet/la tasse.</p> <p><i>La demande apparaît lorsque le paramètre est activé dans le réglage « Configuration » – « Mode de fonctionnement ».</i></p>
Progression 	<p>Pendant une distribution des boissons, la progression du processus apparaît.</p> <p><i>L'information apparaît lorsque le paramètre est activé dans le réglage « Configuration » – « Mode de fonctionnement ».</i></p>
Boisson prête 	<p>L'écran affiche [Boisson prête] lorsque la distribution est terminée.</p> <p><i>L'information apparaît lorsque le paramètre est activé dans le réglage « Configuration » – « Mode de fonctionnement ».</i></p>
Continuer 	<p>Le champ mène étape par étape à travers le nettoyage, le détartrage ou l'entretien des moulins avec guidage à l'écran.</p>
Annuler 	<p>Cette zone tactile permet d'annuler lors d'une commande de boisson, d'un nettoyage ou d'un détartrage.</p> <p><i>La machine n'est pas prête à l'emploi après un nettoyage annulé. Le nettoyage est toujours dû et doit impérativement être exécuté.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Lancer le nettoyage pour rétablir l'état prêt à l'emploi.</li> </ul>

### 5.5.3 Profil [log-in/log-out]

Les droits d'accès aux fonctions et paramètres sont adaptés à chaque profil.



Voir le chapitre « Programmation » – par ex. « Profil technicien » pour un aperçu détaillé et une description des profils.

### Connexion menu Maintenance



Toutes les fonctions d'identification se trouvent dans le menu Maintenance. Le menu Maintenance peut être protégé par un code PIN.

#### Option 1: Accès au menu Maintenance non protégé sans saisie de PIN

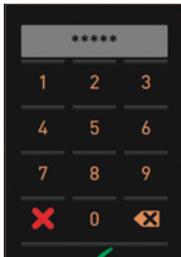


- ▶ Sélectionner le champ [Menu Maintenance] en bas à gauche sur l'interface utilisateur.
  - Le menu de maintenance s'ouvre avec le dernier profil utilisateur activé, ou sans profil actif (non identifié).

07.06.2017 13:28  
Not logged in



#### Option 2: Accès au menu Maintenance protégé avec saisie de PIN



- Le technicien de service après-vente peut protéger l'accès au menu Maintenance par un code PIN.
- ▶ Sélectionner le champ [Menu Service] en bas à gauche sur l'interface utilisateur.
  - Le pavé numérique de saisie du PIN s'affiche.
- ▶ Entrer le PIN configuré.
  - Le menu de maintenance s'ouvre sans profil utilisateur actif.
  - Toutes les fonctions de sélection directe, à l'exception de la fonction « Vente libre », peuvent être sélectionnées.
  - « Info » – « Afficher les versions » est disponible dans les réglages.

07.06.2017 13:28  
Not logged in




Lorsque le menu Maintenance est fermé, le profil actuellement identifié est conservé. Le profil identifié est déconnecté (déconnexion) lorsque la zone tactile [Déconnexion] est actionnée, ou après un redémarrage.



- ▶ Sélectionner la zone [Log-in] en haut du menu de maintenance.
  - La fenêtre avec les profils configurés par le technicien de service après-vente s'ouvre.
  - Les profils protégés par PIN sont accompagnés d'un symbole de cadenas.

Le technicien de service après-vente peut mettre à disposition les profils suivants :

- Technicien
- Tenue de compte
- Tenue de compte réduite
- Chef de Service
- Gestionnaire qualité
- Responsable de la machine

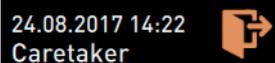


## Connexion d'un profil



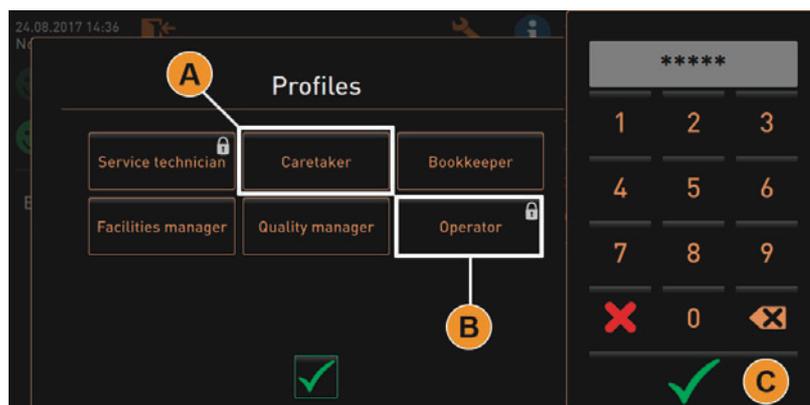
### Option 1: Activer profil non protégé

- ▶ Sélectionné le profil non protégé souhaité [A], par ex. [Technicien].
  - Le menu de maintenance s'affiche avec le profil « Technicien ».



### Option 2: Activer profil protégé

- ▶ Activer profil protégé, par ex. [Opérateur] [B].
  - Le pavé numérique de saisie du PIN s'ouvre.
- ▶ Saisir le code PIN configuré et confirmer avec [OK] [C].
  - Le menu de maintenance s'affiche avec le profil sélectionné.



Le technicien de service après-vente peut activer des profils. Chaque profil dispose de droits spécifiques. L'identification avec un profil peut être protégée par un code PIN. Le technicien de service après-vente peut configurer un PIN et l'attribuer au profil.

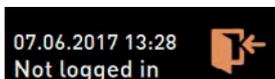


Voir le chapitre « Programmation » - « Configuration » - « Profils ».

## Déconnexion d'un profil



- ▶ Sélectionner la zone [Log-out] en haut du menu de maintenance.
  - Le profil actuellement identifié est déconnecté.
  - Les éventuels droits sont supprimés.
  - Le menu de maintenance affiche « Non identifié ».



## 5.5.4 Vue d'ensemble du menu Maintenance

### Zone d'accès au menu de maintenance



Dans l'interface utilisateur, la zone d'accès au menu de maintenance indique déjà les informations ou messages d'erreur en attente.

Code de couleur dans la zone [Menu de maintenance] :

- [sans code de couleur] [A] Aucun message en attente dans le menu de maintenance.
- [Orange] [B] indique des informations en attente dans le menu de maintenance.
- [Rouge] [C] indique des messages d'erreur ou une demande d'action en attente dans le menu de maintenance.

## Fonctions du menu de maintenance



- Sélectionner le champ [Menu Maintenance] en bas à gauche sur l'interface utilisateur.
  - Le menu de maintenance s'affiche.

Messages en attente :

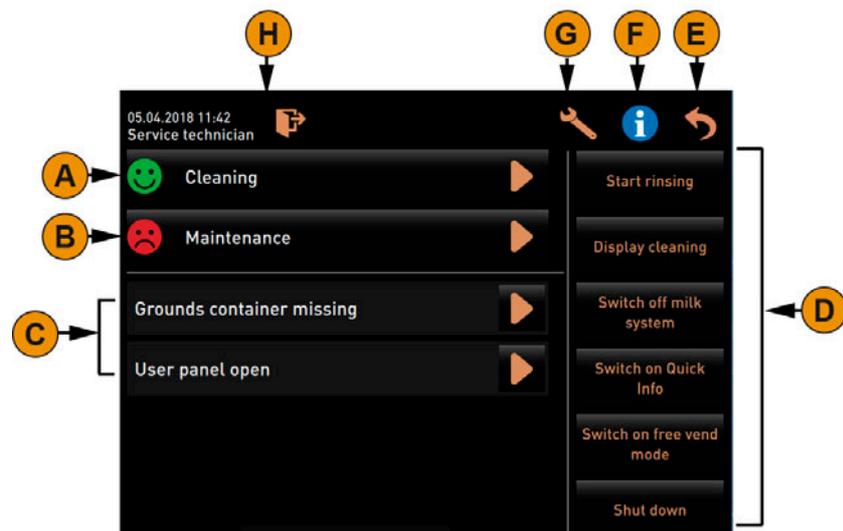
- [A] Statut du nettoyage et champ [>] pour le début du nettoyage
- [B] Maintenances et champ [>] pour l'exécution de la maintenance
- [C] Messages d'erreur et demandes d'action en attente

Zone de sélection directe [D] :

- [Démarrer le rinçage]
- [Nettoyage de l'écran tactile [30 s]]
- [Désactiver le système de lait]
- [Activer/désactiver la fenêtre d'info rapide]
- [Activer la vente libre] (si le système de paiement est activé)
- [Arrêt]

Fonctions générales :

- [E] [Retour] permet de revenir à l'interface utilisateur.
- [F] [Info] informations système avec code QR (Quick Response Code).
- [G] [Réglages] permet d'accéder à la configuration de la machine.
- [H] [Log-in/log-out] sélection, identification et déconnexion de profil.



Si une erreur est constatée lors du démarrage de la machine, le menu Service s'affiche automatiquement.

### 5.5.5 Ensemble des fonctions du menu Maintenance

#### Nettoyage



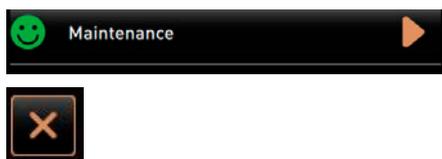
Fonction protégée par PIN (technicien, exploitant, technicien de service après-vente).

- Sélectionner [Nettoyage].
  - Le nettoyage guidé à l'écran démarre.
  - Il est possible d'annuler avec la zone [X].
  - Le dernier nettoyage effectué s'affiche.

De manière générale, un [émoticône vert] informe d'un nettoyage terminé.

Un [émoticône rouge] informe d'un nettoyage en attente.

## Maintenance



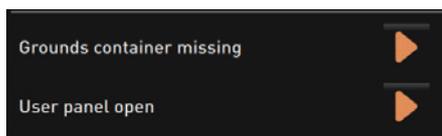
Fonction protégée par PIN (technicien, exploitant, technicien de service après-vente).

- ▶ Exécuter la maintenance affichée.
- ▶ Sélectionner [Maintenance].
- ▶ Valider la maintenance.
  - La maintenance validée est affichée avec la date et un [émoticône vert].

De manière générale, un [émoticône rouge] informe d'une maintenance en attente.

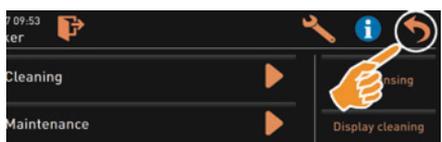
Un [émoticône vert] informe d'une maintenance effectuée.

## Message d'erreur sans demande d'action



- ▶ Sélectionner le message en attente avec la zone [>].
  - La demande en attente est affichée dans une fenêtre séparée.
  - Le message d'erreur est affiché et décrit dans une fenêtre séparée.
- ▶ Éliminer le message en attente ou effectuer l'action demandée.
  - Le message d'erreur ou la demande d'action sont automatiquement éliminés de la liste.

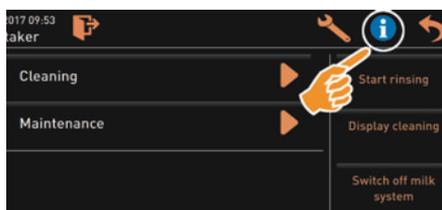
## Retour vers l'interface utilisateur



Le champ [Retour] permet de revenir à l'interface utilisateur.

- ▶ Sélectionner la zone [Retour].
  - L'interface utilisateur est affichée.
  - Le profil identifié est déconnecté.

## Information système

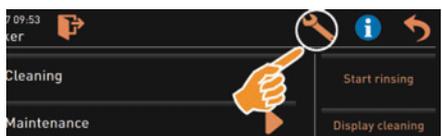


- ▶ Sélectionner la zone [Info].
  - Les informations système sont affichées dans une fenêtre séparée.



- De plus, un code QR est affiché avec les informations.

## Réglages



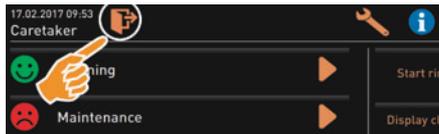
Fonction protégée par PIN.

- ▶ Sélectionner le champ [Réglages].
  - Les « Réglages » s'affichent.
  - Les paramètres deviennent ainsi disponibles.

Le droit d'accès aux paramètres dépend du profil identifié.

Voir également le chapitre « Programmation » pour une description détaillée.

## Log-in/log-out

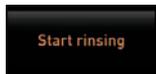


Identification et sélection d'un profil.

- ▶ Sélectionner la zone [log-in/log-out].
  - La fenêtre de sélection d'un profil apparaît.

Voir le chapitre « Commande » – « Fenêtre principale de l'écran tactile » – « Log-in et log-out » pour une description détaillée.

## Sélection directe [Démarrer rinçage]

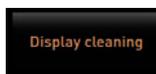


- ▶ Sélectionner la zone [Démarrer le rinçage].
  - Un rinçage tiède démarre.
  - Il n'est pas possible d'annuler.



Voir le chapitre « Nettoyage » – « Intervalles de rinçage ».

## Sélection directe [Nettoyage écran tactile]



- ▶ Sélectionner la zone [Nettoyage écran tactile [30 s].
  - L'écran reste insensible pendant 30 s. et peut être nettoyé.

## Sélection directe [Système de lait on/off]



- ▶ Sélectionner la zone [Activer / désactiver le système de lait].
  - Le système de lait est activé ou désactivé en fonction du statut actuel.

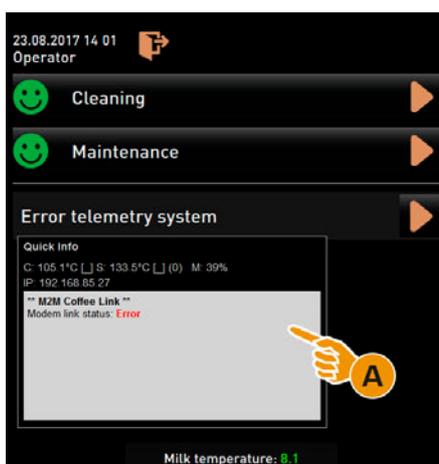
## Sélection directe [Info rapide on/off]



- ▶ Sélectionner la zone [Activer / désactiver l'Info rapide].
  - La fenêtre d'Info rapide est affichée en haut à gauche sur l'interface utilisateur.
  - La fenêtre d'Info rapide informe sur les deux températures de la chaudière, de l'eau chaude (C) et de la vapeur (S).
  - (M:xx%) informe sur la mémoire occupée.

Dans le menu Maintenance, la fenêtre d'Info rapide contient une fenêtre de texte supplémentaire [A].

La fenêtre de texte contient certains messages de statuts, comme le contrôle de connexion en cas de télémétrie active.



## Sélection directe [Activer la vente libre] (option avec système de paiement)



- ▶ Sélectionner le champ [Activer la vente libre].
  - Les boissons payantes sont disponibles à la vente libre.
  - Le champ [Activer la vente libre] est accessible au profil technicien de service après-vente, tenue de compte et technicien.

## Sélection directe [Désactiver]



- ▶ Sélectionner la zone [Désactiver] [F].
  - La machine est éteinte.
  - La machine est éteinte, mais pas hors tension.
  - L'écran n'affiche rien et est inactif.

## 5.6 Remplissage et raccordement



Lors du remplissage, assurez-vous que vous sélectionnez une quantité max. telle que le couvercle du récipient n'entre pas en contact avec le contenu.

## 5.6.1 Grains de café

**AVERTISSEMENT**

**Risque de blessures par les meules en rotation du moulin.**

Ne mettez jamais vos mains dans le récipient à grains quand la machine à café est allumée.

**REMARQUE**

**Si des corps étrangers se sont introduits, cela risque d'obstruer le moulin ou de détériorer le broyeur !**

Ne remplissez jamais les récipients à grains avec autre chose que des grains de café.

## Remplir le récipient à grains



Si nécessaire, avant de remplir le récipient à grains, éliminer les restes de café du récipient et du couvercle.



Voir également le chapitre « Commande » – « Éléments de commande sur la machine » – « Éléments de commande machine à l'intérieur » pour déverrouiller le récipient à grains.

- ▶ Retirer le couvercle du récipient à grains.
- ▶ Remplir le récipient à grains. Respecter la contenance maximale.
- ▶ Refermer le récipient à grains avec le couvercle et le verrouiller.
  - Le/les récipient(s) à grains est/sont rempli(s) et verrouillé(s).
  - Les grains de café ne touchent pas le couvercle.



## 5.6.2 Eau

### Raccord d'eau fixe



#### REMARQUE

**La machine risque d'être endommagée si la pompe à eau tourne à sec.**

Avant de mettre la machine en marche, assurez-vous que la vanne d'alimentation principale est ouverte.

- ▶ Ouvrez le robinet d'arrêt au niveau de la vanne d'alimentation principale.



*Pour des raisons liées à l'assurance, nous vous conseillons de fermer la vanne d'alimentation principale à la fin de la journée.*

#### Option : Réservoir d'eau potable externe

- ▶ Rincez le réservoir à eau potable externe tous les jours et minutieusement à l'eau fraîche.
- ▶ Nettoyez le couvercle du réservoir d'eau potable avec de l'eau fraîche.
- ▶ Remplissez le réservoir à eau potable à l'eau fraîche avant de l'utiliser.
- ▶ Remettez le réservoir à eau potable en place.



*Veillez à ce que l'eau potable qui a été remplie n'entre pas en contact avec le couvercle du réservoir à eau potable lorsque celui-ci est fermé !*

## 5.6.3 Poudre pour distributeur automatique (Option)



#### AVERTISSEMENT

**Risque de blessure par les vis sans fin de dosage !**

Ne placez jamais vos mains dans le récipient à poudre quand l'appareil est allumé.



#### REMARQUE

**Risque de colmatage si des poudres non admissibles sont remplies !**

Pour le fonctionnement automatique, ne remplissez les récipients à poudre que de poudre.



*Veillez à ce que la poudre de chocolat ou de topping qui a été remplie n'entre pas en contact avec le couvercle du récipient à poudre lorsque celui-ci est fermé.*

### Remplir le réservoir à poudre.

- ▶ Retirer le couvercle du récipient à poudre.
- ▶ Remplir prudemment le récipient à poudre.
- ▶ Remettre le couvercle du récipient à poudre.
  - La poudre ne touche pas le couvercle.



Voir également le chapitre « Commande » – « Éléments de commande sur la machine » – « Éléments de commande machine à l'intérieur » pour déverrouiller le récipient à poudre.

#### 5.6.4 Système de lait Best Foam™ (Option)



### ATTENTION

**Les saletés dans la pompe à lait sirop peuvent causer des problèmes de santé.**

Après l'installation, la mise en service ou une remise en service, il est obligatoire d'exécuter un nettoyage.

Lancer un programme de nettoyage guidé à l'écran avant la première distribution de boissons.



Voir le chapitre « Nettoyage » – « Nettoyage quotidien de la machine » – « Programme de nettoyage guidé à l'écran ».

### Unité frigorifique d'appoint ou sous machine

- ▶ Ouvrir la porte de l'unité frigorifique d'appoint.
- ▶ Retirer l'adaptateur du tuyau de lait [A] du couvercle du récipient à lait.
- ▶ Retirer le récipient à lait [B] et le couvercle.
- ▶ Vider et rincer le récipient à lait, la conduite montante et le couvercle soigneusement avec de l'eau fraîche.
- ▶ Remplir de lait et max. respecter la quantité de 10 l [C].
  - ☑ Le lait ne touche pas le couvercle.
- ▶ Fermer le récipient à lait avec le couvercle et réinsérer dans l'unité frigorifique d'appoint.
- ▶ Brancher l'adaptateur du tuyau de lait dans le couvercle du récipient à lait.
- ▶ Fermer la porte de l'unité frigorifique.



Vérifier régulièrement que la température de réfrigération est de 3 – 5 °C.



Voir le chapitre « Commande » - « Mise en marche » - « Unité frigorifique d'appoint ou sous machine »

Cup & Cool, unité frigorifique sous machine et unité frigorifique sous comptoir



### REMARQUE

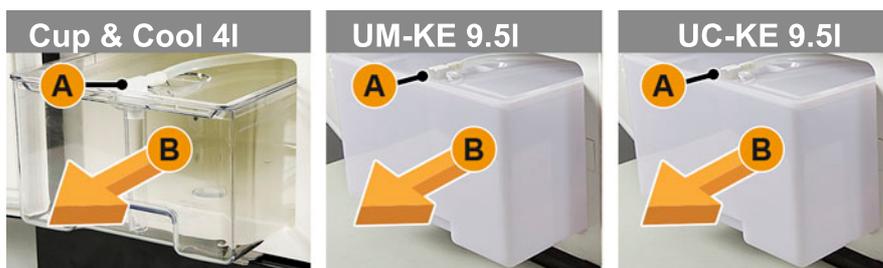
L'unité frigorifique Cup & Cool ne peut pas refroidir du lait trop chaud.

Toujours utiliser du lait refroidi d'une température de 3 à 5 °C pour faire l'appoint en lait.

- ▶ Ouvrir la porte de l'unité frigorifique d'appoint.
- ▶ Retirer l'adaptateur du tuyau de lait [A] du couvercle du récipient à lait.
- ▶ Retirer le récipient à lait [B] et le couvercle.
- ▶ Vider et rincer le récipient à lait, la conduite montante et le couvercle soigneusement avec de l'eau fraîche.
- ▶ Remplir de lait et max. respecter la quantité de remplissage

Quantités de remplissage :

- Récipient à lait Cup & Cool = max. 4 l
- Récipient à lait unité frigorifique sous machine (UM-UF) = max. 9,5 l
- Récipient à lait unité frigorifique sous comptoir (UC-UF) = max. 9,5 l
- ▶ Fermer le récipient à lait avec le couvercle et réinsérer dans l'unité frigorifique d'appoint.
- ▶ Brancher l'adaptateur du tuyau de lait dans le couvercle du récipient à lait.
- ▶ Fermer la porte de l'unité frigorifique.



Vérifier régulièrement que la température de réfrigération est de 3 – 5 °C.



Voir le chapitre « Commande » - « Mise en marche » - « Unité frigorifique d'appoint ou sous machine »

## 5.7 Positionner la sortie des boissons et les tasses

### 5.7.1 Positionnement de la sortie des boissons

La sortie des boissons peut être manuellement adaptée à la taille des tasses nécessaire.



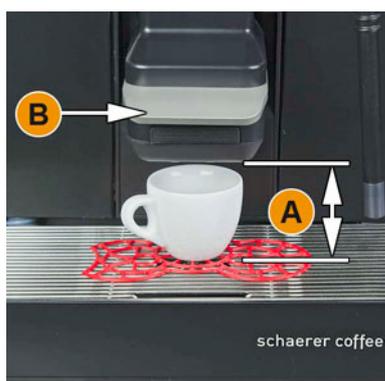
#### ATTENTION

**Risque de brûlure lors de la distribution des boissons.**

Positionner la sortie des boissons manuellement en fonction de la taille des tasses nécessaire.

Ne pas placer ses mains sous la sortie lors d'une distribution des boissons.

Sortie des boissons en position basse [A] [65 mm] pour, par ex. espresso



- ▶ Déplacer la sortie des boissons au niveau de la poignée [B] jusqu'à la tasse.

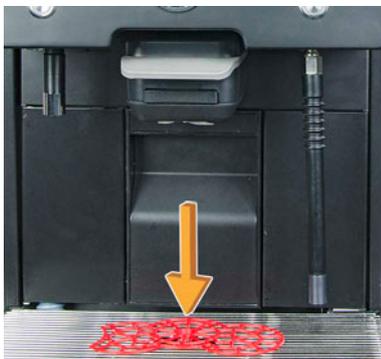
### Sortie des boissons en position haute [A] [185 mm] pour, par ex. latte macchiato



- ▶ Déplacer la sortie des boissons au niveau de la poignée [B] tout en haut.
- ▶ Déplacer la sortie des boissons au niveau de la poignée [B] jusqu'à la tasse ou le verre.

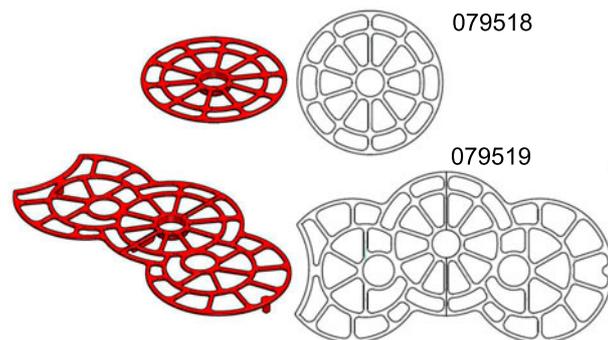
## 5.7.2 Aide au positionnement de tasses

### Aide au positionnement de la plateforme pour tasse



Les aides au positionnement de tasses suivantes peuvent être insérées dans la grille porte-tasses :

- 1ère aide au positionnement pour la distribution de boissons
- 2e aide au positionnement pour la distribution de boissons doubles



L'aide au positionnement peut être fixée à la plateforme pour tasse.

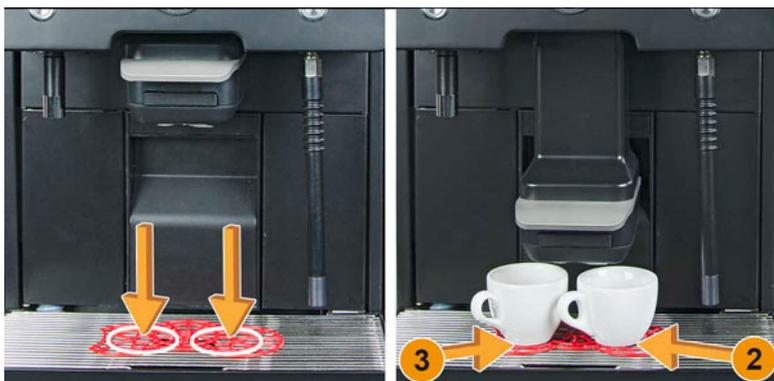
- ▶ Fixer l'aide au positionnement à la plateforme pour tasse.
  - ☑ L'aide au positionnement centrale pour les boissons uniques est orientée vers le milieu de la sortie des boissons.
  - ☑ L'aide au positionnement centrale pour les boissons uniques est orientée vers l'arrière par rapport à la machine.
  - ☑ La fente située dans l'aide au positionnement de la distribution d'eau chaude externe se trouve à gauche.

### Boissons uniques



- ▶ Placer la tasse ou le verre sur la position [1].

## Boissons doubles



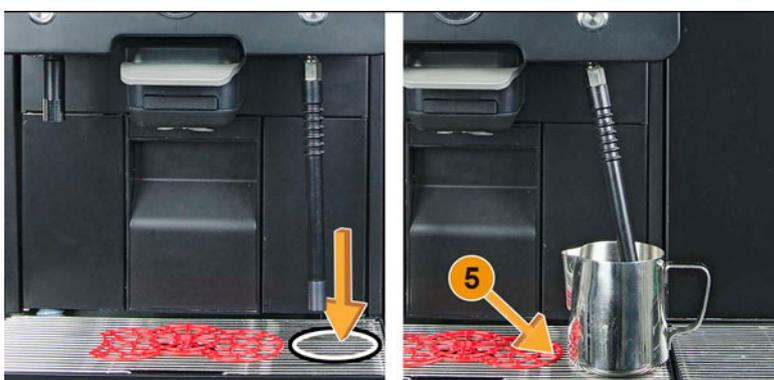
- Placer les tasses ou les verres sur les positions [2] et [3].

## Distribution séparée d'eau chaude (option)



- Placer la tasse ou le verre sur la position [4] pour la distribution séparée d'eau chaude.

## Distribution de vapeur (option)



- Placer le pot sous la lance à vapeur sur la position [5].



Voir également le chapitre « Description de produits » – « Contenu de la livraison » sous « Généralités accessoires » – « Aide au positionnement des tasses ».

## 5.8 Sélection de boisson

## 5.8.1 Aperçu de la sélection de boissons

**ATTENTION**

**Les saletés dans la pompe à lait sirop peuvent causer des problèmes de santé.**

Après l'installation, la mise en service ou une remise en service, il est obligatoire d'exécuter un nettoyage.

Lancer un programme de nettoyage guidé à l'écran avant la première distribution de boissons.



Voir le chapitre « Nettoyage » – « Nettoyage quotidien de la machine » – « Programme de nettoyage guidé à l'écran » .



Le choix et le nombre de cartes de menu (registres) disponibles ainsi que les boissons qu'elles comprennent dépend du mode de fonctionnement choisi, à savoir « Standard » ou « Personnalisé ». Le mode de fonctionnement peut être prédéfini et configuré individuellement par le technicien de service après-vente.

Une sélection de boissons se fait directement depuis un registre ou indirectement via un groupe de boissons.

#### Option : Sélection de boissons avec assistance

- Sélection d'un registre ou d'un groupe de boissons
- Sélectionner une option de boisson
- Sélectionner un type de boisson
- Définir l'option de distribution
- Demande Démarrer la distribution
- Demande Placer la tasse ou le verre

#### Option : Sélection de boissons sans assistance

- Sélection d'un registre ou d'un groupe de boissons
- Sélectionner un type de boisson

## 5.8.2 Étapes à suivre pour la sélection de boissons

### Sélection de boissons depuis le registre



La sélection de boissons du mode de fonctionnement « Standard » est réduite comparée au second mode de fonctionnement « Personnalisé ».

#### Option 1: Mode de fonctionnement « Standard »

En mode de fonctionnement « Standard », les boissons peuvent être sélectionnées dans max. 4 registres.

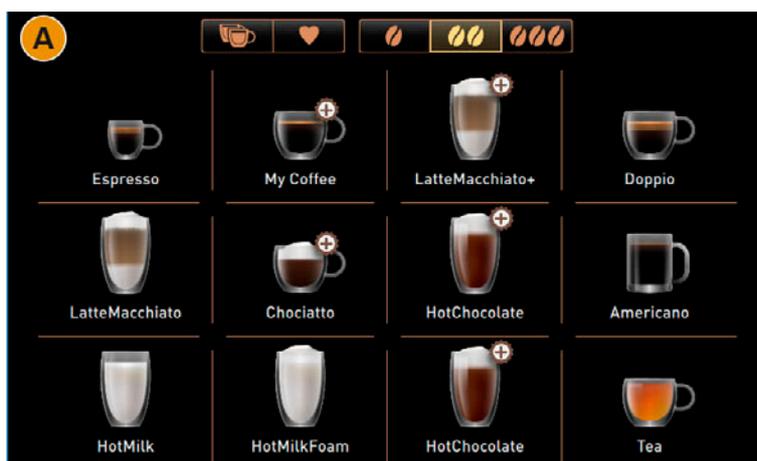
- ▶ Sélectionner le registre souhaité [A à D] dans l'interface utilisateur.
  - La carte de menu avec les boissons configurées s'affiche pour sélection.



#### Option 2: Mode de fonctionnement « Standard » avec un seul registre

Si un seul onglet [A] est configuré, max. 12 touches de boissons sont disponibles pour sélection.

- ▶ Sélectionner directement la boisson souhaitée parmi max. 12 boissons disponibles.



### Option 3: Mode de fonctionnement « Personnalisé »

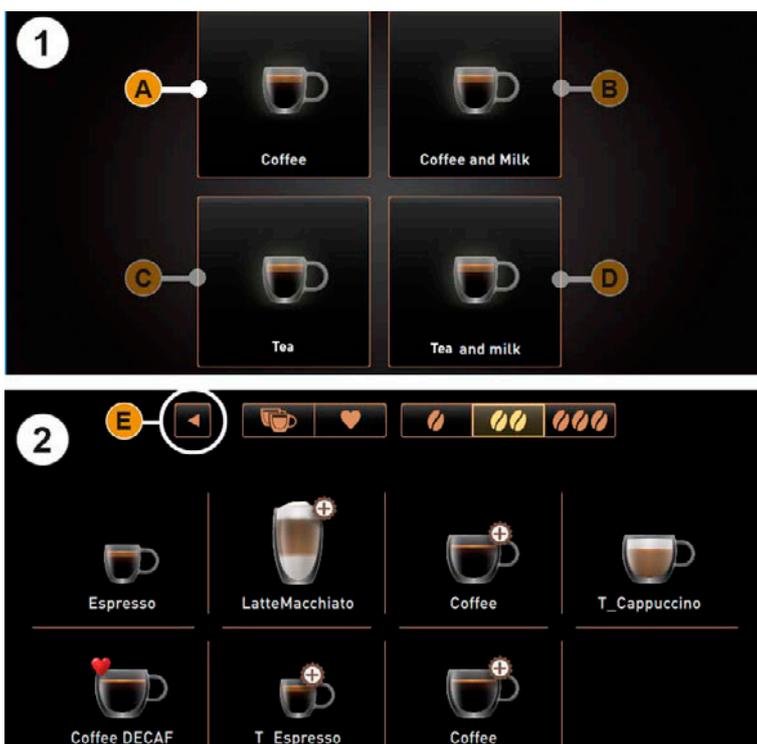
En mode de fonctionnement « Personnalisé », les boissons peuvent être sélectionnées dans max. 10 registres.

- ▶ Sélectionner le registre souhaité dans l'interface utilisateur.
  - La carte de menu avec les boissons configurées s'affiche pour sélection.



### Sélection de boissons depuis un groupe

- ▶ Sélectionner le groupe souhaité parmi les 4 groupes possibles [A – D] dans l'interface utilisateur « Sélection de groupe » [1].
  - La carte de menu [2] avec les boissons configurées s'affiche pour sélection.
- ▶ Le champ [E] permet de revenir à l'interface utilisateur de la sélection de groupe.



### Sélectionner un type de boisson



#### Option 1: Mode de fonctionnement « Standard »

- ▶ Sélectionner la boisson souhaitée parmi max. 8 boissons disponibles.



#### Option 2: Mode de fonctionnement « Standard » avec un registre

- ▶ Sélectionner la boisson souhaitée parmi max. 12 boissons disponibles.

#### Option 3: Mode de fonctionnement « Personnalisé »

- ▶ Sélectionner la boisson souhaitée parmi max. 24 boissons disponibles.

### Options de boisson

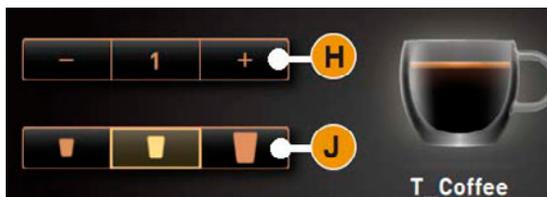


- ▶ Sélectionner une option de boisson.

- Boisson double
- Café sans caféine
- Niveau barista [I], [II] ou [III] (intensité du café)

*Les trois forces de café disponibles se distinguent comme suit : [1-léger -15%], [2-normal] et [3-fort +15%].*

### Définir l'option de distribution



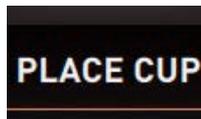
- ▶ Définir l'option de distribution si disponible

- [H] ± 1 – 9 (nombre de distributions de boissons)
- [J] petit, moyen ou grand

### Démarrer la distribution



- ▶ Sélectionner la zone [Produire maintenant].
- L'invitation à placer des tasses/verres apparaît.



- ▶ Placer la(les) tasse(s) ou le(s) verre(s) sur la plateforme pour tasse en respectant les consignes.



- ▶ Sélectionner à nouveau la zone [Produire maintenant].
- La distribution des boissons démarre.
- La progression s'affiche (si l'option est configurée).
- La fin de la distribution s'affiche (si l'option est configurée).



Voir le chapitre « Utilisation » - « Distribuer des boissons » - « Aide au positionnement des tasses ».

### Payer la boisson avant la distribution



Voir le chapitre « Utilisation » – « Distribution des boissons avec système de décompte (option) »

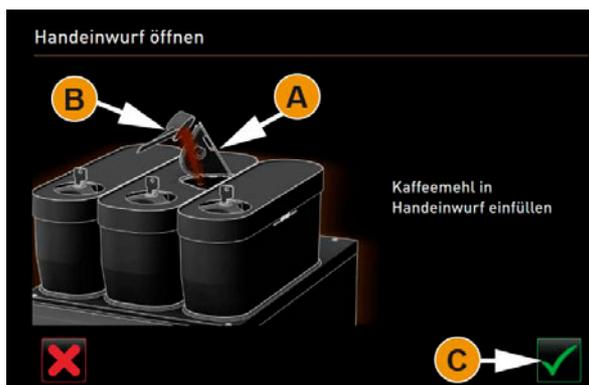
## 5.8.3

### Boisson à base de café avec réceptacle d'insertion manuelle

Le réceptacle d'insertion manuelle permet de préparer des boissons avec du café moulu.



*La configuration des boissons à base de café moulu est disponible dans les réglages des boissons. La configuration peut être effectuée par le technicien de service après-vente.*



- ▶ Sélectionner le registre ou le groupe de boissons souhaité dans l'interface utilisateur.
- ▶ (Si disponible) Sélectionner l'option de boisson par ex. [2x]
- ▶ Sélectionner le type de boisson, par ex. espresso ou café.
- ▶ (Si disponible) Sélectionner l'option de boisson, par ex. petit, moyen ou grand
- ▶ Démarrer la distribution.
  - L'invitation à ajouter le café moulu s'affiche.
- ▶ Ouvrir le couvercle [A] du récipient d'insertion manuelle.
- ▶ Ajouter 1 portion de café moulu avec une mesure [B] (voir livraison) dans l'ouverture du récipient d'insertion manuelle.
- ▶ Confirmer l'ajout de café moulu dans l'interface utilisateur avec la zone [C].
  - La distribution des boissons démarre.

#### 5.8.4 Eau chaude ou vapeur externe (Option)

Les touches externes de distribution d'eau chaude ou de vapeur sont optionnelles.



*Les touches de boisson externes sont configurées sur la première carte du menu. La configuration peut être effectuée par le technicien de service après-vente.*

Consignes de configuration :

- Taille de la boisson (petit, moyen ou grand)
- Quantité d'eau chaude/froide en [ ml]
- Durée vapeur en [ s]

Distribution d'eau chaude

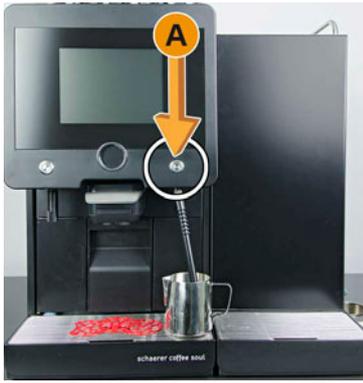


- ▶ Placez une tasse ou un verre sous la sortie d'eau chaude.
- ▶ Appuyer sur la touche externe de gauche [A].
  - La distribution d'eau chaude a lieu en fonction de la boisson configurée.



*Voir également le chapitre « Utilisation » - « Distribuer des boissons » - « Aide au positionnement des tasses ».*

## Distribution de vapeur



- ▶ Placer un pot sous la lance à vapeur.
- ▶ Appuyer sur la touche externe de droite [A].
  - La vapeur est distribuée en fonction de la durée de vapeur configurée.



Voir également le chapitre « Utilisation » - « Distribuer des boissons » - « Aide au positionnement des tasses ».

## 5.9 Options de distribution

### 5.9.1 Interruption de la distribution en cours

La sélection et la distribution des boissons et d'eau chaude peuvent être interrompues et annulées à tout moment.

#### Pendant une sélection de boissons



- ▶ Appuyer sur la zone [X].
  - La sélection en cours est interrompue.

#### Pendant une distribution de boissons



- ▶ Sélectionner la zone [Annuler].
  - La distribution de la boisson est interrompue.

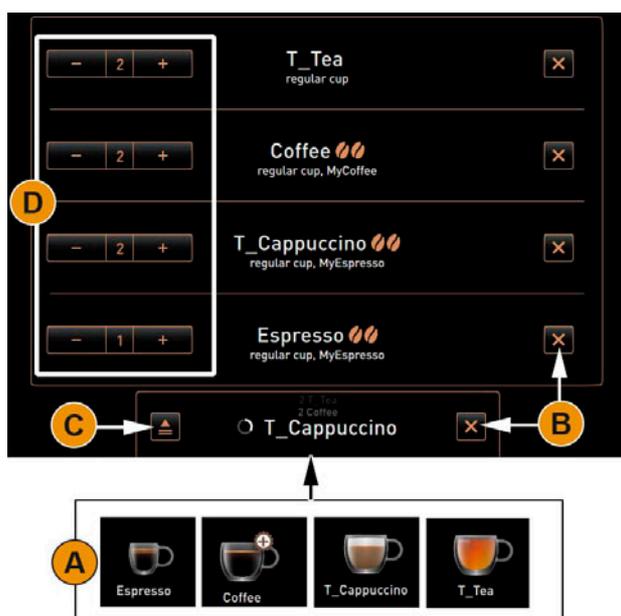
### 5.9.2 Présélection de boisson



*La présélection de boisson est disponible lorsque le paramètre « Activer la présélection de boisson » a été activé par le technicien de service après-vente. Une présélection de boisson n'est pas possible lorsque les paramètres « Placer tasse », « Afficher progression », « Afficher zone boisson » et « Boisson prête » sont actifs.*

En cours de distribution, il est possible de sélectionner d'autres boissons qui seront préparées sitôt la distribution en cours terminée.

Il est possible de présélectionner jusqu'à 4 boissons différentes. Chaque boisson sélectionnée peut être distribuée 9 fois maximum.

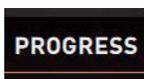


- ▶ Sélectionner la zone boisson [A] plusieurs fois ou d'autres boissons différentes.
  - La distribution des boissons commence ou la sélection d'autres options de boisson s'ouvre.
- ▶ Si nécessaire, annuler la présélection de boisson via la zone [B].
  - Les distributions de boissons entamées sont terminées.
- ▶ Aperçu des boissons déjà présélectionnées, ouvrir via la zone [C].
  - Toutes les boissons déjà sélectionnées (max. 4) sont listées.
- ▶ Modifier le nombre de distributions de boissons via la zone [D] avec la fonction ±.
  - Le nombre de distributions de boissons peut être augmenté ou réduit.
  - Il est possible de régler max. jusqu'à 9 boissons.
  - La distribution des boissons est effectuée dans l'ordre saisi.

### 5.9.3 Zone tactile [Rinçage tiède]



- ▶ Appuyez sur la zone tactile [Rinçage tiède].
  - Le système est rincé avec de l'eau chaude et préchauffé.
- ▶ Après le rinçage, placez une tasse sous la sortie des boissons.
- ▶ Sélectionnez la zone tactile de la boisson de votre choix.
  - La progression de la distribution des boissons s'affiche dans l'interface utilisateur en [%].
- ▶ Une fois la distribution terminée, retirez la tasse.



La zone tactile [Rinçage tiède] permet de déclencher un rinçage manuellement afin de chauffer le système quand aucun produit n'a été distribué pendant un temps prolongé.



Un rinçage tiède ne peut être annulé. Le rinçage tiède dure ±40 s. La progression s'affiche dans l'interface utilisateur.

## 5.10 Distribution des boissons avec système de décompte (Option)

### 5.10.1 Paiement des boissons (Option)

#### Moyen de paiement

Les systèmes suivants sont disponibles pour le paiement :

- Accepteur de pièces (paiement par insertion de pièces ou jetons)
- Lecteur de cartes (paiement avec carte de crédit ou système de badge)
- Sans contact (paiement avec carte de crédit, appli de smartphone ou système de badge)



Un système de paiement équipé de monnayeur permet de rendre la monnaie. La machine à café informe qu'il n'y a plus de monnaie avant le paiement, de manière à ce que le paiement puisse se dérouler sans problème.



Le technicien de service après-vente peut configurer la période réservée au paiement. Si aucun paiement des boissons commandées n'est effectué pendant cette période définie, la commande est annulée. L'interface utilisateur retourne à la sélection des boissons.

### Sélection de boissons avec indication du prix

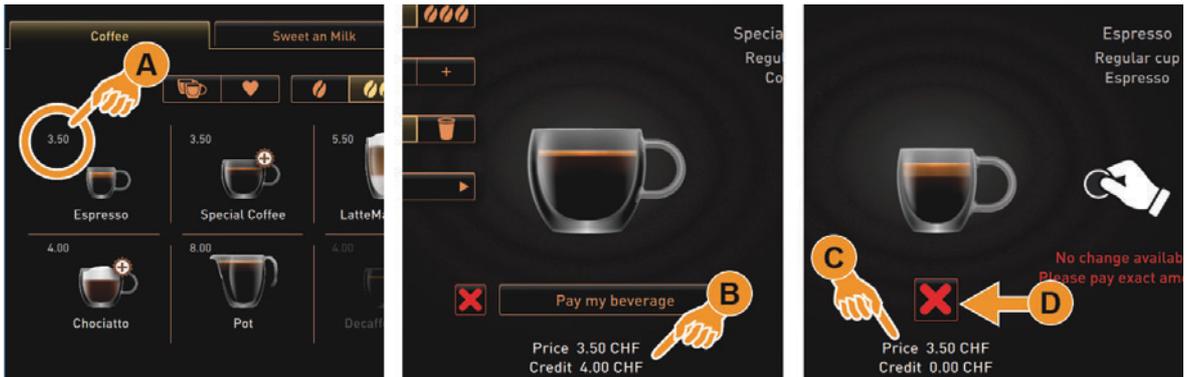
Le prix de base de la boisson s'affiche dans la zone de boisson [A]. Le prix de la boisson est immédiatement actualisé pendant la sélection de la boisson par les options de boissons ajoutées [B].



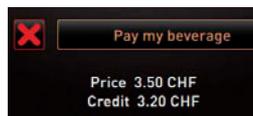
Une sélection de boisson peut être interrompu avec la zone [X] à tout moment avant le paiement. Si la boisson a été payée, il n'est plus possible d'annuler la commande.

Infos prix et crédit pendant la sélection d'une boisson :

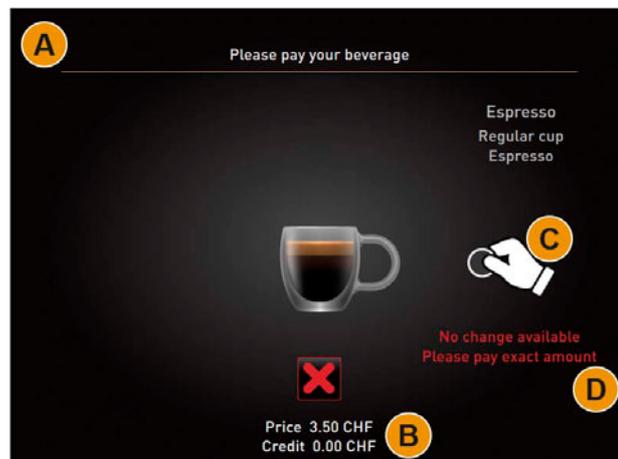
- [A] Sur l'interface utilisateur de sélection de boissons
- [B] Durant la sélection des options d'une boisson
- [C] À la demande de paiement
- [D] Annulation de la sélection de boisson



### Commande de boissons avec paiement



- ▶ Sélectionner la boisson souhaitée sur l'interface utilisateur.
- ▶ Si nécessaire, ajouter des options de boisson.
- ▶ Sélectionnez la zone tactile [Payer ma boisson].
  - ☑ [A] La fenêtre de paiement de la commande de boissons s'affiche.
  - ☑ [B] Le montant à payer et le crédit disponible s'affichent.
  - ☑ [C] Les moyens de paiement disponibles s'affichent.
  - ☑ [D] L'information « Pas de monnaie » s'affiche.
- ▶ Effectuer le paiement avec le moyen de paiement disponible.
- ▶ Sélectionner la zone tactile [Créer ma boisson].
  - ☑ La création de boisson et la distribution commencent.



## 5.10.2 Affichage du crédit (Option)

Le crédit s'affiche sur l'interface utilisateur comme indiqué ci-dessous :

- [A] Le montant inséré est affiché lors de l'insertion de monnaie/jeton dans l'accepteur de pièces.
- [B] En cas d'insertion du billet en cas de lecteur de billets.
- [C] En cas d'utilisation d'un système de badge avec crédit intégré, le montant disponible est identifié et affiché après lecture.



## 5.10.3 Annuler sélection des boissons (Option)



Lorsque la boisson commandée a été réglée avec un moyen de paiement, il n'est plus possible d'annuler la distribution de la boisson.



La zone tactile [X] permet d'annuler chaque distribution de boisson avant le paiement.

## 5.11 Vidage

### 5.11.1 Bac à marc



## REMARQUE

**Les hautes températures peuvent endommager la machine.**

Ne nettoyez jamais le bac à marc au lave-vaisselle.

#### Bac à marc standard



- ▶ Retirez le bac à marc de la machine par l'avant.
  - Le message « Bac à marc retiré » s'affiche à l'écran.
- ▶ Vider et nettoyer le bac à marc.
- ▶ Sécher le bac à marc et le réintroduire dans la machine jusqu'à la butée.
  - La machine est prête à l'emploi.



Le bac à marc contient env. 60-70 galettes de café. L'invitation à vider le bac à marc apparaît sur l'interface utilisateur lorsque le nombre a été atteint.

**Option : Bac à marc sous comptoir****REMARQUE**

L'équipement proposé en option avec bac à marc sous comptoir n'est pas surveillé. Risque de débordement. Les boissons ne peuvent être sélectionnées sans le bac à marc sous comptoir pendant une vidange.

Contrôlez plus fréquemment le bac à marc si la machine est utilisée davantage.

Vérifier qu'il n'y a pas de boisson distribuée pendant le vidage du bac à marc sous comptoir.



- ▶ Sortir à moitié le bac à marc intégré.
  - Toute distribution des boissons involontaire est ainsi évitée.
- ▶ Vider et nettoyer le bac à marc sous comptoir.
- ▶ Remettre le bac à marc sous comptoir en place sous le rejet du marc sous le comptoir de la machine.
- ▶ Réinsérer le bac à marc intégré jusqu'à la butée.
  - La machine est prête à l'emploi.

**5.11.2 Eaux usées****Écoulement des eaux usées**

La machine est équipée d'un système d'écoulement des eaux usées. Le bac collecteur ne peut être ni démonté ni retiré.

**REMARQUE**

Une pose non conforme du tuyau pour les eaux usées peut engendrer des odeurs. Raccorder directement le tuyau pour les eaux usées de la machine à l'écoulement des eaux usées en veillant à ce qu'il n'y ait pas d'effet de siphonnage.

Un siphon doit impérativement être monté au raccordement des eaux usées sur le lieu d'installation.

- La machine est prête à distribuer des boissons.
- ▶ Raccorder correctement le tuyau pour les eaux usées à l'écoulement des eaux usées du site.



Voir également le chapitre « Installation et mise en service » - « Raccordement de l'eau / écoulement de l'eau » - « Conditions ».

**Option : Réservoir à eau usée externe****REMARQUE**

Les réservoirs à eau potable et eau usée disposent d'une surveillance de niveau.

Contrôler le bon fonctionnement du flotteur de la surveillance de niveau lors de la vidange.

Avant de retirer le réservoir à eau usée, veiller à ce qu'il ne puisse y avoir de distribution des boissons.



- ▶ Retirez le bac à marc de la machine par l'avant.
  - Le message « Bac à marc retiré » s'affiche à l'écran.



- ▶ Retirer le couvercle et le tuyau des eaux usées du réservoir d'eau usée externe.
- ▶ Vider le réservoir à eau usée.
- ▶ Nettoyez soigneusement le réservoir à eau usée avec un nettoyeur ménager et rincez-le à l'eau fraîche.
- ▶ Contrôler le bon fonctionnement du flotteur de la surveillance de niveau.
- ▶ Remettre le couvercle et le tuyau des eaux usées dans le réservoir.
  - La machine est prête à distribuer des boissons.
- ▶ Remettre le bac à marc dans la machine.

## 5.12 Conditions de transport



### ATTENTION

**Tout transport inadéquat de la machine à café peut causer des blessures.**

Respectez les réglementations générales sur la santé et la sécurité.

- ▶ Avant de changer la machine d'emplacement, coupez impérativement l'alimentation électrique et en eau potable ainsi que l'écoulement des eaux usées.
- ▶ Avant de changer la machine d'emplacement, vérifiez que le sol est une surface plane et sans obstacle.



### REMARQUE

**Le transport non conforme de machines sur un chariot risque d'endommager la machine.**

Lors d'un changement d'emplacement de machines posées sur un chariot, respectez les points suivants :

- Si vous changez la machine d'emplacement, le chariot ne doit pas être poussé, mais tiré pour des raisons de sécurité.
- Tirez uniquement sur le chariot, jamais sur la machine.
- Le chariot n'est pas conçu pour le transport de marchandises.



*Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages causés par une utilisation non conforme du chariot ou du non-respect de la notice d'utilisation.*

## 5.13 Mise à l'arrêt

### 5.13.1 Fin de l'utilisation

#### Mode veille



### DANGER

**En mode veille, la machine reste sous tension.**

Ne pas retirer l'enveloppe de la machine.

Débrancher la machine avant d'effectuer des travaux de réparation.



- ▶ Démarrer le nettoyage de la machine [A] dans le menu maintenance si ce n'est pas déjà fait, voir illustration ci-dessous.
  - Un nettoyage de la machine est effectué.
- ▶ Si nécessaire, effectuer un nettoyage quotidien et hebdomadaire.
- ▶ S'il y en a un, vider et nettoyer le réservoir à eau potable externe disponible en option.

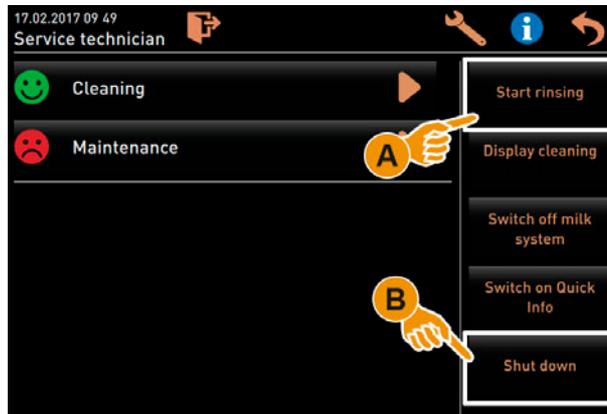


*Voir le chapitre « Nettoyage » pour obtenir des informations détaillées.*



Après le nettoyage automatique, le programme de nettoyage de la machine peut être fermé.

#### Option 1: Éteindre à l'aide de l'écran tactile



► Sélectionner la zone tactile [Éteindre] [B] dans le menu de maintenance.

- La machine est arrêtée
- L'écran n'affiche rien.
- La machine est en mode veille.

#### Option 2: Éteindre à l'aide de la touche

La machine peut également être éteinte à l'aide de la touche d'activation derrière le panneau de sélection.



Voir le chapitre « Commande » - « Activer » - « Machine à café ».



Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommage causé par le non-respect de ces instructions.

### 5.13.2 Périodes d'arrêt prolongées (à partir d'1 semaine)



En cas d'arrêt prolongé, par exemple lors des congés annuels, arrêtez la machine à café et les appareils qui y sont rattachés.

- Effectuez toutes les opérations décrites au chapitre « Fin du service ».
- Débrancher du réseau en retirant la fiche ou en désactivant un interrupteur principal de l'installation.
  - La machine est hors tension.

Si la machine est exposée à des températures inférieures à 0 °C, vous devez vider les chaudières au préalable :

- Contactez le partenaire de service après-vente.



#### REMARQUE

**Les chaudières peuvent être détériorées par la dilatation de l'eau gelée.**

Dans les locaux où la température peut passer au-dessous de zéro, videz impérativement les chaudières.



À la remise en service, commencer par procéder au nettoyage quotidien.

### 5.13.3 Éteindre les appareils complémentaires



#### REMARQUE

**Des appareils complémentaires éteints et non nettoyés peuvent entraîner des problèmes techniques et d'éventuels troubles de la santé lors de leur remise sous tension s'ils sont encrassés.**

Avant d'éteindre les appareils complémentaires qui transportent le lait, procédez impérativement au nettoyage quotidien de la machine.

Si les appareils complémentaires doivent rester éteints pendant une période prolongée, il est conseillé de les débrancher du secteur.

Les accessoires tels que le récipient à lait, le couvercle et l'adaptateur doivent être conservés dans un endroit propre et sec.

- ▶ Vider le récipient à lait des appareils complémentaires transportant le lait.
- ▶ Procéder au nettoyage quotidien de la machine.
- ▶ Nettoyer les accessoires tels que le récipient à lait, le couvercle et l'adaptateur au lave-vaisselle ou les rincer à la main à l'eau claire.
- ▶ Éteindre l'appareil complémentaire à l'aide de l'interrupteur principal.



*Voir le chapitre « Commande » – « Mise en marche » – « Mise en marche des appareils complémentaires » pour de plus amples informations sur la mise hors tension des appareils complémentaires potentiels.*

- ▶ Conserver les accessoires dans un endroit sec et propre.
- ▶ Débrancher du réseau en retirant la fiche 230 v CA.
  - L'appareil complémentaire est hors tension.
  - L'appareil complémentaire peut être entreposé pendant une période prolongée.



*À la remise en service, commencer par procéder au nettoyage quotidien.*

## 6 Nettoyage

### 6.1 Intervalles de nettoyage

Intervalles de nettoyage						
Quotidien	Hebdomadaire	En cas de besoin	Sur demande	En option		
<b>Nettoyage automatique</b>						<b>N° de chapitre</b>
X					Rinçage automatique (si programmé)	6.7
X		X			Rinçage chaud	6.7
X		X			Rinçage du tuyau à lait	6.7
<b>programme de nettoyage</b>						
X		X		O	Nettoyage du système du lait	6.9.1
X		X			Nettoyage du système de café	6.9.1
X		X		O	Rincer le gobelet du mélangeur via le nettoyage manuel	6.9.1
X	X			O	Rinçage de la chaudière vapeur	6.9.1
<b>Nettoyages manuels</b>						
X					Vider et nettoyer le bac à marc	6.9.2
X					Chambre d'infusion	6.9.3
X					Nettoyer le bac collecteur et la grille de l'égouttoir	6.9.4
X				O	Rincer le récipient à lait	6.9.5
X				O	Unité frigorifique intérieur	6.9.6
X					Nettoyer l'écran tactile	6.9.7
X		X		O	Lance à vapeur	6.9.8
X				O	Rincer le réservoir à eau potable externe	6.9.9
X				O	Rincer le réservoir à eau usée externe	6.9.10
	X	X			Nettoyer le récipient à grains	6.10.1
X		X			Partie inférieure sortie des boissons	6.11.1
		X			Nettoyer le percolateur	6.11.2
		X		O	Rincer le récipient à poudre	6.11.3
		X		O	Dégivrer l'unité frigorifique	6.11.4
		X			Nettoyer les surfaces extérieures de la machine à café	6.11.5
		X		O	Surfaces extérieures de l'unité frigorifique	6.11.5
<b>Légende</b>						
Quotidien :		Au moins une fois par jour, plus souvent au besoin.				
Hebdomadaire :		Au moins une fois par semaine, plus souvent au besoin.				
Au besoin :		Au besoin (en présence de salissures).				
Sur demande :		Des demandes correspondantes s'affichent sur l'écran.				
En option :		Selon l'équipement de la machine				

### 6.2 Plan de nettoyage actif

Les deux plans de nettoyage suivantes sont disponibles à la configuration pour le technicien de service après-vente :

- Plan de nettoyage avec pré réglage « Schaefer Default » (standard).
- Plan de nettoyage avec pré réglage « Manuel ».



## REMARQUE

Les intervalles de nettoyage indiqués dans le présent chapitre correspondent au plan de nettoyage « Schaerer Default ». Ces réglages répondent aux exigences du concept de nettoyage HACCP.

Toute modification manuelle faite par le technicien de service après-vente dans le plan de nettoyage « Manuel » doit satisfaire aux exigences du concept de nettoyage HACCP.

Lorsque le niveau de nettoyage est défini sur « Aucun », l'utilisateur est tenu d'effectuer les nettoyages nécessaires.



Voir le chapitre « Nettoyage » – « Concept de nettoyage HACCP ».



Les informations affichées à l'écran sur les nettoyages en attente ou en effectués diffèrent conformément à la configuration choisie dans le plan de nettoyage.



Voir le chapitre « Nettoyage » – « Niveaux de nettoyage » et « Demande de nettoyage » pour de plus amples informations.

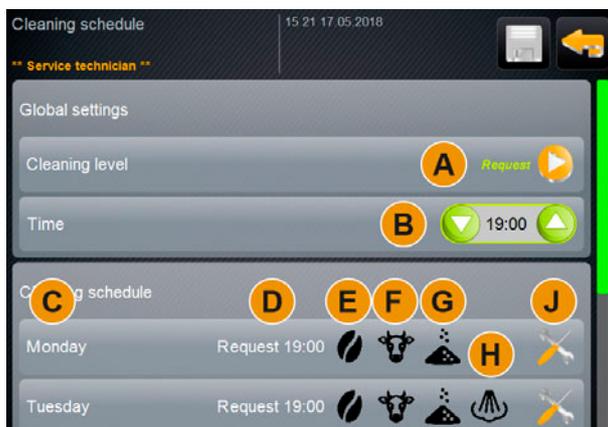
### 6.2.1 Plan de nettoyage « Schaerer Default »



Dans le plan de nettoyage « SchaererDefault », tous les réglages sont prédéfinis et ne peuvent pas être modifiés par le technicien de service après-vente. En cas de modification, l'heure de début du nettoyage est définie en même temps pour tous les jours de la semaine.

L'heure de chaque nettoyage est définie comme réglage de temps général [B] pour chaque jour de la semaine par le technicien de service après-vente :

- A) Sélection du niveau de nettoyage, voir ci-après « Niveau de nettoyage ».
- B) Heure de nettoyage (heure de début optimale)
- \*C) Jour de nettoyage
- \*D) Niveau de nettoyage actif, voir ci-après « Niveau de nettoyage ».
- \*E) Unité à nettoyer [système de café]
- \*F) Unité à nettoyer [système de lait]
- \*G) Unité à nettoyer [système poudre]
- \*H) Rinçage de la chaudière vapeur actif/inactif
- \*J) Configuration du plan de nettoyage



Plan de nettoyage « SchaererDefault » du lundi au dimanche

(\*) Il est possible de procéder à des réglages dans le plan de nettoyage avec le préréglage « SchaererDefault ».



Voir également le chapitre « Nettoyage » – « Niveaux de nettoyage » et « Demandes de nettoyage ».

## 6.2.2 Plan de nettoyage « Manuel »



Dans le plan de nettoyage « Manuel », tous les réglages peuvent être configurés par le technicien du service après-vente.

Dans le plan de nettoyage « Manuel », le technicien du service après-vente peut procéder aux réglages suivants :

- Configuration d'un jour de nettoyage
- Réglage du niveau de nettoyage
- Point de départ d'un nettoyage
- Unité qui doit être nettoyée (système de café, système de lait et/ou système poudre)
- Suppression ou ajout de jours de nettoyage

## 6.3 Niveaux de nettoyage



Les niveaux de nettoyage sont déterminés dans le plan de nettoyage. Le plan de nettoyage est accessible au technicien du service après-vente.

Avec le pré-réglage d'un « Niveau de nettoyage », les notifications suivantes peuvent être définies pour les nettoyages configurés :

- [Aucun]
- [Demande]
- [Obligation]

### Option 1: [Aucune] Demande de nettoyage



Avec le réglage « Aucun », aucune information n'est donnée sur les nettoyages en attente. L'utilisateur décide du moment et de l'exécution des nettoyages nécessaires.

- Le champ « Menu Service » [A] ne donne aucune information quant à un nettoyage en attente avec une indication en rouge.
- Le champ [Nettoyage] dans le menu Maintenance ne devient jamais rouge.
- Les nettoyages sont démarrés manuellement dans le « Menu Service ».

► Démarrer le nettoyage manuellement dans le menu Maintenance avec le champ [>](C).



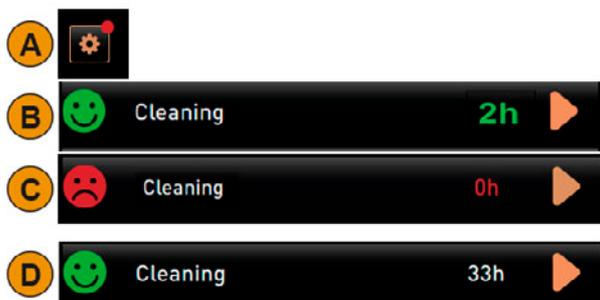
### Option 2: Avec [Demande]



Avec le réglage « Demande », les informations sur les nettoyages en attendant sont affichées à l'écran. L'utilisateur est constamment informé des nettoyages en attente et effectués.

Si le réglage de demande de nettoyage est défini sur [Demande], les fonctions et informations suivantes sont disponibles :

- A) Une indication en rouge est affichée dans le champ « Menu Service »
- B) Le champ « Nettoyage » dans le « Menu Maintenance » avec une émoticône verte indique le prochain nettoyage en attente en [ h].
- B) Le champ avec une émoticône rouge indique un nettoyage en suspens depuis [1-4 h en [ h].
- Démarrer le nettoyage manuellement dans le menu Maintenance avec le champ [>](C).
  - Une fois le nettoyage effectué, le prochain nettoyage prévu (D) est indiqué en [ h].



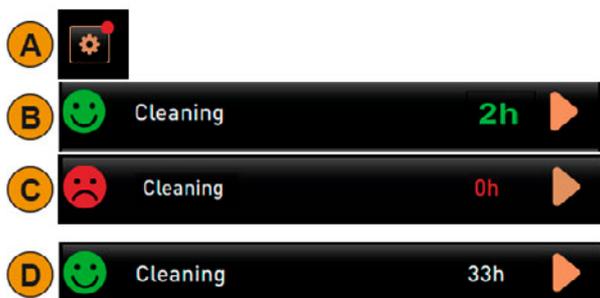
### Option 3: Avec [Obligatoire]



Avec le réglage « Obligatoire », les informations sur les nettoyages en suspens sont affichées à l'écran. Si le nettoyage en suspens n'est pas effectué dans le créneau horaire défini [0-4 h], un nettoyage obligatoire est effectué. La machine à café ne peut plus distribuer de boissons.

Si le réglage de demande de nettoyage est défini sur [Obligatoire], les fonctions et informations suivantes sont disponibles :

- A) Une indication en rouge est affichée dans le champ « Menu Service »
- B) Le champ « Nettoyage » avec une émoticône verte indique le prochain nettoyage en attente en [ h].
- C) Le champ avec une émoticône rouge indique un nettoyage en suspens depuis [1-4 h] en [ h].
  - Le nettoyage prévu (B) n'a pas été effectué.
  - Le nettoyage en suspens (C) n'a pas été effectué dans le créneau horaire indiqué [1-4 h].
  - La machine à café est bloquée pour une distribution de boisson.
  - L'écran indique qu'un nettoyage doit être effectué.
- ▶ Démarrer le nettoyage manuellement dans le menu Maintenance avec le champ [>](C).
  - Une fois le nettoyage effectué, le prochain nettoyage prévu (D) est indiqué en [ h].
  - La machine à café est à nouveau opérationnelle.



## 6.4 Demande de nettoyage



La demande de nettoyage se fait conformément aux pré-réglages « Niveau de nettoyage » et peut être définie par le technicien de service après-vente.



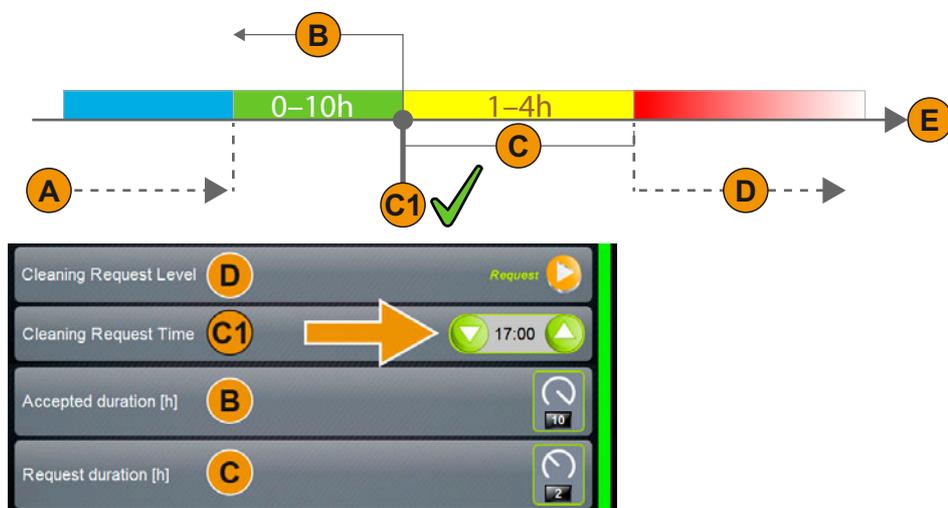
Voir également le chapitre « Nettoyage » – « Plan de nettoyage actif » et « Niveaux de nettoyage ».

### Possibilités de réglage pour une demande de nettoyage



Dans le plan de nettoyage « SchaereDefault », les deux créneaux horaires (B) et (C) ne peuvent pas être modifiés.

	Créneau horaire	Affichage sur le visuel	Paramétrage (technicien de service après-vente)
A)	Les nettoyages effectués dans ce créneau horaire sont ignorés.	Les demandes de nettoyage restent inchangées après un nettoyage.	Dépend du temps réglé (B).
B)	Les nettoyages effectués dans ce créneau horaire sont trop tôt et ne correspondent pas au programme optimal. Ces nettoyages sont toutefois reconnus comme effectués.	La demande de nettoyage est réinitialisée après le nettoyage. Le prochain nettoyage prévu dans le plan de nettoyage est affiché en [ h ] dans le menu Service.	** Système > Nettoyage > Modifier le plan de nettoyage >  [Créneau horaire avant le nettoyage] (B) Réglage (0 – 10 h) possible
C)	Créneau horaire pour un nettoyage optimal dans le programme.	La demande de nettoyage est réinitialisée après le nettoyage.	** Système > Nettoyage > Modifier le plan de nettoyage >  > [Créneau horaire après le nettoyage] (C) Réglage (1 – 4 h) possible
C1)	Le nettoyage commence à l'heure optimale selon le programme	Le temps restant jusqu'au prochain début optimal est affiché dans le menu Service.	* Système > Nettoyage > Modifier le plan de nettoyage > [Heure] (C1) ** Système > Nettoyage > Modifier le plan de nettoyage >  > (C1) Heure Réglage (00.00 – 23.00) possible
D)	Créneau horaire pour le nettoyage obligatoire. Les nettoyages non effectués ne peuvent plus être temporisés. La machine à café n'est plus prête à fonctionner. Un nettoyage est impérativement nécessaire.	L'écran affiche qu'il n'est plus possible de distribuer des boissons. Un nettoyage de la machine à café est impérativement nécessaire.	*Système > Nettoyage > Modifier le plan de nettoyage > Niveau de nettoyage > *Système > Nettoyage > Modifier le plan de nettoyage >  > Niveau de nettoyage La sélection [Obligatoire] est active. Le nettoyage obligatoire est effectué une fois le créneau horaire [C] écoulé.
(*)	Réglages du plan de nettoyage « SchaererDefault ».		
(**)	Réglages du plan de nettoyage « Manuel ».		



## 6.5 Nettoyage obligatoire



Lorsque le nettoyage obligatoire est activé, un nettoyage approchant ne peut être repoussé. Le nettoyage approchant ne permet aucune autre distribution de boissons. Le nettoyage obligatoire ainsi que le laps de temps jusqu'à son activation peuvent être définis par le technicien de service après-vente dans le plan de nettoyage.

Exécuter le programme de nettoyage permet de rétablir l'état « prêt à l'emploi ».



Voir le chapitre « Nettoyage » – « Nettoyage quotidien de la machine » – « Programme de nettoyage guidé à l'écran ».



Voir également le chapitre « Nettoyage » – « Niveaux de nettoyage ».

## 6.6 Produit de nettoyage



### AVERTISSEMENT

**Les produits de nettoyage peuvent causer un empoisonnement !**

Utiliser exclusivement des produits de nettoyage recommandés par Schaerer.

Conserver les produits de nettoyage hors de portée des enfants.

Ne pas toucher les produits de nettoyage à main nue et ne pas les ingérer.



Avant d'utiliser le produit de nettoyage, lisez attentivement les informations figurant sur l'emballage et la fiche technique de sécurité. S'il n'y a pas de fiche de sécurité, veuillez en réclamer une auprès de l'entreprise de distribution.



### REMARQUE

**Les produits de nettoyage inappropriés risquent d'endommager la machine !**

Pour les nettoyages quotidien et hebdomadaire, utilisez uniquement les produits de nettoyage recommandés par la Schaerer AG.



### 6.6.1 Pastille de nettoyage « Coffeepure tabs »

informations		
	Domaine d'application	Nettoyage du système de café
	Objectif du nettoyage	Dissoudre les résidus de graisse dans le système de café
	Intervalle d'application	Tous les jours

## 6.6.2 Poudre de nettoyage pour le système de lait (Milkpure powder Box)

informations		
	Domaine d'application	Nettoyage du système de lait
	Objectif du nettoyage	Éliminer la graisse de lait et les bactéries du système de lait
	Intervalle d'application	Utiliser un sachet de 10 g 1x par jour.

## 6.7 Intervalles de rinçage



### ATTENTION

**Risque de brûlure. Pendant un rinçage de machine, de l'eau chaude coule de la sortie des boissons.**

Ne pas mettre sa main sous la sortie des boissons pendant un rinçage de machine. Orienter la lance à vapeur optionnelle vers le bac collecteur.

#### Rinçage au démarrage et d'arrêt automatique



*Le rinçage au démarrage et d'arrêt automatique est standard et ne peut pas être désactivé.*

Les rinçages suivants sont effectués automatiquement après l'activation ou avant l'arrêt de la machine

- 1) Rinçage système Hot & Cold (option)
- 2) Rinçage système de café
- 3) Rinçage mélangeur BestFoam (option)
- 4) Rinçage système de lait (option)
- 5) Rinçage système poudre (option)

#### Rinçages manuels dans l'interface utilisateur

Les rinçages suivants peuvent être déclenchés manuellement à tout moment :



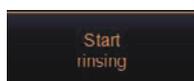
- ▶ Sélectionner le champ [Rinçage] en bas à droite sur l'interface utilisateur.
  - Le rinçage chaud du système de café est effectué

#### Rinçages manuels dans le menu Maintenance

Les rinçages suivants peuvent être déclenchés manuellement à tout moment :



- ▶ Sélectionner le champ [Menu Maintenance] en bas à gauche sur l'interface utilisateur.
  - Le « Menu Maintenance » s'affiche.



- ▶ Sélectionner le champ à gauche [Démarrer le remplissage].
  - Le système est rincé dans le même ordre que pour le rinçage automatique au démarrage et à l'arrêt, voir ci-dessus.



*Voir également le chapitre « Commande » - « Menu de maintenance ».*

### Rinçages configurables

Les rinçages exécutés ci-après peuvent être configurés par le technicien de service après-vente.

Rinçages temporellement configurables :

- Sortie des boissons (intervalle de rinçage de la sortie [1 – 180 min])
- Système de lait (intervalle de rinçage du lait [1 – 180 min])
- Refroidisseur à contre-courant (intervalle de rinçage de l'échangeur thermique [1 – 180 min])



*Au sein des réglages standard, les rinçages configurables sont exécutés toutes les heures.*

## 6.8 Avant chaque remplissage

### 6.8.1 Réservoir d'eau potable externe (Option)



#### **AVERTISSEMENT**

**Les dépôts et les bactéries risquent de polluer le réservoir d'eau potable externe. Un réservoir d'eau potable sale peut causer des problèmes de santé.**

Nettoyer systématiquement le réservoir d'eau potable externe avant de le remplir.

- ▶ Retirer le couvercle du réservoir à eau potable.
- ▶ Retirer le tuyau pour l'eau potable de la machine du réservoir d'eau potable et du couvercle.
- ▶ Placer l'extrémité du tuyau pour l'eau potable sur un chiffon propre.
- ▶ Rincer plusieurs fois le réservoir à eau potable externe soigneusement et à l'eau fraîche.
- ▶ Nettoyer minutieusement le couvercle du réservoir à eau potable à l'eau fraîche.
- ▶ Remplir le réservoir d'eau potable en utilisant de l'eau fraîche.
- ▶ Refaire passer le tuyau pour l'eau potable par le couvercle et le réinsérer dans le réservoir.
- ▶ Fermer le réservoir à eau potable avec le couvercle.



*Voir le chapitre « Nettoyage » – « Nettoyage hebdomadaire manuel » pour les machines munies d'un raccord d'eau fixe proposé en option.*

## 6.9 Nettoyage quotidien de la machine

### 6.9.1 Programme de nettoyage guidé à l'écran

#### Préparations

Ustensiles nécessaires pendant le programme de nettoyage.

- Schaerer > Pastille de nettoyage (Coffeepure tabs) du système de café [1x]
- Schaerer > Pastille de nettoyage (Milkpure tabs) du système de lait [1x]
- Schaerer > Récipient de nettoyage (système de lait) [1x]
- Produit de rinçage courant
- Lingettes de nettoyage courantes
- Récipient collecteur pour le restant de lait (si nécessaire)
- Récipient collecteur pour le restant de poudre choco ou de topping (si nécessaire)



*En cas de rinçage de la chaudière vapeur actif, la lance à vapeur doit être orientée vers le bac collecteur avant le début du nettoyage. La fonction « rinçage de la chaudière vapeur » peut uniquement être réglée par le technicien du service après-vente dans le plan de nettoyage.*

## Démarrer le programme de nettoyage



## AVERTISSEMENT

Les produits de nettoyage peuvent causer un empoisonnement. Salir des composants de machine déjà nettoyés avec du produit de nettoyage peut causer des problèmes de santé.

Porter des gants pendant le programme de nettoyage.



## ATTENTION

Des liquides chauds coulent pendant le programme de nettoyage. Ne mettez jamais vos mains sous les sorties pendant le nettoyage, risque de brûlure.

Retirer la grille égouttoir avant de commencer le nettoyage.



## REMARQUE

Un écoulement des eaux usées bouché entraîne un débordement du bac collecteur.

Contrôler l'écoulement des eaux usées du bac collecteur avant de commencer un programme de nettoyage.

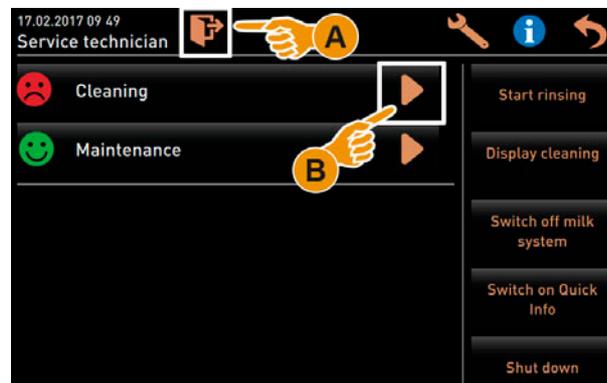


Le programme de nettoyage peut être annulé à tout moment. La machine n'est pas prête à l'emploi après un nettoyage annulé. Le programme de nettoyage doit être terminé. Relancer dès que possible un programme de nettoyage annulé.

Le programme de nettoyage est lancé dans le menu de maintenance. L'écran tactile guide l'utilisateur dans toutes les opérations nécessaires.



- ▶ Retirer préalablement la grille égouttoir pour la nettoyer séparément.
- ▶ Sélectionner le champ [Menu Maintenance] en bas à gauche sur l'interface utilisateur.
  - ☑ Le « Menu de maintenance » s'ouvre.
  - ☑ La zone [Nettoyage] est toujours inactive en cas de protection par PIN.
- ▶ Si nécessaire, sélectionner via la zone [Log-in] [A] un profil [technicien, responsable de la machine ou technicien de service après-vente].
- ▶ Si nécessaire, entrer le PIN configuré.
  - ☑ L'autorisation est octroyée.
  - ☑ La zone [Nettoyage] est maintenant activée.
- ▶ Appuyer sur la zone [B] [Démarrer le nettoyage] (voir l'illustration ci-dessous).
  - ☑ Le programme de nettoyage démarre en affichant la fenêtre de sélection.





### Option 1: Nettoyage des systèmes actifs

Les systèmes marqués du symbole actif (A) sont nettoyés.

- ▶ Sélectionner le champ [>] (A).
- Le programme de nettoyage démarre dans une fenêtre séparée.

### Option 2: Nettoyage de tous les systèmes

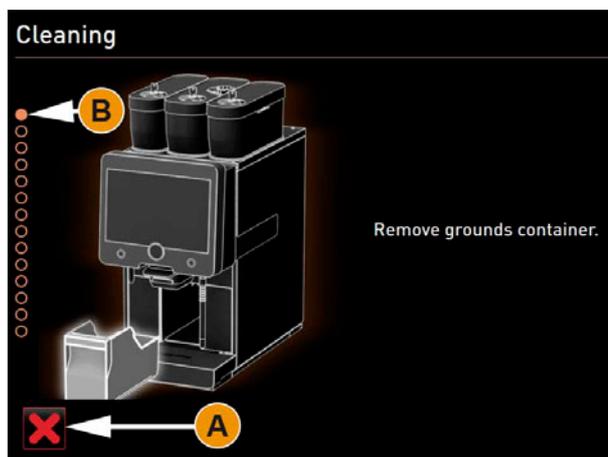
Tous les systèmes de la machine sont nettoyés.

- ▶ Sélectionner le champ [>] (B).
- Le programme de nettoyage démarre dans une fenêtre séparée.



Zones de commande dans la fenêtre de démarrage du programme de nettoyage :

- [A] Arrête le programme de nettoyage et permet de revenir à l'interface utilisateur.
- [B] Informe sur la progression actuelle du nettoyage.
- ▶ Exécuter les instructions qui s'affichent sur l'écran, voir étapes suivantes.
- Le programme de nettoyage se lance en actionnant une première fois le champ [>].



### Nettoyer le bac à marc

1)



- ▶ Retirer le bac à marc de la machine.

- 2)  La demande de nettoyage du bac à marc et de l'intérieur au pinceau, mais aussi de remise en place du bac à marc, est affichée.
- ▶ Enlever les restes de café moulu de la chambre d'infusion avec un pinceau.
  - ▶ Vider le bac à marc et le rincer avec de l'eau fraîche et un produit de rinçage, nettoyer et sécher.
- 3)  ▶ Remettre le bac à marc dans la machine jusqu'à la butée.
- Demande de nettoyage de la sortie des boissons inférieure.

#### Nettoyer la sortie des boissons inférieure.

- 4)  ▶ Retirer la sortie des boissons inférieure en poussant dessus et en poussant vers le bas en même temps.
- ▶ Nettoyer la sortie des boissons inférieure sous le robinet d'eau chaude et avec une brosse.
  - ▶ Remettre la sortie des boissons inférieure nettoyée.
-  ▶ Sélectionner la zone [>] pour la prochaine étape.
- Demande d'insertion d'une pastille de nettoyage « Coffeepure tab ».



### **ATTENTION**

**Une sortie des boissons inférieure non correctement mise en place peut provoquer des éclaboussures pendant une distribution de boissons.**

Vérifier si la sortie des boissons inférieure est positionnée correctement.

#### Insertion pastille de nettoyage (Coffeepure)

- 5)  ▶ Insérer une pastille de nettoyage « Coffeepure tab » dans la fente d'insertion manuelle.
-  ▶ Confirmer l'insertion avec la zone [>].
- Demande, retirer le récipient de lait.

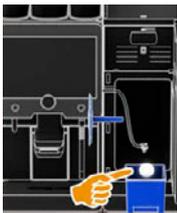
### Nettoyer le réservoir à lait

- 6)  ▶ Ouvrir la porte de l'unité frigorifique.  
▶ Retirer le récipient à lait de l'unité frigorifique.  
▶ Verser si nécessaire l'éventuel reste de lait dans un récipient.  
▶ Nettoyer le récipient à lait avec de l'eau fraîche et un produit de rinçage.
-  ▶ Confirmer le retrait et le nettoyage du récipient à lait et confirmer avec la zone [>].  
 Demande de mettre le récipient de nettoyage en place.

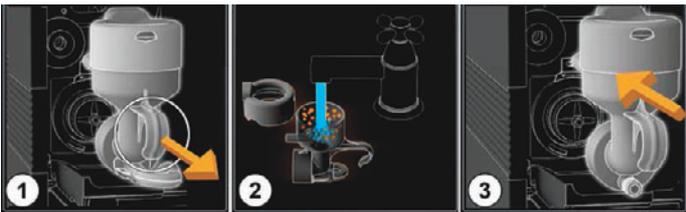
### Installer le récipient de nettoyage

- 7a)  ▶ Poser le récipient de nettoyage séparé dans l'unité frigorifique.  
▶ Insérer l'adaptateur du tuyau de lait dans le couvercle du récipient de nettoyage.

### Pastille de nettoyage (Milkpure powder)

- 7b)  ▶ Mettre un sachet de nettoyage « Milkpure powder » dans le récipient de nettoyage.
-  ▶ Confirmer le récipient de nettoyage inséré et la pastille de nettoyage ajoutée « Milkpure » et confirmer avec la zone [>].  
 Demande de retirer le gobelet du mélangeur (option).

### Option : Nettoyer le gobelet du mélangeur

- 8)  ▶ Déverrouiller le panneau de sélection en bas à gauche et pousser vers le haut.  
▶ Retirer par la poignée le gobelet du mélangeur vers l'avant.
- 9)  ▶ [1] Confirmer le retrait du gobelet du mélangeur avec [>].  
▶ [2] Rincer et nettoyer chaque pièce du gobelet du mélangeur avec de l'eau propre.  
▶ [2] Essuyer et sécher le gobelet du mélangeur avec un chiffon propre.
- 
- 10)  ▶ Confirmer le nettoyage du gobelet du mélangeur avec le champ [>].  
▶ [3] Remettre le gobelet du mélangeur dans la machine.  
▶ Refermer le panneau de sélection.

10a)



- ▶ Confirmer le nettoyage du gobelet du mélangeur avec le champ [>].
- ☑ Le système démarre le programme de nettoyage.



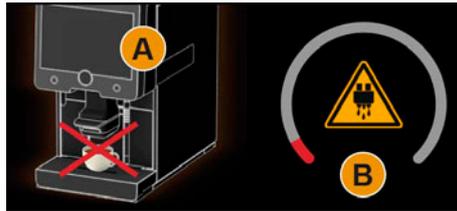
## REMARQUE

**Un gobelet du mélangeur non correctement mis en place peut provoquer un débordement.**

Vérifier si le gobelet du mélangeur est positionné correctement.

### Procédure de nettoyage en cours

11)



- ☑ Indication [A], aucune boisson disponible.
- ☑ Affichage de la progression par la barre [B].

### Enlever le récipient de nettoyage

12)



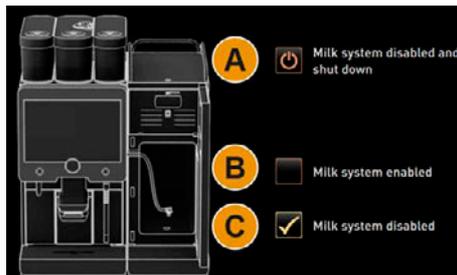
- ▶ Retirer le récipient de nettoyage séparé de l'unité frigorifique, le rincer et le nettoyer.
- ▶ Retirer l'adaptateur du tuyau de lait du couvercle du récipient de nettoyage.



- ▶ Confirmer le retrait du récipient de nettoyage avec la zone [>].
- ☑ Demande, système de lait ON/OFF.

### Système de lait actif/inactif

13)



- ☑ [A] Désactive le système de lait et éteint la machine après le programme de nettoyage.
- ☑ [B] Active le système de lait et la machine reste prête à l'emploi avec le système de lait.
- ☑ [C] État prêt à l'emploi sans système de lait

13a)



- ▶ Confirmer l'état prêt à l'emploi réglé avec le champ [>].

14)

**Option 1: Sans système de lait**

- Un rinçage de la machine est effectué.
- L'ordinateur redémarre.
- La machine est à nouveau opérationnelle.

**Option 2: Avec système de lait activé**

- L'invitation à insérer le récipient à lait (avec sélection de [B]) s'affiche.
- Un rinçage de la machine est effectué.
- L'ordinateur redémarre.
- La machine est à nouveau opérationnelle.
- ▶ Nettoyer la grille égouttoir sous le robinet avec une brosse.
- ▶ Remettre la grille de l'égouttoir propre en place.

**AVERTISSEMENT**

**Les restes de produit de nettoyage sont nocifs.**

Lorsque le nettoyage est terminé, se nettoyer correctement les mains avec du savon.



## 6.9.2

## Nettoyer le bac à marc

**ATTENTION**

**Le marc de café contenu dans le bac à marc peut rapidement entraîner la formation de moisissures. Le café risque d'être contaminé si les spores de moisissure se répandent dans la machine.**

Par conséquent, nettoyez le bac à marc tous les jours.

**REMARQUE**

**Les hautes températures peuvent endommager la machine.**

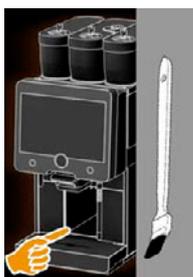
Ne nettoyez jamais le bac à marc au lave-vaisselle.



- ▶ Pousser la sortie de boissons vers le haut.
- ▶ Retirer le bac à marc de la machine.
- ▶ Nettoyez minutieusement le bac à marc avec de l'eau et un produit de nettoyage ménager.
- ▶ Rincez-le à l'eau claire et séchez-le avec un chiffon propre.
- ▶ Remettre le bac à marc sec dans la machine.

## 6.9.3

## Nettoyer la chambre d'infusion



- ▶ Pousser la sortie de boissons vers le haut.
- ▶ Retirer le tiroir à marc de la machine.
- ▶ Retirer les restes de café moulu de la chambre d'infusion avec un pinceau de nettoyage (voir contenu de la livraison).
- ▶ Essuyer et sécher la chambre d'infusion avec un chiffon humide.
- ▶ Remettre le tiroir à marc en place.

### 6.9.4 Nettoyer le bac collecteur et la grille de l'égouttoir



#### ATTENTION

**Risque de brûlure par liquide brûlant.**

Éteindre la machine avant de retirer la grille égouttoir pour le nettoyage.

Éteindre la machine avant de nettoyer la grille égouttoir.



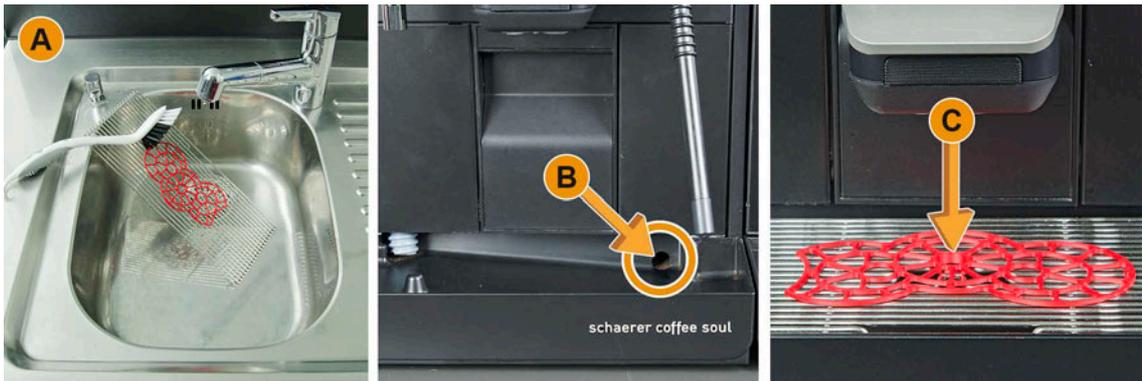
#### REMARQUE

**Un écoulement des eaux usées bouché dans le bac collecteur peut entraîner un débordement d'eaux usées.**

Vérifier si l'écoulement des eaux usées n'est pas bouché.

Avant d'effectuer un détartrage, il est impératif de contrôler si l'écoulement des eaux usées n'est pas bouché.

- ▶ Nettoyer minutieusement l'intégralité du bac collecteur de l'unité frigorifique et la grille égouttoir avec grille de positionnement [A] de la machine à café sous l'eau courante et avec du produit de nettoyage.
- ▶ Rincer le bac collecteur de la machine à café à l'eau claire et ce faisant, vérifier si l'écoulement des eaux usées [B] n'est pas bouché.
- ▶ Replacer la grille égouttoir dans le bac collecteur et vérifier s'il est bien mis en place.
- ▶ Vérifier si la grille de positionnement [C] est bien positionnée par rapport à la sortie des boissons.



### 6.9.5 Nettoyer le réservoir à lait (Option)



#### AVERTISSEMENT

**Il y a un risque de pollution du lait et du récipient à lait par des dépôts de lait et des bactéries.**

Nettoyez le récipient à lait et le couvercle avant chaque remplissage.

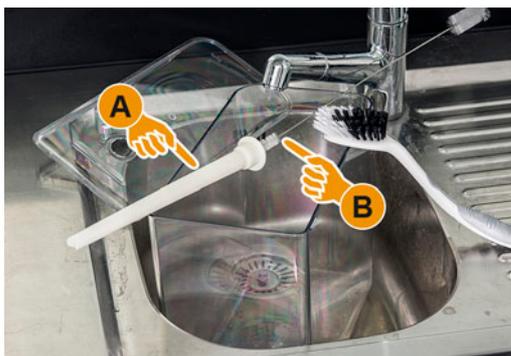
Effectuer le nettoyage avec des gants.



#### REMARQUE

**Les hautes températures peuvent endommager la machine.**

Ne nettoyez jamais le récipient à lait au lave-vaisselle.



- ▶ Retirer le reste de lait du récipient à lait.
- ▶ Nettoyer le récipient à lait avec de l'eau fraîche et un produit de rinçage.
- ▶ Nettoyer le tuyau plongeur [A] avec la brosse [B], voir accessoires disponibles à la livraison 33.1521.9000.
- ▶ Nettoyer le récipient à lait avec un chiffon propre qui n'a pas encore été utilisé.
- ▶ Remplacez le récipient à lait dans l'unité frigorifique.

### 6.9.6 Nettoyer l'unité frigorifique (Option)



#### **AVERTISSEMENT**

**Les dépôts de lait et les bactéries risquent de contaminer le lait et l'unité frigorifique.**

Nettoyez l'unité frigorifique tous les jours.

Effectuer le nettoyage avec des gants.



- ▶ Retirez le récipient à lait de l'unité frigorifique (unité frigorifique d'appoint, Cup & Cool).
- ▶ Essuyez l'intérieur de l'unité frigorifique avec de l'eau fraîche et un chiffon propre et humide.
- ▶ Remettez le récipient à lait dans l'unité frigorifique.



Une description détaillée de l'appareil complémentaire utilisé figure dans le manuel d'installation, d'exploitation et de maintenance joint à l'unité frigorifique d'appoint ou au système Cup & Cool.

### 6.9.7 Nettoyer l'écran tactile



#### **ATTENTION**

**Une distribution involontaire de boissons durant le nettoyage peut engendrer des brûlures.**

Désactiver l'écran tactile dans le menu de maintenance avant le nettoyage.

Éteindre la machine avant de nettoyer le panneau de sélection.



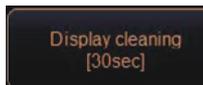
#### **REMARQUE**

**Endommagement de l'écran tactile pendant le nettoyage.**

N'utilisez pas de produits abrasifs. Ne forcez jamais, n'exercez pas de pression importante et n'appliquez pas d'objet pointu sur l'écran.



- ▶ Sélectionner le champ [Menu Maintenance] en bas à gauche sur l'interface utilisateur.
  - Le menu de maintenance s'ouvre.



- ▶ Sélectionner [Nettoyage de l'écran].
  - ☑ L'écran tactile est désactivé pendant 30 s.
  - ☑ L'écran ne répond pas à la saisie.
- ▶ Pendant les 30 s allouées, nettoyer l'écran avec un essuie-tout et du produit nettoyant pour vitre.
  - ☑ Lorsque le temps s'est écoulé, l'écran tactile est de nouveau activé.

### 6.9.8 Nettoyage de la lance à vapeur (Option)



#### ⚠ AVERTISSEMENT

**Des dépôts et des bactéries risquent de contaminer la lance à vapeur.**

Essuyer la lance à vapeur avec un chiffon humide après chaque utilisation.

Effectuer le nettoyage avec des gants.



- ▶ Actionner plusieurs fois la touche de la sortie de vapeur [A] pour retirer les résidus de lait de la lance à vapeur.
- ▶ Essuyer les résidus de lait de la lance à vapeur avec un chiffon propre et humide.

### 6.9.9 Nettoyer le réservoir d'eau potable externe (Option)



#### ⚠ AVERTISSEMENT

**Les produits de nettoyage qui se trouve dans le réservoir d'eau potable peuvent causer un empoisonnement.**

Ne jamais verser de produit de nettoyage dans le réservoir d'eau potable.



#### ⚠ AVERTISSEMENT

**Les dépôts et les bactéries risquent de polluer le réservoir d'eau potable externe.**

Rincer le réservoir à eau potable externe tous les jours ; ne jamais utiliser de produit de nettoyage.

Effectuer le nettoyage avec des gants.



- ▶ Rincer plusieurs fois le réservoir à eau potable externe soigneusement et à l'eau fraîche.
- ▶ Séchez-les avec un chiffon propre.

### 6.9.10 Nettoyer le réservoir à eau usée externe (Option)



#### **AVERTISSEMENT**

**Les dépôts et les bactéries risquent de polluer le réservoir d'eau usée externe.**

Rincer et nettoyer le réservoir à eau usée externe et le couvercle tous les jours.

Effectuer le nettoyage avec des gants.



- ▶ Rincer minutieusement et plusieurs fois le réservoir à eau usée externe à l'eau fraîche.
- ▶ Nettoyez minutieusement le couvercle du réservoir à eau usée externe à l'eau fraîche.
- ▶ Séchez-les avec un chiffon propre.

### 6.9.11 Nettoyer les appareils complémentaires (Option)



L'entretien et le nettoyage des appareils complémentaires Cup & Cool, du chauffe-tasses et de l'unité frigorifique sous machine sont décrits dans le manuel d'utilisation séparé 020888.

## 6.10 Nettoyage hebdomadaire

### 6.10.1 Nettoyer le récipient à grains

La graisse de café résiduelle peut altérer le goût du café.



#### **ATTENTION**

**Risque de blessure par les meules en rotation du moulin.**

Ne mettez jamais vos mains dans le récipient à grains quand la machine à café est allumée.

Effectuer le nettoyage avec des gants.



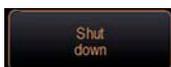
#### **REMARQUE**

**Rayures du récipient à grains.**

Ne pas utiliser de produits abrasifs



- ▶ Sélectionner le champ [Menu Maintenance] en bas à gauche sur l'interface utilisateur.



- ▶ Sélectionner la zone tactile [Éteindre] dans le menu de maintenance.
  - La machine est en mode veille.
- ▶ Déverrouiller le récipient à grains avec verrouillage central derrière le panneau de sélection.



Voir également le chapitre « Commande » – « Éléments de commande sur la machine » – « Éléments de commande machine à l'intérieur » pour déverrouiller le récipient à grains.

- ▶ Déverrouiller le récipient à grains [A].
- ▶ Soulever le récipient à grains hors de la machine [B].
- ▶ Retirez les grains de café restants de la machine et du récipient à grains.
- ▶ Rincez soigneusement le récipient à grains à l'eau courante [C] et essuyez-le avec un chiffon doux.
- ▶ Essuyez le couvercle et le récipient avec un chiffon propre.
- ▶ Remontez le récipient à grains.
- ▶ Verrouillez le récipient à grains avec verrouillage central.



## 6.11 En cas de besoin

### 6.11.1 Nettoyer la partie inférieure sortie des boissons



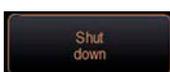
#### **ATTENTION**

**Risque de brûlure par liquide brûlant.**

Démonter la sortie des boissons inférieure uniquement lorsque la machine est éteinte, ou lorsque la demande correspondante s'affiche pendant un programme de nettoyage.



- ▶ Sélectionner le champ [Menu Maintenance] en bas à gauche sur l'interface utilisateur.



- ▶ Sélectionner la zone tactile [Éteindre] dans le menu de maintenance.
  - La machine est en mode veille.

- ▶ Démonter la sortie des boissons avant inférieure [A], en la décrochant (appuyer et tirer vers le bas).
- ▶ Nettoyer la sortie des boissons [B] avec une brosse et de l'eau.
- ▶ Nettoyer la sortie des boissons inférieure [C] sous l'eau courante et avec une brosse.
- ▶ Remonter la sortie des boissons inférieure à la sortie des boissons (en l'introduisant à l'arrière et en l'accrochant au côté avant).
- ▶ Déverrouiller le panneau de sélection et pousser vers le haut.
- ▶ Mettre la machine en marche.
- ▶ Soulever légèrement le panneau de sélection vers le vas jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
  - La machine est à nouveau opérationnelle.



### 6.11.2 Nettoyer le percolateur



#### ATTENTION

Les résidus de café du percolateur peuvent rapidement causer la formation de moisissures. Le café risque d'être contaminé si les spores de moisissure se répandent dans la machine.

Contrôlez le percolateur de temps à autre, suivant son utilisation, et nettoyez-le si nécessaire en procédant comme suit.

Effectuer le nettoyage avec des gants.



#### REMARQUE

Les hautes températures peuvent endommager la machine.

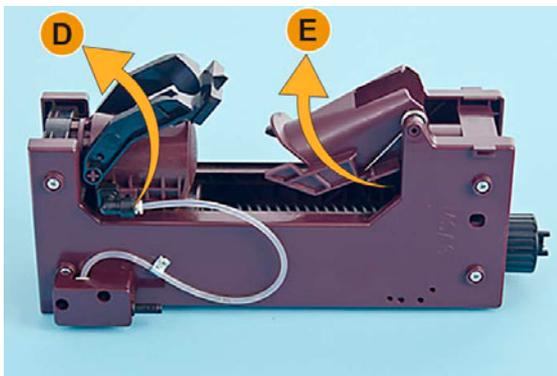
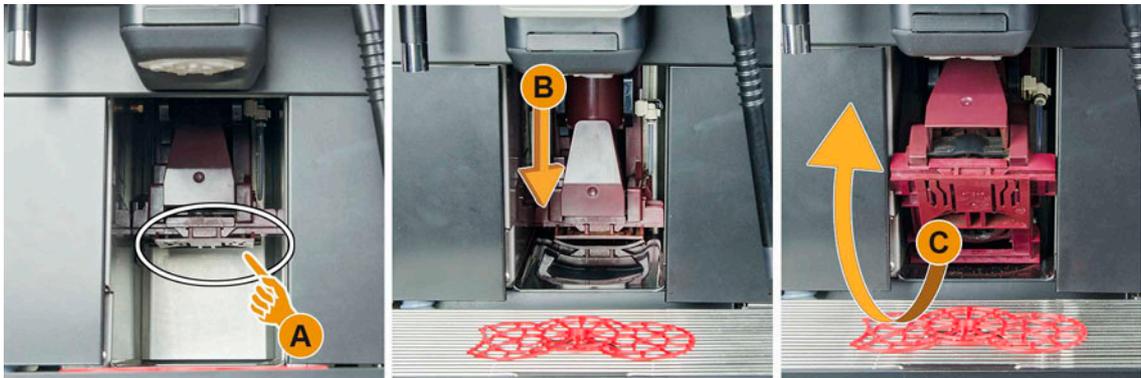
Ne nettoyez jamais le percolateur au lave-vaisselle

- ▶ Déverrouiller le panneau de sélection et pousser vers le haut.

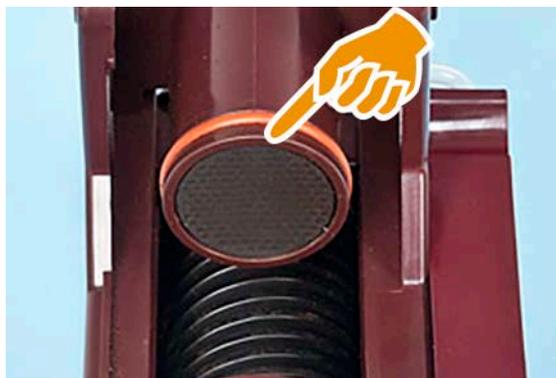


Voir le chapitre « Commande » – « Panneau de sélection » – « Ouvrir le panneau de sélection ».

- ▶ Retirez le percolateur tiroir à marc de la machine.
- ▶ Retirez le verrouillage (A) en le tirant vers l'avant et tenez-le.
  - ☑ Le percolateur est alors déverrouillé.
- ▶ Retirez le percolateur déverrouillé par le bas [B] tout en le pivotant vers l'avant [C].



- ▶ Avec le multitool, tournez la broche du percolateur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'en butée.
  - ☑ Le racleur (D) est en position de raglage.
- ▶ Retirer les restes de café moulu avec un pinceau de nettoyage (voir contenu de la livraison).
- ▶ Soulevez légèrement la glissière d'alimentation (E) pour nettoyer le filtre de percolation.



- ▶ Au besoin, nettoyez le filtre de percolation en le passant sous l'eau chaude.
- ▶ Au besoin, nettoyez le percolateur en le passant sous l'eau chaude.
- ▶ Laissez bien sécher le percolateur.
- ▶ Graissez le joint torique du filtre de percolation avec de la graisse Molykote 111 (33.2179.9000).

- ▶ Avec le multitool, tournez la broche jusqu'en butée dans le sens horaire.
- ▶ Tournez la broche d'1/4 de tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'en butée.
- ▶ Réintroduisez le percolateur dans la machine en procédant dans l'ordre inverse.
- ▶ Remettez le bac à marc en place.



*Si le percolateur ne peut être mis en place dans la machine, il suffit de tourner légèrement la broche jusqu'à ce que l'entraînement de la broche s'adapte à cette dernière.*

## 6.11.3 Nettoyer le récipient à poudre (Option)



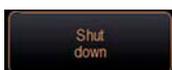
## REMARQUE

**Les produits abrasifs peuvent abîmer le récipient à poudre.**

Ne pas utiliser de produits abrasifs pour le nettoyage.



- ▶ Sélectionner le champ [Menu Maintenance] en bas à gauche sur l'interface utilisateur.



- ▶ Sélectionner la zone tactile [Éteindre] dans le menu de maintenance.
  - La machine est en mode Veille.
- ▶ Déverrouiller le récipient à poudre avec verrouillage central derrière le panneau de sélection.

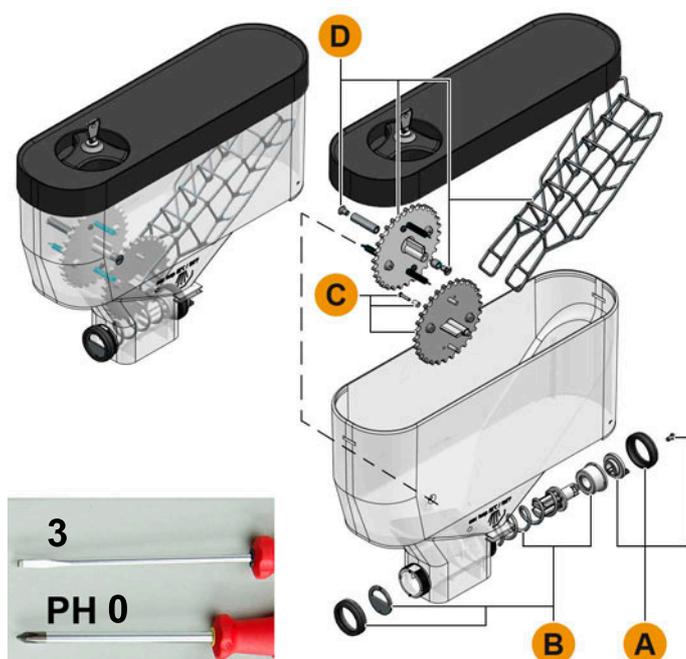


Voir également le chapitre « Commande » – « Éléments de commande sur la machine » – « Éléments de commande machine à l'intérieur » pour déverrouiller le récipient à grains.

- ▶ Retirer le récipient à poudre de la machine en le soulevant.
- ▶ Vider les restes de poudre de choco ou de topping.

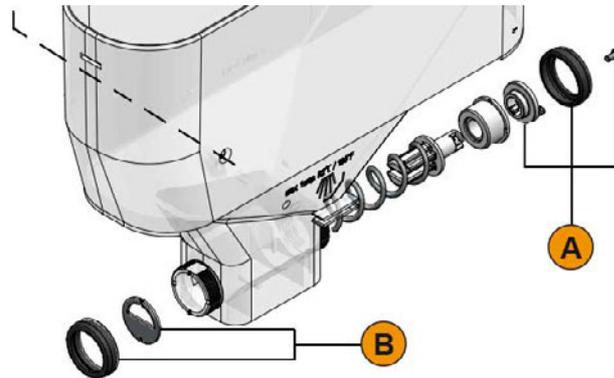
Vue d'ensemble des pièces démontées et outils :

- Tournevis pour vis à fente taille [3]
- Tournevis pour vis cruciforme [PH0]
- Dispositif de dosage côté entraînement [A] démonté.
- Dispositif de dosage côté distribution [B] démonté.
- Vis [C] et guide d'axe de la roue dentée démontés en bas.
- Vis [D] et guide d'axe de la roue dentée démontés en haut .



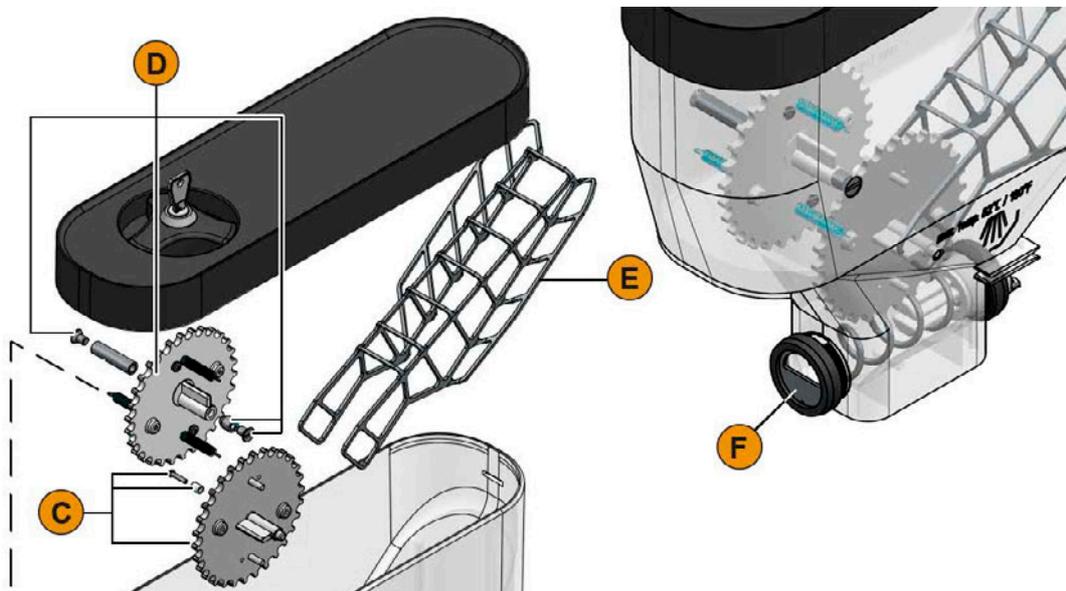
Chaque très petite pièce des roues dentées se perd facilement lors d'un démontage. Un démontage des roues dentées est uniquement recommandé lorsqu'un nettoyage complet n'est autrement pas possible.

- ▶ Démontez le dispositif de dosage du côté entraînement [A] en desserrant la vis cruciforme PH1 et l'écrou pivotant.
- ▶ Démontez le dispositif de dosage du côté distribution [B] en desserrant l'écrou pivotant.



#### Option : Démontage de la pelle à poudre et des roues dentées

- ▶ Si nécessaire, démontez la roue dentée inférieure en retirant la vis [C] (PH0) et le guide d'axe.
- ▶ Démontez la roue dentée supérieure en retirant les deux vis [D] (taille 2) et le guide d'axe.
- ▶ Dégager la pelle à poudre [E] de la roue dentée [C].



- ▶ Nettoyez minutieusement le récipient à poudre et les pièces sous l'eau.
- ▶ Bien laisser sécher toutes les pièces avant de les remonter.
- ▶ Remonter le récipient à poudre dans l'ordre inverse et le remettre dans la machine.
- ▶ Veillez à l'orientation correcte du dispositif de dosage [F].
- ▶ Verrouillez à nouveau le verrouillage central.

#### 6.11.4 Dégivrage de l'unité frigorifique (Option)



### REMARQUE

**La surface intérieure de réfrigération peut être endommagée.**

N'enlevez jamais la couche de glace avec des objets pointus ou coupants, laissez-la toujours dégivrer.



- ▶ Éteignez l'unité frigorifique d'appoint ou débranchez la fiche secteur.
- ▶ Ouvrez la porte avant et laissez-la ouverte.
- ▶ Essuyez l'eau produite par le dégivrage avec un chiffon absorbant.
- ▶ Répétez le processus jusqu'à ce que la plaque de glace soit complètement dégivrée.
- ▶ Fermez la porte avant et remettez l'appareil en marche ou rebranchez la fiche secteur.



Voir le chapitre « Commande » - « Mise en marche » - « Unité frigorifique d'appoint ou sous machine » pour une description détaillée de l'activation/la désactivation.



Une description détaillée de l'unité frigorifique d'appoint figure dans le manuel d'installation, d'exploitation et de maintenance.

### 6.11.5 Nettoyer les surfaces extérieures



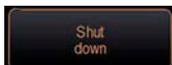
#### REMARQUE

**Les produits abrasifs peuvent abîmer le récipient à poudre.**

Ne pas utiliser de produits abrasifs pour le nettoyage.



- ▶ Sélectionner le champ [Menu Maintenance] en bas à gauche sur l'interface utilisateur.



- ▶ Sélectionner la zone tactile [Éteindre] dans le menu de maintenance.
  - La machine est en mode veille.
- ▶ Essuyer avec un chiffon humide et propre les surfaces extérieures de la machine à café et de l'unité frigorifique.
- ▶ Déverrouiller le panneau de sélection et pousser vers le haut jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- ▶ Mettre la machine en marche avec la touche d'activation.
- ▶ Soulever légèrement le panneau de sélection vers le vas jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
  - La machine est allumée et opérationnelle.



Voir également le chapitre « Nettoyage » – « Nettoyage quotidien de la machine » – « Nettoyer l'écran tactile ».

## 6.12 Concept de nettoyage HACCP

### 6.12.1 Conditions et instructions de nettoyage

Si elles sont correctement installées, entretenues, réparées et nettoyées, les machines à café de la société Schaefer AG sont conformes aux exigences HACCP.



## **AVERTISSEMENT**

**En cas d'entretien et de nettoyage non conformes de la machine à café, la distribution de boissons lactées constitue un risque en matière d'hygiène alimentaire.**

Observez et respectez les points suivants :

- Portez des gants de protection pendant le nettoyage.
- Lavez-vous minutieusement les mains avant et après le nettoyage.
- Nettoyez la machine à café quotidiennement, après en avoir terminé avec les distributions de boissons.
- Nettoyez toujours le récipient à lait avant de le remplir et après en avoir fini avec les distributions de boissons.
- Ne versez jamais de produit de nettoyage dans le récipient à lait.
- Ne versez jamais de produit de nettoyage dans le réservoir d'eau potable (interne / externe).
- Ne mélangez jamais différents produits de nettoyage.
- Stockez les produits de nettoyage à l'écart du café, du lait et de la poudre pour distributeur automatique.
- N'utilisez pas de produits abrasifs, de brosses ou d'instruments de nettoyage en métal.
- Après le nettoyage, ne touchez pas aux pièces qui entrent en contact avec les boissons.
- Observez et respectez les consignes de dosage et de sécurité indiquées sur le produit de nettoyage.
- Lors du nettoyage quotidien et hebdomadaire, procédez conformément aux instructions de la notice d'utilisation.

## 7 Service et maintenance



Un détartrage qui n'a pas été entièrement et correctement terminé pour différentes raisons doit impérativement être recommencé. La machine peut uniquement être prête à l'emploi lorsque le programme de détartrage a été terminé correctement.

### 7.1 Détartrage



#### REMARQUE

**Le détartrage demande au moins 85 min. La machine à café ne peut plus fonctionner pendant cette période.**

Communiquer préalablement l'absence d'ordre de marche de la machine à café.

Prévoir au moins 85 min pour le détartrage.

#### 7.1.1 Détartrant « Uptime ! »



#### AVERTISSEMENT

**Les mauvais produits de détartrage peuvent causer un empoisonnement !**

Ne pas retirer la cartouche de détartrage pendant le détartrage. Attendre que la demande s'affiche à l'écran.

Conserver les cartouches de détartrage hors de portée des enfants.

Ne pas toucher les produits de détartrage à main nue et lire la fiche de sécurité fournie.



#### REMARQUE

**Les cartouches de détartrage inappropriées risquent d'endommager la machine !**

Pour le détartrage, utiliser uniquement les cartouches de détartrage recommandées par la Schaefer AG.

Toujours utiliser des cartouches qui ont été directement retirées de l'emballage.



Avant d'utiliser la cartouche de détartrage, lisez attentivement les informations figurant sur l'emballage et la fiche technique de sécurité. S'il n'y a pas de fiche de sécurité, veuillez en réclamer une auprès de l'entreprise de distribution.

#### 7.1.2 Cartouche de détartrage

informations	
Domaine d'application	Détartrage machine à café
Détartrages	Détartrage de la chaudière avec système d'eau chaude/de vapeur
Intervalle d'application	Sur demande



### 7.1.3 Détartrage préparation

#### Contrôler l'écoulement des eaux usées



## REMARQUE

**Un écoulement des eaux usées bouché dans le bac collecteur entraîne un débordement.**

Vérifier impérativement la vitesse d'écoulement avant un détartrage.

Les éléments suivants sont nécessaires pour contrôler l'écoulement des eaux usées :

- 1 l d'eau
- Chronomètre
- ▶ Retirer la grille égouttoir du bac collecteur.
- ▶ Vider 1 l d'eau dans le bac collecteur et lancer en même temps le chronomètre.
  - Si l'écoulement des eaux usées n'est pas bouché, la quantité de 1 l d'eau s'écoule entièrement en l'espace de 30 s.



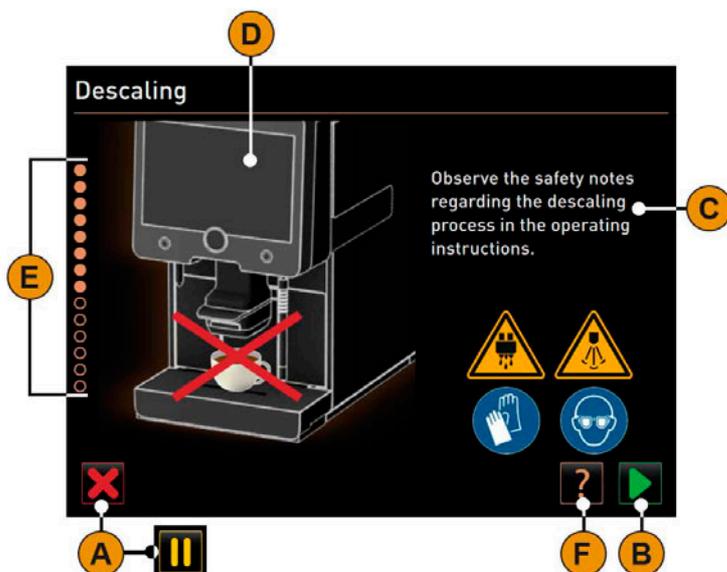
*Si la quantité de 1 l d'eau ne s'écoule pas en l'espace requis de 30 s, l'écoulement des eaux usées est bouché. Le détartrage ne peut être effectué. L'écoulement des eaux usées doit préalablement être remis en état par un technicien de service après-vente.*

#### Préparation au détartrage

Avant d'effectuer un détartrage, tenez les produits suivants à disposition :

- 1x cartouche de détartrage Schaerer SCSoul
- 1x récipient de nettoyage Schaerer 1 l bleu
- 1x couvercle de récipient de nettoyage Schaerer
- Gants
- Lunettes de protection

## Informations durant le détartrage



Informations et éléments de commande :

- [A] zone [X] Annuler détartrage ou Pause lorsque le programme de détartrage a commencé.
- [B] Confirmer zone [>] et suivant.
- [C] Affichage de la demande d'action et texte d'information.
- [D] Animations relatives aux demandes d'action
- [E] Suite d'étapes [1-14] pendant le programme de nettoyage.
- [F] La zone [?] ouvre la fenêtre contenant les informations supplémentaires.

## 7.1.4 Ouvrir le programme de détartrage



- Un détartrage imminent est indiqué par une émoticône rouge dans le menu de maintenance.



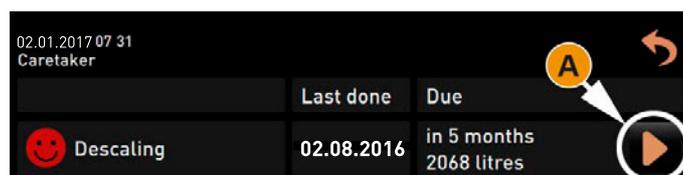
- ▶ Sélectionner le champ [Menu Service] en bas à gauche sur l'interface utilisateur.
- Le menu de maintenance s'affiche.



- ▶ Sélectionner le champ [>] [Maintenance].
- Toutes les maintenances effectuées et en attente sont affichées.



- ▶ Sélectionner le champ [A] [>] dans la fenêtre « Maintenance ».
- La fenêtre du programme de détartrage s'ouvre.
- L'invitation à « Vérifier si l'écoulement des eaux usées n'est pas bouché » s'affiche.



## 7.1.5 Suites d'étapes du programme de détartrage

## Déballer la cartouche de détartrage

1)



- ▶ Retirer la cartouche de détartrage de son emballage.



- ▶ Sélectionner la zone [>] pour la prochaine étape.
- Demande, retirer le bac à marc.

### Préparer le contrôle de l'écoulement des eaux usées

Le programme de détartrage mène étape par étape le nettoyage ou le détartrage.

2)



- ▶ Contrôler le libre passage de l'écoulement des eaux usées dans le bac collecteur.  
*Voir le chapitre « Entretien » – « Préparation au détartrage » – « Contrôler l'écoulement des eaux usées ».*

*Le champ [?] sur l'écran vous permet d'accéder à la marche à suivre pour contrôler l'écoulement des eaux usées.*



- ▶ Sélectionner le champ [>] pour la prochaine étape.  
 Invitation à déballer une nouvelle cartouche de détartrage.

### Retirer le bac à marc

3)

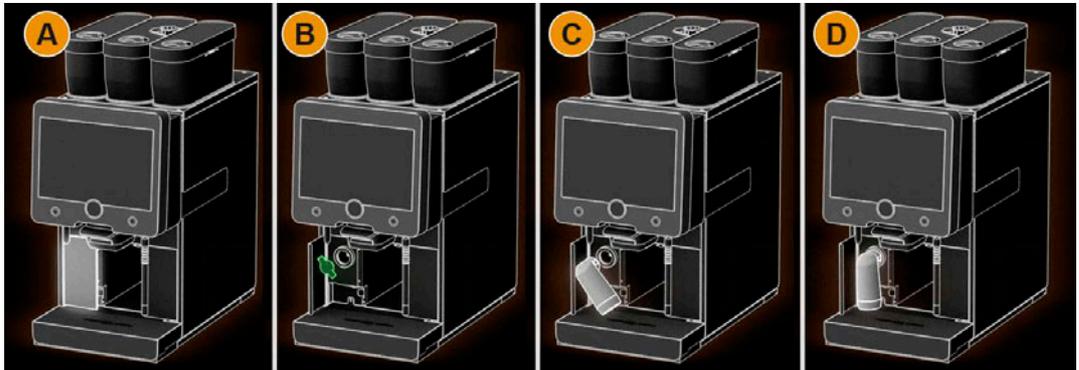


- ▶ Retirer le bac à marc de la machine, le vider et le nettoyer.  
 Demande, insérer la cartouche.

### Insérer la cartouche.

4)

- ▶ Ouvrir le cache avant gauche [A].
- ▶ Retirer le bouchon de fermeture en le tournant vers la gauche [B].
- ▶ Poser la cartouche venant d'être déballée et l'insérer en tournant à droite. [C].  
 La cartouche est insérée [D].  
 Demande, insérer le bac à marc.



### Remettre le bac à marc en place

5)



- ▶ Insérer le bac à marc propre dans la machine.  
 Demande, retirer le récipient à lait (option).

### Retirer le récipient à lait de l'unité frigorifique (option)

- 6)  ► Retirer le récipient à lait de l'unité frigorifique, le vider et le nettoyer si nécessaire.  
*Conserver impérativement le récipient à lait au frais pendant le détartrage.*



- Sélectionner la zone [>] pour la prochaine étape.  
 Demande, poser le récipient de nettoyage dans l'unité frigorifique.

### Poser le récipient de nettoyage dans l'unité frigorifique (option)

- 7)  ► Poser le récipient de nettoyage vide dans l'unité frigorifique.  
► Insérer le tuyau de lait dans le couvercle du récipient de nettoyage.  
► Fermer la porte de l'unité frigorifique.



- Sélectionner le champ [>] pour la prochaine étape.  
 Demande, positionner la sortie des boissons et la lance à vapeur (option).

### Positionner la sortie des boissons et la lance à vapeur.

- 8)  ► Retirer la plateforme pour tasse du bac collecteur.  
► Déplacez la sortie sur la position la plus basse.  
► Orienter la lance à vapeur (option) dans le bac collecteur.



- Sélectionner la zone [>] pour la prochaine étape.  
 Demande, lire les consignes de sécurité figurant dans le manuel d'utilisation.

### Consignes de sécurité

- 9a) ► Lire et respecter les consignes de sécurité suivantes.



## ! ATTENTION

**Danger d'irritation de la peau et de graves irritations oculaires. De l'acidité coule pendant le détartrage.**

Ne pas toucher les produits de détartrage à main nue et lire la fiche de sécurité fournie.

Ne pas retirer la cartouche de détartrage pendant le détartrage. Attendre que la demande s'affiche à l'écran.





## ! ATTENTION

**Danger de brûlure au niveau de la sortie de l'eau chaude et de la sortie des boissons.**

Ne pas retirer la cartouche de détartrage pendant le détartrage. Attendre que la demande s'affiche à l'écran.

Déplacer la sortie dans la position de distribution la plus basse.



## ! ATTENTION

**Risque de brûlure au niveau de la lance à vapeur.**

Ne pas placer vos mains sous la sortie lors du détartrage.

Orienter la sortie de la lance à vapeur vers le bac collecteur.

### Démarrer le détartrage

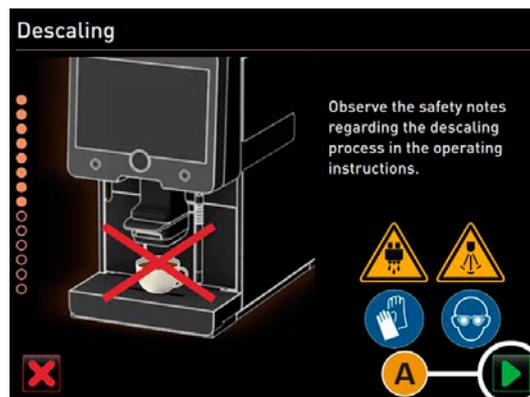


Le détartrage dure au moins 85 min. La zone Pause [II] interrompt le détartrage. Le programme de détartrage peut être interrompu avec la zone [X] jusqu'à et pendant l'étape [8].

9b)



- ▶ Démarrer le détartrage avec la zone [A] [>].
- ☑ La progression du détartrage est affichée en [%].
- ☑ Le détartrage prend fin après env. 85 min.



10)

- ☑ [A] Le refroidissement (bleu) de la machine commence.
- ☑ [B] Le détartrage (jaune) est actif.
- ☑ [C] Le rinçage (vert) est actif.

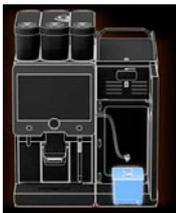


Le détartrage peut être interrompu avec la zone [II] et poursuivi avec la zone [>].

## Retirer la cartouche de détartrage

- 11)   Le détartrage est terminé.
- 12)   Retirer la cartouche de détartrage de la machine.
- Invitation à remettre le capuchon de protection.
- Remettre le capuchon de protection vert.
- Refermer le cache avant gauche
-   Sélectionner la zone [>] pour la prochaine étape.
- Demande, retirer le récipient de nettoyage.

## Retirer le récipient de nettoyage de l'unité frigorifique.

- 13)   Retirer le récipient de nettoyage de l'unité frigorifique, le vider et le nettoyer.
-   Sélectionner la zone [>] pour la prochaine étape.
- Demande, de remettre le récipient à lait dans l'unité frigorifique.

## Poser le récipient à lait dans l'unité frigorifique.

- 14)   Mettre le récipient à lait rempli de lait froid dans l'unité frigorifique.
-   Sélectionner la zone [>] pour la prochaine étape.
- Demande, commande d'une cartouche de détartrage.

## Commande d'une cartouche de détartrage.

- 15)  Le numéro de référence s'affiche dans l'interface utilisateur.
- Pour le prochain détartrage, commander une cartouche auprès du partenaire de service après-vente.
- Sélectionner la zone [>] pour la prochaine étape.
- Redémarrage de la machine
- 

## Terminer le programme de détartrage et redémarrer la machine

- 15a)  Le programme de détartrage se referme.
- Redémarrage de la machine
- État prêt à l'emploi, l'interface utilisateur est affichée.
- Le dernier détartrage effectué est affiché dans le menu de maintenance, sous « Maintenance ».



### 7.1.6 Élimination de la cartouche de détartrage

La cartouche de détartrage est en plastique et peut être éliminée avec les déchets ménagers après un détartrage effectué conformément. Après un détartrage, la cartouche de détartrage est entièrement vidée et rincée à l'eau.



#### REMARQUE

**Un détartrage qui n'a pas été exécuté et complété conformément ne permet pas de vider complètement la cartouche de détartrage.**

Exécuter conformément le détartrage jusqu'à la fin.

Ne pas débrancher la machine de l'alimentation électrique avant la fin du détartrage.

En cas de détartrage interrompu, la cartouche de détartrage doit être éliminée en tant que déchet spécial dans le respect des règlements locaux.

### 7.2 Filtre à eau externe



Lorsque le nombre de litres programmé est atteint, le filtre à eau externe doit être remplacé par un partenaire de service après-vente / technicien de service après-vente agréé.



La « notice complémentaire sur la qualité de l'eau » contient des informations sur l'enregistrement des valeurs de l'eau et sur l'utilisation des différents modes de filtration. Demandez cette notice complémentaire auprès de Schaefer AG ou allez directement sur le site Internet (<http://www.schaerer.com/member>) pour la télécharger du MediaCentre.

### 7.3 Maintenance machine à café

La machine à café doit faire l'objet d'une maintenance régulière. L'échéance de la maintenance dépend de différents facteurs, mais avant tout de la fréquence d'utilisation de la machine.

Dès qu'il est temps de procéder à la maintenance, un message s'affiche sur l'écran de la machine. Vous pouvez continuer à utiliser la machine normalement.

► Contactez votre partenaire de service après-vente et signalez-lui que la maintenance doit être effectuée.



#### REMARQUE

**Si une maintenance échue n'est pas effectuée rapidement, des phénomènes d'usure peuvent apparaître et un fonctionnement parfait de la machine n'est plus garanti.**

Dès l'apparition du message relatif à la maintenance, informez aussi vite que possible votre partenaire du service après-vente.

#### 7.3.1 Routine de maintenance

L'échéance d'une routine de maintenance dépend du nombre de cycles (nombre de boissons distribuées) ou du temps (mois) pendant lequel la machine a fonctionné.

Routine de maintenance SCSoul		
	Nombre de cycles	Mois
Maintenance 1	40 000	12

## 8 Programmation

### 8.1 Vue d'ensemble



Les profils prédéfinis suivants sont disponibles pour l'utilisateur final dans le « Menu Maintenance » sous [Profil log-IN].

- Profil technicien du service après-vente
- Profil du technicien
- Profil de tenue de compte
- Profil de tenue de compte réduite
- Profil du chef de service
- Profil du responsable qualité
- Profil du responsable de la machine

Le technicien de service après-vente peut activer les profils. L'accès au profil peut être protégé par un code PIN attribué (numéro d'identification personnel). Seul le technicien de service après-vente est autorisé à accéder au profil « Technicien de service après-vente ».



Voir également le chapitre « Commande » – « Fenêtre principale de l'écran tactile » – « Profil [Log-in/log-out] ».



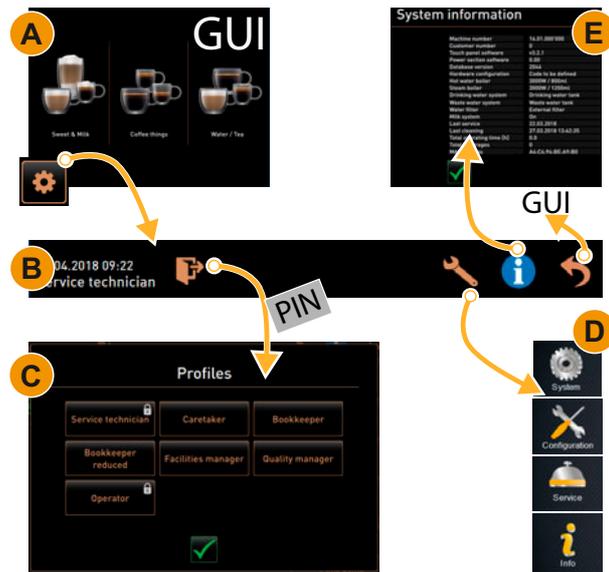
La description détaillée des différents profils se trouve plus bas dans ce chapitre.

### 8.2 Navigation

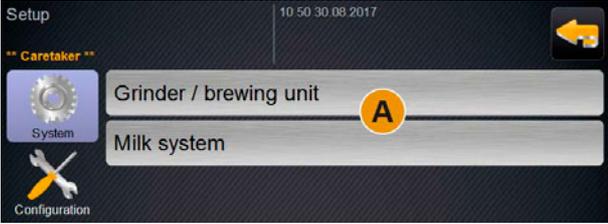
- ▶ Sélectionner le champ [Menu Service]  en bas à gauche sur l'interface utilisateur.
  - ☑ Le menu de maintenance s'ouvre

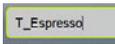
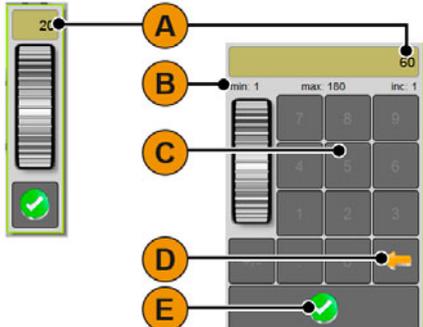
La navigation derrière l'interface utilisateur graphique (GUI) se compose des éléments suivants :

- [A] Interface utilisateur (GUI)
- [B] Éléments de navigation dans le menu Maintenance
- [C] Sélection des profils activés
- [D] Réglages de la configuration de la machine
- [E] Information système



Icône	Description
	Le champ [Menu Service] en bas à gauche sur l'interface utilisateur ouvre la fenêtre « Menu Service ».
	Le champ [Réglages] en haut à droite du « Menu Service » ouvre la fenêtre comprenant les paramètres pour la configuration de la machine. <i>Voir également le chapitre « Commande » – « Fenêtre principale de l'écran tactile » – « Ensemble des fonctions du menu Maintenance ».</i>
	La zone [Profil log-IN] ouvre la fenêtre de sélection des profils disponibles. Les profils ont différents droits d'accès. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Sélectionner [Profil log-in].                             <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> La fenêtre de sélection d'un profil s'ouvre.</li> </ul> </li> <li>▶ Choisir le profil et saisir le PIN, s'il y en a un de configuré.                             <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Le menu de maintenance s'affiche à nouveau.</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> La zone [Profil log-IN] passe à [Profil log-OUT].</li> </ul> </li> </ul> <i>Si un profil possédant les droits correspondants est identifié, la zone [Réglages] s'affiche.</i>
	La zone [Profil log-OUT] ferme le profil actuellement identifié.

Icône	Description
	<p>Les paramètres et configurations de la machine sont répartis dans les groupes suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Système</li> <li>• Configuration</li> <li>• Maintenance</li> <li>• Info</li> </ul> <p>Les paramètres affichés dans ces différents groupes dépendent des autorisations du profil choisi. Le profil « Technicien de service après-vente » a accès à tous les réglages et possibilités de configuration.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Sélectionner le réglage, par ex. [Service]. <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Le réglage actuellement actif, par ex. [Système], est surligné en couleur.</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Les réglages disponibles [A] sont listés à droite dans la fenêtre.</li> </ul> </li> </ul> 
	<p>Le champ [Info] ouvre la fenêtre d'informations sur le système.</p> <p><i>Voir également le chapitre « Commande » – « Fenêtre principale de l'écran tactile » – « Ensemble des fonctions du menu Maintenance ».</i></p>
	<p>Le champ [Retour] permet de revenir à l'interface utilisateur de la distribution de boissons.</p>
	<p>Confirmer</p>
	<p>Suivant/départ ou liste de sélection du paramètre</p>
	<p>Ouvre une zone de sélection dans le paramètre.</p>
	<p>Retour à la fenêtre précédente</p>
	<p>Enregistrer les réglages effectués</p>
	<p>Copie une boisson déjà configurée pour servir de base à d'autres configurations de boissons.</p>
	<p>Ajout de boissons ou d'étapes de boissons.</p> <p>Les boissons proviennent de la liste des boissons disponibles.</p> <p>La boisson supplémentaire est automatiquement ajoutée à la liste des boissons configurées.</p>

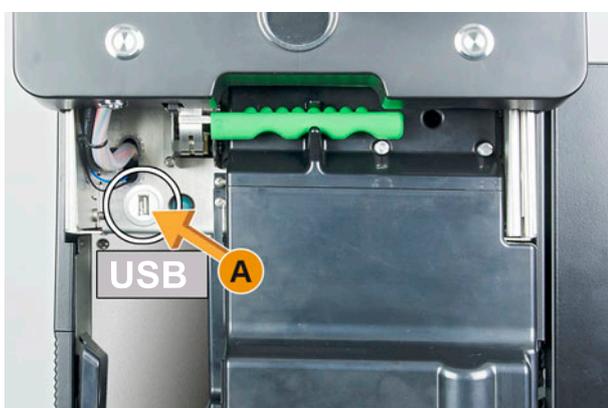
Icône	Description
	Ouvre la fenêtre de configuration pour : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sources d'ingrédients</li> <li>• Boissons</li> <li>• Étapes de boissons pour des réglages spécifiques</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Effacer / remettre à zéro une valeur ou une boisson</li> <li>• Annuler la distribution de la boisson</li> </ul>
	Confirme une question
	Referme la fenêtre de sélection des données médias.
	Configuration de l'étape boisson dans les configurations de boissons.
	La zone [-] ouvre l'arborescence dans les statistiques.
	Zone de saisie pour la désignation de la description de la boisson, du groupe de boissons, des ingrédients ou des cartes de menu.
	Clavier de saisie de texte ou de chiffres dans la zone correspondante.
	Si vous effleurez cette zone tactile, la molette de réglage s'affiche : <p><b>Option 1: Réglage avec molette</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Régler la valeur désirée en déplaçant la molette vers le haut ou vers le bas.</li> <li>▶ Confirmer la valeur réglée en actionnant la zone .</li> </ul> <p><b>Option 2: Réglage avec clavier</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Effleurer [A] dans la zone du réglage en cours de configuration.                             <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> La saisie par clavier s'ouvre.</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> min. et max. des réglages possibles [B] s'affichent.</li> </ul> </li> <li>▶ Effacer le réglage actuel avec la zone [D].                             <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Le pavé numérique s'active.</li> </ul> </li> <li>▶ Saisir le nouveau réglage via le clavier [C].</li> <li>▶ Confirmer le réglage avec la zone [E].</li> </ul> 

Icône	Description
	Active / désactive une fonction On / off
	Flèche pour régler une valeur. ▶ Marquez la valeur. ▶ Réglez la valeur désirée à l'aide de la flèche vers le haut/vers le bas.

## 8.3 Connexion USB

La mise à jour et la sauvegarde du logiciel sont effectuées avec une clé USB sur la Schaefer Coffee Soul. Le port USB se trouve derrière le panneau de sélection.

- ▶ Déverrouiller le panneau de sélection et pousser vers le haut jusqu'à ce qu'il s'enclenche automatiquement.
  - La prise USB [A] se trouve à gauche de la touche marche/arrêt.



## 8.4 Profils

### 8.4.1 Aperçu des autorisations des profils

Réglages/paramètres		Technicien	Tenue de compte	Tenue de compte réduite	Chef de Service	Gestionnaire qualité	Responsable de la machine
Système	Moulin percolateur	X	-	-	-	-	-
	Système de lait	X	-	-	-	-	-
Configuration	Général (langue)	X	X	X	X	X	X
	Heure / Date / Minuteur	X	-	-	-	-	-
	Carte de menu	-	X	-	X	-	-

	Réglages/paramètres	Technicien	Tenue de compte	Tenue de compte réduite	Chef de Service	Gestionnaire qualité	Responsable de la machine
<b>Maintenance</b>	Entretien des moulins	X	-	-	-	-	-
	Sauvegarder la base de données	X	-	-	-	-	-
	Réinitialiser le compteur de détartrages	X	-	-	-	-	-
	Réinitialiser détartrage/nettoyage	X	-	-	-	-	-
<b>Info</b>	Afficher les versions	X	X	X	X	X	X
	Compteurs machine	X	-	-	X	-	-
	Statistiques des boissons	X	X	X	X	-	-
	Statistiques de nettoyage	X	-	-	X	X	-
	Statistiques de maintenance	X	-	-	-	-	-
	Statistiques de la dureté de l'eau	X	-	-	-	-	-
	Statistiques de décompte	X	-	-	-	-	-
	Statistiques décompte machine	X	X	X	X	-	-
Statistiques décompte boisson	X	X	X	X	-	-	

### 8.5 Profil du technicien

Le « Technicien » est le premier contact en cas de panne. Il possède des connaissances techniques suffisantes et manipule régulièrement la machine à café.



Les fonctions suivantes sont disponibles dans le profil [Technicien] du « Menu Maintenance » et peuvent être sélectionnées directement :

- Démarrer rinçage
- Nettoyage écran tactile
- Activer / désactiver le système de lait
- Activer/désactiver la fenêtre d'info rapide.
- Activer la vente libre (avec système de paiement)
- Mise à l'arrêt



Le profil [Technicien] contient les réglages suivants :

- Système
- Configuration
- Maintenance
- Info



Voir le chapitre « Commande » – « Profil [log-in/Log-out] » pour accéder aux réglages.



Le contenu des réglages disponibles est décrit ci-dessous dans ce chapitre.

## 8.5.1 Système (technicien)

Réglage « Moulin/percolateur »			
			
Texte affiché	Description	Plage de réglage	Remarques
Capacité du bac à marc 	Réglage du nombre de cycles jusqu'à ce que le message « Vider le bac à marc » s'affiche. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Dans le cas d'un « Rejet du marc sous le comptoir », réglez sur [0].</li> <li>▶ Paramétrez le réglage standard de 60 cycles.               <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Le message « Vider le bac à marc » s'affiche après 60 cycles.</li> </ul> </li> </ul>	0 – 100	Le réglage standard est [60]. Ne pas dépasser le réglage standard de [60]. La machine bloque la distribution des boissons à base de café après 65 cycles d'infusion (+5) jusqu'à ce que le bac à marc ait été vidé.
Durée de vidange du bac à marc 	Réglage de la période après laquelle le « Compteur actuel bac à marc » est remis à [0] après avoir été vidé. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vider le bac à marc.</li> <li>▶ Remettre le bac à marc vide en place.               <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Le compteur est remis à zéro [0] après par ex. [5 s].</li> </ul> </li> </ul>	0 – 30	Si le bac à marc est brièvement enlevé et remis en place aussi vite, le compteur n'est pas réinitialisé.
Compteur actuel bac à marc 	Information relative aux cycles de percolation exécutés depuis la dernière vidange du bac à marc.	–	Aucun réglage n'est disponible.
Valeur de calibrage du moulin central pour 10 s 	La valeur de calibrage affichée pour 10 s est saisie au cours du calibrage et affichée dans ce paramètre.  La valeur de calibrage affichée dans le paramètre en [g] peut être modifiée sans devoir exécuter de calibrage du moulin.	–	Une modification de la valeur de calibrage influence toutes les recettes de café.  <i>Voir le chapitre « Maintenance » - « Étalonner le moulin ».</i>
Valeur de calibrage du moulin de droite pour 10 s 	<i>Voir paramètre en haut « Valeur de calibrage du moulin central pour 10 s » .</i>	–	<i>Voir le chapitre « Maintenance » - « Étalonner le moulin ».</i>

**Réglage « Système de lait » récipient à lait**



Texte affiché	Description	Plage de réglage	Remarques
<p>Tuyau montant dans le récipient à lait</p> 	<p>Réglage pour la longueur effective du tuyau de lait avec ou sans conduite montante dans le récipient à lait.</p> <p><b>Option 1: Sans conduite montante</b></p> <p>Si un récipient à lait sans conduite montante est utilisé, il faut choisir « Sans conduite montante ». La longueur totale du tuyau de lait est réglée dans le paramètre « Longueur du tuyau de lait ».</p> <p><i>Voir la description des paramètres suivante.</i></p> <p><b>Option 2: Avec conduite montante</b></p> <p>Si un récipient à lait avec conduite montante est utilisé, il faut choisir « Avec conduite montante ».</p>	<p>Sans conduite montante</p> <p>Conduite montante Schaerer Standard</p>	<p>Le réglages standard est [Conduite montante Schaerer Standard]</p> <p><i>Ne peut pas être modifié, affichage unique-ment.</i></p>
<p>Longueur de tuyau du récipient à lait</p> 	<p>Réglage de la dimension du tuyau de lait.</p> <p>La longueur du tuyau du récipient à lait jusqu'à la vanne écrasante dans la machine est réglée par le technicien du service après-vente.</p>	<p>0 – 200</p>	<p>Le réglage standard est [37 cm]</p> <p><i>Ne peut pas être modifié, affichage unique-ment.</i></p>

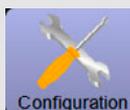
**Réglage « Système de lait » configuration détection du niveau de lait**



Texte affiché	Description	Plage de réglage	Remarques
<p>Contrôle du niveau de remplissage du lait</p> 	<p><b>Option 1: pas de détection</b></p> <p>La détection du niveau du lait est configurée mais n'est pas appliquée.</p> <p><b>Option 2: Avertissement</b></p> <p>Si un faible niveau de lait a été détecté, un message s'affiche sur l'écran. Il est possible de distribuer d'autres boissons lactées.</p> <p><b>Option 3: Blocage de la distribution de boissons</b></p> <p>Si un faible niveau de lait a été détecté, un message s'affiche sur l'écran tactile. La distribution d'autres boissons lactées est bloquée.</p>	<p>pas de détection</p> <p>Avertissement</p> <p>Blocage de la distribution de boissons</p>	<p>Le réglage standard est [Bloquer la distribution des boissons].</p>

## 8.5.2 Configuration (technicien)

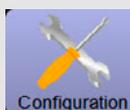
## Réglage « Généralités »



Configuration

Texte affiché	Description	Plage de réglage	Remarques
Langue principale 	Modification de la langue ► Ouvrir la liste de sélection avec le champ [>]. <input checked="" type="checkbox"/> La liste de sélection s'affiche. ► Sélectionnez la langue souhaitée.	Toutes les langues enregistrées	–

## Réglage « Heure / Date / Minuteur »

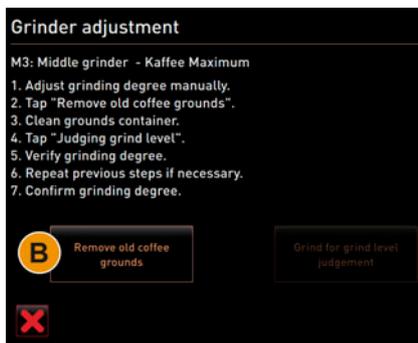


Configuration

Texte affiché	Description	Plage de réglage	Remarques
Fuseau horaire	Le fuseau horaire est sélectionné durant le programme de mise en service. Sélectionner le fuseau horaire permet d'appliquer l'heure et la date du fuseau concerné. <i>Le choix d'un nouveau fuseau horaire n'est possible que pendant le programme de mise en service.</i>	Tous les 6 fuseaux horaires disponibles	Fuseaux horaires disponibles : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Asie</li> <li>• Afrique</li> <li>• Australie</li> <li>• Europe</li> <li>• Amérique du Nord</li> <li>• Amérique du Sud</li> </ul> Chaque fuseau horaire contient d'autres sous-divisions, par ex. « Heure centrale européenne (CET) ».
Minuteur lundi à dimanche	Il est possible de régler la mise en route et l'arrêt automatiques de la machine pour chaque jour de la semaine : <ul style="list-style-type: none"> <li>► Activer la mise en marche et l'arrêt du minuteur journalier avec le curseur.</li> <li>► Réglez l'heure de mise en marche et d'arrêt avec les zones tactiles fléchées.</li> </ul>	On / off hh:mm	–

### 8.5.3 Maintenance (technicien)

#### Entretien des moulins (réglage manuel du degré de mouture)



#### Sauvegarder la base de données



Démarrer les fonctions de service suivantes guidées à l'écran pour le moulin après confirmation :

- Changer le couteau du moulin
- Régler le moulin
- Étalonnage du moulin
- ▶ Sélectionner le Réglage « Maintenance » – « Entretien des moulins ».
- La fenêtre de confirmation s'ouvre.
- ▶ Confirmer l'entretien des moulins avec le champ [▶].
- Les fonctions de service pour le moulin central et le moulin de droite sont disponibles.
- ▶ Sélectionner le registre du moulin central ou du moulin de droite.

#### Option : Changer le couteau du moulin [A]

- ▶ Sélectionner le champ [A] [Changer le couteau du moulin].
- L'écran vous invite à changer le couteau du moulin.

Procéder comme suit pour changer le couteau du moulin.

- ▶ Retirer le réglage manuel du degré de mouture et monter le nouveau couteau du moulin.
- ▶ Fermer le moulin vide à la main jusqu'à sentir une résistance (couteau du moulin sur couteau du moulin).
- ▶ Ouvrir le moulin de 45 degrés (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre).
- ▶ Remonter le réglage manuel du degré de mouture.
- ▶ Terminer la procédure « Changer le couteau du moulin » à l'aide du champ [▶].
- Les étapes de préparation pour « Préparer la modification du degré de mouture » s'ouvrent.

#### Option : Régler le moulin [B+C]

- ▶ Continuer avec l'étape « Changer le couteau du moulin » ou sélectionner directement le champ [Régler le degré de mouture].
- Les étapes de préparation pour « Préparer la modification du degré de mouture » s'ouvrent.
- ▶ Videz le bac à marc, nettoyez-le et remettez-le en place.
- ▶ Confirmer le bac à marc utilisé avec le champ [▶].
- ▶ Régler manuellement le degré de mouture.
- ▶ Retirer le café moulu, sélectionner le champ [B].
- Le café moulu est retiré.
- Le champ [Mouture pour évaluer le degré de mouture] est activé.
- ▶ Nettoyer à nouveau le bac à marc

Sauvegarde de l'ensemble de la base de données sur une clé USB.

Les données suivantes sont enregistrées sur la clé USB :

- Numéro de la machine
- Préparation de boissons
- Configuration du matériel
- Tous les états des compteurs



### Backup database

Finished

USB flash drive  
/USB\_Disk/schaerer/sca3/backup/  
database

- ▶ Soulevez le panneau de sélection.
- ▶ Branchez la clé USB dans l'interface USB [A].
- ▶ Sélectionner le réglage « Maintenance » – « Sauvegarder la base de données ».
- La base de données de la machine est enregistrée sur la clé USB.
- La version de la base de données enregistrée est compatible avec la version logicielle installée sur la machine.
- L'information « Sauvegarde des données terminée » s'affiche sur l'écran.
- ▶ Retirez la clé USB.
- ▶ Fermer le panneau de sélection.

*La base de données est sauvegardée sur la clé USB dans la structure de dossiers « Schaeerer » – « SCA3 » – « Sauvegarde » – « Base de données » – « sca3db.db3\_20170623\_112422 ».*

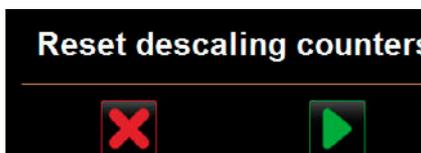
### Réinitialiser le compteur de détartrages



## REMARQUE

**Si le détartrage n'est pas effectué, cela peut entraîner des dégradations et dérangements.**

Tout détartrage n'ayant pas été effectué automatiquement en raison d'une réinitialisation du compteur doit impérativement être effectué sans tarder de façon manuelle.



Réinitialiser le compteur de détartrages. Le paramètre désactive tout détartrage en attente.

- ▶ Sélectionner le réglage « Maintenance – Réinitialiser le compteur de détartrages ».
- La fenêtre de confirmation s'ouvre.
- ▶ Confirmer la procédure « Réinitialiser le compteur de détartrages » à l'aide du champ [▶].
- Le compteur de détartrages est réinitialisé et tout détartrage en attente est supprimé.
- Le prochain détartrage automatique est exécuté en fonction de la configuration du réglage « Système » – « Maintenance ».

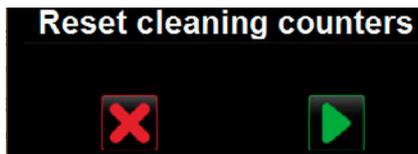
### Réinitialiser détartrage/nettoyage



## AVERTISSEMENT

**Les impuretés se trouvant dans la machine en raison d'un nettoyage non effectué peuvent causer des problèmes de santé.**

Tout nettoyage n'ayant pas été effectué automatiquement en raison d'une réinitialisation du compteur doit être effectué de façon manuelle à la prochaine occasion.



Réinitialiser le compteur de nettoyages. Le paramètre désactive tout nettoyage en attente.

- ▶ Sélectionner le réglage « Maintenance – Réinitialiser le compteur de nettoyages ».
  - La fenêtre de confirmation s'ouvre.
- ▶ Confirmez la procédure « Réinitialiser le compteur de nettoyages » à l'aide du champ [  ].
  - Le compteur de nettoyages est réinitialisé et tout nettoyage en attente est supprimé.
  - Le prochain nettoyage automatique est exécuté en fonction des réglages du plan de nettoyage.

### 8.5.4 Info (technicien)

**Réglage « Afficher les versions »**



Texte affiché	Description	Plage de réglage	Remarques
Afficher les versions	Les informations suivantes sont fournies : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Version du logiciel de l'écran tactile</li> <li>• Version du logiciel de la pièce de puissance</li> <li>• Version de la base de données</li> <li>• Version BSP décompte</li> <li>• Version Qt (code source)</li> <li>• Version Qt license</li> <li>• Copyright logiciel SCS</li> </ul>	–	En cas de panne, communiquez ces informations au technicien du service après-vente.

**Réglage « Compteur machine »**



Texte affiché	Description	Plage de réglage	Remarques						
compteurs machine	Vue d'ensemble des compteurs de boissons. Les compteurs ne peuvent pas être effacés. <table border="1" data-bbox="587 1581 1038 1727"> <thead> <tr> <th>Beverage</th> <th>Total</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Total coffee beverages</td> <td>11</td> </tr> <tr> <td>Total milk beverages</td> <td>42</td> </tr> </tbody> </table>	Beverage	Total	Total coffee beverages	11	Total milk beverages	42	–	Toutes les boissons ajoutées à la carte de menu sont listées.
Beverage	Total								
Total coffee beverages	11								
Total milk beverages	42								

## Réglage « Statistiques de boissons »



## Texte affiché

Statistiques des boissons

## Description

Vue d'ensemble des compteurs de boissons.

Les compteurs des boissons peuvent être effacés un par un ou tous en même temps.

Effacer un compteur particulier :

- ▶ [A] Sélectionner la petite zone [X] de la boisson correspondante dans la colonne de droite.
  - Le compteur de boissons est remis à [0].

Effacer tous les compteurs :

- ▶ [B] La grande zone [X] en haut dans la fenêtre efface tous les compteurs de boissons listés.
  - Tous les compteurs de boissons sont remis à zéro [0].



## Plage de réglage

–

## Remarques

Toutes les boissons ajoutées à la carte de menu sont listées.

## Réglage « Statistiques de nettoyage »



## Texte affiché

Statistiques de nettoyage

## Description

Les données suivantes sont listées.

- Date
- Profil
- Système
- Évènement

Datetime	Profile	System	Event
20.03.2017 11:59	Service technician	Coffee system	Reset timestamps
20.03.2017 11:59	Service technician	Milk system	Reset timestamps
20.03.2017 11:59	Service technician	Powder system	Reset timestamps
20.03.2017 11:59	Service technician	Steam boiler rinsing	Reset timestamps

## Plage de réglage

–

## Remarques

Les nettoyages exécutés, annulés ou réinitialisés sont affichés dans la colonne « Évènement ».

**Réglage « Statistiques de maintenance »**



Texte affiché	Description	Plage de réglage	Remarques								
Statistiques de maintenance	<p>Les données suivantes sont listées.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Profil</li> <li>• Maintenance</li> <li>• Évènement</li> </ul> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Date/time</th> <th>Profil</th> <th>Maintenance</th> <th>Event</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>08.03.2017 13:21</td> <td>Service technician</td> <td>Descaling</td> <td>Done</td> </tr> </tbody> </table>	Date/time	Profil	Maintenance	Event	08.03.2017 13:21	Service technician	Descaling	Done	–	Les maintenances exécutées, annulées ou réinitialisées sont affichées dans la colonne « Évènement ».
Date/time	Profil	Maintenance	Event								
08.03.2017 13:21	Service technician	Descaling	Done								

**Réglage « Statistique de la dureté de l'eau »**



Texte affiché	Description	Plage de réglage	Remarques				
Statistique de la dureté de l'eau	<p>Les données suivantes sont listées.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• dureté de l'eau</li> </ul> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Date/time</th> <th>Water hardness [dKH]</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>22.09.2016 15:09</td> <td>9</td> </tr> </tbody> </table>	Date/time	Water hardness [dKH]	22.09.2016 15:09	9	–	–
Date/time	Water hardness [dKH]						
22.09.2016 15:09	9						

## Réglage « Statistiques décompte machine »

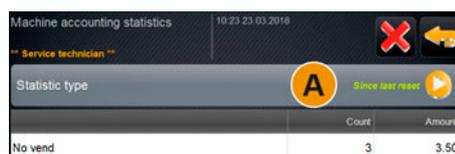


## Texte affiché

Statistiques décompte machine

## Description

Le type de statistiques peut être prédéfini dans la liste de sélection [A]. Conformément au préréglage, les statistiques utilisateur indiquent les entrées « Depuis dernière réinitialisation » ou les statistiques générales « Depuis l'initialisation » (mise en service).



- ▶ Ouvrir la liste de sélection [A] à l'aide du champ
  - ▶ Sélectionner les statistiques souhaitées.
- Supprimer les statistiques :
- ▶ Sélectionner le champ .
    - La fenêtre de confirmation s'ouvre.
  - ▶ Sélectionner le champ .
    - Les statistiques sont effacées.

## Plage de réglage

Depuis dernière réinitialisation  
Depuis initialisation

## Remarques

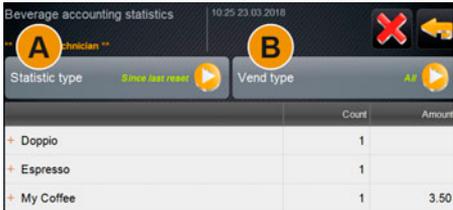
Les statistiques indiquent le nombre de boissons distribuées, avec ou sans vente, ainsi que la somme du prix des boissons distribuées.

Différence entre les deux types de statistiques :

Les statistiques « Depuis dernière réinitialisation » peuvent être supprimées, il est ainsi possible de faire tourner les compteurs pendant une durée définie.

Les statistiques « Depuis l'initialisation » ne peuvent pas être supprimées.

« Initialisation » fait référence à la « Mise en service ».

Réglage « Statistiques décompte boissons »			
Texte affiché	Description	Plage de réglage	Remarques
Statistiques décompte boisson	<p>Le type de statistiques peut être prédéfini dans la liste de sélection [A], tout comme le type de vente [B]. Conformément au pré-réglage, les statistiques utilisateur indiquent les entrées « Depuis dernière réinitialisation » ou les statistiques générales « Depuis l'initialisation » (mise en service).</p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ouvrir la liste de sélection [A] ou [B] à l'aide du champ [  ].</li> <li>▶ Sélectionner les statistiques et le type de vente souhaités.</li> </ul> <p>Supprimer les statistiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> les statistiques sont affichées conformément aux pré-réglages.</li> <li>▶ Sélectionner le champ [  ].</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> La fenêtre de confirmation s'ouvre.</li> <li>▶ Sélectionner le champ [  ].</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Les statistiques sont effacées.</li> </ul>	<p>Type de statistiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Depuis dernière réinitialisation</li> <li>- Depuis initialisation</li> </ul> <p>Type de vente :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Toutes</li> <li>- Pas de vente</li> </ul>	<p>Les statistiques indiquent toutes les boissons distribuées ainsi que leur configuration, le nombre de boissons et leur prix.</p> <p>Le pré-réglage « Pas de vente » permet de recenser toutes les boissons sans paiement.</p> <p>Différence entre les deux types de statistiques :</p> <p>Les statistiques « Depuis dernière réinitialisation » peuvent être supprimées, il est ainsi possible de faire tourner les compteurs pendant une durée définie.</p> <p>Les statistiques « Depuis l'initialisation » ne peuvent pas être supprimées.</p> <p>« Initialisation » fait référence à la « Mise en service ».</p>

## 8.6 Profil décompte et de tenue de compte réduite

Le « teneur de compte » a des fonctions de service limitées.



Les fonctions suivantes sont disponibles dans le profil [Tenue de compte] du « Menu Maintenance » et peuvent être sélectionnées directement :

- Démarrer rinçage
- Nettoyage écran tactile
- Activer / désactiver le système de lait
- Activer/désactiver la fenêtre d'info rapide
- Activer la vente libre (avec système de paiement)
- Mise à l'arrêt



Le profil [Tenue de compte] contient les réglages suivants :

- Configuration
- Info



Voir le chapitre « Commande » – « Profil [log-in/Log-out] » pour accéder aux réglages.



Le contenu des réglages disponibles est décrit ci-dessous dans ce chapitre.

## 8.6.1 Configuration (décompte et de tenue de compte réduite)

## Réglage « Généralités »



Texte affiché	Description	Plage de réglage	Remarques
Langue principale 	Modification de la langue ► Ouvrir la liste de sélection avec le champ [>]. <input checked="" type="checkbox"/> La liste de sélection s'affiche. ► Sélectionnez la langue souhaitée.	Toutes les langues enregistrées	–

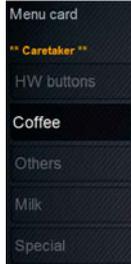
Carte de menu en mode de fonctionnement « Standard »

Réglages de la « Carte du menu » via le « Groupe de menu »



Texte affiché

Variantes de cartes de menu



Description

Les cartes de menu permettent de choisir les boissons sur l'interface utilisateur.

Les boissons préalablement configurées sont affectées aux cartes de menu.

Option : Plusieurs cartes de menu

Il est possible de configurer 4 cartes de menu [A] avec max. 8 boissons [B]

Les cartes de menu du premier niveau [C] contiennent 2 champs de boisson pour les touches de boisson [Eau chaude] et [Vapeur] externes disponibles en option.



Option : Utilisation avec 1 carte de menu

Si une seule carte de menu est utilisée, il est possible de configurer 12 boissons sur cette carte, voir illustration.



Plage de réglage

1 carte de menu pour les touches externes optionnelles

4 cartes de menu

Remarques

L'ordre des niveaux des cartes de menu correspond au registre vu de gauche à droite dans l'interface utilisateur.

Chaque carte de menu correspond à un groupe de boissons. Si la sélection de groupe est active, seules les boissons reprises dans ce groupe ou sur la carte de menu sont affichées.

*Les différentes possibilités de choix des boissons dans les registres ou dans un groupe peuvent être définies dans le réglage « Configuration » – « Mode de fonctionnement » – « Sélection de groupe ».*

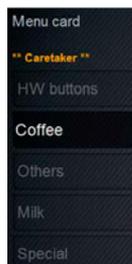
*Une interface utilisateur alternative avec des touches de boissons propres est activée par le réglage « Configuration » – « Mode de fonctionnement » – « Carte du menu » – « Personnalisé ».*

## Réglages de la « Carte du menu » via le « Groupe de menu »



## Texte affiché

Modifier les cartes de menu



## Description

- ▶ Activer la carte de menu qui doit être modifiée.
- ▶ Sélectionner à nouveau la carte de menu.
  - Les options de traitement « Groupe de menu » s'ouvrent.

Options de traitement dans « Groupe de menu » :

- A) [Renommer] la carte de menu
- B) [Modifier le type de groupe] de la carte de menu
- C) [Changer] la carte de menu
- D) [Supprimer] la carte de menu
- E) [Interrompre] le processus



## Plage de réglage

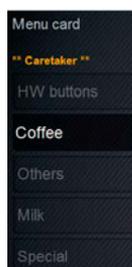
1 carte de menu pour les touches externes optionnelles  
4 cartes de menu

## Remarques

La première carte de menu [Touches ext.] est réservée aux touches de boisson externes optionnelles eau chaude et vapeur.

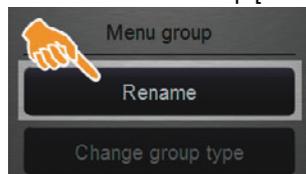
Il est possible d'ajouter et de configurer max. 4 autres cartes de menu à l'aide du champ [Ajouter].

A) Renommer la carte de menu



Renommer une carte de menu :

- ▶ Activer la carte de menu qui doit être modifiée.
- ▶ Sélectionner à nouveau la carte de menu.
  - La fenêtre « Groupe de menu » s'ouvre.
- ▶ Sélectionner le champ [Renommer].



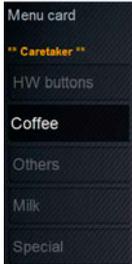
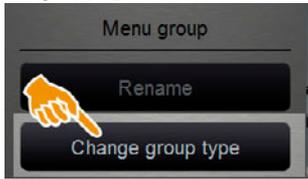
- Le clavier s'ouvre pour la saisie.
- ▶ Entrer le nouveau nom de la carte de menu à l'aide du clavier et confirmer l'entrée avec [touche Entrée].
  - La désignation de la carte de menu est modifiée.

Tous les caractères disponibles sur le clavier

Le champ [Annuler] permet d'annuler la procédure.

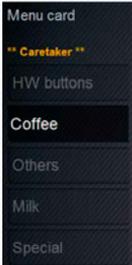
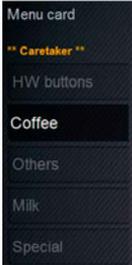
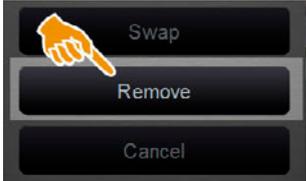
Réglages de la « Carte du menu » via le « Groupe de menu »



Texte affiché	Description	Plage de réglage	Remarques
<p>B) Modifier le type de groupe de la carte de menu</p> 	<p>Modifier le type de groupe d'une carte de menu :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Activer la carte de menu qui doit être modifiée.</li> <li>▶ Sélectionner à nouveau la carte de menu.                             <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> La fenêtre « Groupe de menu » s'ouvre.</li> </ul> </li> <li>▶ Sélectionner le champ [Modifier le type de groupe].</li> </ul>  <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> La liste des différents types de groupe s'ouvre.</li> </ul> <p>Les types de groupe suivants peuvent être attribués à une carte de menu :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Café</li> <li>• Lait</li> <li>• Classique</li> <li>• Froid</li> <li>• spécial</li> </ul> <p><i>Si la « sélection de groupe » est activée, les groupes configurés apparaissent conformément au type de groupe attribué, voir illustration.</i></p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Sélectionner le type de groupe dans la liste.                             <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> La carte de menu est affectée à un type de groupe.</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Le groupe est affiché conformément au type de groupe sélectionné.</li> </ul> </li> </ul>	<p>Café Lait Classique Froid spécial</p>	<p>Le champ [Annuler] permet d'annuler la procédure.</p> <p>Affichage « Café » :</p>  <p>Affichage « Lait » :</p>  <p>Affichage « Classique » :</p>  <p>Affichage « Froid » :</p>  <p>Affichage « Spécial » :</p> 

## Réglages de la « Carte du menu » via le « Groupe de menu »



Texte affiché	Description	Plage de réglage	Remarques
<p>C) Changer la carte de menu</p> 	<p>Changer la position de la carte de menu avec une autre carte de menu :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Activer la carte de menu qui doit être modifiée.</li> <li>▶ Sélectionner à nouveau la carte de menu. <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> La fenêtre « Groupe de menu » s'ouvre.</li> </ul> </li> <li>▶ Sélectionner le champ [Changer]. <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> La fenêtre « Groupe de menu » se ferme.</li> </ul> </li> </ul>  <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Sélectionner la nouvelle position à laquelle vous souhaitez placer la carte de menu sélectionnée en premier. <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Les deux cartes de menu changent de position.</li> </ul> </li> </ul>	-	<p>Le champ [Annuler] permet d'annuler la procédure.</p>
<p>D) Supprimer la carte de menu</p> 	<p>Supprimer une carte de menu :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Activer la carte de menu qui doit être modifiée.</li> <li>▶ Sélectionner à nouveau la carte de menu. <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> La fenêtre « Groupe de menu » s'ouvre.</li> </ul> </li> <li>▶ Sélectionner le champ [Supprimer]. <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> La fenêtre de confirmation s'ouvre.</li> </ul> </li> </ul>  <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Confirmer la suppression avec le champ [&gt;]. <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> La carte de menu est supprimée.</li> </ul> </li> </ul>	-	<p>Le champ [Annuler] permet d'annuler la procédure.</p> <p><i>Seule la carte de menu est supprimée, les boissons et les recettes restent dans les recettes de boissons.</i></p>

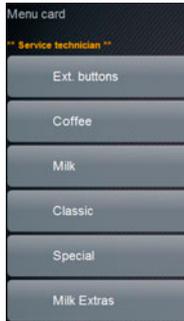
Carte de menu en mode de fonctionnement « Personnalisé »

Réglages « Carte du menu » avec le mode de fonctionnement « Personnalisé »



Texte affiché

Cartes de menu « Personnalisé »



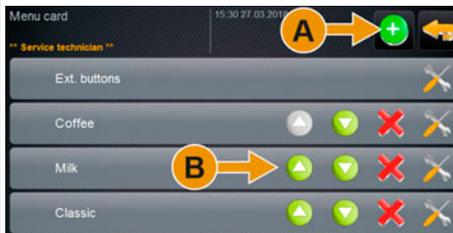
Description

- ▶ Sélectionner la configuration [Personnalisé] dans le réglage « Configuration » – « Mode de fonctionnement » – « Carte du menu » et sauvegarder.
- ▶ Revenir à l'interface utilisateur avec le champ [A].
  - La machine redémarre.
  - Une interface utilisateur alternative est activée et peut être configurée avec des cartes de menu et des boissons propres.
  - L'interface utilisateur en mode « Personnalisé » permet une configuration indépendante par rapport à l'interface utilisateur « Standard ».

L'interface utilisateur en mode de fonctionnement [Personnalisé] offre les possibilités suivantes :

Le champ [A] permet d'ajouter jusqu'à 10 cartes de menu.

L'agencement, la suppression et la configuration des cartes de menu contenues se font par le biais du champ [B].



- ▶ Sélectionner le champ [B] dans la fenêtre « Carte du menu ».
  - La fenêtre avec les options de traitement « Groupe de menu » et « Boissons » s'ouvre.

Options de traitement carte de menu :

- [C] [Nom] de la carte de menu
- [D] Attribution du type de carte de menu



Plage de réglage

11 cartes de menu  
Une carte de menu est réservée aux 2 touches de boisson externes.

Remarques

La première carte de menu [Touches ext.] est réservée aux touches de boisson externes optionnelles eau chaude et vapeur.

Il est possible d'ajouter et de configurer max. 10 autres cartes de menu à l'aide du champ [+].

*Les différentes possibilités de choix des boissons dans les registres ou dans un groupe peuvent être définies dans le menu « Configuration » – « Mode de fonctionnement » – « Sélection de groupe ».*

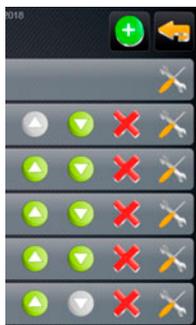
*Si la « sélection de groupe » est activée, les max. 4 premières cartes de menu sur 10 (groupes de boissons) sont affichées.*

## Réglages « Carte du menu » avec le mode de fonctionnement « Personnalisé »



## Texte affiché

C) [Nom] de la carte de menu



## Description

Renommer une carte de menu :

► Sélectionner le champ [  ] dans la carte de menu de votre choix.

La fenêtre « Groupe de menu » s'ouvre.

► Sélectionner le champ [A] [Nom].



Le clavier s'ouvre pour la saisie.

► Entrer le nouveau nom de la carte de menu à l'aide du clavier et confirmer l'entrée avec [touche Entrée].

La désignation de la carte de menu est modifiée.

## Plage de réglage

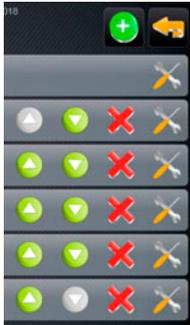
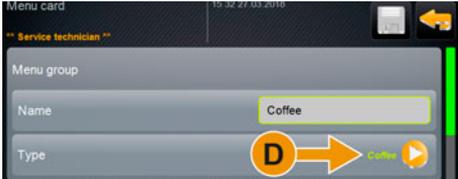
Tous les caractères disponibles sur le clavier

## Remarques

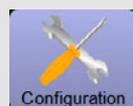
–

Réglages « Carte du menu » avec le mode de fonctionnement « Personnalisé »



Texte affiché	Description	Plage de réglage	Remarques
<p>D) Type de groupe de la carte de menu</p> 	<p>Modifier le type de groupe d'une carte de menu :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Sélectionner le champ [  ] dans la carte de menu de votre choix.                             <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> La fenêtre « Groupe de menu » s'ouvre.</li> </ul> </li> <li>▶ Sélectionner le champ [B] [Type].                              <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> La liste des différents types de groupe s'ouvre.</li> </ul> </li> </ul> <p>Les types de groupe suivants peuvent être attribués à une carte de menu :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Café</li> <li>• Lait</li> <li>• Classique</li> <li>• Froid</li> <li>• spécial</li> </ul> <p><i>Si la « sélection de groupe » est activée, les groupes configurés apparaissent conformément au type de groupe attribué, voir illustration.</i></p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Sélectionner le type de groupe dans la liste.                             <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> La carte de menu est affectée à un type de groupe.</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Le groupe est affiché conformément au type de groupe sélectionné.</li> </ul> </li> </ul>	<p>Café Lait Classique Froid spécial</p>	<p><i>Le réglage « Mode de fonctionnement » – « Symbole de boisson » est activé.</i></p> <p>Affichage « Café » :</p>  <p>Affichage « Lait » :</p>  <p>Affichage « Classique » :</p>  <p>Affichage « Froid » :</p>  <p>Affichage « Spécial » :</p> 

## Réglages « Carte du menu » avec le mode de fonctionnement « Personnalisé »



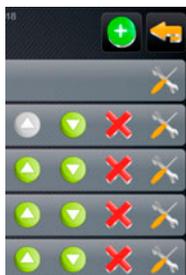
## Texte affiché

## Description

## Plage de réglage

## Remarques

Ordre des cartes de menu

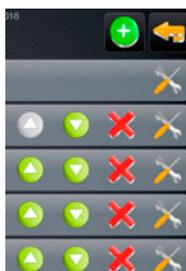


Changer la position de la carte de menu avec une autre carte de menu :

- ▶ Sélectionner le champ souhaité [A] [▲ ▼] (vers le haut ou vers le bas) dans la carte de menu.
- La carte de menu sélectionnée est échangée avec la carte de menu du dessus ou du dessous.



Supprimer une carte de menu

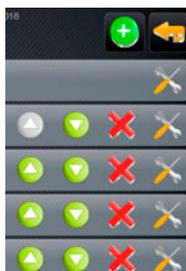


Supprimer une carte de menu :

- ▶ Sélectionner le champ [X] dans la carte de menu de votre choix.
- La fenêtre de confirmation s'ouvre.
- ▶ Confirmer la suppression de la carte de menu à l'aide du champ [>].
- La carte de menu sélectionnée est supprimée de la liste.

*Seule la carte de menu est supprimée, les boissons et les recettes restent dans les recettes de boissons.*

Configurer une carte de menu



Configurer une carte de menu :

- ▶ Sélectionner le champ [X] dans la carte de menu de votre choix.
- La fenêtre « Groupe de menu » et « Boissons » s'ouvre.

*Voir le chapitre « Configuration » – « Carte du menu » – « Boissons dans la carte de menu personnalisée » pour la description de la configuration des boissons dans la carte de menu.*

8.6.2 Info (décompte et de tenue de compte réduite)

Option de menu « Statistiques boissons »



Texte affiché	Description	Plage de réglage	Remarques
Afficher les versions	Les informations suivantes sont fournies : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Version du logiciel de l'écran tactile</li> <li>• Version du logiciel de la pièce de puissance</li> <li>• Version de la base de données</li> <li>• Version BSP décompte</li> <li>• Version Qt (code source)</li> <li>• Version Qt license</li> <li>• Copyright logiciel SCS</li> </ul>	–	En cas de panne, communiquez ces informations au technicien du service après-vente.
Statistiques des boissons	Vue d'ensemble des compteurs de boissons. Les compteurs des boissons peuvent être effacés un par un ou tous en même temps. Effacer un compteur particulier : <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ [A] Sélectionner la petite zone [X] de la boisson correspondante dans la colonne de droite.                             <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Le compteur de boissons est remis à [0].</li> </ul> </li> </ul> Effacer tous les compteurs : <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ [B] La grande zone [X] en haut dans la fenêtre efface tous les compteurs de boissons listés.                             <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Tous les compteurs de boissons sont remis à zéro [0].</li> </ul> </li> </ul>	–	Toutes les boissons ajoutées à la carte de menu sont listées.



## Réglage « Statistiques décompte machine »

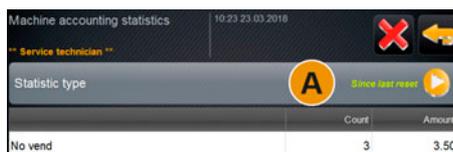


## Texte affiché

Statistiques décompte machine

## Description

Le type de statistiques peut être prédéfini dans la liste de sélection [A]. Conformément au préréglage, les statistiques utilisateur indiquent les entrées « Depuis dernière réinitialisation » ou les statistiques générales « Depuis l'initialisation » (mise en service).



- ▶ Ouvrir la liste de sélection [A] à l'aide du champ [A].
  - ▶ Sélectionner les statistiques souhaitées.
- Supprimer les statistiques :
- ▶ Sélectionner le champ [X].
    - La fenêtre de confirmation s'ouvre.
  - ▶ Sélectionner le champ [G].
    - Les statistiques sont effacées.

## Plage de réglage

Depuis dernière réinitialisation  
Depuis initialisation

## Remarques

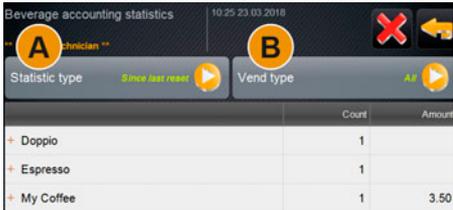
Les statistiques indiquent le nombre de boissons distribuées, avec ou sans vente, ainsi que la somme du prix des boissons distribuées.

Différence entre les deux types de statistiques :

Les statistiques « Depuis dernière réinitialisation » peuvent être supprimées, il est ainsi possible de faire tourner les compteurs pendant une durée définie.

Les statistiques « Depuis l'initialisation » ne peuvent pas être supprimées.

« Initialisation » fait référence à la « Mise en service ».

Réglage « Statistiques décompte boissons »			
Texte affiché	Description	Plage de réglage	Remarques
 <p>Statistiques décompte boisson</p>	<p>Le type de statistiques peut être prédéfini dans la liste de sélection [A], tout comme le type de vente [B]. Conformément au pré-réglage, les statistiques utilisateur indiquent les entrées « Depuis dernière réinitialisation » ou les statistiques générales « Depuis l'initialisation » (mise en service).</p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ouvrir la liste de sélection [A] ou [B] à l'aide du champ .</li> <li>▶ Sélectionner les statistiques et le type de vente souhaités.</li> </ul> <p>Supprimer les statistiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> les statistiques sont affichées conformément aux pré-réglages.</li> <li>▶ Sélectionner le champ .</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> La fenêtre de confirmation s'ouvre.</li> <li>▶ Sélectionner le champ .</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Les statistiques sont effacées.</li> </ul>	<p>Type de statistiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Depuis dernière réinitialisation</li> <li>- Depuis initialisation</li> </ul> <p>Type de vente :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Toutes</li> <li>- Pas de vente</li> </ul>	<p>Les statistiques indiquent toutes les boissons distribuées ainsi que leur configuration, le nombre de boissons et leur prix.</p> <p>Le pré-réglage « Pas de vente » permet de recenser toutes les boissons sans paiement.</p> <p>Différence entre les deux types de statistiques :</p> <p>Les statistiques « Depuis dernière réinitialisation » peuvent être supprimées, il est ainsi possible de faire tourner les compteurs pendant une durée définie.</p> <p>Les statistiques « Depuis l'initialisation » ne peuvent pas être supprimées.</p> <p>« Initialisation » fait référence à la « Mise en service ».</p>

## 8.7 Profil du chef de service



Le « chef de Service » a des fonctions de service limitées.

Les fonctions suivantes sont disponibles dans le profil [Chef de Service] du « Menu Maintenance » et peuvent être sélectionnées directement :

- Démarrer rinçage
- Nettoyage écran tactile
- Activer / désactiver le système de lait
- Activer/désactiver la fenêtre d'info rapide
- Mise à l'arrêt



Le profil [Chef de Service] contient les réglages suivants :

- Configuration
- Info

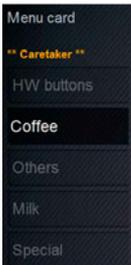


Voir le chapitre « Commande » – « Profil [log-in/Log-out] » pour accéder aux réglages.

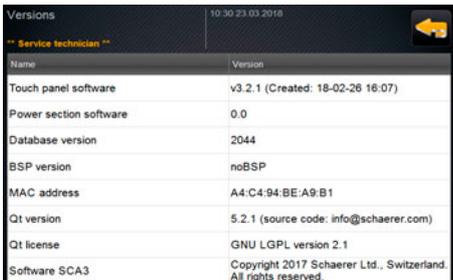


Le contenu des réglages disponibles est décrit ci-dessous dans ce chapitre.

## 8.7.1 Configuration (chef de service)

Option de menu « Général »			
			
Texte affiché	Description	Plage de réglage	Remarques
Langue principale 	Modification de la langue ► Ouvrir la liste de sélection avec le champ [>]. <input checked="" type="checkbox"/> La liste de sélection s'affiche. ► Sélectionnez la langue souhaitée.	Toutes les langues enregistrées	–
Niveaux des cartes de menu* 	<i>Voir le chapitre « Programmation » – « Profil décompte et de tenue de compte réduite » pour la description du paramètre « Carte du menu » en mode de fonctionnement « Standard » et « Personnalisé ».</i>	–	–

## 8.7.2 Info (chef de service)

Option de menu « Afficher les versions »			
			
Texte affiché	Description	Plage de réglage	Remarques
Afficher les versions	Les informations suivantes sont fournies : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Version du logiciel de l'écran tactile</li> <li>• Version du logiciel de la pièce de puissance</li> <li>• Version de la base de données</li> <li>• Version BSP décompte</li> <li>• Version adresse MAC</li> <li>• Version Qt (code source)</li> <li>• Version Qt license</li> <li>• Copyright logiciel SCS</li> </ul> 	–	En cas de panne, communiquez ces informations au technicien du service après-vente.

Option de menu « Compteur machine »									
									
Texte affiché	Description	Plage de réglage	Remarques						
compteurs machine	<p>Vue d'ensemble des compteurs de boissons.</p> <p>Les compteurs ne peuvent pas être effacés.</p> <table border="1" data-bbox="587 544 1038 689"> <thead> <tr> <th>Beverage</th> <th>Total</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Total coffee beverages</td> <td>11</td> </tr> <tr> <td>Total milk beverages</td> <td>42</td> </tr> </tbody> </table> <p>Exemple [Chociatto] :</p> <p>1er ingrédient = café</p> <p>2e ingrédient = lait frais ou topping</p> <p>3e ingrédient = choco</p> <p>Une distinction est faite entre les ingrédients suivants.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Café</li> <li>• Lait frais</li> <li>• Choco ou topping</li> <li>• Sirop (arômes)</li> <li>• Eau chaude</li> <li>• Vapeur</li> </ul>	Beverage	Total	Total coffee beverages	11	Total milk beverages	42	–	<p><i>Chaque ingrédient contenu dans une boisson est repris dans cette liste sous forme de « boisson » propre.</i></p>
Beverage	Total								
Total coffee beverages	11								
Total milk beverages	42								

## Option de menu « Statistiques boissons »



## Texte affiché

Statistiques des boissons

## Description

Vue d'ensemble des compteurs de boissons.

Les compteurs des boissons peuvent être effacés un par un ou tous en même temps.

Effacer un compteur particulier :

- ▶ [A] Sélectionner la petite zone [X] de la boisson correspondante dans la colonne de droite.
  - Le compteur de boissons est remis à [0].

Effacer tous les compteurs :

- ▶ [B] La grande zone [X] en haut dans la fenêtre efface tous les compteurs de boissons listés.
  - Tous les compteurs de boissons sont remis à zéro [0].



## Plage de réglage

–

## Remarques

Toutes les boissons ajoutées à la carte de menu sont listées.

## Option de menu « Statistiques de nettoyage »



## Texte affiché

Statistiques de nettoyage

## Description

Les données suivantes sont listées.

- Date et heure
- Profil
- Système
- Évènement

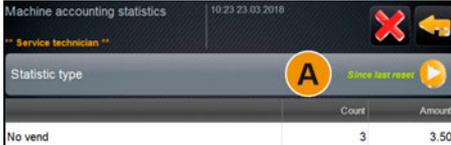
Datetime	Profile	System	Event
20.03.2017 11:59	Service technician	Coffee system	Reset timestamps
20.03.2017 11:59	Service technician	Milk system	Reset timestamps
20.03.2017 11:59	Service technician	Powder system	Reset timestamps
20.03.2017 11:59	Service technician	Steam boiler rinsing	Reset timestamps

## Plage de réglage

–

## Remarques

Les nettoyages exécutés, annulés ou réinitialisés sont affichés dans la colonne « Évènement ».

Réglage « Statistiques décompte machine »			
Texte affiché	Description	Plage de réglage	Remarques
 <p>Statistiques décompte machine</p>	<p>Le type de statistiques peut être prédéfini dans la liste de sélection [A]. Conformément au pré-réglage, les statistiques utilisateur indiquent les entrées « Depuis dernière réinitialisation » ou les statistiques générales « Depuis l'initialisation » (mise en service).</p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ouvrir la liste de sélection [A] à l'aide du champ [  ].</li> <li>▶ Sélectionner les statistiques souhaitées.</li> </ul> <p>Supprimer les statistiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Sélectionner le champ [  ].                     <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> La fenêtre de confirmation s'ouvre.</li> </ul> </li> <li>▶ Sélectionner le champ [  ].                     <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Les statistiques sont effacées.</li> </ul> </li> </ul>	<p>Depuis dernière réinitialisation</p> <p>Depuis initialisation</p>	<p>Les statistiques indiquent le nombre de boissons distribuées, avec ou sans vente, ainsi que la somme du prix des boissons distribuées.</p> <p>Différence entre les deux types de statistiques :</p> <p>Les statistiques « Depuis dernière réinitialisation » peuvent être supprimées, il est ainsi possible de faire tourner les compteurs pendant une durée définie.</p> <p>Les statistiques « Depuis l'initialisation » ne peuvent pas être supprimées.</p> <p><i>« Initialisation » fait référence à la « Mise en service ».</i></p>

### Réglage « Statistiques décompte boissons »

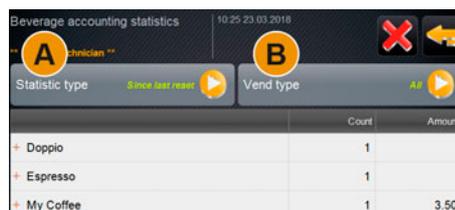


#### Texte affiché

Statistiques décompte  
boisson

#### Description

Le type de statistiques peut être prédéfini dans la liste de sélection [A], tout comme le type de vente [B]. Conformément au pré-réglage, les statistiques utilisateur indiquent les entrées « Depuis dernière réinitialisation » ou les statistiques générales « Depuis l'initialisation » (mise en service).



► Ouvrir la liste de sélection [A] ou [B] à l'aide du champ [ ].

► Sélectionner les statistiques et le type de vente souhaités.

Supprimer les statistiques :

Les statistiques sont affichées conformément aux pré-réglages.

► Sélectionner le champ [ ].

La fenêtre de confirmation s'ouvre.

► Sélectionner le champ [ ].

Les statistiques sont effacées.

#### Plage de réglage

Type de statistiques :

- Depuis dernière réinitialisation

- Depuis initialisation

Type de vente :

- Toutes

- Pas de vente

Les statistiques indiquent toutes les boissons distribuées ainsi que leur configuration, le nombre de boissons et leur prix.

Le pré-réglage « Pas de vente » permet de recenser toutes les boissons sans paiement.

Différence entre les deux types de statistiques :

Les statistiques « Depuis dernière réinitialisation » peuvent être supprimées, il est ainsi possible de faire tourner les compteurs pendant une durée définie.

Les statistiques « Depuis l'initialisation » ne peuvent pas être supprimées.

« Initialisation » fait référence à la « Mise en service ».

## 8.8

### Profil du responsable qualité



Le « responsable qualité » a des fonctions de service limitées.

Les fonctions suivantes sont disponibles dans le profil [Responsable qualité] du « Menu Maintenance » et peuvent être sélectionnées directement :

- Démarrer rinçage
- Nettoyage écran tactile
- Activer / désactiver le système de lait
- Activer les infos rapides.
- Mise à l'arrêt



Le profil du [Responsable qualité] contient les réglages suivants :

- Configuration
- Info



Voir le chapitre « Commande » – « Profil [log-in/Log-out] » pour accéder aux réglages.



Le contenu des réglages disponibles est décrit ci-dessous dans ce chapitre.

### 8.8.1 Configuration (responsable de la qualité)

Option de menu « Général »			
			
Texte affiché	Description	Plage de réglage	Remarques
Langue principale 	Modification de la langue ► Ouvrir la liste de sélection avec le champ [>]. <input checked="" type="checkbox"/> La liste de sélection s'affiche. ► Sélectionnez la langue souhaitée.	Toutes les langues enregistrées	–

### 8.8.2 Info (responsable de la qualité)

Option de menu « Afficher les versions »			
			
Texte affiché	Description	Plage de réglage	Remarques
Afficher les versions	Les informations suivantes sont fournies : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Version du logiciel de l'écran tactile</li> <li>• Version du logiciel de la pièce de puissance</li> <li>• Version de la base de données</li> <li>• Version BSP décompte</li> <li>• Version Qt (code source)</li> <li>• Version Qt license</li> <li>• Copyright logiciel SCS</li> </ul>	–	En cas de panne, communiquez ces informations au technicien du service après-vente.

Option de menu « Statistiques de nettoyage »			
			
Texte affiché	Description	Plage de réglage	Remarques
Statistiques de nettoyage	Les données suivantes sont listées. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Profil</li> <li>• Système</li> <li>• Évènement</li> </ul>	–	Les nettoyages exécutés, annulés ou réinitialisés sont affichés dans la colonne « Évènement ».

Date/Time	Profil	System	Event
20.03.2017 11:59	Service technician	Coffee system	Reset timestamps
20.03.2017 11:59	Service technician	Milk system	Reset timestamps
20.03.2017 11:59	Service technician	Powder system	Reset timestamps
20.03.2017 11:59	Service technician	Steam boiler rinsing	Reset timestamps

## 8.9 Profil du responsable de la machine



Le « Responsable de la machine » a des fonctions de service limitées.

Dans le profil [Responsable de la machine] du « Menu maintenance », les fonctions suivantes peuvent être directement sélectionnées :

- Démarrer rinçage
- Nettoyage écran tactile
- Activer / désactiver le système de lait
- Activer les infos rapides.
- Mise à l'arrêt



Le profil [Responsable de la machine] contient les réglages suivants :

- Configuration
- Info



Voir le chapitre « Commande » – « Profil [log-in/Log-out] » pour accéder aux réglages.



Le contenu des réglages disponibles est décrit ci-dessous dans ce chapitre.

### 8.9.1 Configuration (responsable machine)

Option de menu « Général »			
Texte affiché	Description	Plage de réglage	Remarques
 Langue principale 	Modification de la langue ► Ouvrir la liste de sélection avec le champ [>]. <input checked="" type="checkbox"/> La liste de sélection s'affiche. ► Sélectionnez la langue souhaitée.	Toutes les langues enregistrées	–

### 8.9.2 Info (responsable de la machine)

Option de menu « Afficher les versions »			
Texte affiché	Description	Plage de réglage	Remarques
 Afficher les versions	Les informations suivantes sont fournies : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Version du logiciel de l'écran tactile</li> <li>• Version du logiciel de la pièce de puissance</li> <li>• Version de la base de données</li> <li>• Version BSP décompte</li> <li>• Version Qt (code source)</li> <li>• Version Qt license</li> <li>• Copyright logiciel SCS</li> </ul>	–	En cas de panne, communiquez ces informations au technicien du service après-vente.

## 9 Élimination des dérangements

### 9.1 Fenêtre « Info Smart »

#### Informations ou instructions supplémentaires

Sélection de la ligne de texte rouge, la fenêtre « Info Smart » s'ouvre dans l'interface utilisateur. La fenêtre « Info Smart » contient des informations ou des instructions relatives au message d'erreur.



- ▶ Sélectionne la zone [Ligne de texte avec message d'erreur].
  - La fenêtre « Smart Info » s'ouvre.



- ▶ Prenez les mesures décrites.

#### Messages d'erreur en attente dans le menu de maintenance



La zone [Menu Maintenance] sans repère coloré informe que la machine est entièrement prête à l'emploi.



Le champ [Menu Service] avec repère coloré orange informe sur les informations en attente ou les demandes d'action qui vont se manifester lorsque la machine est prête à l'emploi.

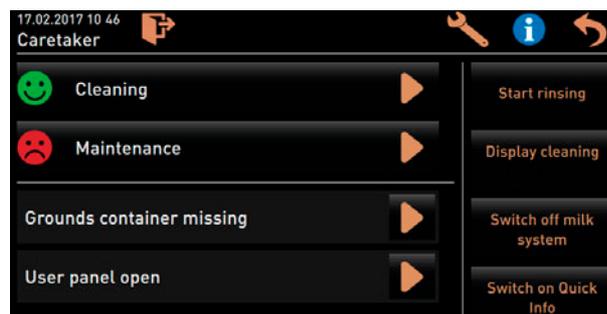
- Une action sera alors nécessaire.



Le champ [Menu Service] avec repère coloré rouge informe sur les messages d'erreur, les nettoyages ou les maintenances en attente.

- Une action est impérativement nécessaire.

Les messages d'erreur, informations ou demandes d'action en attente sont listés dans le « Menu Service ».



Voir également le chapitre « Commande » – « Fenêtre principale de l'écran tactile » – « Menu de maintenance ».



La distribution des boissons est bloquée en présence d'un message d'erreur rouge en attente tant que la mesure requise n'est pas prise.

- ▶ Sélectionner les éventuels autres messages d'erreur en attente dans le « menu de maintenance » et les éliminer en suivant la mesure décrite.

Si le message d'erreur ne disparaît pas, il se peut que la machine soit en dérangement.

- ▶ Contactez votre partenaire de service après-vente (voir [www.schaerer.com](http://www.schaerer.com)).

## 9.2 Dérangements avec message affiché

Les messages d'erreurs les plus importants sont décrits ci-dessous. Contactez votre partenaire de service après-vente si l'erreur survient encore après avoir pris toutes les mesures possibles afin de l'éliminer.

Code	Message affiché	Cause	Solution
	Lait bientôt vide (Rajouter du lait)	Le récipient de lait frais est presque vide.	▶ Pensez à remplir le récipient de lait frais à la première occasion.
	Lait vide (Rajouter du lait)	Le récipient de lait frais est vide.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Retirez le récipient de lait frais.</li> <li>▶ Nettoyez le récipient à fond.</li> <li>▶ Versez du lait prérefroidi à <math>\pm 5^{\circ}\text{C}</math> dans le récipient et remplacez-le dans la machine.</li> </ul>
	Bac à marc bientôt plein	Le bac à marc contient bientôt env. 60-70 « galettes de café ».	▶ Vider le bac à marc dès la première occasion.
	Bac à marc plein	Le bac à marc contient env. 60-70 « galettes de café ».	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vider le bac à marc.</li> <li>▶ Rincer le bac à marc puis le sécher en l'essuyant.</li> <li>▶ Remettez le bac à marc en place.</li> </ul>
	Installer le bac à marc	<p>Le bac à marc n'est pas en place.</p> <p>Le bac à marc n'a pas entièrement été mis en place dans la machine.</p>	▶ Mettre correctement le bac à marc dans la machine.
	Fermer le panneau de sélection	Le panneau de sélection est ouvert ou n'a pas été complètement fermé.	▶ Appuyer sur le panneau de sélection vers le vas jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
	Réservoir d'eau potable externe bientôt vide (option)	Le niveau de remplissage du réservoir d'eau potable externe (option) est bas.	▶ Remplir le réservoir d'eau potable à la première occasion.
	Remplir le réservoir d'eau potable externe (option)	Le niveau de remplissage du réservoir d'eau potable externe (option) est trop bas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Retirer la surveillance de niveau du réservoir à eau potable.</li> <li>▶ Rincer le réservoir à eau potable avec de l'eau fraîche et le remplir.</li> <li>▶ Remettre la surveillance de niveau en place.</li> </ul>
	Viser le réservoir à eau usée (option)	La quantité de remplissage du réservoir à eau usée externe est atteinte.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Retirer la surveillance de niveau du réservoir à eau usée.</li> <li>▶ Vider le réservoir à eau usée.</li> <li>▶ Rincer le réservoir à eau usée.</li> <li>▶ Remettre la surveillance de niveau en place.</li> </ul>

Code	Message affiché	Cause	Solution
	Moulin central (standard), Moulin de droite (option), Surchargé ou bloqué	Une trop forte intensité de courant (>8 A) a été mesurée au-delà d'un laps de temps défini. Pour la cinquième fois, la machine tente de faire démarrer la mouture, puis le message « Moulin gauche ou droit surchargé » s'affiche.  Si, dans cet état, vous demandez de nouveau une boisson et que les problèmes ne sont pas résolus, le message change et indique « Moulin central ou droit / bloqué ». La distribution de boissons est bloquée.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Arrêter la machine.</li> <li>▶ Vérifiez si le moulin est bloqué et éliminez tout corps étranger.</li> <li>▶ Régler le degré de mouture sur plus grossier et regarder si le moulin continue de fonctionner</li> <li>▶ Redémarrez la machine.</li> <li>▶ Si le défaut s'affiche de nouveau, contactez votre partenaire de service après-vente.</li> </ul>
	Ajouter des grains (moulin central vide)	Le récipient à grains central est vide.	▶ Remplir le récipient à grains.
	Ajouter des grains (moulin de droite vide)	Le récipient à grains de droite est vide.	▶ Remplir le récipient à grains.
	Remplir le réceptacle d'insertion manuelle de café moulu	Le récipient à grains de droite est vide.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ouvrir le couvercle du réceptacle d'insertion manuelle dans le récipient à grains central.</li> <li>▶ Remplir de café moulu.</li> <li>▶ Fermer le couvercle du réceptacle d'insertion manuelle.</li> </ul>
	Surtempérature de la chaudière à eau	L'alimentation en eau est interrompue.	▶ Niveau ext. Vérifier le réservoir à eau potable (option) ou l'état du raccord d'eau fixe.
La machine est surchauffée.		▶ Débranchez la machine du réseau électrique et laissez-la refroidir.	
Le SSR est défectueux.		▶ Contactez le partenaire de service après-vente.	
Le thermostat de sécurité s'est déclenché.			
	Surtempérature de la chaudière vapeur	L'alimentation en eau est interrompue.	▶ Niveau ext. Vérifier le réservoir à eau potable (option) ou l'état du raccord d'eau fixe.
Le système de vapeur est bouché.		▶ Contrôlez et nettoyez la sortie des boissons et le système de vapeur.	
La machine est surchauffée.		▶ Débranchez la machine du réseau électrique et laissez-la refroidir.	
Le SSR est défectueux.		▶ Contactez le partenaire de service après-vente.	
Le thermostat de sécurité s'est déclenché.			
	Température eau chaude trop faible  Température de la vapeur trop basse	Phase de préchauffage.	▶ Attendre que la machine ait chauffé.
Erreur pendant le chauffage.		<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vérifier si le bac à marc est correctement en place.</li> <li>▶ Débranchez la machine du secteur.</li> <li>▶ Branchez-la de nouveau et mettez-la en marche.</li> </ul>	

Code	Message affiché	Cause	Solution
	Expiration du chauffage de la chaudière à eau Expiration du chauffage de la chaudière à vapeur	Bien que le chauffage soit allumé, la température de consigne n'a pas été atteinte en l'espace de 5 minutes.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vérifier toutes les phases.</li> <li>▶ Vérifier si le relais SSR commute.</li> <li>▶ Vérifier le corps de chauffe de la chaudière.</li> <li>▶ Contactez le partenaire de service après-vente.</li> </ul>
	Court-circuit du NTC de la chaudière à eau Court-circuit du NTC de la chaudière vapeur	La carte imprimée principale ne détecte aucune résistance. Une température maximum a été mesurée (env. 150°C). La distribution de boissons est bloquée.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vérifier les dépôts de calcaire sur le NTC (thermistor).</li> <li>▶ Contactez le partenaire de service après-vente.</li> </ul>
	NTC ouvert de la chaudière à eau NTC ouvert chaudière à vapeur	Le capteur de température est interrompu. Une température minimum a été mesurée.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vérifier les raccords NTC (thermistor).</li> <li>▶ Vérifier la dureté de l'eau.</li> <li>▶ Contactez le partenaire de service après-vente.</li> </ul>
	Surintensité du percolateur	Une surintensité a été détectée sur le moteur du percolateur.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Contrôlez mécaniquement le percolateur.</li> <li>▶ Contactez le partenaire de service après-vente.</li> </ul>
	Courant de repos du percolateur	Même lorsque le percolateur ne « tourne » pas, il doit absorber un courant minimum. Si ce n'est pas le cas, le système présente un défaut. Les causes peuvent être le percolateur, la carte de puissance ou le câblage.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Contrôlez mécaniquement le percolateur.</li> <li>▶ Contrôlez le raccord du percolateur.</li> <li>▶ Si le défaut n'est pas éliminé, contactez votre partenaire de service après-vente.</li> </ul>
	Timeout - percolateur	Le percolateur ne présente pas de commutateur de « position de base ». La position du piston du percolateur est détectée par la mesure du courant. Les valeurs maximums suivantes sont détectées : position supérieure et inférieure  Le timeout suivant est défini : Si aucune crête de courant n'est détectée dans les 10 s suivant le mouvement du percolateur, « Timeout infuseur » s'affiche.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vérifier si la pièce d'entraînement (entraînement percolateur) est positionnée correctement.</li> <li>▶ Contactez le partenaire de service après-vente.</li> </ul>

Code	Message affiché	Cause	Solution
	Erreur sur le débit d'eau	Lorsqu'un produit à base de café est distribué, le nombre de tours du compteur volumétrique est inférieur au nombre de tours minimum qui a été défini. Il est probable que le système hydraulique soit bloqué ou en partie bloqué.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vérifiez le niveau du réservoir à eau potable et l'état du raccord d'eau fixe.</li> <li>▶ Contrôlez le réservoir d'eau potable interne ou externe (un filtre plein réduit le débit d'eau).</li> <li>▶ Vérifiez si le piston supérieur est bloqué ou en partie bouché.</li> <li>▶ Vérifiez le niveau de mouture.</li> </ul> <p>Si le réglage de la mouture est trop fin, cela peut ralentir le débit d'eau ou le bloquer complètement.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Contrôler le réducteur de pression et le recalibrer si nécessaire.</li> <li>▶ Si le défaut n'est pas éliminé, contactez votre partenaire de service après-vente.</li> </ul>
	Erreur d'alimentation en vapeur	Le capteur de niveau détecte un faible niveau dans la chaudière à vapeur. La chaudière a tenté de se remplir. La sonde de niveau n'a cependant pas détecté d'eau en l'espace de 60 s. Le remplissage est interrompu.  La distribution de boissons pour lesquelles de la vapeur est nécessaire est désactivée.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vérifiez que la conduite d'alimentation en vapeur ne soit pas obstruée.</li> <li>▶ Contactez le partenaire de service après-vente.</li> </ul>
	Erreur de traitement Modbus BP	Défaut de communication entre l'étage de puissance et l'écran tactile.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vérifiez la fiche de raccordement entre l'écran tactile et la carte de puissance.</li> <li>▶ Contactez le partenaire de service après-vente.</li> </ul>
	Erreur de traitement Modbus MV	Défaut de communication entre le manomètre et l'écran tactile.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vérifiez la fiche de raccordement entre le manomètre et l'écran tactile.</li> <li>▶ Contactez le partenaire de service après-vente.</li> </ul>
	Erreur de traitement Modbus MR	Défaut de communication entre l'unité frigorifique et l'écran tactile.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Contrôler le câble de l'unité frigorifique et de la machine.</li> <li>▶ Contactez le partenaire de service après-vente.</li> </ul>
	Erreur système de paiement	Défaut de communication entre le système de paiement et l'écran tactile.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Redémarrez la machine.</li> <li>▶ Contactez le partenaire de service après-vente.</li> </ul>

### 9.3 Dérangements sans message à l'écran

Défaut	Cause	Solution
L'écran n'affiche rien	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La machine n'est pas raccordée au réseau.</li> <li>• La machine n'a pas été mise en marche.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vérifiez si la machine a été raccordée au réseau.</li> <li>▶ Vérifiez si la machine est activée.</li> <li>▶ Éteignez la machine et débranchez-la du secteur. Attendez min. 10 min avant de raccorder la machine au secteur ou de l'allumer.</li> <li>▶ Si le dérangement persiste : Contactez le partenaire de service après-vente.</li> </ul>
Aucun lait	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le récipient à lait est vide.</li> <li>• Le système de lait est obstrué.</li> <li>• Le système de lait a été désactivé par erreur.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vérifiez si le récipient à lait est plein.</li> <li>▶ Contrôlez le câblage de commande de la machine à café vers l'unité frigorifique.</li> <li>▶ Effectuez le nettoyage quotidien.</li> <li>▶ Si le dérangement persiste : Contactez le partenaire de service après-vente.</li> </ul>
Pas de mousse de lait	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le récipient à lait est vide.</li> <li>• Le système de lait est obstrué.</li> <li>• Le système de lait a été désactivé par erreur.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vérifiez si le récipient à lait est plein.</li> <li>▶ Effectuez le nettoyage quotidien.</li> <li>▶ Si seulement du lait est évacué, au lieu de la mousse de lait, contrôlez la pompe à air et le tuyau de la pompe à air.</li> <li>▶ Si le dérangement persiste : Contactez le partenaire de service après-vente.</li> </ul>

## 10 Mesures de précaution

### 10.1 Produit de nettoyage

#### 10.1.1 Utilisation



#### **AVERTISSEMENT**

##### **Risque d'intoxication suite à l'ingurgitation de produit de nettoyage.**

Respectez impérativement les points suivants.

- Conservez les produits de nettoyage hors de portée des enfants et des personnes non autorisées.
- N'avalez pas les produits de nettoyage.
- Ne mélangez jamais les produits de nettoyage avec d'autres produits chimiques ou acides.
- Ne versez jamais de produit de nettoyage dans le récipient à lait.
- Ne versez jamais de produit de nettoyage dans le réservoir d'eau potable (interne / externe).
- Utilisez les produits de nettoyage et de détartrage conformément à leur domaine d'application (voir l'étiquette).
- Ne mangez pas et ne buvez pas lorsque vous utilisez des produits de nettoyage.
- Veillez à ce que les locaux soient aérés et ventilés correctement lorsque vous utilisez des produits de nettoyage.
- Portez des gants de protection lorsque vous utilisez des produits de nettoyage.
- Lavez-vous les mains minutieusement juste après avoir utilisé des produits de nettoyage.



*Avant d'utiliser les produits de nettoyage, lisez attentivement les informations indiquées sur l'emballage. Si vous n'avez pas de fiche de sécurité à votre disposition, vous pouvez en faire la demande auprès du partenaire commercial (reportez-vous à l'emballage du produit de nettoyage).*

#### 10.1.2 Stockage

Respectez impérativement les points suivants :

- Stockez-les hors de portée des enfants et des personnes non autorisées.
- Ne les stockez pas dans un endroit exposé à la chaleur, la lumière ou l'humidité.
- Stockez-les dans un endroit situé à l'écart de produits acides.
- Stockez-les uniquement dans leur emballage d'origine.
- Stocker les produits de nettoyage séparés les uns des autres.
- Ne pas stocker avec des denrées ou produits alimentaires.
- Les directives légales et locales relatives à l'entreposage de produits chimiques sont applicables (produits de nettoyage).

#### 10.1.3 Élimination

Lorsqu'ils ne sont plus utilisables, les produits de nettoyage et leur emballage doivent être éliminés conformément aux réglementations locales et officielles en vigueur.

#### 10.1.4 Numéros à appeler en cas d'urgence

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

##### **Centre d'information toxicologique suisse**

Appels de l'étranger	+41 44 251 51 51
Appels de la Suisse	145
Internet	www.toxi.ch

## 10.2 Consignes d'hygiène

### 10.2.1 Eau



#### **ATTENTION**

**Une utilisation non conforme de l'eau peut causer des troubles de la santé !**

Respectez impérativement les points suivants :

- L'eau doit être propre.
- Ne raccordez pas la machine à de l'eau pure osmosée ou à toute autre eau agressive.
- La dureté carbonatée ne doit pas dépasser 5-6 °dKH (dureté carbonique allemande) ou 8,9-10,7 °fKH (dureté carbonique française).
- La dureté totale doit toujours être supérieure à la dureté carbonatée.
- La dureté carbonatée minimale est de 5 °dKH ou 8,9 °fKH.
- Teneur maximale en chlore de 50 mg par litre.
- Le pH doit être compris entre 6,5 et 7 (pH neutre).

Machines équipées d'un réservoir d'eau potable (interne & externe) :

- Remplissez le réservoir d'eau potable tous les jours en utilisant de l'eau fraîche.
- Rincez soigneusement le réservoir d'eau potable avant de le remplir.



### 10.2.2 Café



#### **ATTENTION**

**Une manipulation inadéquate du café peut être la source de troubles de la santé !**

Respectez impérativement les points suivants :

- Avant de l'ouvrir, vérifiez que l'emballage n'est pas endommagé.
- Ne versez pas plus de grains de café que nécessaire pour une journée.
- Après le remplissage, fermez immédiatement le couvercle du récipient à grains.
- Conservez le café dans un endroit sec, froid et sombre.
- Stockez le café à l'écart des produits de nettoyage.
- Utilisez les produits les plus anciens en premier (principe « first-in-first-out »).
- Refermez toujours soigneusement les emballages ouverts afin de conserver la fraîcheur du contenu et de le protéger des impuretés.



### 10.2.3 Lait



#### **ATTENTION**

**Une utilisation non conforme du lait peut causer des troubles de la santé !**

Respectez impérativement les points suivants :

- N'utilisez pas de lait cru.
- Utilisez uniquement du lait pasteurisé ou ayant subi un traitement UHT.
- Utilisez uniquement du lait homogénéisé.
- Utilisez du lait refroidi à une température de 3-5°C.
- Portez des gants lorsque vous utilisez du lait.
- Utilisez le lait conservé dans son emballage d'origine.
- Ne rajoutez jamais de lait. Nettoyez toujours le récipient soigneusement avant de le remplir.
- Avant de l'ouvrir, vérifiez que l'emballage n'est pas endommagé.
- Ne versez pas plus de lait que nécessaire pour une journée.
- Après le remplissage, fermez immédiatement le couvercle du récipient à lait et l'unité frigorifique (interne / externe).
- Stockez le lait dans un endroit sec, frais (max. 7°C) et sombre.
- Conservez le lait à l'écart des produits de nettoyage.
- Utilisez les produits les plus anciens en premier (principe « first-in-first-out »).
- Utilisez les produits avant la date de péremption.
- Refermez toujours soigneusement les emballages ouverts afin de conserver la fraîcheur du contenu et de le protéger des impuretés.



### 10.2.4 Poudre pour distributeur automatique / poudre instantanée



#### **ATTENTION**

**Une manipulation non conforme de la poudre pour distributeur automatique peut causer des troubles de la santé !**

Respectez impérativement les points suivants :

- Avant de l'ouvrir, vérifiez que l'emballage n'est pas endommagé.
- Ne versez que la quantité de poudre nécessaire à une journée dans le distributeur automatique, pas plus.
- Après le remplissage, fermez immédiatement le couvercle du récipient à poudre.
- Conservez la poudre pour distributeur automatique dans un endroit sec, froid et sombre.
- Stockez la poudre pour distributeur automatique à l'écart des produits de nettoyage.
- Utilisez les produits les plus anciens en premier (principe « first-in-first-out »).
- Utilisez les produits avant la date de péremption.
- Refermez toujours soigneusement les emballages ouverts afin de conserver la fraîcheur du contenu et de le protéger des impuretés.



# 11 Responsabilité

## 11.1 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 du service après-vente de la société Schaefer AG, à leurs délégués ou à d'autres personnes autorisées.

Les réclamations pour vice doivent être adressées par écrit à la société Schaefer AG dans un délai de 30 jours ! En ce qui concerne les vices cachés, ce 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.

Les éléments en rapport avec la sécurité du système comme les vannes de sécurité, les thermostats de sécurité, les chaudières, etc. ne doivent être en aucun cas réparés. Ils doivent être remplacés !

Les intervalles suivants sont valides :

- Soupapes de sécurité tous les 24 mois.
- Chaudière (générateur de vapeur, chauffe-eau instantané) tous les 72 mois.

## 11.2 Droits de garantie et responsabilité

Tout droit à la garantie et tout engagement de la responsabilité du fabricant en cas de dommage physique et matériel sont exclus s'ils sont dus à l'une ou plusieurs des raisons suivantes :

- Utilisation non conforme de l'appareil.
- Montage, mise en service, utilisation, nettoyage et maintenance de l'appareil et des appareils qui s'y rapportent qui seraient non conformes aux instructions.
- Non-respect des intervalles de maintenance.
- Utilisation de l'appareil avec des dispositifs de sécurité défectueux, des dispositifs de sécurité et de protection montés de façon incorrecte ou non opérationnels.
- Non-observation des consignes de sécurité du manuel d'utilisation en ce qui concerne le stockage, le montage, la mise en service, l'exploitation et la maintenance de la machine.
- Exploitation de l'appareil dans un état de fonctionnement non satisfaisant.
- Réparations effectuées de façon non conforme.
- Utilisation de pièces autres que les pièces détachées d'origine de la société Schaefer AG.
- Utilisation de produits de nettoyage qui n'ont pas été recommandés par la société Schaefer AG.
- Sinistres dus à un corps étranger, un accident et un acte de vandalisme ainsi qu'à des cas de force majeure.
- L'accès à l'intérieur de l'appareil obtenu avec des objets quelconques ainsi que l'ouverture du boîtier.

Le fabricant engage sa responsabilité pendant la période de garantie uniquement si les intervalles d'entretien et de maintenance spécifiés sont respectés et si des pièces d'origine commandées auprès du fabricant ou d'un fournisseur agréé par ce dernier ont été utilisées.



Les « Conditions générales de vente » de la société Schaefer AG sont applicables.