

Schaerer Coffee SOUL 10/12

Manuel d'utilisation

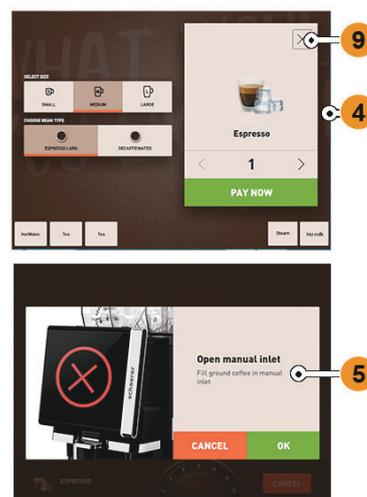
V01 / 11.2020



- 1 Écran tactile panneau de sélection 10"/12"
- 2 Touche machine ON / OFF
- 3 Prise USB
- 4 Sortie des boissons
- 5 Distribution d'eau chaude (option)
- 6 Lance à vapeur (option)
- 7 Bac collecteur machine
- 8 Récipient à grains au centre (standard)
- 9 Récipient à grains à droite (option)
- 10 Récipient à poudre à gauche (option)
- 11 Dispositif de verrouillage panneau de sélection
- 12 Levier déverrouillage récipients à grains/à poudre



- 1 Trois interfaces utilisateur possibles pour une sélection de boissons
- 2 Interface utilisateur pour les avancés
- 3 Interface utilisateur avec sélection par groupes de boissons
- 4 Sélection des options de la boisson
- 5 Message d'erreur ou demandes d'action
- 6 Touche de boisson avec symbole ou uniquement du texte
- 7 Accès Menu service
- 8 Naviguer au sein de la sélection des boissons
- 9 Touche tactile générale [X] revenir/annuler
- 10 Distribution des boissons externe de l'eau chaude et/ou de la vapeur



Schaerer Coffee SOUL 10/12

Manuel d'utilisation

V01 / 11.2020

Editeur

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

Edition

Version 01 | 11.2020

Logiciel

4.22.4

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

1 Introduction	7	5.3.3 Éléments de commande de l'unité frigorifique sous machine	50
1.1 Bienvenue	7	5.3.4 Éléments de commande de l'unité frigorifique sous comptoir	50
1.2 Signes et symboles	7	5.3.5 Éléments de commande Flavour Point (module de sirop)	51
2 Consignes générales de sécurité	9	5.4 Contrôle avant la mise en marche	51
3 Description du produit	14	5.5 Activer	51
3.1 Utilisation conforme	14	5.5.1 Allumer la machine à café	51
3.2 Contenu de la livraison et accessoires	14	5.5.2 Allumer l'unité frigorifique d'appoint(Option)	52
3.3 Options et appareils complémentaires	15	5.5.3 Allumer Cup & Cool/chauffe-tasses(Option)	52
3.4 Caractéristiques techniques	23	5.5.4 Allumer l'unité frigorifique sous machine(Option)	53
3.5 Plaque signalétique	24	5.5.5 Allumer l'unité frigorifique sous comptoir(Option)	54
3.5.1 Désignation du type et du modèle	24	5.5.6 Mettre en marche Flavour Point (module de sirop)(Option)	54
3.6 Types de boisson et rendement	25	5.6 Fenêtre principale de l'écran tactile	55
3.7 Déclaration de conformité CE	26	5.6.1 Aperçu de l'interface utilisateur	55
3.7.1 Adresse du fabricant	26	5.6.2 Aperçu des zones de l'écran tactile	58
3.7.2 Normes appliquées	26	5.6.3 Profil [log-in/log-out]	66
4 Installation et mise en service	28	5.6.4 Aperçu du menu Service	68
4.1 Mise en place	28	5.6.5 Ensemble des fonctions du menu Service	69
4.1.1 Site d'utilisation	28	5.7 Remplissage et raccordement	73
4.1.2 Climat	29	5.7.1 Grains de café	73
4.2 Alimentation électrique	29	5.7.2 Eau	74
4.2.1 Conditions (énergie)	29	5.7.3 Poudre pour distributeur automatique(Option)	75
4.2.2 Câble d'alimentation raccord machine	30	5.7.4 Système de lait Best Foam™(Option)	76
4.2.3 Puissances connectées électriques	30	5.7.5 Remplir Flavour Point (module de sirop) ou changement de bouteille(Option)	77
4.3 Raccord d'eau fixe et écoulement des eaux usées	31	5.8 Positionner la sortie des boissons et les tasses	78
4.3.1 Conditions (eau fixe)	31	5.8.1 Positionner la sortie des boissons (avec la sortie des boissons manuelle)	78
4.3.2 Puissances connectées eau	31	5.8.2 Aide au positionnement de tasses	79
4.3.3 Réservoir à eau potable et à eau usée externe(Option)	31	5.9 Sélection de boisson	81
4.4 Installation	32	5.9.1 Aperçu de la sélection de boissons	81
4.4.1 Déballer la machine	32	5.9.2 Étapes à suivre pour la sélection de boissons	83
4.4.2 Montage du bac collecteur	32	5.9.3 Boisson à base de café avec réceptacle d'insertion manuelle	87
4.4.3 Vanne écrasante du raccord de lait	33	5.10 Vidage	88
4.4.4 Raccords machine à café	34	5.10.1 Bac à marc	88
4.4.5 Mise en service guidée à l'écran	35	5.10.2 Eaux usées	89
4.5 Raccorder les appareils complémentaires	35	5.11 Conditions de transport	90
4.5.1 Raccorder les appareils complémentaires(Option)	36	5.12 Mise à l'arrêt	91
4.5.2 Guidage du tuyau vers la gauche	37	5.12.1 Fin de l'utilisation	91
4.5.3 Raccorder Flavour Point à 4 arômes UC (module de sirop)(Option)	40	5.12.2 Périodes d'arrêt prolongées (à partir de 1 semaine)	92
4.6 Désinstallation et mise au rebut	41	5.12.3 Éteindre les appareils complémentaires	92
5 Utilisation	42	6 Nettoyage	94
5.1 Panneau de sélection	43	6.1 Intervalles de nettoyage	94
5.1.1 Ouvrir le panneau de sélection	43	6.2 Plan de nettoyage actif	95
5.1.2 Fermer le panneau de sélection	43	6.2.1 Plan de nettoyage « Schaeerer Default »	95
5.2 Éléments de commande sur la machine	44	6.2.2 Plan de nettoyage « Manuel »	96
5.2.1 Éléments de commande machine à l'extérieur	44	6.3 Niveaux de nettoyage	96
5.2.2 Éléments de commande de la machine	46	6.4 Demande de nettoyage	97
5.3 Éléments de commande appareils complémentaires(Option)	49	6.5 Nettoyage obligatoire	98
5.3.1 Éléments de commande de l'unité frigorifique	49	6.6 Produit de nettoyage	99
5.3.2 Éléments de commande Cup & Cool/chauffe-tasses	49	6.6.1 Pastille de nettoyage (système de café)	99
		6.6.2 Poudre de nettoyage pour le système de lait « Milkpure powder Box »	100

6.6.3	Commande du produit de nettoyage.....	100	8.6.1	Configuration (décompte et de tenue de compte réduite)	154
6.7	Intervalles de rinçage	100	8.6.2	Info (décompte et de tenue de compte réduite)	158
6.7.1	Rinçages au démarrage et à l'arrêt automatiques	100	8.7	Profil du chef de service	161
6.7.2	Rinçages manuels (menu Service)	101	8.7.1	Configuration (chef de service)	162
6.7.3	Rinçages configurés.....	101	8.7.2	Info (chef de service)	166
6.8	Avant chaque remplissage	101	8.8	Profil du responsable qualité	170
6.8.1	Réservoir d'eau potable externe(Option)	101	8.8.1	Configuration (responsable de la qualité).....	171
6.9	Nettoyage quotidien de la machine	101	8.8.2	Info (responsable de la qualité)	172
6.9.1	Programme de nettoyage guidé à l'écran	101	8.9	Profil du responsable de la machine	173
6.9.2	Nettoyer le bac à marc.....	109	8.9.1	Configuration (responsable machine)	173
6.9.3	Nettoyer la chambre d'infusion.....	109	8.9.2	Info (responsable de la machine).....	174
6.9.4	Nettoyer le bac collecteur et la grille de l'égouttoir ..	109	9 Dépannage	175	
6.9.5	Nettoyer le réservoir à lait(Option)	110	9.1	Mode de notification.....	175
6.9.6	Nettoyer l'unité frigorifique(Option)	110	9.1.1	Instructions relatives aux messages d'erreur	175
6.9.7	Nettoyer l'écran tactile	111	9.2	Pannes	175
6.9.8	Nettoyage de la lance à vapeur(Option)	112	9.2.1	État opérationnel durant un message en attente ..	175
6.9.9	Nettoyer le réservoir d'eau potable externe(Option) ..	112	9.2.2	Messages d'erreur en attente dans le menu Service.....	176
6.9.10	Nettoyer le réservoir à eau usée externe(Option) ..	113	9.3	Messages affichés à l'écran	176
6.9.11	Nettoyer les appareils complémentaires(Option) ..	113	9.4	Défauts sans message affiché	181
6.10	Nettoyage hebdomadaire	113	10 Mesures de précaution	182	
6.10.1	Nettoyer le récipient à grains	113	10.1	Produit de nettoyage	182
6.11	En cas de besoin	114	10.1.1	Utilisation	182
6.11.1	Nettoyer la partie inférieure sortie des boissons ..	114	10.1.2	Stockage	182
6.11.2	Nettoyer le récipient à poudre(Option)	114	10.1.3	Élimination.....	182
6.11.3	Nettoyage Flavour Point guidé à l'écran(Option) ..	115	10.1.4	Numéros à appeler en cas d'urgence	182
6.11.4	Dégivrer l'unité frigorifique.....	117	10.2	Consignes d'hygiène	183
6.11.5	Nettoyer les surfaces extérieures	118	10.2.1	Eau	183
6.12	Concept de nettoyage HACCP	118	10.2.2	Lait	184
6.12.1	Conditions et instructions de nettoyage.....	118	10.2.3	Poudre pour distributeur automatique	184
7 Service et maintenance	119		10.2.4	Arôme du sirop (Flavour Point)	185
7.1	Détartrage	119	11 Responsabilité	186	
7.1.1	Détartrant « Uptime ! »	119	11.1	Obligations de l'exploitant.....	186
7.1.2	Cartouche de détartrage	120	11.1.1	Utilisation.....	186
7.1.3	Détartrage préparation	120	11.2	Droits de garantie et de responsabilité	186
7.1.4	Démarrage du programme de détartrage.....	121			
7.1.5	Suites d'étapes du programme de détartrage.....	122			
7.1.6	Élimination de la cartouche de détartrage.....	127			
7.2	Filtre à eau externe(Option)	127			
7.3	Maintenance machine à café	127			
7.3.1	Routine de maintenance	127			
8 Programmation	129				
8.1	Vue d'ensemble	129			
8.2	Navigation	130			
8.3	Connexion USB	134			
8.4	Profils et autorisations	134			
8.4.1	Aperçu des autorisations des profils	134			
8.5	Profil du technicien	136			
8.5.1	Système (technicien)	136			
8.5.2	Configuration (technicien)	140			
8.5.3	Maintenance (technicien).....	142			
8.5.4	Info (technicien)	148			
8.6	Profil de tenue de compte.....	154			

1 Introduction

1.1 Bienvenue

Cette machine à café incarne la nouvelle génération de distributeurs automatiques de café. Nous avons mis toutes nos compétences et notre expérience à profit dans le processus de construction. Le présent manuel 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. Ce manuel d'utilisation ne peut pas tenir compte de toutes les utilisations possibles ! Veuillez vous adresser à notre service client pour plus d'informations. Pour profiter au maximum de la machine à café, il est important de l'utiliser et de l'entretenir correctement. Lisez attentivement le manuel d'utilisation avant la première mise en service et conservez-le à portée de main. Nous vous souhaitons beaucoup de succès avec votre nouvelle machine à café !

1.2 Signes et symboles



Voir également le chapitre « Consignes générales de sécurité ».



! DANGER



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

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



! AVERTISSEMENT



Situation dangereuse générale pouvant causer des blessures graves.

Respecter 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.

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



! ATTENTION

Situation dangereuse générale pouvant causer des blessures légères.

Respecter 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.

Respecter 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.

Respecter 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.

Respecter 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.

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

**REMARQUE**

Situation pouvant provoquer des dommages sur la machine.

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

2 Consignes générales de sécurité

La société Schaerer 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 blessures et des risques pour la santé est respecté.



Demander les consignes de sécurité auprès de Schaerer AG ou aller directement sur le site Internet (<http://www.schaerer.com/member>) pour les télécharger du MediaPool.

2.1 Danger pour l'utilisateur



! ATTENTION

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

Respecter 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.
- ▶ Ne pas utiliser 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 jamais toucher 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 d'être sous surveillance ou d'avoir été auparavant informées sur l'utilisation adéquate de l'appareil et les risques et dangers qui en découlent. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Il est interdit aux enfants de nettoyer et d'effectuer la maintenance utilisateur de l'appareil sans surveillance. Le nettoyage et la maintenance 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.
- ▶ Placer 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 remplir 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.

Respecter 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).
- ▶ 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 jamais toucher aux pièces sous tension.
- ▶ Avant de procéder aux travaux de maintenance, toujours couper l'interrupteur principal ou débrancher 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.

Respecter 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.

Respecter impérativement les points suivants :

- ▶ Conserver les produits de nettoyage hors de portée des enfants et des personnes non autorisées.
- ▶ Ne pas avaler les produits de nettoyage.
- ▶ Ne jamais mélanger les produits de nettoyage avec d'autres produits chimiques ou acides.
- ▶ Ne jamais verser de produit de nettoyage dans le récipient à lait.
- ▶ Ne jamais verser de produit de nettoyage dans le réservoir d'eau potable (interne/externe).
- ▶ Utiliser les produits de nettoyage et de détartrage conformément à leur domaine d'application (voir l'étiquette).
- ▶ Ne pas manger et ne pas boire les produits de nettoyage lors de leur utilisation.
- ▶ Veiller à ce que les locaux soient aérés et ventilés correctement lorsque vous utilisez des produits de nettoyage.
- ▶ Porter des gants de protection lorsque vous utilisez des produits de nettoyage.
- ▶ Porter des lunettes de protection lorsque vous utilisez des produits de détartrage.
- ▶ Se laver les mains minutieusement juste après avoir utilisé des produits de nettoyage.



Avant d'utiliser les produits de nettoyage, lire attentivement les informations indiquées sur l'emballage. Si la fiche de sécurité est absente, la demander auprès de votre distributeur (se reporter 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 jamais mettre les mains sous les sorties pendant la distribution ou le nettoyage.



! ATTENTION

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

Respecter impérativement les points suivants :

- ▶ Ne toucher la sortie que par les poignées prévues à cet effet.
- ▶ Nettoyer le percolateur uniquement quand la machine à café est refroidie.



ATTENTION

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

Respecter impérativement les points suivants :

- ▶ Ne toucher la sortie que par les poignées prévues à cet effet.
- ▶ Lorsque la machine à café est en marche, ne pas placer les 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.

Respecter impérativement les points suivants :

- ▶ Si l'eau présente une dureté carbonatée de plus de 6°dKH, installer 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, veiller 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.
- ▶ Respecter les directives applicables sur les basses tensions et/ou les réglementations et directives de sécurité locales et/ou nationales applicables.
- ▶ Ne pas utiliser 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.
- ▶ Effectuer un nettoyage avant de remettre la machine à café en service après un arrêt prolongé (par exemple, après les congés).
- ▶ Protéger la machine à café des intempéries (gel, humidité, etc.).
- ▶ Seul un technicien qualifié du service après-vente est autorisé à éliminer les dérangements.
- ▶ Utiliser uniquement des pièces détachées d'origine de la société Schaerer AG.
- ▶ Signaler immédiatement les dommages externes et fuites reconnaissables de l'extérieur à un partenaire de service après-vente et faire remplacer ou réparer les pièces défectueuses.
- ▶ Ne jamais arroser l'appareil avec de l'eau et ne pas le nettoyer avec un nettoyeur haute pression.
- ▶ Ne pas poser l'appareil sur une surface qui pourrait être éclaboussée par un jet d'eau.
- ▶ En cas d'utilisation du café caramélisé (café aromatisé), nettoyer le percolateur deux fois par jour.



REMARQUE

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

Respecter impérativement les points suivants :

- ▶ Ne remplir 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).
- ▶ Ne jamais utiliser 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.
- ▶ Toujours utiliser le set tuyaux neufs livré avec la machine (tuyau pour l'eau potable/les eaux usées). Ne jamais utiliser de sets tuyaux usagés.

3 Description du produit

3.1 Utilisation conforme

La machine à café Schaefer SOUL 10/12 (SOUL) 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) et des arômes (sirop), en plusieurs variétés et combinaisons dans des tasses, des gobelets, des verres ou des petits 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 d'être sous surveillance ou d'avoir été auparavant informées sur l'utilisation adéquate de l'appareil et les risques et dangers qui en découlent. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Il est interdit aux enfants de nettoyer et d'effectuer la maintenance utilisateur de l'appareil sans surveillance. Le nettoyage et la maintenance 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 soumise par ailleurs aux « Conditions générales » de la société Schaefer AG et du présent manuel d'utilisation. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme. Le fabricant décline alors toute responsabilité pour les dommages consécutifs.



REMARQUE

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

La Schaefer SOUL (SOUL) 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 (MU)	**
1*	Notice complémentaire appareils complémentaires (chauffe-tasses + Cup & Cool)	**
1*	Manuel d'utilisation de l'unité frigorifique d'appoint	**
Étendue de la livraison nettoyage/maintenance		
1*	Kit de livraison Milkpure Powder & Coffeepure tabs	075350
1*	Coffeepure tabs (équipement sans lait)	065221
1	Pinceau 75-40 (chambre d'infusion)	067409
1	Pinceau de nettoyage (sortie des boissons)	062951
Étendue de la livraison machine		
1*	Bac collecteur court cpl. SOUL	060387
Étendue de la livraison générale		
1	Mesurette	067111
Système poudre*		
	Orifice de sortie récipient à poudre	079940
Accessoires détartrage***		
1	Cartouche de détartrage	079293

* Selon le modèle de la machine

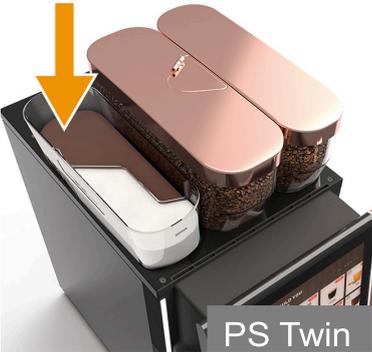
** Numéro de référence selon la langue

*** Non compris dans la livraison

3.3 Options et appareils complémentaires

Exemple	Option	Description
	Schaerer Coffee SOUL 10	<p>La version standard de la Schaerer Coffee SOUL 10 contient des éléments décoratifs selon la configuration ainsi qu'un écran tactile de 10".</p> <p><i>Diverses possibilités de configuration peuvent être configurées pendant une commande.</i></p>
	Schaerer Coffee SOUL 12	<p>La version standard de la Schaerer Coffee SOUL 12 contient des éléments chromés sur l'avant, des éléments décoratifs couleur cuivre ainsi qu'un écran tactile de 12".</p> <p><i>Diverses possibilités de configuration peuvent être configurées pendant une commande.</i></p>
	Éclairage d'ambiance avec fonction*	<p>La couleur de l'éclairage d'ambiance à droite de l'écran [A] et sur tout le côté gauche de la machine [B] peut être adaptée et cet éclairage fournit également des informations sur l'état de fonctionnement de la machine.</p>

Exemple	Option	Description
	Sortie des boissons à réglage en hauteur automatique (SBRHA)	L'équipement « SBRHA » adapte automatiquement et de façon optimale la hauteur de la sortie des boissons à la boisson sélectionnée au préalable. L'option « SBRHA » ne peut pas être ajoutée.
	Lance à vapeur (à droite ou à gauche de la sortie des boissons) <ul style="list-style-type: none"> • Powersteam • Autosteam* • Supersteam* 	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. L'option « lance à vapeur » ne peut pas être ajoutée.
	Eau chaude externe à droite ou (à gauche de la sortie des boissons)	La distribution d'eau chaude constitue une possibilité de distribution manuelle séparée située à gauche de la sortie des boissons. L'option « Eau chaude externe » ne peut pas être ajoutée.
	Eau additionnelle Préparation des « Americanos »	En outre, pour la distribution de café, de l'eau chaude peut être distribuée dans la tasse via une sortie de l'eau chaude séparée. L'ordre du café et de l'eau chaude peut être défini dans la configuration de boisson. Particulièrement bien adapté à la préparation des « Americanos » L'option « Eau additionnelle » ne peut pas être ajoutée.

Exemple	Option	Description
	Récipients à grains verrouillables	Les récipients à grains peuvent être configurés en version verrouillable ou être commandés ultérieurement.
	Deuxième moulin 1200 g	<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 du récipient à grains :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Récipient à grains standard 1200 g • Récipient à grains étendu 2000 g • Récipient à grains raccourci 1000 g
	Système poudre 2000 g (Choco ou topping)	<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 poudre » ne peut pas être ajoutée.</p>
	Système poudre Twin	<p>Le système poudre Twin permet de garder deux types de poudre à disposition dans un récipient.</p> <p>Le récipient à poudre pour Twin Choco ou Twin Topping est divisé au milieu et a deux compartiments pour des sortes différentes de poudre.</p> <p>L'option « Système poudre Twin » ne peut pas être ajoutée.</p>

Exemple



Option

Flavour Point
(Sirop boissons arômes)

Description

L'appareil complémentaire « Flavour Point UC » peut être équipé de quatre arômes de sirop différents.
L'appareil est placé directement en dessous de la machine à café, sous forme de solution sous comptoir.
Dans la configuration des ingrédients, quatre ingrédients peuvent être sélectionnés parmi les 18 saveurs différentes.
Une aromatisation telle que caramel ou vanille est possible dans la configuration de boisson.
L'option « Flavour Point » ne peut pas être ajoutée.



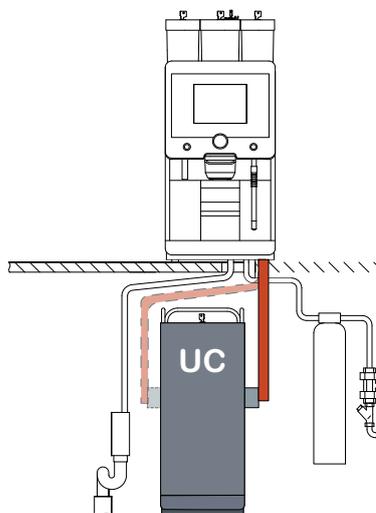
Unité frigorifique d'appoint* à droite/à gauche

La machine à café est livrée par défaut avec un raccordement de lait vers la droite. L'unité frigorifique d'appoint droite ne demande aucune autre adaptation.
L'unité frigorifique dispose d'un récipient à lait de 10 l et d'un bac collecteur intégré propre avec grille égouttoir.
Le placement de l'unité frigorifique d'appoint gauche demande une adaptation supplémentaire du guidage du tuyau de lait dans la machine à café.
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.



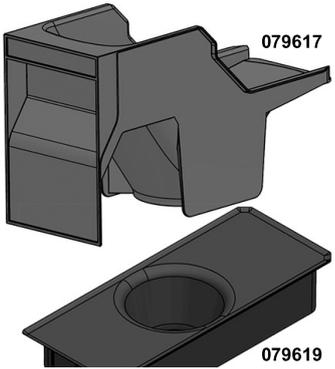
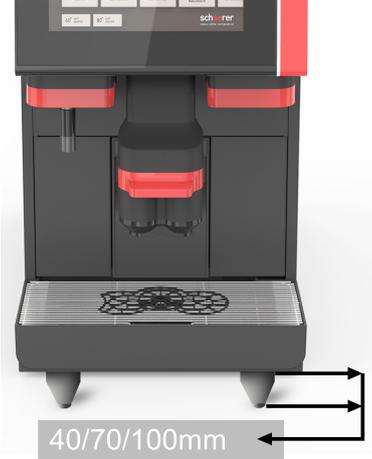
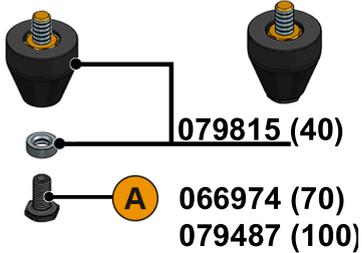
Unité frigorifique d'appoint pour Centre Milk (CM)*
Unité frigorifique d'appoint sous comptoir (UC)

L'unité frigorifique d'appoint peut également être placée entre deux machines et prend ainsi la fonction Centre Milk en charge.
L'unité frigorifique d'appoint avec Centre Milk possède une alimentation en lait simultanée pour 2 machines.
L'unité frigorifique d'appoint peut également être placée sous le comptoir (UC).
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.

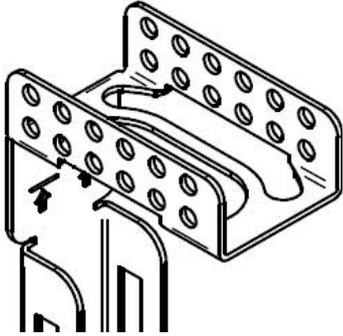
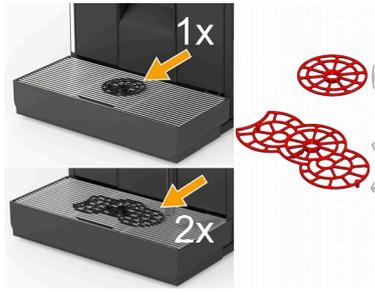


Exemple	Option	Description
	Unité frigorifique sous comptoir (UC)	<p>L'unité frigorifique sous comptoir est placée sous la machine.</p> <p>L'unité frigorifique dispose d'un récipient à lait de 9,5 l.</p> <p>L'unité frigorifique sous comptoir avec Centre Milk possède une source de lait pour 2 machines.</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>
	Chauffe-tasses (étroit/large) (à gauche ou à droite)	<p>L'appareil complémentaire chauffe-tasses est placé à gauche ou à droite de la machine à café.</p> <p>Le chauffe-tasses (étroit) offre de la place pour env.60–264 tasses à café. La version large offre de la place pour 88–320 tasses à café.</p>
	Cup & Cool (étroit) (à gauche)	<p>L'appareil complémentaire Cup & Cool étroit est placé à gauche de la machine à café.</p> <p>L'unité frigorifique dispose d'un récipient à lait de 4 l et offre de la place pour env.45–198 tasses à café.</p> <p><i>L'utilisation de Cup & Cool étroit à gauche requiert une transformation. La description de la transformation ainsi que les composants nécessaires sont joints à l'appareil complémentaire.</i></p>
	Cup & Cool (large) (à gauche)	<p>L'appareil complémentaire Cup & Cool large est placé à gauche de la machine à café.</p> <p>L'unité frigorifique dispose d'un récipient à lait de 9,5 l et offre de la place pour env. 44–160 tasses à café.</p> <p><i>L'utilisation de Cup & Cool large à gauche requiert une transformation. La description de la transformation ainsi que les composants nécessaires sont joints à l'appareil complémentaire.</i></p>

Exemple	Option	Description
	<p>Cup & Cool CM (large) (à droite)</p>	<p>L'appareil complémentaire Cup & Cool CM large peut aussi être placé à droite de la machine à café. L'unité frigorifique dispose d'un récipient à lait de 9,5 l et offre de la place pour env. 44-160 tasses à café. <i>L'utilisation de Cup & Cool large à droite requiert une transformation. La description de la transformation ainsi que les composants nécessaires sont joints à l'appareil complémentaire.</i></p>
	<p>Cup & Cool CM (large) Centre Milk</p>	<p>L'appareil complémentaire Cup & Cool CM peut être placé entre deux machines et permet ainsi une fonction Centre Milk. L'unité frigorifique dispose d'un récipient à lait de 9,5 l et offre de la place pour env. 44 à 160 tasses. <i>L'utilisation de Cup & Cool CM requiert une transformation. La description de la transformation ainsi que les composants nécessaires sont joints à l'appareil complémentaire.</i></p>
	<p>Unité frigorifique sous machine</p>	<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. <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> L'unité frigorifique dispose d'un récipient à lait de 9,5 l.</p>
	<p>Éléments décoratifs</p>	<p>Les éléments décoratifs permettent d'adapter la machine à son environnement. Différentes couleurs sont disponibles, entre autres la couleur cuivre, voir illustration de gauche. L'option « éléments décoratifs » ne peut pas être ajoutée.</p>

Exemple	Option	Description
	<p>Réservoir à eau usée et à eau potable externe surveillé</p>	<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. Les deux réservoirs possèdent une surveillance de niveau et peuvent être équipés à partir de la version logicielle v2.0.</p>
	<p>Rejet du marc UC</p>	<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. Un rejet du marc sous le comptoir augmente la capacité en termes de galettes de café rejetées. L'option « Rejet du marc UC » peut être ajoutée ultérieurement.</p>
	<p>Pièces d'équipement du rejet du marc UC</p>	<p>Le récipient collecteur sous comptoir n'est pas compris.</p>
	<p>Pieds de la machine Hauteur 40 mm Hauteur 70 mm Hauteur 100 mm</p>	<p>Les pieds de la machine augmentent la distance par rapport à la surface de pose de 40/70/100 mm. Généralement, les pieds de la machine sont obligatoires pour utiliser des appareils complémentaires UC.</p> 
		<p>Ill.: pied de 40/70/100 mm (livraison sans vis [A])</p> <p>L'option « Pieds de la machine » peut être ajoutée ultérieurement.</p>

Exemple	Option	Description
	Schaerer Coffee Link (Échange de données)	<p>La solution numérique « Schaerer Coffee Link » fournit de nombreuses informations pour l'assurance qualité, ainsi que pour le contrôle et l'optimisation de chaque processus opérationnel.</p> <p>Diverses données de la machine de café peuvent être lues via le portail Web de Schaerer « Coffee Link ».</p> <p>L'option « Schaerer Coffee Link » peut être ajoutée.</p>
	Best Foam™ (Système de lait frais)	<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>L'option « Best Foam » ne peut pas être ajoutée.</p>
	Hot & Cold (Boissons froides)	<p>La fonction « Hot & Cold » permet de distribuer en alternance des boissons chaudes et des boissons froides.</p> <p>L'option « Hot & Cold » ne peut pas être ajoutée.</p>
	Accélérateur de percolation	<p>L'accélérateur de percolation permet de distribuer de grandes boissons (par ex. Americano) avec une efficacité et une qualité accrues.</p> <p>Une quantité d'eau chaude supplémentaire est guidée vers la sortie de café après le percolateur.</p> <p>L'option « Accélérateur de percolation » peut être ajoutée ultérieurement.</p>

Exemple	Option	Description
	Systèmes de paiement	<p>Il est possible de raccorder des systèmes de paiement disponibles sur le marché conforme à la norme MDB.</p> <p>Interfaces possibles :</p> <ul style="list-style-type: none"> • MDB-S • DIVA 2 • DIVA2 Max <p>Connexion à un système de débit ou de caisse :</p> <ul style="list-style-type: none"> • via protocole E • via protocole CSI <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>
	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 fixée au support pour un écoulement optimal.</p> <p>L'option « Support du tuyau » peut être ajoutée ultérieurement.</p>
	Aide au positionnement de tasses (Aide au positionnement pour 1 ou 2 tasses/gobelets)	<p>Aide au positionnement de tasses pour les encliqueter dans la grille porte-tasses.</p> <p>En version standard, l'aide au positionnement à deux tasses est fournie avec la machine.</p> <p>L'option « Aide positionnement d. tasses » peut être ajoutée ultérieurement.</p>

* Options qui ne sont pas encore disponibles à l'heure actuelle (état de fin 2020)

3.4 Caractéristiques techniques

Puissance nominale* Schaerer Coffee Soul	Chaudière vapeur	Chaudière eau chaude
	3 000 W	3 000 W
Température de service	Chaudière vapeur	Chaudière eau chaude
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
Surpression	Chaudière vapeur	Chaudière eau chaude
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
Capacités		
Capacité d'eau potable	Raccord d'eau fixe	

Capacités	
Capacité des récipients à grains	± 1200 chacun g
Capacité du bac à marc	60 – 70 galettes de café

Dimensions extérieures	
Largeur sans appareils complémentaires	330 mm
Largeur avec unité frigorifique	723 mm
Hauteur, le récipient à grains et clé inclus	761 mm
Profondeur	600 mm

Poids	
Poids à vide	± 55 kg

Pression acoustique	
Niveau de pression acoustique permanent	< 70 dB (A)**

Sous réserve de modifications techniques.

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

** Le niveau sonore pondéré A (lent) et Lpa (impulsions) sur le lieu de travail du personnel utilisateur est inférieur dans tous les cas à 70 dB (A)

3.5 Plaque signalétique

3.5.1 Désignation du type et du modèle

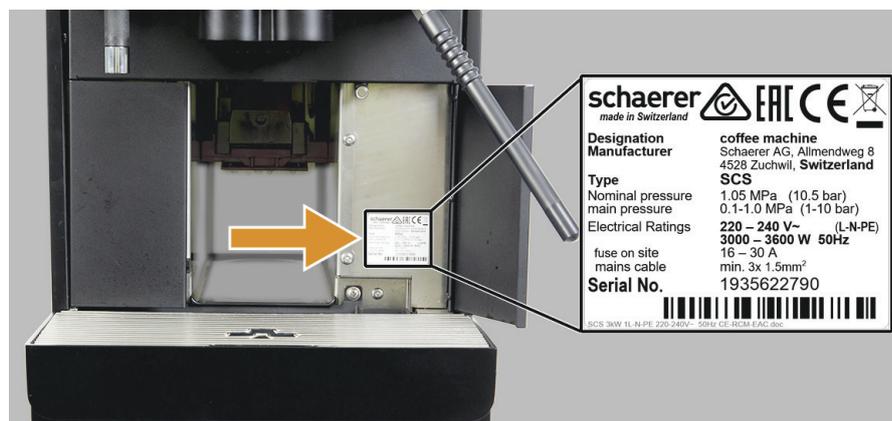
Type	Modèle
Schaerer SOUL 10 (SOUL)	Aucune variante de modèle
Schaerer SOUL 12 (SOUL)	Aucune variante de modèle

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

- ▶ Sortir le bac à marc de la machine pour avoir un meilleur accès.
- ▶ Ouvrir 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, voir liste ci-dessous.

Données conseillées :

- Type de machine > [SCS > SOUL]
- Puissance électrique > p. ex. 2 900 – 3 400 W
- Tension électrique > p. ex. 220 – 240 V
- Courant électrique > p. ex. 16 A
- Numéro de série > [JJKW XXXXXX] > par ex. 2001 XXXXXX



Ill.: Plaque signalétique SCSOUL à l'arrière de la tôle sur la façade avant.



Si la plaque signalétique de devant n'est plus lisible, une deuxième plaque signalétique se trouve à l'arrière, derrière la plaque de recouvrement inférieure.

3.6 Types de boisson et rendement



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

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

Débit de boissons par heure	
Espresso 50 – 60 ml	± 180 tasses
Café 120 ml	± 180 tasses

Rendement quotidien recommandé	
Espresso 50 – 60 ml	± 250 tasses
Café 120 ml	± 250 tasses

Boissons disponibles	Standard	Option
Espresso	x	
Café	x	
Café / Café crème	x	
Petit pot (250 ml) ^{ZW}		x
Grand pot (500 ml) ^{ZW}		x
Americano ^{AC/ZW}		x
White Americano ^{**} / ^{AC} / ^{ZW}		x
Café au lait (renversé clair/café au lait foncé) ^{**} / ^{**}		x
Cappuccino ^{**} / ^{**}		x
Latte Macchiato ^{**} / ^{**}		x
Espresso Macchiato ^{**} / ^{**}		x
Chociatto ^{***}		x
Chocolat chaud ^{***}		x
Flat White [*]		x
Lait chaud [*]		x
Mousse de lait chaude [*]		x
Lait froid [*]		x
Mousse de lait froide ^{**} / ^{**}		x
Mousse de lait Best Foam TM [*]		x
Eau chaude / eau chaude externe	x	x
Vapeur		x
Boissons à base de poudre/boissons instantanées		x
Spiritueux/café		x

Équipement de machine recommandé :

* avec du lait frais

** avec du lait frais et/ou du topping (poudre de lait)

*** avec du Choco

AC Accélérateur de percolation

ZW Eau additionnelle

3.7 Déclaration de conformité CE

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 Maintenance des produits & système de gestion Postfach 336 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 conformité ^(CE) CE	
^(MD) Directives MD 2006/42/CE	^(EMC) Directives EMC 2014/30/UE
<ul style="list-style-type: none"> EN 60335-1:2012 +A11 +A13 EN 60335-2-75:2004 +A1 +A11 +A12 +A2 EN 62233:2008 	<ul style="list-style-type: none"> EN 55014-1:2017 EN 55014-2:2015 EN 61000-3-2:2014 EN 61000-3-3:2013
^(RoHS) Directive RoHS 2011/65/UE	

Pour le respect des règlements européens	
Règlement ^(EG/EU) UE	Règlement ^(EG/EU) CE
N° 10/2011	<ul style="list-style-type: none"> N° 1935/2004 N° 2023/2006
^(WEEE) DEEE 2012/19/CE/UE	
^(REACH) 1907/2006/CE	

Pour la directive d'homologation des appareils radio et des récepteurs
Directive 2014/53/UE ^(RED) RED
<ul style="list-style-type: none"> EN 301 489-1 V 2.1.1:2017 EN 301 489-7 2005 /-24:2010

Pour le règlement de l'UE sur les substances chimiques
Directive 2014/53/UE ^(RED) RED
<ul style="list-style-type: none"> EN 301 489-1 V 2.1.1:2017 EN 301 489-7 2005 /-24:2010

International ^(CB) CB	
Sécurité	^(EMC) CEM
<ul style="list-style-type: none"> ^(IEC)CEI 60335 ^(IEC)CEI 60335-2-75 	<ul style="list-style-type: none"> CISPR 14-1 CISPR 14-2 IEC 61000-3-2 CEI 61000-3-3

(CE)Exigences des législations d'harmonisation de la Communauté européenne

(MD)Directives relatives aux machines (Parlement européen et Conseil)

(EMC)Compatibilité électromagnétique
(RoHS)Limitation des substances dangereuses
(CB)Schéma>Système international de reconnaissance mutuelle des rapports de test et des certificats
(IEC)Système international d'évaluation de la conformité des équipements et des composants électrotechniques
(CISPR)Comité international spécial des perturbations radioélectriques
(EG/EU)La Communauté européenne est une partie de l'Union européenne composée de CE/PESC/CPJP
(WEEE)Waste of Electrical and Electronic Equipment > Prévention et réduction des déchets issus des appareils électriques et électroniques
(RED)Directive d'homologation européenne pour les appareils radio et les récepteurs (communication radio)
(REACH)Règlement de l'UE sur les substances chimiques pour l'enregistrement, l'évaluation, l'homologation et la limitation des substances chimiques

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

Blessure par coupure et oculaire ! 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

Risque d'infection ! Les saletés dans la pompe à lait 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 ! Choisir 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.

Respecter 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.
- ▶ Poser la machine à café de façon à ce qu'elle puisse être surveillée à tout moment par un personnel qualifié.
- ▶ Effectuer les raccordements nécessaires selon les schémas du site d'installation jusqu'à 1 m du lieu où sera placée la machine.
- ▶ Respecter les réglementations locales en vigueur en matière de technique culinaire.

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

- ▶ Laisser assez de place vers le haut afin de pouvoir remplir la machine de grains de café ou de poudre (20 cm sont recommandés).
- ▶ Laisser 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 ! Choisir 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 (50°F et 104°F).
- ▶ Humidité relative de max. 80% rF.
- ▶ 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) !

4.2 Alimentation électrique

4.2.1 Conditions (énergie)

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. La prise secteur et l'interrupteur secteur doivent être facilement accessibles à l'utilisateur sur le lieu d'installation.



! DANGER

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

Respecter 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 CEI 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. Faire immédiatement remplacer 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 électrique ! Si une rallonge électrique est tout de même utilisée (section minimum : 1,5 mm²), respecter les données du fabricant du câble (notice d'utilisation) et les directives en vigueur dans le pays d'installation.
- ▶ Poser le câble secteur de façon à ce que personne ne puisse trébucher. Ne pas tirer les câbles sur des coins ou des arêtes vives, ne pas les pincer et ne pas les laisser pendre librement dans la pièce. Par ailleurs, ne pas poser les câbles sur des objets brûlants et les protéger des effets de l'huile et des produits de nettoyage agressifs.
- ▶ Ne jamais soulever ou tirer l'appareil par le câble secteur. Ne jamais débrancher la fiche de la prise murale en tirant sur le câble secteur. Ne jamais toucher le câble et le connecteur avec des mains mouillées ! Quelles que soient les circonstances, ne jamais brancher une fiche mouillée à la prise murale !

4.2.2 Câble d'alimentation raccord machine



! DANGER

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

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

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

4.2.3 Puissances connectées électriques

Secteur	Puissances connectées			Fusibles côté client	Section des câbles de raccordement
1L, N, PE	220 – 240 V AC	50/60 Hz	¹⁾ 2 000-2 400 W	10-30 A	3 x 1 mm ² 3 x 17 AWG
1L, N, PE	220 – 240 V AC	50/60 Hz	²⁾ 3 000-3 600 W	16-30 A	3 x 1,5 mm ² 3 x 15 AWG
1L, N, PE	220 – 240 V AC	50/60 Hz	³⁾ 6 000-7 000 W	30 A	3 x 4 mm ² 3 x 11 AWG
2L, PE	220 V AC	60 Hz	¹⁾ 2 000 W	10-30 A	3 x 1 mm ² 3 x 17 AWG
2L, PE	220 V AC	60 Hz	²⁾ 3 000 W	16-30 A	3 x 1,5 mm ² 3 x 15 AWG
2L, PE	220 V AC	60 Hz	³⁾ 6 000 W	30 A	3 x 4 mm ² 3 x 11 AWG
2L, PE	208 – 240 V AC	60 Hz	¹⁾ 1 900-2 400 W	10-30 A	3 x 1 mm ² 3 x 17 AWG
2L, PE	208 – 240 V AC	60 Hz	²⁾ 2 800-3 600 W	15-30 A	3 x 1,5 mm ² 3 x 15 AWG
2L, PE	208 – 240 V AC	60 Hz	³⁾ 5 100-7 000 W	30 A	3 x 4 mm ² 3 x 11 AWG
2L, PE	200 V AC	50/60 Hz	¹⁾ 1 800 W	15-25 A	3 x 2 mm ² 3 x 14 AWG
2L, PE	200 V AC	50/60 Hz	²⁾ 2 600 W	15-25 A	3 x 2 mm ² 3 x 14 AWG
3L, PE	220 V AC	60 Hz	⁴⁾ 5 700-8 700 W	25-30 A	4 x 2,5 mm ² 3 x 13 AWG
3L, PE	208 – 240 V AC	60 Hz	³⁾ 5 100-6 400 W	25-30 A	4 x 2,5 mm ² 3 x 13 AWG
3L, PE	208 – 240 V AC	60 Hz	⁴⁾ 7 700-10 300 W	25-30 A	4 x 2,5 mm ² 3 x 13 AWG
3L, PE	200 V AC	50/60 Hz	³⁾ 4 700 W	25 A	4 x 2,5 mm ² 3 x 13 AWG
3L, PE	200 V AC	50/60 Hz	⁴⁾ 6 900 W	25 A	4 x 2,5 mm ² 3 x 13 AWG
3L, N, PE	380 – 415 V AC	50/60 Hz	³⁾ 5 700-6 400 W	16-30 A	5 x 1,5 mm ² 3 x 15 AWG
3L, N, PE	380 – 415 V AC	50/60 Hz	⁴⁾ 8 700-10 300 W	16-30 A	5 x 1,5 mm ² 3 x 15 AWG

1) Équipement 1 ou 2 chaudières avec 2 kW (en série)

- 2) Équipement 1 ou 2 chaudières avec 3 kW (en série)
- 3) Équipement 2 chaudières avec 3 kW (en simultané)
- 4) Équipement 3 chaudières avec 3 kW (en simultané)



La machine à café peut être raccordée à un réseau électrique de 50 Hz ou à un réseau électrique de 60 Hz.

4.3 Raccord d'eau fixe et écoulement des eaux usées

4.3.1 Conditions (eau fixe)



REMARQUE

Qualité de l'eau ! Un mauvais matériel et de mauvaises valeurs de l'eau risquent d'endommager la machine. Contrôler la qualité de l'eau recommandée et l'optimiser si nécessaire.

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

- ▶ L'eau doit être propre et sa teneur en chlore ne doit pas dépasser 50 mg par litre.
- ▶ Ne pas raccorder la machine à de l'eau pure osmosée ou à toute autre eau agressive.
- ▶ La dureté carbonique ne doit pas dépasser 4 – 6°dKH (dureté carbonique allemande) ou 8 – 12°fKH (dureté carbonique française) et la dureté totale doit toujours être supérieure à la dureté carbonique.
- ▶ La dureté carbonique minimale s'élève à 4°dKH ou 8°fKH. Le pH doit être compris entre 6,5 et 7.
- ▶ Toujours utiliser le set 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 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 - n° 022960 » contient des informations sur l'enregistrement des valeurs de l'eau et sur l'utilisation des différents modes de filtration. Demander la notice complémentaire auprès de Schaerer AG ou aller directement sur le site Internet (<http://www.schaerer.com/member>) pour la télécharger depuis le MediaPool.

4.3.2 Puissances connectées eau

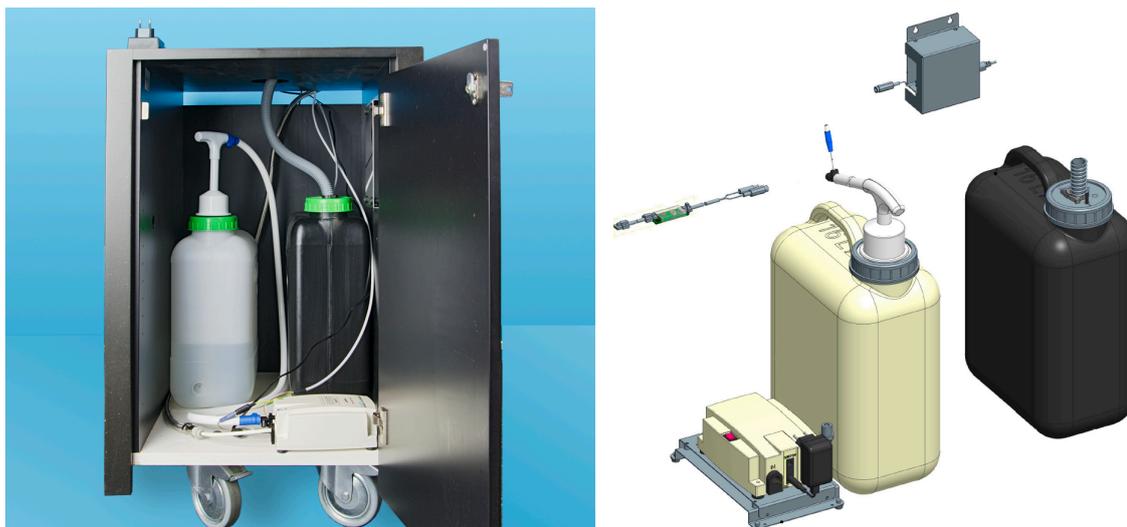
Pression de l'eau	Recommandée :	0,1 – 0,6 MPa (1 – 6 bar)
	Maximum :	1,0 MPa (10 bar)
Température d'entrée de l'eau	Minimum :	10°C
	Maximum :	30°C

4.3.3 Réservoir à eau potable et à eau usée externe (Option)

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. Demander le manuel de transformation auprès de Schaerer AG ou aller directement sur le site Internet (<http://www.schaerer.com/member>) pour le télécharger du MediaPool.



4.4 Installation

4.4.1 Déballer la machine



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

- ▶ Retirer la machine de son emballage.
- ▶ Vérifier si l'emballage contient des accessoires livrés avec l'appareil.
- ▶ Retirer les accessoires livrés avec la machine du bac à marc et de la caisse d'accessoires.



Voir également le chapitre « Description des produits » – « Contenu de la livraison et accessoires ».

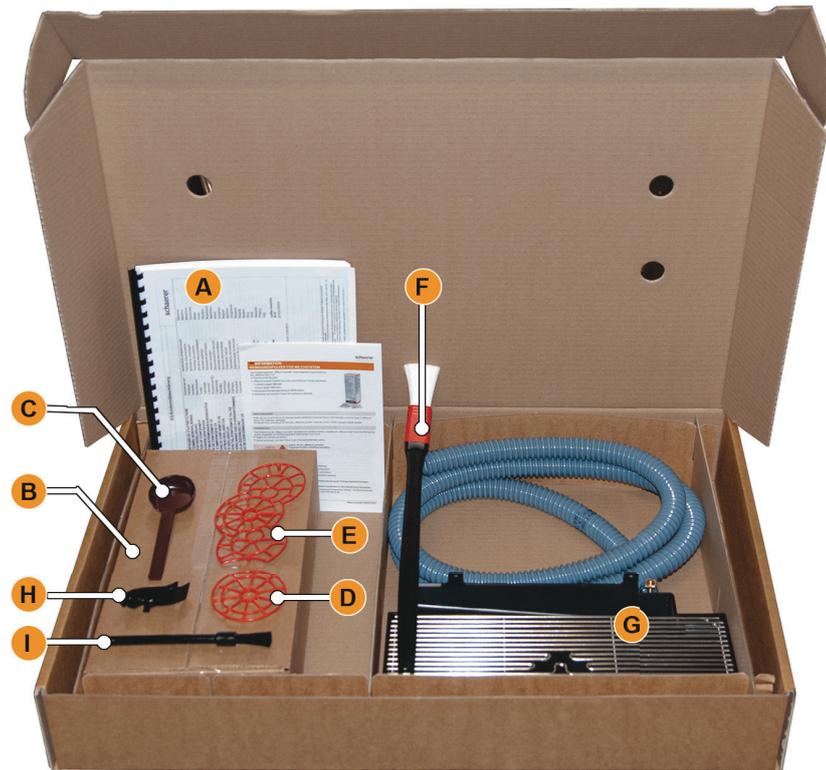
- ▶ Conserver l'emballage d'origine en vue d'un éventuel retour de la marchandise.

4.4.2 Montage du bac collecteur

Le bac collecteur est démonté pour transporter la machine à café. En tant qu'accessoire, le bac collecteur est fourni dans une boîte en carton distincte.

Les articles suivants sont dans le même emballage que le bac collecteur :

- [A] manuel d'utilisation et notice sur la déclaration de conformité
- [B] produit de nettoyage (en fonction de l'équipement de la machine)
- [C] cuillère pour insérer manuellement le café moulu
- [D] aide au positionnement des tasses simple
- [E] aide au positionnement des tasses double
- [F] pinceau pour nettoyer l'intérieur du bac à marc
- [G] bac collecteur avec tuyau des eaux usées monté
- [H] guidage du tuyau vers la gauche
- [I] petit pinceau de nettoyage



Ill.: contenu de la livraison accessoires SOUL



Poser et fixer le bac collecteur

- ▶ Ouvrir les deux abattants avant [A] et [B].
 - ☑ Les trous de fixation [D] doivent être détectés.
- ▶ Guider le tuyau des eaux usées du bac collecteur vers l'arrière à travers la machine.
- ▶ Poser le bac collecteur [G] et l'enfoncer dans la machine. Éventuellement, soulever légèrement le bac [E] en même temps.
- ▶ Fixer le bac collecteur avec les deux vis [D].

4.4.3 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.

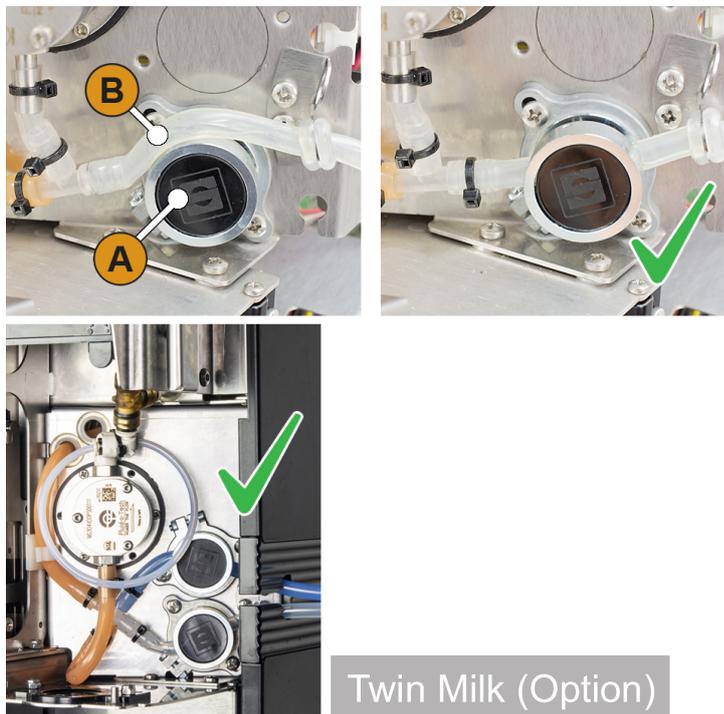
- ▶ Soulever le panneau de sélection.



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.

INFORMATIONS: 2 vannes écrasantes sont montées avec l'option « Twin Milk ».



Twin Milk (Option)

4.4.4 Raccords machine à café



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

Les raccords suivants sur le site d'installation sont nécessaires :

[A] Pris murale pour fiches secteur (230 V AC ou 400 V AC) ou raccordement permanent avec interrupteur général

- La plaque signalétique vous informe sur le max. fusible nécessaire.
- La plaque signalétique vous informe sur la min. section de câble nécessaire

[B] Interface communication en option machine à café avec appareils complémentaires

[C] Raccord d'eau fixe 3/8" pouces ou raccord au réservoir à eau potable externe (option)

[D] Siphon ou réservoir à eau usée externe pour tuyau d'écoulement des eaux usées ø 20 mm

[E] Prise murale en option pour câbles secteur avec fiches secteur nationales 230 V (appareil complémentaire)

INFORMATIONS: Tous les raccords de la machine sont opérationnels dès la livraison. Les raccords énumérés en haut doivent être préparés sur le site d'installation.



Voir également le chapitre « Installation et mise en service » – « Puissances connectées électriques ».

- ▶ Raccordement au secteur [A] grâce au montage des fiches secteur nationales.
- ▶ (En option) Connecter le câble de commande CAN [B] fiche DIN à 6 pôles à *l'appareil complémentaire.
- ▶ Raccorder le raccord d'eau fixe [C] à l'installation sanitaire hors lot via un robinet d'eau.
- ▶ Introduire le tuyau des eaux usées [D] dans le siphon hors lot ou dans le réservoir à eau usée externe (option).
- ▶ Placer la machine correctement sur le plan de travail.



Ill.: Raccords machine à café avec unité frigorifique d'appoint

- * Appareils complémentaires en option tels que l'unité frigorifique d'appoint, Cup & Cool ou Flavour Point.



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

4.4.5 Mise en service guidée à l'écran



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 Raccorder les appareils complémentaires



REMARQUE

Mesure de stockage et de transport ! 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.



REMARQUE



Guidage du tuyau de lait ! Les appareils complémentaires peuvent être placés à gauche et à droite sur la machine à café, ou sous le comptoir (UC). En version standard, le guidage du tuyau de lait est généralement orienté vers la droite depuis la machine.

Si l'appareil complémentaire est placé à gauche du comptoir ou sous ce dernier, une transformation du guidage du tuyau de lait est nécessaire.

Un manuel de transformation séparé indiquant les variantes possibles des guidages du tuyau de lait est joint à l'appareil complémentaire.

4.5.1 Raccorder les appareils complémentaires(Option)



Tous les appareils complémentaires avec unité frigorifique intégrée ou avec pompes d'alimentation nécessitent une connexion de communication (CAN-Bus) avec la machine à café. Les raccords se font toujours en série.

Les variantes en option suivantes sont possibles :

- Tous les appareils complémentaires ont besoin d'un raccordement au secteur (prise murale) 230 V AC
- Raccord CAN câble de commande avec fiche DIN à 6 pôles

Variantes de connexion

[A] Machine à café après...[B], ou [C], ou [D], et après [E]

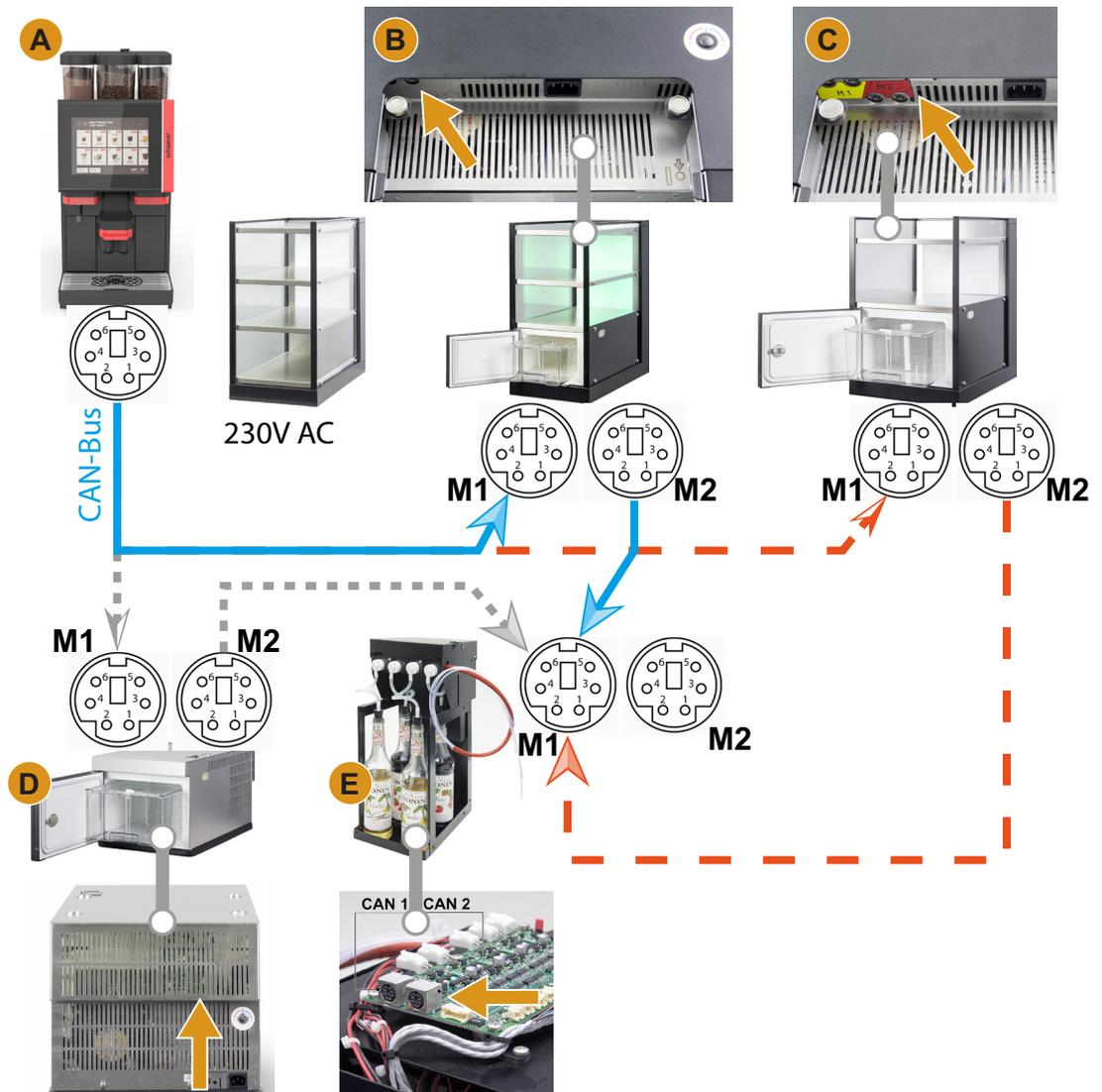
[B] Cup & Cool étroit/large

[C] Cup & Cool étroit/large Centre Milk

[D] Unité frigorifique sous machine

[E] Flavour Point (sirop UC)

AVIS: Le raccordement au secteur 230 V AC se fait via un câble d'appareillage préconfectionné et contrôlé.



Ill.: Aperçu des connexions CAN-Bus des appareils complémentaires de la machine à café

4.5.2 Guidage du tuyau vers la gauche

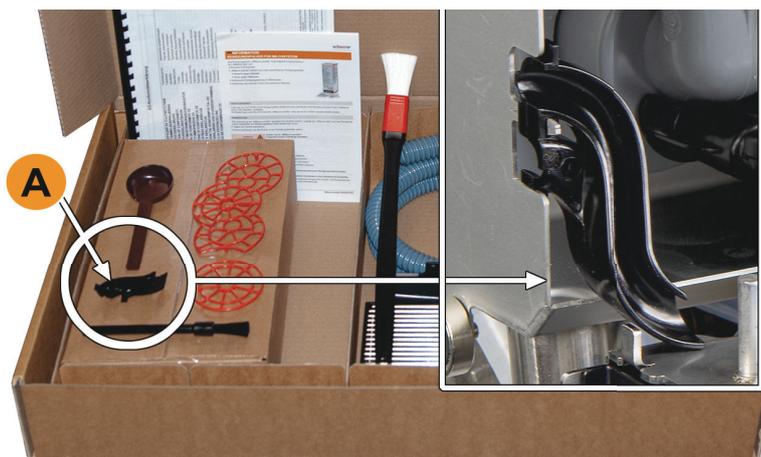


Le guidage du tuyau de lait des machines à café avec unité frigorifique d'appoint se fait toujours vers la droite.

- Si l'unité frigorifique d'appoint doit être posée du côté gauche de la machine, il est nécessaire de rediriger le tuyau de lait vers le côté gauche de la machine.

Accessoires inclus dans l'étendue de la livraison

Le guide-flexible en plastique [A] (079880) est joint à l'étendue de la livraison et doit être disponible pendant la transformation.



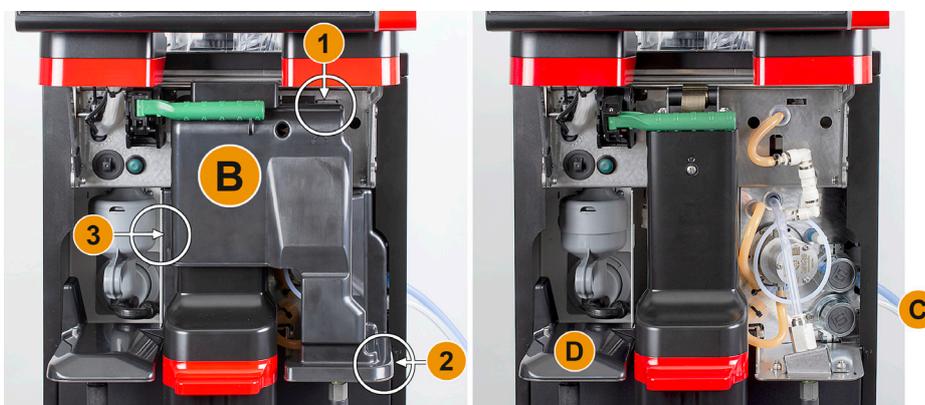
Ill.: Étendue de la livraison accessoires

Composants et outils requis

- Guide-flexible en plastique 079880
- Tournevis cruciforme PH1

Préparation pour la transformation :

- Retirer les récipients à grains et à poudre
 - Retirer la tôle en haut, à gauche et à droite
 - Le panneau de sélection en position supérieure
 - Retirer le cache de la vanne écrasante [B]. (possible sans outil)
- ▶ Retirer le cache de la vanne écrasante [B] derrière le panneau de sélection en le décrochant (aux positions 1, 2 et 3).
- ▶ Soulever et retirer le cache [D].
- La machine est désormais prête pour la transformation [C].



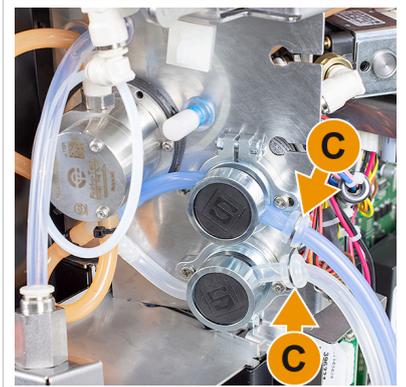
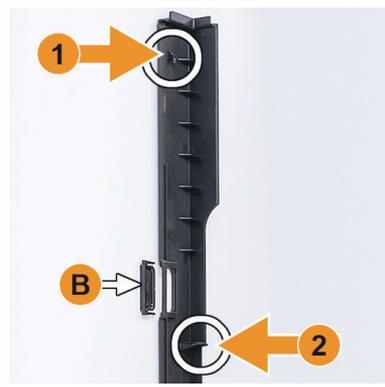
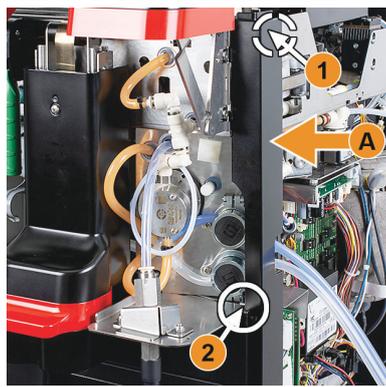
Ill.: Retirer le cache de la vanne écrasante.

Transformer les ouvertures des barres latérales

- Les tôles latérales ont été retirées.
- Le cache de la vanne écrasante a été retiré

AVIS: L'équipement de machine avec « Twin Milk » contient deux tuyaux de lait.

- | | | |
|---|---|--|
| <p>▶ Déplacer les barres latérales droite et gauche [A] vers le haut et les sortir des fixations [1] et [2].</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Les barres latérales droite et gauche sont démontées.</p> | <p>▶ Retirer les tuyaux de lait de la barre latérale droite.</p> <p>▶ Retirer le cache [B] de la barre latérale gauche et l'insérer dans la barre de droite.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Les deux barres latérales sont maintenant prêtes pour le nouveau montage.</p> | <p>▶ Retirer les tuyaux de lait des guides [C].</p> <p>▶ Glisser les tuyaux de lait vers l'arrière.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Les tuyaux de lait peuvent être glissés vers l'arrière.</p> |
|---|---|--|

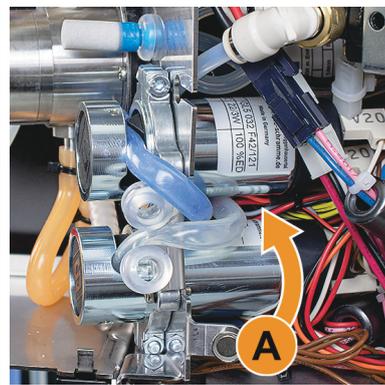
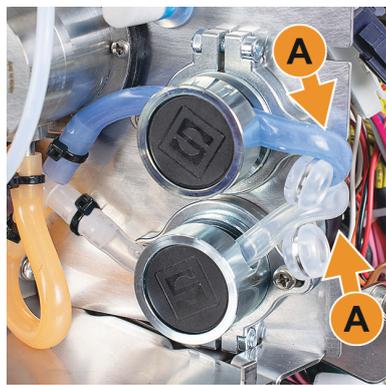


Glisser le tuyau de lait sur le côté gauche

- Tuyau de lait sans guide [C].
- Ouvertures des barres latérales transformées

AVIS: L'équipement de machine avec « Twin Milk » contient deux tuyaux de lait.

- ▶ Glisser les tuyaux de lait vers l'arrière comme sur les illustrations [A].
- ▶ Glisser les tuyaux de lait derrière la sortie des boissons vers le côté gauche.
- ▶ Faire passer le tuyau de lait à travers l'ouverture de tôle [B].
- Guider les tuyaux de lait à gauche hors de la machine.

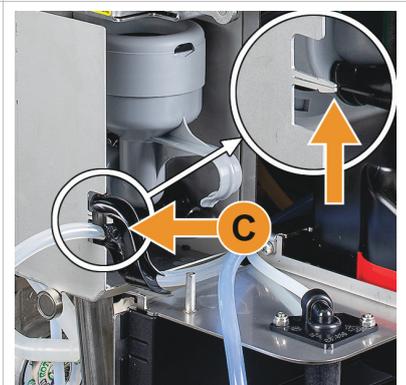
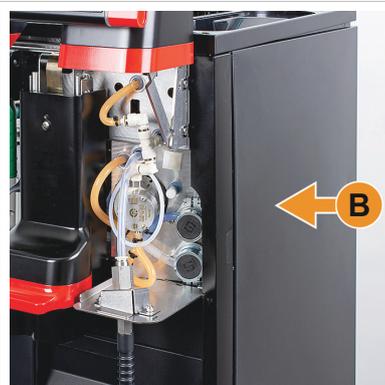
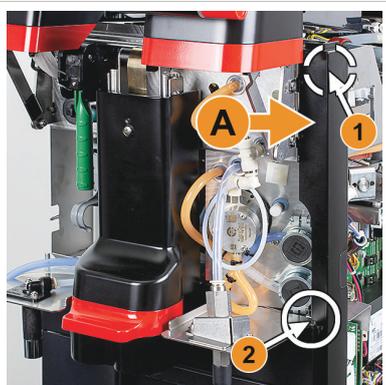


Monter la tôle à droite et le guide-flexible à gauche

- Les tuyaux de lait sont prêts sur le côté gauche.
- Préparer le guide-flexible 079880

AVIS: L'équipement de machine avec « Twin Milk » contient deux tuyaux de lait.

- ▶ Remonter la barre latérale droite [A]. Faire attention aux fixations [1] et [2].
- ▶ Remonter la tôle latérale droite [B].
- ▶ Insérer le guidage du tuyau de lait 079880 dans la tôle latérale [C].
- Le guidage du tuyau de lait est positionné.

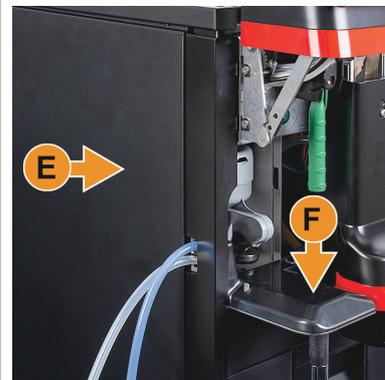
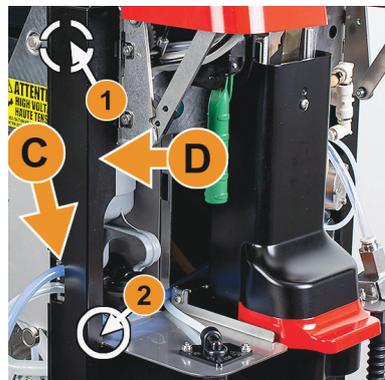
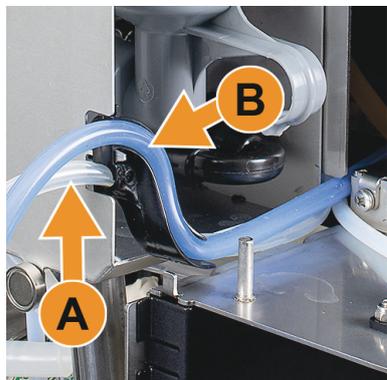


Glisser le tuyau de lait vers la gauche

- Le guide-flexible 079880 est positionné.

AVIS: L'équipement de machine avec « Twin Milk » contient deux tuyaux de lait.

- | | | |
|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ▶ Insérer le tuyau de lait [A] à l'arrière dans le guide-flexible. ▶ Insérer le tuyau de lait [B] en haut dans le guide-flexible. <ul style="list-style-type: none"> ☑ Les tuyaux de lait sont guidés à gauche hors de la machine. | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Glisser les tuyaux de lait à travers la barre latérale gauche [C]. ▶ Remonter la barre latérale gauche [D]. Faire attention aux fixations [1] et [2]. | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Poser la tôle latérale [E]. ▶ Poser le cache [F]. ▶ Monter la tôle en haut et réinsérer le récipient. <ul style="list-style-type: none"> ☑ Le guidage de tuyau de lait vers la gauche est terminé. |
|---|--|--|



4.5.3 Raccorder Flavour Point à 4 arômes UC (module de sirop)(Option)



L'appareil complémentaire Flavour Point à 4 arômes UC ne peut pas être installé ultérieurement. Pour un guide-flexible correct, les pieds de la machine (min. 40 mm) doivent être montés sur la machine à café.

Raccordements de tuyaux Flavour Point

- La machine à café a été préparée en usine pour l'option « Flavour Point ».
- Les raccordements des tuyaux nécessaires sortent du côté droit de la machine.
- ▶ Retirer les récipients à grains et à poudre de la machine en les soulevant.
- ▶ Desserrer 4 vis du couvercle de la machine et soulever légèrement le couvercle à droite.
- ▶ Pousser l'étroite baguette en tôle à droite vers le haut et déverrouiller.
 - ☑ Les fiches guidées hors de la machine sont désormais accessibles sur le côté droit de la machine [B].
- ▶ Brancher en quinconce les tuyaux de raccordement de Flavour Point [A] aux fiches préparées.
- ▶ Remonter les tôles latérales à droite et le couvercle de la machine.
- ▶ Réinsérer les récipients à grains et à poudre.
 - ☑ Le raccord à visser Flavour Point – machine à café est terminé.



Ill.: Raccordement du tuyau Flavour Point SOUL

Étiquetage des types de sirop

- Bandes d'étiquetage autocollantes.
- ▶ Répartir les bandes d'étiquetage dans 4 zones (4 pompes) de env. 5 cm.
- ▶ Étiqueter les types de sirop en fonction des pompes à sirop, voir illustration ci-dessous.
 - Le raccordement du tuyau allant de la bouteille de sirop à la pompe à sirop est marqué.
 - Après un nettoyage, l'affectation des types de sirop est clairement visible.



Ill.: Étiquetage des raccordements de tuyaux de la bouteille de sirop à la pompe à sirop

4.6 Désinstallation et mise au rebut



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

- ▶ Contacter le partenaire de service après-vente.

5 Utilisation



! ATTENTION

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

Pendant la distribution, ne jamais intervenir 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.



! ATTENTION

Risque d'écrasement ! Le panneau de sélection pourrait retomber sous son propre poids.

Tenir fermement le panneau de sélection et le déplacer vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce qu'il s'enclenche.



REMARQUE

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

Ne jamais forcer, ne pas exercer de pression importante et ne pas appliquer d'objet pointu sur l'écran.

5.1 Panneau de sélection

5.1.1 Ouvrir le panneau de sélection

- ▶ Ouvrir avec la clé le dispositif de verrouillage [A].
 - ☑ La serrure est ouverte en position horizontale [B].
- ▶ Déverrouiller le panneau de sélection en haut [C] en tirant énergiquement.
 - ☑ Le panneau de sélection est déverrouillé.
- ▶ Déplacer le panneau de sélection du bas [D] vers le haut jusqu'à la butée avec les deux mains.
 - ☑ Le panneau de sélection est automatiquement maintenu dans la position supérieure.
 - ☑ Tous les éléments de commande [E] sont désormais accessibles derrière le panneau de sélection.



5.1.2 Fermer le panneau de sélection

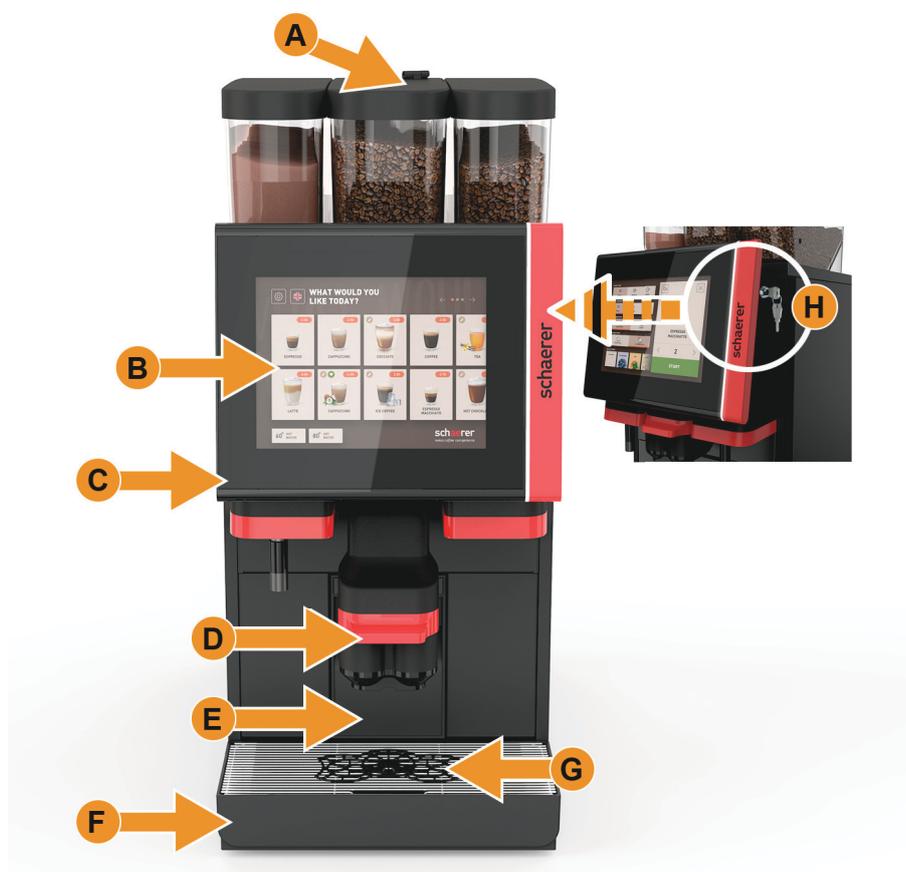
- ☐ La machine à café ne peut être opérationnelle que si le panneau de sélection est fermé.

- ▶ Abaisser légèrement le panneau de sélection ouvert jusqu'à la butée.
- ▶ Appuyer légèrement sur le bord supérieur du panneau de sélection.
 - ☑ Le panneau de sélection est verrouillé et est désormais refermé.
- ▶ Si nécessaire, verrouiller à nouveau le dispositif avec la clé.

5.2 Éléments de commande sur la machine

5.2.1 Éléments de commande machine à l'extérieur

- [A] Réceptacle d'insertion manuelle (café moulu / pastille de nettoyage)
- [B] Écran tactile (de 10" ou 12")
- [C] Panneau de sélection coulissant vers le haut
- [D] Sortie des boissons manuelle (déplacement manuel vers le haut/le bas), ou en option avec une sortie des boissons à réglage en hauteur automatique (SBRHA)
- [E] Bac à marc
- [F] Bac collecteur fixe avec grille égouttoir
- [G] Aide au positionnement des tasses (une tasse ou deux tasses)
- [H] Dispositif de verrouillage (panneau de sélection)



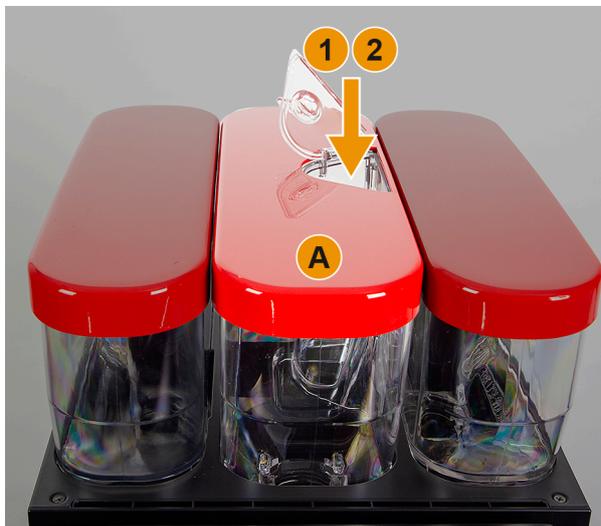
Réceptier à grains avec réceptacle d'insertion manuelle intégré

Le réceptier à grains central avec réceptacle d'insertion manuelle intégré est un équipement standard. L'insertion manuelle est aussi l'ouverture d'insertion d'une pastille de nettoyage Coffee pure.

[A] Réceptier à grains central (1 200 g)

Fonctions du réceptier à grains central :

- 1 Insertion d'une pastille de nettoyage (Coffee pure tab)
- 2 Insertion manuelle pour le café moulu (par ex. café décaféiné)



INFORMATIONS: Les couvercles des réceptiers à grains et à poudre sont disponibles avec un dispositif de verrouillage en option.

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 (1 200 g)

[B] Réceptier à poudre à gauche (Choco ou topping) (2 000 g/2 750 ml)

[C] Réceptier à poudre Twin



INFORMATIONS: Les couvercles des réceptiers à grains et à poudre sont disponibles avec un dispositif de verrouillage en option.

Option: Distribution d'eau chaude et de vapeur externe



Les options de distribution d'eau chaude externe [A] ou la distribution de vapeur [C] peuvent être placées au choix à gauche ou à droite.

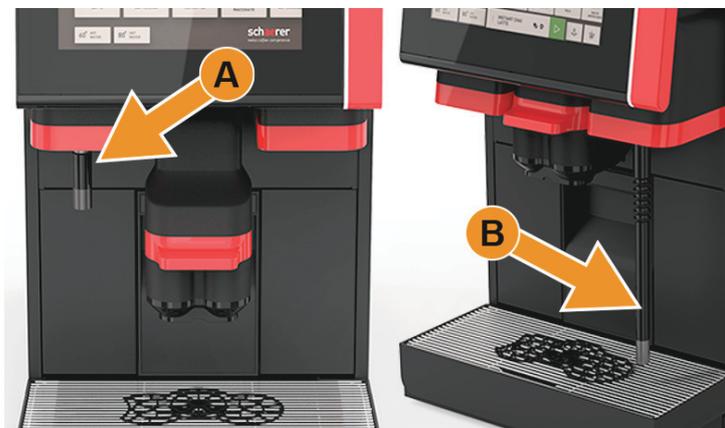
Les éléments de commande extérieurs supplémentaires destinés à une distribution d'eau chaude et/ou de vapeur sont optionnels :

[A] Touche externe pour l'eau chaude (quantité sortie préconfigurée en ml)

[B] Distribution d'eau chaude

[C] Touche vapeur (durée sortie préconfigurée en s)

[D] Lance à vapeur (standard Powersteam)



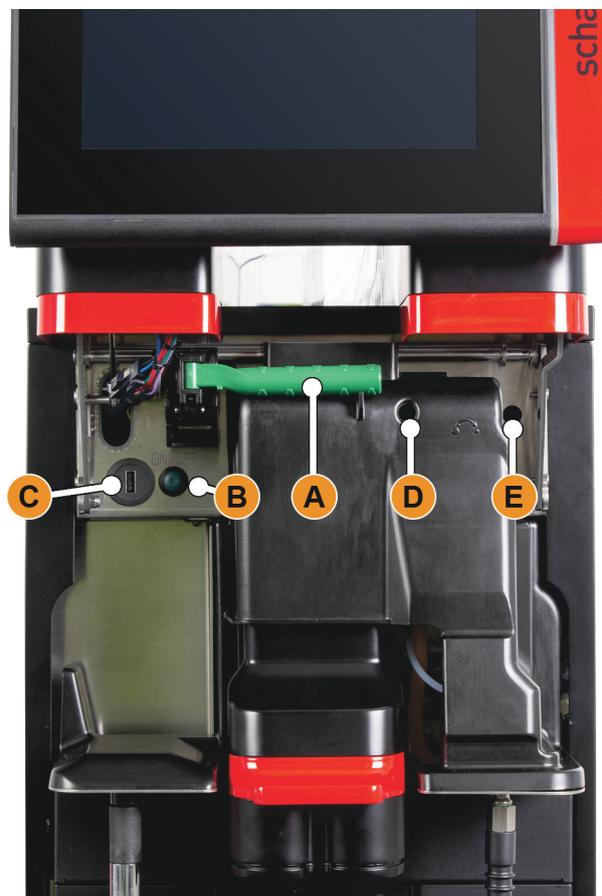
Ill.: Distribution d'eau chaude externe et lance à vapeur (Powersteam)

5.2.2 Éléments de commande de la machine



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, ne sont pas présents. La machine à café régule automatiquement le degré de mouture en fonction du temps de percolation d'une boisson de référence. La boisson de référence est définie par le technicien de service après-vente.

- Les éléments de commande suivants sont disponibles derrière le panneau de sélection.
- [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 sec pour éteindre)
 - [D] Réglage manuel du degré de mouture moulin central (équipement standard)
 - [E] Réglage manuel du degré de mouture du moulin droit disponible en option



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

Réglage du degré de mouture



REMARQUE

Changement du goût ! 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.

Il est conseillé de calibrer le moulin après une modification du degré de mouture.

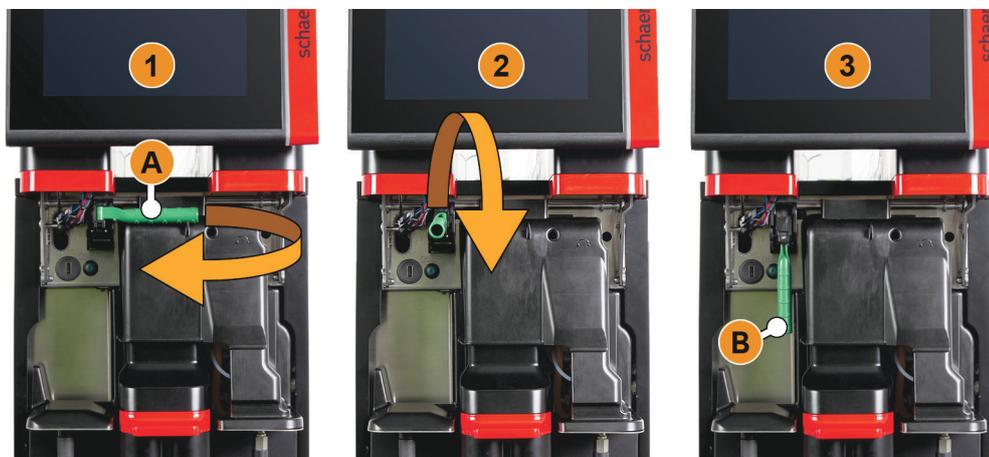


Voir également le chapitre « Programmation » – « Service (Technicien) » – « Entretien des moulins ».

Déverrouiller le récipient à grains

Les récipients à grains ou à poudre peuvent être retirés de la machine. Le verrouillage central déverrouille le récipient à grains ainsi que le récipient à poudre.

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



Ill.: Déverrouillage du récipient à grains et du récipient à poudre (option)



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

Option: Cup du mélangeur du système de poudre ou de topping

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

- La cup du mélangeur est retirée de la machine pendant le programme de nettoyage lorsque l'utilisateur y est invité !
- ▶ Retirer par la anse la cup du mélangeur de la machine en tirant tout droit.



Ill.: Démontez la cup du mélangeur



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



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

5.3 Éléments de commande appareils complémentaires (Option)

5.3.1 Éléments de commande de l'unité frigorifique

La machine peut être équipée du système de lait Best Foam™ en option 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

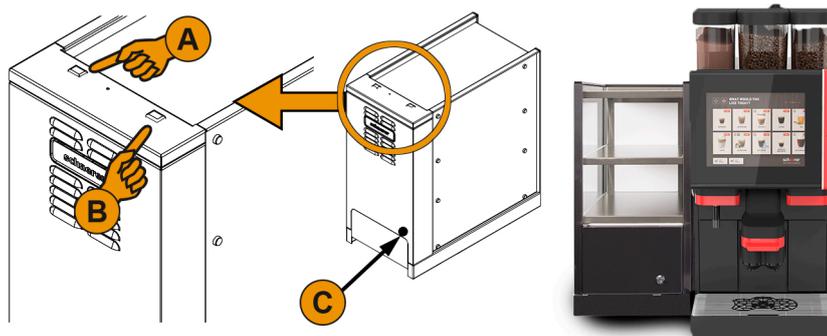


Ill.: Thermostat/éléments de commande unité frigorifique d'appoint

5.3.2 Éléments de commande Cup & Cool/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
- [C] Réglage thermostat



Ill.: Éléments de commande appareil complémentaire Cup & Cool



Pour cet appareil complémentaire, voir également les informations détaillées dans la description séparée « Appareils complémentaires SCSoul ».

5.3.3 Éléments de commande de l'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 les portes avant)

[B] Thermostat unité frigorifique (à l'arrière)



Ill.: Interrupteur marche/arrêt, thermostat unité frigorifique sous comptoir



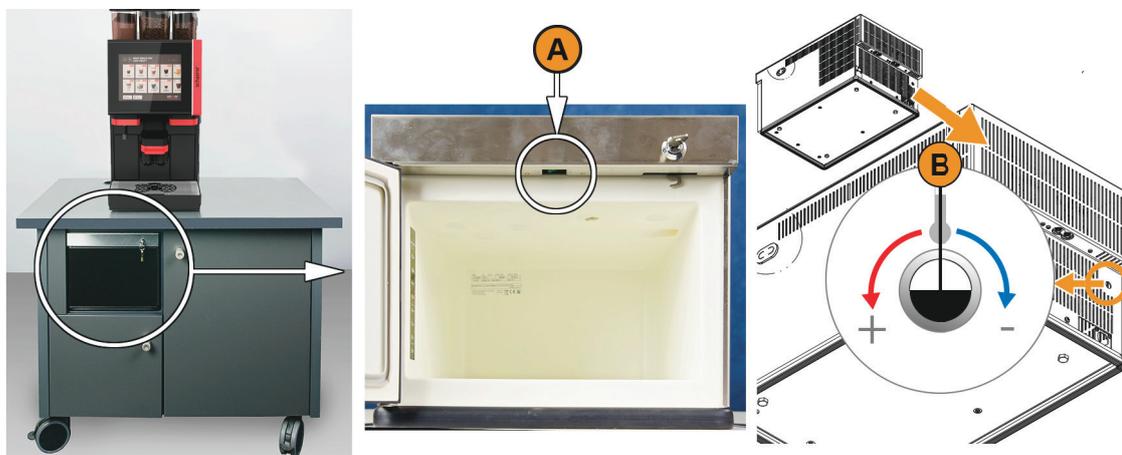
Pour cet appareil complémentaire, voir également les informations détaillées dans la description séparée « Appareils complémentaires SCSoul ».

5.3.4 Éléments de commande de l'unité frigorifique sous comptoir

En option, la machine peut être équipée du système de lait Best Foam™ et peut être utilisée avec l'unité frigorifique sous comptoir basse :

[A] Interrupteur à bascule On/Off unité frigorifique (derrière les portes avant)

[B] Thermostat unité frigorifique (à l'arrière)



Ill.: Interrupteur marche/arrêt, thermostat unité frigorifique sous comptoir



Pour cet appareil complémentaire, voir également les informations détaillées dans la description séparée « Appareils complémentaires SCSoul ».

5.3.5 Éléments de commande Flavour Point (module de sirop)

La machine peut être équipée du module de sirop « Flavour Point » en option et propose 4 arômes possibles des boissons :

[A] Commutateur MAR / ARR

[B] Raccord pour 4 adaptateurs vers les bouteilles de sirop ou 4 tuyaux du kit de nettoyage.



Ill.: Interrupteur marche/arrêt, raccords adaptateur de tuyau

5.4 Contrôle avant la mise en marche

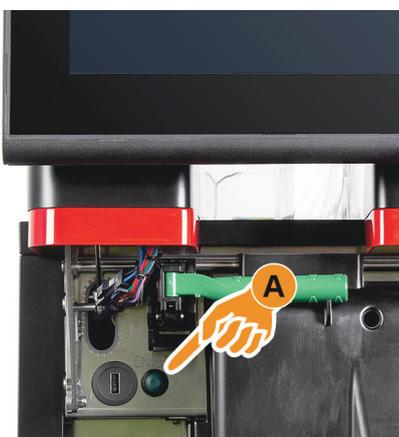
► Avant de mettre la machine à café en marche, vérifier si les conditions suivantes sont remplies.

Conditions à remplir avant de mettre la machine en marche :

- La vanne d'alimentation principale (pour raccord d'eau fixe) est ouverte / le réservoir à 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 branchée correctement au secteur, conformément aux réglementations nationales et locales en matière de sécurité.

5.5 Activer

5.5.1 Allumer la machine à café



Ill.: Touche d'activation de la machine à café

- Contrôler le raccordement au secteur de la machine.
- Déverrouiller le panneau de sélection et pousser vers le haut.
- Appuyer brièvement sur la touche d'activation [A].
 - La machine démarre.
 - L'interface utilisateur apparaît à l'écran, le chauffage commence.
 - La machine est opérationnelle 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.

5.5.2 Allumer l'unité frigorifique d'appoint(Option)

- ▶ Ouvrir les portes.
- ▶ Mettre l'interrupteur à bascule [A] en position [I].
- ▶ Actionner la touche [B] et la maintenir enfoncée ±3 secondes.
 - L'appareil est enclenché.
 - La température intérieure actuelle est affichée à l'écran.

Variation: Mode veille

- ▶ Actionner la touche [B] et la maintenir enfoncée ±3 secondes.
 - L'unité frigorifique passe en mode veille.

Variation: Réglage de la température

- ▶ Actionner la touche [C] et la maintenir enfoncée ±3 secondes.
- ▶ Régler la température en l'augmentant de 3 à 5°C avec la touche [B] ou en la diminuant avec la touche [D].
- ▶ Confirmer les réglages avec la touche [C].
 - L'unité frigorifique passe en mode de fonctionnement.
 - La température intérieure actuelle est affichée à l'écran.



Ill.: Activation et réglage de l'unité frigorifique d'appoint



Pour cet appareil complémentaire, voir également les informations détaillées dans la description séparée « Appareils complémentaires SCSoul ».

5.5.3 Allumer Cup & Cool/chauffe-tasses(Option)

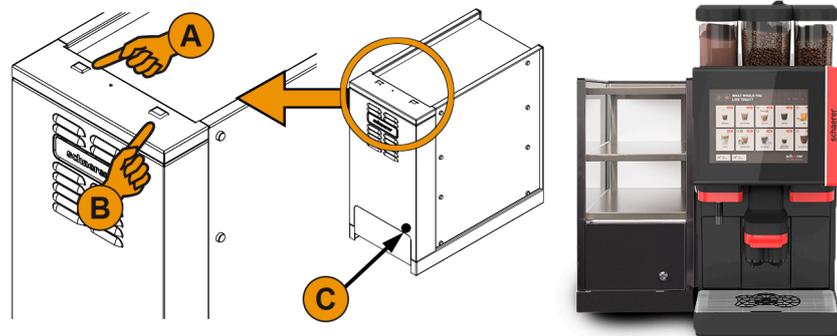


! ATTENTION

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.

- ▶ Mettre l'interrupteur à bascule [A] en position [I].
- ▶ Ajuster le thermostat qui se trouve à l'arrière de la machine [C] si nécessaire.
 - L'unité frigorifique est allumée.
- ▶ Mettre l'interrupteur à bascule [B] en position [I].
 - Le plateau à tasses est en marche.



Ill.: Activation et réglage de l'appareil complémentaire Cup & Cool



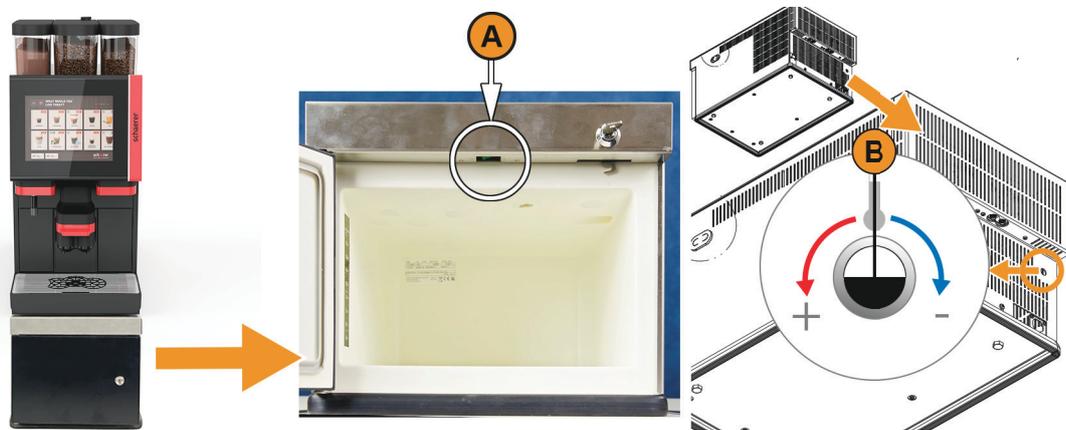
Pour cet appareil complémentaire, voir également les informations détaillées dans la description séparée « Appareils complémentaires SCSoul ».



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

5.5.4 Allumer l'unité frigorifique sous machine (Option)

- ▶ Ouvrir les portes.
- ▶ Mettre l'interrupteur à bascule [A] en position [I].
- ▶ Placer le thermostat [B] à l'arrière sur la position médiane [B].
 - L'unité frigorifique sous machine est en marche.



Ill.: Activation et réglage de l'unité frigorifique sous machine



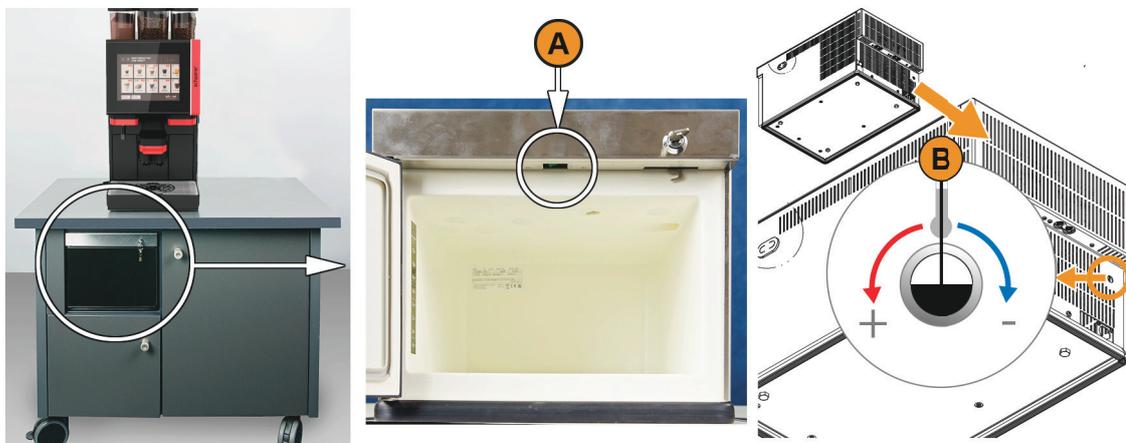
Pour cet appareil complémentaire, voir également les informations détaillées dans la description séparée « Appareils complémentaires SCSoul ».



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

5.5.5 Allumer l'unité frigorifique sous comptoir(Option)

- ▶ Ouvrir les portes.
- ▶ Mettre l'interrupteur à bascule [A] en position [I].
- ▶ Placer le thermostat [B] à l'arrière sur la position médiane [B].
- ☑ L'unité frigorifique sous comptoir est en marche.



Ill.: Activation et réglage de l'unité frigorifique sous comptoir



Pour cet appareil complémentaire, voir également les informations détaillées dans la description séparée « Appareils complémentaires SCSoul ».



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

5.5.6 Mettre en marche Flavour Point (module de sirop)(Option)

- ▶ Mettre l'interrupteur à bascule [A] en position [I].
- ☑ Le module de sirop « Flavour Point » est activé.



Ill.: Activer le Flavour Point UC

5.6 Fenêtre principale de l'écran tactile

5.6.1 Aperçu de l'interface utilisateur

Variation: Mode clients



L'interface utilisateur « mode clients » préconfigurée facilite l'utilisation de la machine à café par des clients sans connaissances. Le technicien de service après-vente peut en outre procéder à des réglages individuels.



Ill.: Interface utilisateur standard « mode clients »



Ill.: Interface utilisateur « mode clients » avec sélection par groupes de boissons

La sélection de boisson en libre-service se fait par étapes séquentielles.

- Mode de fonctionnement « mode clients » est actif.

Le nombre max.suivant de groupes et de boissons est disponible :

- 10 registres (groupes)
- 24 boissons par registre (groupe)
- max. 240 boissons disponibles

Fonctions possibles en « mode clients » :

- [A] Affichage de maximum 240 touches de boisson (10 groupes de max.24 boissons)
- [B] Faire défiler horizontalement (flèche)
- [C] Accès au menu Service
- [D] Sélection par groupes de boissons

Étapes possibles jusqu'à la distribution des boissons :

- Sélectionner la touche de boisson souhaitée
- Définir la taille de la tasse/du gobelet.
- Sélectionner la torréfaction du café (option)
- Confirmation de la sélection
- Paiement (avec système de paiement, option)
- Demande de placement de gobelet/tasse
- Démarrer la distribution
- Remplir de café moulu (avec insertion manuelle séparée)
- Confirmer l'insertion manuelle
- La distribution des boissons commence
- Affichage de la progression de la distribution des boissons
- Affichage boisson prête

AVIS: Le technicien de service après-vente peut étendre ou réduire la configuration standard avec les fonctions supplémentaires suivantes :

- Économiseur d'écran [ON]
- Zone tactile [C] [Menu Service] visible [ON]
- Sélection de groupes [D] (max.10 groupes avec navigation horizontale [B] possible) [OFF]
- Modification séquentielle de boisson [ON-fixé]
- Demande de placement de gobelet/tasse [ON]
- Afficher l'information de progression [ON-fixé]
- Information « afficher boisson prête » [ON]



Voir également le chapitre « Commande » – « Sélection de boisson ».

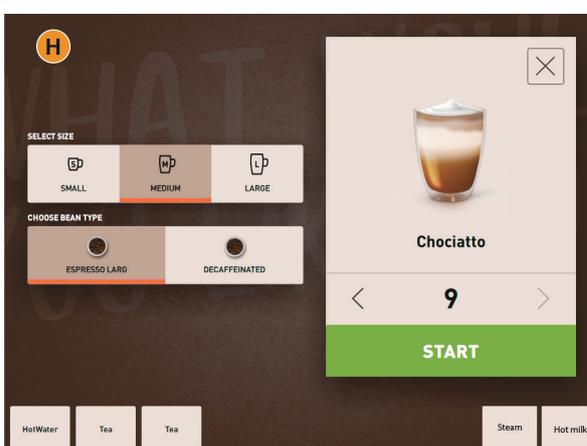
Variation: Mode personnel



L'interface utilisateur « mode personnel » préconfigurée optimise l'utilisation de la machine à café par des professionnels (personnel) dotés de connaissances. Le technicien de service après-vente peut en outre procéder à des réglages individuels.



Ill.: Interface utilisateur « mode personnel » standard.



Ill.: Sélection des options de boisson en « mode personnel ».

La sélection de boisson est effectuée individuellement par le personnel.

- Mode de fonctionnement « mode personnel » est actif.

Le nombre max.suivant de groupes et de boissons est disponible :

- 10 registres (groupes)
- 24 boissons par registre (groupe)
- max. 240 boissons disponibles

Fonctions possibles en « mode personnel » :

[A] Affichage de maximum 24 touches de boisson par groupe (10 groupes possibles)

[B] Fonction de balayage et de défilement horizontale (tactile)

[C] Filtre de boisson (DECAF, boissons doubles)

[D] Zone tactile menu Service visible

[E] Présélection « Barista » (intensité du café) [OFF]

[F] max.3boissons séparées en plus (à gauche)

[G] max.2boissons séparées en plus (à droite)

[H] Fenêtre de sélection des options de la boisson

Étapes possibles jusqu'à la distribution des boissons :

- Présélection (par ex. boissons DECAF ou doubles)
- Présélection de l'intensité du café (Barista)
- Sélectionner la touche de boisson souhaitée
- Définir les options de boisson
- Paiement (avec système de paiement, option)
- Démarrer la distribution
- Remplir de café moulu (avec insertion manuelle séparée)
- Confirmer l'insertion manuelle
- La distribution des boissons commence
- Affichage de la progression de la distribution des boissons

AVIS: Le technicien de service après-vente peut étendre ou réduire la configuration standard avec les fonctions supplémentaires suivantes :

- Zone tactile [C] pour distribution des boissons doubles [ON]
- Zone tactile [C] pour café décaféiné (DECAF) [ON]
- Zone tactile [E] pour intensité du café (Barista) [OFF]
- Présélection de boisson possible (distribution multiple) [ON]
- Affichage du nombre de boissons présélectionnées [OFF]
- Zone tactile menu Service visible [ON]
- Afficher l'information « Placer tasse » [OFF]
- Afficher l'information « Progression » [OFF]
- Afficher l'information « Boisson prête » [OFF]

Variation: Mode utilisateur racine



Voir également le chapitre « Commande » – « Sélection de boisson ».



L'interface utilisateur « mode utilisateur racine » préconfigurée facilite l'utilisation de la machine à café par des utilisateurs avancés (bureaux). Le technicien de service après-vente peut en outre procéder à des réglages individuels.



Ill.: Interface utilisateur « mode utilisateur racine ».



Ill.: Sélection des options de boisson en « mode utilisateur racine ».



Ill.: Interface utilisateur « mode utilisateur racine » avec sélection par groupes de boissons

La sélection de boisson se fait par étapes séquentielles.

- Mode de fonctionnement > « mode utilisateur racine » est actif.

Le nombre max. suivant de groupes et de boissons est disponible :

- 10 registres (groupes)
- 24 boissons par registre (groupe)
- max. 240 boissons disponibles

Fonctions possibles en « mode utilisateur racine » :

- [A] Affichage de maximum 240 touches de boisson (10 groupes de max. 24 boissons)
- [B] Faire défiler horizontalement (flèche)
- [C] Zone tactile menu Service visible
- [D] Max. 3 boissons séparées en plus (à gauche)
- [E] Fenêtre de sélection des options de la boisson
- [F] Sélection par groupes de boissons

Étapes possibles jusqu'à la distribution des boissons :

- Sélectionner la touche de boisson souhaitée
 - Définir la taille de la tasse/du gobelet.
 - Sélectionner la torréfaction du café (option)
 - Confirmation de la sélection
 - Paiement (avec système de paiement, option)
 - Demande de placement de gobelet/tasse
 - Démarrer la distribution
 - Remplir de café moulu (avec insertion manuelle séparée)
 - Confirmer l'insertion manuelle
 - La distribution des boissons commence
- AVIS:** Le technicien de service après-vente peut étendre ou réduire la configuration standard avec les fonctions supplémentaires suivantes :

- Zone tactile [E] pour intensité du café (Barista) [ON]
- Économiseur d'écran [ON]
- Zone tactile [C] menu Service visible [ON]
- Sélection de groupes [F] (max. 10 groupes avec navigation horizontale [B] possible) [OFF]
- Demande de placement de tasse [ON]
- Information « Afficher boisson prête » [OFF]

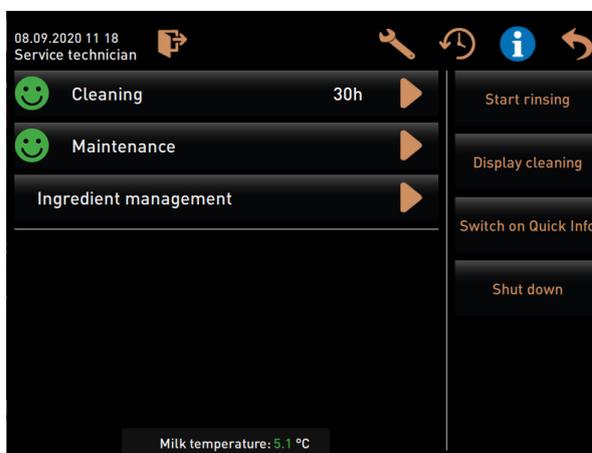


Voir également le chapitre « Commande » – « Sélection de boisson ».

Menu Service et fonctions



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



Ill.: Vue « menu Service ».

Fonctions et informations :

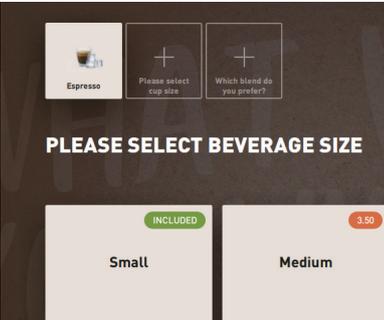
- Demandes d'action en attente (nettoyage/détartrage)
- Messages d'erreur en attente
- Gestion des ingrédients
- Progression de la distribution des boissons
- Fonctions de sélection directe
- Identification avec profil
- Informations système

Voir également le chapitre « Commande » – « Fenêtre principale de l'écran tactile » – « Aperçu du menu Service » pour une description détaillée.

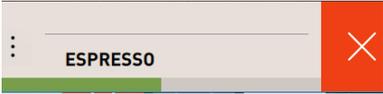
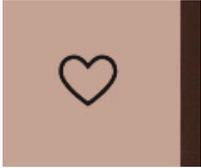
5.6.2

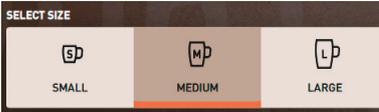
Aperçu des zones de l'écran tactile

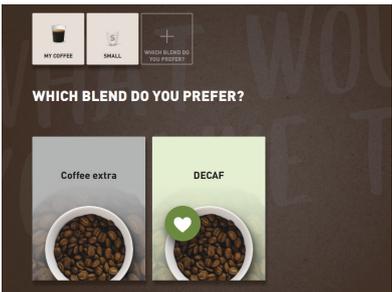
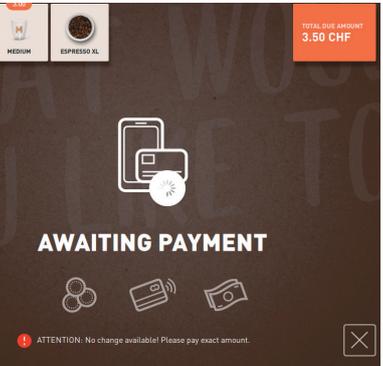
Symbole	Description
<p>Registre</p>	<p>Les cartes de menu configurées s'affichent sous forme de registre horizontal en « mode personnel ».</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Mode de fonctionnement > mode personnel est activé. <p>Le nombre suivant de registres et de boissons est disponible :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 10 registres (groupes) • 24 boissons par registre (groupe) • max. 240 boissons disponibles <p>Le technicien de service après-vente peut nommer et attribuer à sa guise les cartes de menu et registres.</p>
<p>Naviguer (faire défiler)</p>	<p>Feuilleter tous les registres (cartes de menu)</p> <p>Variation: Mode clients/mode utilisateur racine</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Le mode de fonctionnement « mode clients » ou « mode utilisateur racine » est activé. <p>Vue de toutes les boissons via :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Faire défiler vers la gauche avec la zone tactile [flèche <] • Faire défiler vers la droite avec la zone tactile [flèche >] • Le nombre de points indique le nombre de cartes de menu disponibles
<p>Balayer</p>	<p>Variation: Mode personnel</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Le mode de fonctionnement « mode personnel »/« mode utilisateur racine » est activé <p>Vue de toutes les boissons via :</p> <ul style="list-style-type: none"> • sélectionner directement un registre (carte de menu) en l'effleurant • effleurer un registre et balayer vers la gauche ou vers la droite • Le nombre de registres (cartes de menu) ne peut pas être détecté directement <p>Le technicien de service après-vente peut nommer et attribuer à sa guise les cartes de menu et registres.</p>

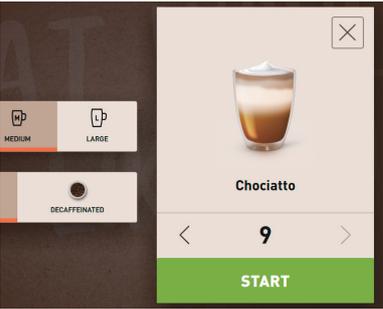
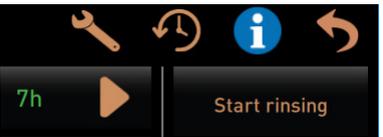
Symbole	Description
<p>Sélection de boissons depuis des groupes</p> 	<p>Variation: Mode clients/mode utilisateur régulier</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> En mode de fonctionnement, la fonction « afficher la sélection de groupe » est activée. ▶ Sélectionner un groupe <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Le groupe (carte de menu) avec les boissons s'affiche. <p><i>Le technicien de service après-vente peut nommer et attribuer à sa guise les cartes de menu et registres.</i></p>
<p>Ill.: Sélection de groupes en mode clients/mode utilisateur racine</p> <p>Touche de boisson tailles</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> La taille de la touche de boisson est définie dans la configuration de la carte de menu. <p>Tailles de touche de boisson disponibles :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Petit • Moyen • Grand • Extra large • Dynamique <p><i>La carte de menu doit être configurée par un technicien de service après-vente.</i></p>
<p>Ill.: Touche de boisson « petit » et « extra large »</p> <p>Symbole/touche de boisson</p> 	<p>Représentation différente de la touche de boisson.</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> La représentation de la touche de boisson est réglée en mode de fonctionnement. <p>Les symboles de boisson suivants peuvent être réglés par le technicien de service après-vente :</p> <ul style="list-style-type: none"> [A] par défaut (représentation avec verre) [B] gobelet (représentation avec gobelet) <p>Toutes les touches de boisson peuvent être sauvegardées individuellement avec une boisson. La touche de boisson démarre la distribution des boissons correspondante ou la présélection d'autres ingrédients et options de boissons.</p> <p><i>Le technicien de service après-vente peut nommer et attribuer à sa guise les touches de boisson.</i></p>
<p>Modification séquentielle de boisson</p>  <p>Ill.: Sélection séquentielle en « mode clients »</p>	<p>Une sélection séquentielle de boissons consiste en une présélection possible d'options de boissons, affichées l'une après l'autre et chacune dans une fenêtre de sélection séparée.</p> <p>Sans la fonction « Modification séquentielle de boisson », la sélection d'options de boissons se fait directement à partir de la fenêtre.</p> <p>Options de boissons possibles :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Type de boisson (café, espresso, cappuccino, etc.) • Taille des boissons (S,M,L) • Type de café (2-3 moulins) • Type de lait (TwinMilk) • Choco (avec système poudre) • Arôme (avec système de sirop Flavour Point) <p><i>La « modification séquentielle de boisson » est uniquement active en « mode clients » et ne peut pas être désactivée.</i></p>

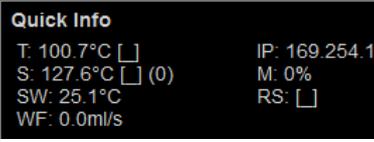
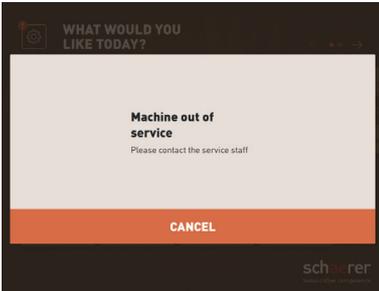
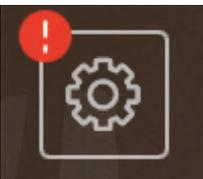
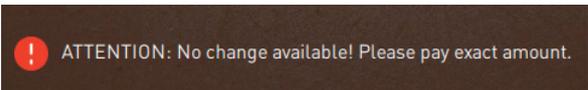
Symbole	Description
<p>Affichage progression ingrédients de boisson</p>  <p>Ill.: Sélection de boisson</p>  <p>Ill.: Sélection de taille de boisson</p>  <p>Ill.: Sélection de type de café</p>	<p>Donne des informations sur les ingrédients de boisson déjà sélectionnés et ceux qui doivent encore être sélectionnés.</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> La boisson a été configurée pour la distribution avec différents ingrédients. <input type="checkbox"/> Ce type d'affichage « progression de la sélection de boisson » est disponible en « mode clients ». <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sélectionner la boisson. ▶ Sélectionner les ingrédients. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Tous les ingrédients sélectionnés sont affichés par un symbole. <input checked="" type="checkbox"/> Tous les ingrédients qui doivent encore être sélectionnés sont signalés par une zone tactile vide [+]. <p><i>L'affichage [progression de la sélection de boisson] ne peut pas être désactivé.</i></p>
<p>Aperçu des ingrédients de boisson</p>  <p>Ill.: Ingrédients de boisson inclus</p>	<p>Donne des informations sur les ingrédients de boisson sélectionnés ou inclus.</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> La boisson a été configurée pour la distribution avec différents ingrédients. <input type="checkbox"/> Ce type d'affichage « progression de la sélection de boisson » est disponible en « mode utilisateur racine ». <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sélectionner la boisson. ▶ Sélectionner les ingrédients. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Les ingrédients inclus sont affichés par un symbole. ▶ Adapter l'ingrédient, par ex. la taille de la boisson. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> La nouvelle taille de boisson sélectionnée s'affiche dans l'aperçu. <p><i>L'affichage « progression de la sélection de boisson » ne peut pas être désactivé.</i></p>
<p>Démarrer la distribution (Confirmer la sélection)</p>  <p>Ill.: DEMARRER sans système de paiement</p>  <p>Ill.: DEMARRER avec système de paiement</p>	<p>La zone tactile [DÉMARRER]/[Payer] démarre la distribution des boissons. La zone tactile [DÉMARRER] s'affiche pendant la présélection des boissons et démarre la distribution des boissons. Lorsqu'un système de paiement est activé, la demande de paiement s'affiche.</p> <p>Variation: Sans système de paiement</p> <p>La zone tactile [DÉMARRER] confirme les options de sélection effectuées et démarre ensuite la distribution des boissons.</p> <p>Variation: Avec système de paiement</p> <p>La zone tactile [Payer] confirme les options de sélection effectuées et démarre ensuite le processus de paiement. Quand le paiement est terminé, il faut sélectionner la zone tactile [DÉMARRER] pour commencer la distribution des boissons.</p>
<p>Arrêt</p> 	<p>La zone tactile [Arrêt] permet d'interrompre la distribution des boissons. La zone tactile [Arrêt] s'affiche pendant la distribution des boissons. Ceci permet de supprimer la boisson distribuée actuellement ainsi que les boissons éventuellement présélectionnées.</p>

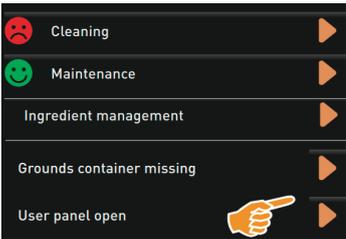
Symbole	Description
Annuler 	La zone tactile [X] permet de revenir à l'interface utilisateur de la sélection de boisson. La zone tactile [Annuler] s'affiche pendant la sélection des options de boisson. Ceci permet d'annuler la sélection actuelle et les options de boisson éventuellement présélectionnées.
retour/continuer 	La zone tactile [>] / [<] mène à la page suivante ou permet de revenir à une page précédente.
Progression  Ill.: Progression (mode clients)	L'affichage de la progression (barre verte) donne des informations sur le temps que va encore durer la distribution des boissons. Variation: Mode clients/mode utilisateur racine La barre verte dynamique forme un demi-cercle à 180° de gauche à droite autour du manomètre numérique. <i>Le manomètre numérique indique la pression actuelle de l'eau pendant une infusion du café.</i>
 Ill.: Progression (mode personnel)	Variation: Mode personnel La barre verte dynamique se déplace horizontalement de gauche à droite.
Présélection de boissons doubles 	Présélection pour boisson double. <input type="checkbox"/> La fonction « touche double visible » est activée en mode de fonctionnement « mode personnel ». <input type="checkbox"/> Les boissons avec une double distribution ont été configurées. Active une double distribution des boissons. ► Activer la zone tactile [Double distribution des boissons]. <input checked="" type="checkbox"/> Toutes les boissons qui sont configurées pour une double distribution des boissons peuvent être sélectionnées dans l'interface utilisateur. <i>La présélection [Boissons doubles] peut être réglée par le technicien de service après-vente dans la configuration de boisson et être activée/désactivée dans le mode de fonctionnement « mode personnel ».</i>
Présélection de café décaféiné 	Présélection pour café décaféiné. <input type="checkbox"/> La fonction « touche DECAF visible » est activée en mode de fonctionnement « mode personnel ». <input type="checkbox"/> 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 ou... <input type="checkbox"/> La machine est remplie de café moulu décaféiné par l'insertion manuelle. <i>La présélection [Café décaféiné] peut être réglée par le technicien de service après-vente dans la configuration de boisson et être activée/désactivée dans le mode de fonctionnement.</i> Variation: Avec deuxième moulin ► Sélectionner la zone tactile [sans caféine]. <input checked="" type="checkbox"/> Toutes les boissons qui sont configurées avec des grains de café sans caféine peuvent être sélectionnées. Variation: Avec café moulu et réceptacle d'insertion manuelle ► Sélectionner la zone tactile [sans caféine]. <input checked="" type="checkbox"/> Toutes les boissons qui sont configurées avec « DECAF » comme source peuvent être sélectionnées. <input checked="" type="checkbox"/> Pendant la distribution, la demande de remplissage de café moulu décaféiné s'affiche.

Symbole	Description
<p>Présélection Barista</p> 	<p>Présélection de différentes intensités de café.</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> La fonction « Barista » est prête à être activée en mode de fonctionnement « mode personnel ». <input type="checkbox"/> La boisson a été configurée avec l'option « Barista ». <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 présélection [Barista] peut être activée/désactivée par le technicien de service après-vente dans le mode de fonctionnement « mode personnel ».</i></p>
<p>Tailles de tasse S / M / L</p>  <p>Ill.: Sélection de taille « mode clients »</p>  <p>Ill.: Sélection de taille « mode personnel »</p>  <p>Ill.: Sélection de taille « mode utilisateur racine »</p>	<p>Sélection de la taille de tasse/gobelet souhaitée.</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> La boisson a été configurée pour la distribution avec différentes tailles de tasse. <p>Si plusieurs tailles de tasse sont attribuées à une boisson, elles peuvent être sélectionnées avant qu'une boisson ne soit distribuée.</p> <p><i>La présélection [Taille de tasse] peut être réglée par le technicien de service après-vente dans la configuration de boisson et est disponible dans chaque mode de fonctionnement.</i></p>

Symbole	Description
<p>Sélection des ingrédients de boisson</p> 	<p>Sélection d'ingrédients de boisson disponibles.</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> La boisson a été configurée pour la distribution avec différents ingrédients. <input type="checkbox"/> La sélection des ingrédients se déroule différemment en fonction du mode de fonctionnement défini. <p>Les ingrédients peuvent être sélectionnés de la façon suivante :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mode clients > Sélection séquentielle (étape par étape) • Mode personnel > Avec présélection des ingrédients • Mode utilisateur racine > Sélection directe de tous les ingrédients <p><i>La présélection [Ingrédients] peut être réglée par le technicien de service après-vente dans la configuration de boisson et être activée/désactivée dans le mode de fonctionnement.</i></p>
<p>Ill.: Sélection d'ingrédient (mode clients)</p> 	<p>Les ingrédients suivants sont max.disponibles :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Type de boisson (café, espresso, cappuccino, etc.) • Taille des boissons (S,M,L) • Type de café (si avec 2 ou 3 moulins) • Type de lait (si avec TwinMilk) • Choco (avec système poudre) • Arôme (avec système de sirop Flavour Point)
<p>Ill.: Sélection d'ingrédient (mode personnel)</p> 	
<p>Affichage du prix de la boisson</p> 	<p>Variation: Avec système de paiement</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Un système de paiement est activé. <input type="checkbox"/> Un prix de boisson a été configuré ▶ Démarrer la distribution des boissons. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Une demande de paiement s'affiche.
<p>Demande de paiement</p> 	

Symbole	Description
<p>Placement</p> 	<p>Pendant une distribution des boissons, l'écran vous invite à placer le gobelet/la tasse.</p> <p><i>La demande « placer tasse » peut être activée/désactivée par le technicien de service après-vente dans le mode de fonctionnement.</i></p>
<p>Présélection et distribution multiple</p> 	<p>Distribution multiple de boissons déjà sélectionnées.</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> La présélection est activée en mode de fonctionnement. <input type="checkbox"/> Aucune présélection n'est possible en mode de fonctionnement « mode clients ». <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sélectionner la boisson. ▶ Sélectionner les ingrédients. ▶ Régler une distribution multiple à l'aide des touches fléchées [<] 1-9 [>] <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> La distribution des boissons est répétée max.9 <input checked="" type="checkbox"/> La progression de toutes les distributions s'affiche. <p><i>La fonction est disponible si le paramètre est activé dans le réglage « Configuration » – « Mode de fonctionnement » – « Activer la présélection via l'écran tactile ».</i></p>
<p>Boisson prête</p> 	<p>L'écran signale 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>
<p>Menu service</p>  <p>Ill.: Menu Service « mode clients »</p>  <p>Ill.: Menu Service mode personnel et mode utilisateur racine</p>	<p>Accès menu Service.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Appuyer sur la zone tactile menu Service . <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> La fenêtre « Menu Service » s'ouvre. <p>Information supplémentaire via repère coloré :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le repère coloré orange [!] en haut à gauche de la zone tactile indique un message en attente de la machine. • Le repère coloré rouge en haut à droite de la zone indique un message d'erreur en attente qui requiert une action. <p><i>Voir le chapitre « Commande » – « Fenêtre principale de l'écran tactile » – « Menu Service » pour plus d'informations.</i></p>
<p>Fonctions menu Service</p> 	<p>Les fonctions de sélection directe suivantes sont disponibles dans le menu Service.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rinçage à chaud • Nettoyage de l'écran (désactiver la sensibilité tactile) • Activation « QuickInfo » • Vente libre (avec système de paiement actif) • Activation mise en veille <p><i>Voir aussi la description suivante « fonctions du menu Service ».</i></p>

Symbole	Description
<p>Info rapide</p> 	<p>L'« info rapide » qui s'affiche uniquement dans le menu Service donne des informations sur les données suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • T > Température chaudière eau chaude (thé) en [°C] • S > Température chaudière vapeur (Steam boiler) en [°C] • SW > Température lance à vapeur (en option) (Steam-Wand) en [°C] • WF > Débit d'eau (Water-Flow) en [ml] • IP > Adresse adaptateur réseau (SOUL=1 adaptateur) • M > Capacité disponible en [%] • RS > Donne des informations sur la densité de distribution des boissons (Rush Hour Mode) <ul style="list-style-type: none"> • Actif si plus de 30 boissons par heure • S'il est actif, le rinçage de la sortie des boissons est réprimé • Le mode actif est indiqué par > RS[*] <p>Voir également le chapitre « Commande » – « Ensemble des fonctions du menu Service » – « Sélection directe Info rapide on/off ».</p>
<p>Messages affichés (simple)</p> 	<p>Les messages d'erreur ou demandes s'affichent différemment sur l'écran en fonction du mode de fonctionnement défini.</p> <p>Variation: « simple » (mode clients)</p> <p>Les messages affichés en mode de fonctionnement mode clients avec réglage « simple »</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> La machine à café n'est plus prête au fonctionnement. <input checked="" type="checkbox"/> La demande « informer le personnel du service après-vente » s'affiche. <p>Les messages affichés en mode spécifique sont uniquement affichés en mode de fonctionnement « mode clients ».</p>
<p>Messages affichés (spécifique)</p> 	<p>Variation: « spécifique » (mode personnel/mode utilisateur racine)</p> <p>Les messages affichés en mode de fonctionnement mode personnel ou utilisateur racine avec réglage « spécifique ».</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Les demandes d'action ou erreurs s'affichent directement. <input checked="" type="checkbox"/> La disponibilité opérationnelle de la machine à café peut éventuellement être rétablie de façon indépendante. <p>Les messages affichés en mode spécifique sont affichés en mode de fonctionnement « mode personnel » et « mode utilisateur racine ».</p> <p>Le technicien de service après-vente peut changer le réglage des messages d'erreur.</p>
<p>Message d'erreur/de défaut ou demande d'action en attente</p> 	<p>Les messages d'erreur/de défaut apparaissent sur le bord supérieur ou inférieur de l'interface utilisateur. Lorsqu'un message d'erreur/de défaut est actif, un utilisateur ou un technicien de service après-vente doit intervenir.</p> <ul style="list-style-type: none"> ► Sélectionner la zone tactile [Message d'erreur/de défaut]. 
<p>Ill.:</p>	<p>Ill.: Message d'erreur/de défaut</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Le menu Service s'affiche. ► Sélectionner le message d'erreur/de défaut en attente avec la zone tactile [>] dans le menu Service. <input checked="" type="checkbox"/> La fenêtre « Info Smart » s'affiche avec des informations supplémentaires. <p>Voir le chapitre « Dépannage » – « Fenêtre Info Smart » pour une description plus détaillée.</p>

Symbole	Description
	<p>Ouvrir le message d'erreur/de défaut ou l'action</p> <p>Dans le menu Service, la zone tactile [] ouvre la fenêtre d'une action ou d'un message d'erreur/de défaut en attente.</p>  <p>Ill.: Message d'erreur/de défaut dans le « Menu Service »</p>
	<p>Confirmation dans le menu Service</p> <p>La zone tactile [Confirmation] lance une action en attente ou confirme les demandes d'action affichées.</p>
	<p>Continuer et confirmation dans le menu Service</p> <p>La zone tactile mène étape par étape les différentes manipulations assistées par écran liées au nettoyage, au détartrage ou à l'entretien des mou-lins.</p>

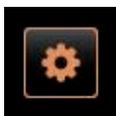
5.6.3 Profil [log-in/log-out]

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



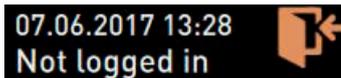
Voir le chapitre « Programmation » – par ex. « Profil technicien » pour un aperçu détaillé et une description des profils.

Variation: Accès au menu Service sans saisie de PIN



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

07.06.2017 13:28
Not logged in



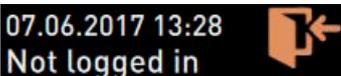
Ill.: Aucun profil n'est enregistré

Variation: Accès au menu Service avec saisie de PIN



- Le technicien de service après-vente peut protéger l'accès au menu Service par un code PIN configuré.
- ▶ Sélectionner la zone tactile [Menu Service] en bas à gauche sur l'interface utilisateur.
- Le pavé numérique de saisie du PIN s'affiche.
- ▶ Entrer le PIN configuré et confirmer.
- Le menu Service 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



Ill.: Aucun profil n'est enregistré

Accès fenêtre d'aperçu des profils



Lorsque le menu Service 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.



Ill.: Zone tactile Log-in

- ▶ Sélectionner la zone tactile [Log-in] en haut du menu Service.
 - 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 en forme de cadenas.

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

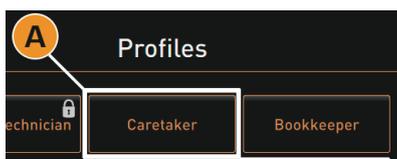
- Technicien
- Tenue de compte
- Tenue de compte réduite
- Chef de Service
- Gestionnaire qualité
- Responsable de la machine



Ill.: Fenêtre d'aperçu des profils

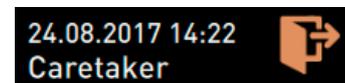
Les profils accompagnés d'un symbole en forme de cadenas sont protégés par un PIN.

Variation: Activer profil non protégé



Ill.: Profil sans PIN

- ▶ Sélectionner le profil non protégé souhaité [A], par ex. [Technicien].
 - Le menu Service s'affiche avec le profil actif « Technicien ».
 - Les fonctions disponibles dans le menu Service correspondent au profil sélectionné.

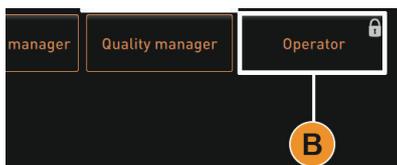


Ill.: Profil technicien activé



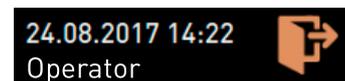
Voir le chapitre « Programmation » – « Profils » pour obtenir des informations détaillées sur les fonctions des différents profils.

Variation: Activer profil protégé



Ill.: Profil avec PIN

- La zone tactile, p. ex. profil « Opérateur », est protégée par un PIN et est marquée d'un symbole en forme de cadenas.
- ▶ Activer le 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 Service s'affiche avec le profil sélectionné.



Ill.: Profil opérateur activé



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 » – « Profils » pour obtenir des informations détaillées sur les fonctions spécifiques.

Déconnexion d'un profil



Ill.: Zone tactile Log-out

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

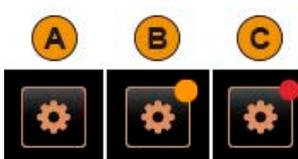


Ill.: Aucun profil n'est actif

5.6.4

Aperçu du menu Service

Zone tactile au menu Service



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

Code de couleur dans la zone tactile [Menu Service] :

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

Fonctions du menu Service

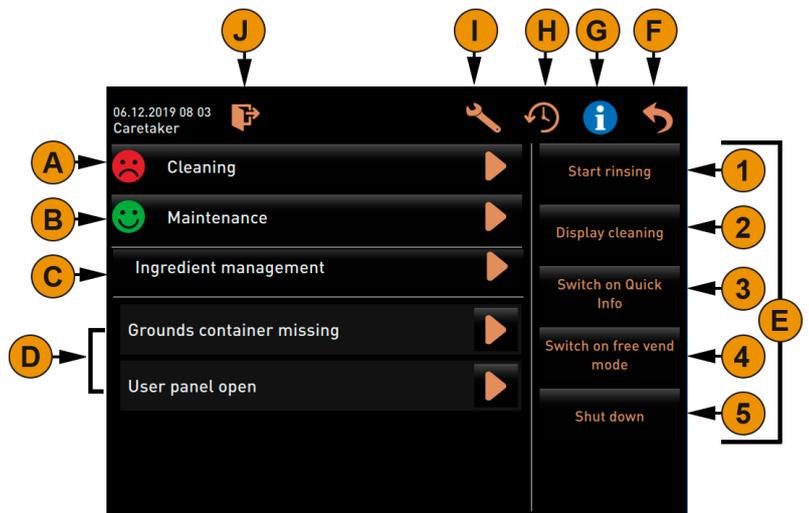


- Sélectionner la zone tactile [Menu Service] en bas à gauche sur l'interface utilisateur.

Le menu Service s'affiche.

Messages en attente :

- [A] Statut de nettoyage et zone tactile [▶] pour le début du nettoyage
- [B] Maintenances et zone tactile [▶] pour l'exécution de la maintenance
- [C] Gestion des ingrédients
- [D] Messages d'erreur en attente et demandes d'action
- [E] Zones de sélection directe
 - 1 [Démarrer rinçage]
 - 2 [Nettoyage écran tactile] (30 s)
 - 3 [Activer/désactiver la fenêtre d'info rapide]
 - 4 [Activer la vente libre] (avec système de paiement actif)
 - 5 [Mise à l'arrêt]
- [F] [Retour] permet de revenir à l'interface utilisateur
- [G] [Info] informations système avec code QR (Quick Response Code)
- [H] [Progression de la distribution des boissons] Liste des boissons distribuées
- [I] [Réglages] permet de revenir à la configuration de la machine
- [J] [Log-in/log-out] sélection, identification et connexion/déconnexion de profil.



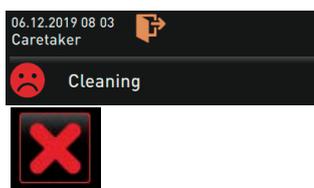
Ill.: Fenêtre « Menu Service »



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

5.6.5 Ensemble des fonctions du menu Service

Nettoyage



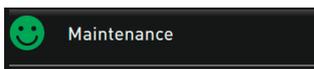
Fonction protégée par PIN (technicien, exploitant, technicien de service après-vente).

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

Maintenance



De manière générale, un [émoticône vert] informe d'un nettoyage terminé. Un [émoticône rouge] informe d'un nettoyage en attente.



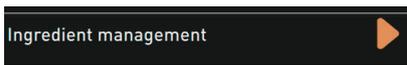
Fonction protégée par PIN (technicien, exploitant, technicien de service après-vente).

- ▶ Exécuter la maintenance affichée.
- ▶ Sélectionner la zone tactile [Maintenance].
 - Il est possible d'annuler avec la zone tactile [X].
- ▶ 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 et indique qu'il n'y a pas de maintenance en attente.

Gestion des ingrédients

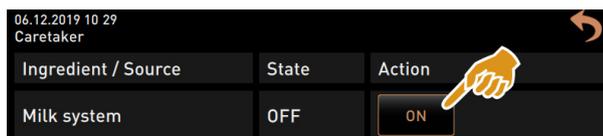


Les ingrédients disponibles tels que par ex. le système de lait peuvent être désactivés/activés dans la gestion des ingrédients.

Un changement de bouteille guidé à l'écran peut en outre être démarré dans l'ingrédient [Flavour1 - 4] [sirop 1 - 4].

Variation: Désactiver/activer un ingrédient

- ▶ Sélectionner la zone tactile [gestion des ingrédients].
 - Une fenêtre avec les ingrédients actifs s'ouvre.
- ▶ Sélectionner la zone tactile [ON/OFF] sous « Opération ».
 - L'ingrédient est désactivé/activé.
- ▶ Sélectionner la zone tactile  afin de revenir au menu Service.



Ill.: Fenêtre gestion des ingrédients



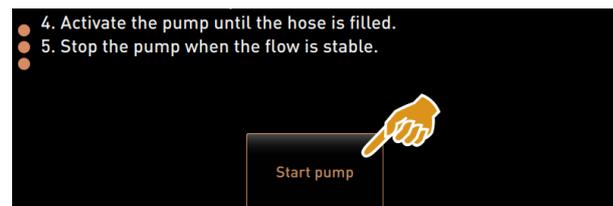
Variation: Changement de bouteille de sirop

- ▶ Sélectionner la zone tactile [gestion des ingrédients].
 - ☑ Une fenêtre avec les ingrédients actifs s'ouvre.
- ▶ Type de sirop [1 à 4], sous « Opération », sélectionner la zone tactile [Changement de bouteille].

Ingredient / Source	State	Action
Milk system	OFF	ON
Flavour 1 - No ingredient...	ON	Exchange bottle
Flavour 2 - No ingredient...	ON	Exchange bottle

Ill.: Fenêtre gestion des ingrédients

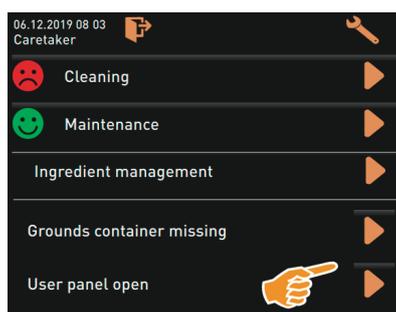
- ☑ Les étapes guidées à l'écran pour le changement de bouteille s'ouvrent dans la fenêtre séparée « Changement de bouteille ».
- ☑ Le tuyau pour sirop sélectionné précédemment est vidé.
- ▶ Retirer la fermeture à baïonnette de la bouteille vide sur Flavour Point et nettoyer minutieusement le tuyau avec l'adaptateur pour bouteille.
- ▶ Confirmer le nettoyage effectué avec la zone tactile .
- ▶ Insérer l'adaptateur pour bouteille avec le tuyau nettoyé dans la nouvelle bouteille de sirop.
- ▶ Raccorder la fermeture à baïonnette au Flavour Point.
- ▶ Sélectionner la zone tactile [Démarrer la pompe] puis [Arrêter la pompe] afin de remplir à nouveau le tuyau.



Ill.: Fenêtre gestion des ingrédients

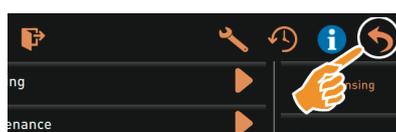
- ▶ Confirmer le remplissage du tuyau avec la zone tactile .
- ☑ La fenêtre « Changement de bouteille » est fermée, l'interface utilisateur s'affiche.

Message d'erreur/de défaut ou demande d'action



- ▶ Sélectionner le message en attente avec la zone tactile .
 - ☑ La demande en attente est affichée dans une fenêtre séparée.
 - ☑ Le message d'erreur/de défaut en attente est affiché et décrit dans une fenêtre séparée.
- ▶ Éliminer le message en attente ou effectuer l'action demandée.
 - ☑ Le message d'erreur/de défaut ou la demande d'action sont automatiquement éliminés de la liste.
 - ☑ Le technicien de service après-vente peut obtenir un aperçu des événements dans le menu principal « Informations » – « Statistique des erreurs ».

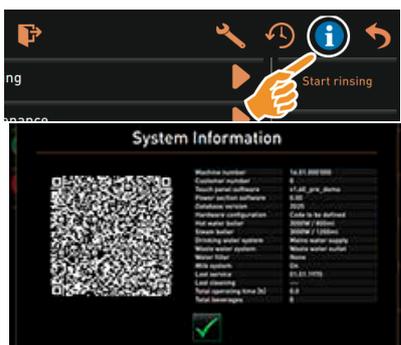
Retour vers l'interface utilisateur



La zone tactile permet de revenir à l'interface utilisateur.

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

Information système



- ▶ Sélectionner la zone tactile [i].
- ☑ Les informations système sont affichées dans une fenêtre séparée.
- ☑ De plus, un code QR est affiché avec les informations système.

Progression de la distribution des boissons



- ▶ Sélectionner la zone tactile [🕒].
- ☑ Une fenêtre contenant une liste de toutes les boissons déjà distribuées s'ouvre.
- ☑ En outre, la durée de distribution de boisson correspondante est affichée pour chaque distribution.
- ☑ Le temps de distribution seul (café) est indiqué à droite dans la liste.

Beverage dispensing history			
08.11.19 08:12	Tea	9.3s	12s
08.11.19 08:11	Mein Kaffee	30.9s	15s
08.11.19 08:10	Espresso	25.2s	12s

Le temps de distribution de café doit être compris entre 10 et 15 s pour les boissons simples et env.20 et 25 s pour les boissons doubles. Il ne s'agit toutefois que d'une valeur indicative qui peut varier en fonction de facteurs tels que la quantité de mouture, le degré de mouture, la température de l'eau et le type de café.

Réglages



Fonction protégée par PIN.

- ▶ Sélectionner la zone tactile [🔧].
- ☑ Les « Réglages » s'affichent.
- ☑ Les paramètres deviennent ainsi disponibles.

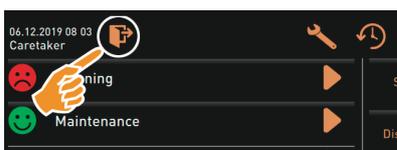


Le droit d'accès aux paramètres dépend du profil identifié.



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

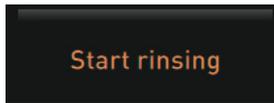
Log-in/log-out



Identification et sélection d'un profil.

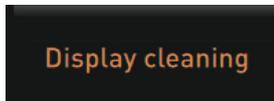
- ▶ Sélectionner la zone tactile [👤].
- ☑ La fenêtre de sélection d'un profil apparaît.

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

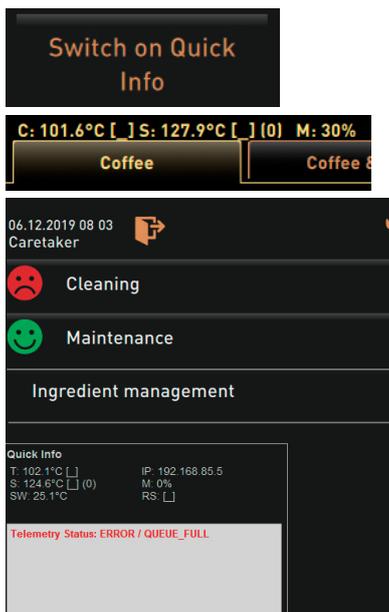
Sélection directe [Démarrer rinçage]

- ▶ Sélectionner la zone tactile [Démarrer rinçage].
 - ☑ Un rinçage chaud de tous les systèmes (système de café, système de lait ou système poudre) est effectué.
 - ☑ Il n'est pas possible d'annuler.

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

Sélection directe [Nettoyage écran tactile]

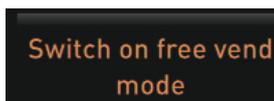
- ▶ Sélectionner la zone tactile [Nettoyage écran tactile 30 s].
 - ☑ L'écran reste insensible pendant 30 s et peut être nettoyé.

Sélection directe [Info rapide On/Off]

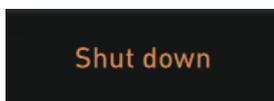
- ▶ Sélectionner la zone tactile [Activer/désactiver l'Info rapide].
 - ☑ La fenêtre d'Info rapide est affichée en haut à gauche sur l'interface utilisateur.
 - ☑ La fenêtre d'Info rapide informe sur la température de la chaudière, de l'eau chaude du café (C), de l'eau chaude du thé (T) et de la vapeur (S).
 - ☑ [SW] informe sur la température du réservoir à eau usée.
 - ☑ (M:xx%) informe sur la mémoire occupée.

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

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

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

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

Sélection directe [Mise à l'arrêt]

- ▶ Sélectionner la zone tactile [Mise à l'arrêt] [F].
 - ☑ La machine est éteinte.
 - ☑ La machine est éteinte, mais pas hors tension.
 - ☑ L'écran n'affiche rien et est inactif.

5.7 Remplissage et raccordement



Lors du remplissage, s'assurer en particulier d'avoir sélectionné max.une quantité telle que le couvercle du récipient n'entre pas en contact avec le contenu.

5.7.1 Grains de café



AVERTISSEMENT

Blessure par coupure ! Risque de blessure par les meules en rotation dans le moulin.

Ne jamais mettre les mains dans le récipient à grains quand la machine à café est allumée.



REMARQUE

Risque d'obstruction et de blocage ! Si des corps étrangers se sont introduits, cela risque d'obstruer ou de bloquer le moulin ou de détériorer le broyeur !

Ne jamais remplir 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 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.



Ill.: récipient à grains avec max.capacité de remplissage

5.7.2

Eau

Raccord d'eau fixe



REMARQUE

Conduite d'arrivée d'eau fermée ! La machine risque d'être endommagée si la pompe à eau tourne à sec.

Avant de mettre la machine en marche, s'assurer que la vanne d'alimentation principale (robinet d'eau) de la conduite d'arrivée d'eau est ouverte.

- ▶ Ouvrir 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

- ▶ Rincer le réservoir à eau potable externe tous les jours et minutieusement à l'eau fraîche.
- ▶ Nettoyer le couvercle du réservoir d'eau potable avec de l'eau fraîche.
- ▶ Remplir le réservoir à eau potable à l'eau fraîche avant de l'utiliser.
- ▶ Remettre le réservoir à eau potable en place.



Veiller 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 !

5.7.3**Poudre pour distributeur automatique (Option)****AVERTISSEMENT**

Risque d'écrasement ! Risque de blessure par les vis sans fin de dosage !

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

**REMARQUE**

Poudre pour distributeur automatique ! Risque de colmatage si des poudres non admissibles sont remplies !

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



Veiller 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.



Ill.: Récipient à poudre avec max.capacité de remplissage.



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

5.7.4 Système de lait Best Foam™(Option)



ATTENTION

Risque d'infection ! Les saletés dans la pompe à lait peuvent causer des problèmes de santé.

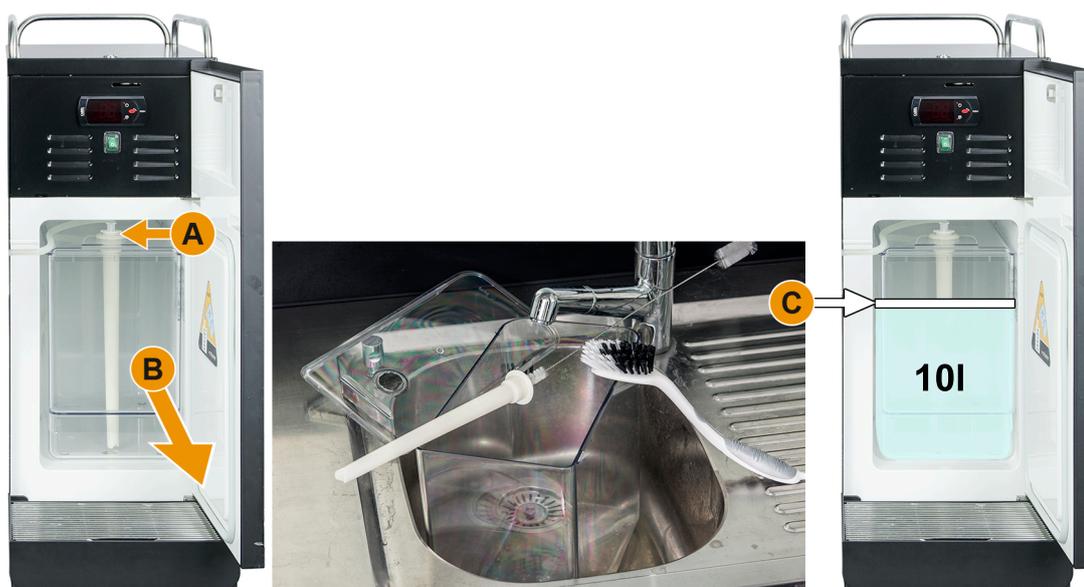
- ▶ Après l'installation, la mise en service ou une remise en service, il est obligatoire d'exécuter un nettoyage.
- ▶ Lancer un programme de nettoyage guidé à l'écran avant la première distribution de boissons.



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 respecter la quantité max. [C] de 10 l.
 - Le lait ne touche pas le couvercle.
- ▶ Fermer le récipient à lait avec le couvercle et le 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.



Ill.: Remplir 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

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

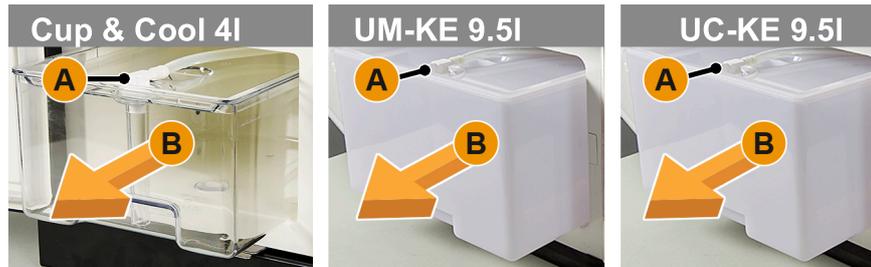
Toujours utiliser du lait réfrigéré d'une température de 3 à 5 °C pour faire l'appoint en lait.

- ▶ 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 respecter la quantité de remplissage max.

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 le 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.



Ill.: Rajouter du lait Options disponibles



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 ».

5.7.5

Remplir Flavour Point (module de sirop) ou changement de bouteille(Option)

- ▶ Raccorder des bouteilles de sirop (max. 4 bouteilles) au Flavour Point.
- ▶ Retirer le couvercle de la bouteille et entraîner les bouchons [A] avec le tuyau [B].
- ▶ Enfoncer fermement le bouchon [A] dans la bouteille.
- ▶ Remettre l'adaptateur [C] dans Flavour Point et arrêter la fermeture à baïonnette en effectuant une rotation vers la droite.
- ▶ Répéter les étapes susmentionnées pour toutes les bouteilles de sirop



Ill.: Remplissage ou changement de bouteille Flavour Point



Une fois les bouteilles de sirop raccordées, il est nécessaire de remplir le tuyau pour sirop. La routine « gestion des ingrédients » sert à cela.



Voir également le chapitre « Commande » – « Fenêtre principale de l'écran tactile » – « Ensemble des fonctions du menu Service » – « Gestion des ingrédients ».

5.8 Positionner la sortie des boissons et les tasses



La SBRHA (sortie des boissons à réglage en hauteur automatique) s'ajuste automatiquement à la bonne hauteur de sortie, en fonction de la boisson sélectionnée au préalable.



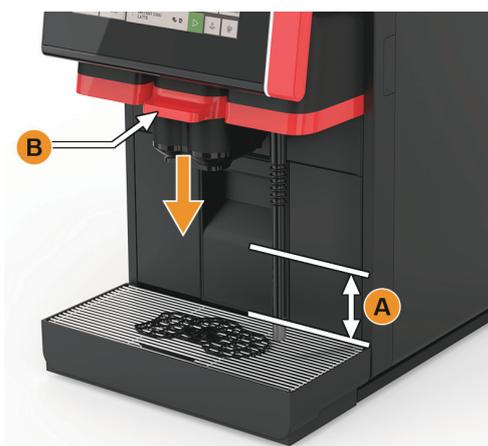
Ill.: Sortie des boissons manuelle avec possibilité de prise en main [A].



Ill.: Sortie automatique des boissons « SBRHA » sans possibilité de prise en main.

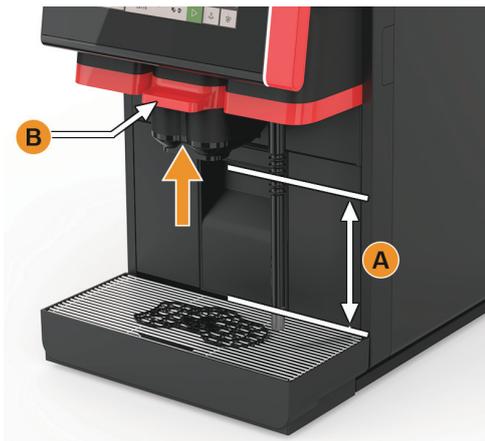
5.8.1 Positionner la sortie des boissons (avec la sortie des boissons manuelle)

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



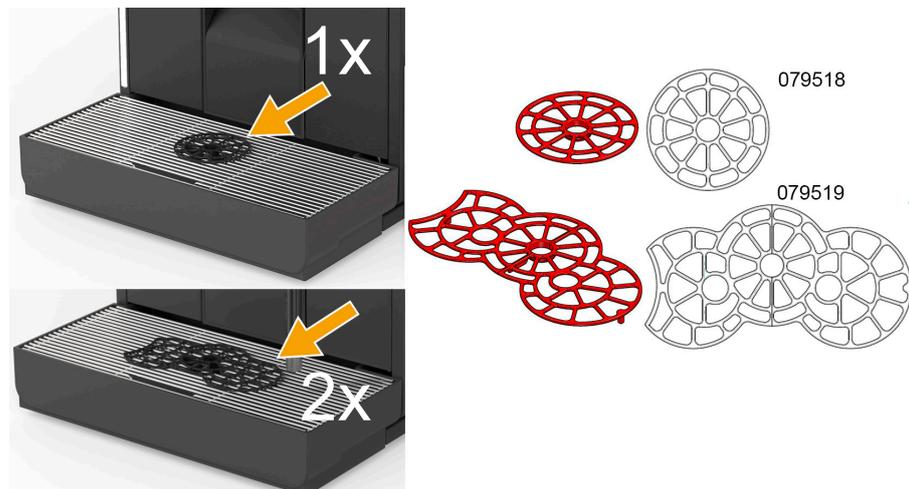
- ▶ Déplacer la sortie des boissons au niveau de la poignée [B] tout en haut.
- ▶ Déplacer la sortie des boissons au niveau de la poignée [B] jusqu'à la tasse ou le verre.

5.8.2 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 (option) pour la distribution de boissons uniques
- 2e aide au positionnement (standard) pour la distribution de boissons doubles



Ill.: Numéros de référence pour les aides au positionnement de tasses

L'aide au positionnement peut être fixée à la grille porte-tasses.

- ▶ Fixer l'aide au positionnement à la grille porte-tasses.
 - 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



Ill.: Position boisson unique

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

Boissons doubles



Ill.: Positions des boissons doubles

- Placer les tasses ou les verres sur les positions [A] et [B].

Option: Distribution externe d'eau chaude



Ill.: Position de la distribution d'eau chaude à gauche

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

L'eau chaude ou la distribution de vapeur sont spécifiques au client et peuvent être disponibles à gauche et à droite !

Option: Distribution de vapeur

Ill.: Position de la distribution de vapeur à droite

- Placer un petit pot sous la lance à vapeur sur la position [A].
L'eau chaude ou la distribution de vapeur sont spécifiques au client et peuvent être disponibles à gauche et à droite !



Voir également le chapitre « Description de produits » – « Étendue de la livraison » sous « Généralités accessoires » – « Aide positionnement d. tasses ».

5.9 Sélection de boisson**5.9.1 Aperçu de la sélection de boissons****ATTENTION**

Risque d'infection ! Les saletés dans la pompe à lait 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 dépendent 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.

**REMARQUE**

Restrictions sans raccord d'eau fixe ! Les machines avec réservoir à eau potable externe sont limitées en termes de sélection de boissons.

Les boissons refroidies ne sont pas possibles avec un réservoir à eau potable externe !
Les boissons à base de poudre sont **toujours** distribuées chaudes avec un réservoir d'eau potable externe. Indépendamment de la température réglée.



Une sélection de boisson peut être interrompue automatiquement après une inactivité de 5 à 40 s. L'interface utilisateur pour la sélection d'une nouvelle boisson s'affiche. Le technicien de service après-vente peut ajuster la période dans les réglages « Configuration » – « Mode de fonctionnement » – « Réinitialiser la sélection de temporisation ».

Les interfaces de fonctionnement [mode clients], [mode personnel] et [mode utilisateur racine] disposent de différentes fonctions et de différents messages de défaut. Les fonctions et affichages qui sont activés dans les réglages standard sont visibles dans le tableau suivant.

Mode de fonctionnement	Mode clients	Mode personnel	Mode utilisateur racine
Affichage du mode de notification	simple	spécifique	spécifique
Touche double visible	0	MARCHE	0
Touche DECAF visible	0	MARCHE	0
Touche « Barista » visible	0	0	MARCHE
Touche Taille de tasse visible	0	0	0
Symboles de boisson visibles	MARCHE	MARCHE	MARCHE
Jeu d'icônes	Tasses en papier	Valeur par défaut	Tasses en papier
Économiseur d'écran	MARCHE	0	MARCHE
Cartes de menu	Personnalisé	Personnalisé	Personnalisé
Activer la présélection des boissons	0	MARCHE	0
Activer la présélection via l'écran tactile	0	MARCHE	0
Nombre de positions dans la présélection	0	0 – 8 [8]	0
Activer la présélection via le clavier externe	0	0	0
Présélection des boissons section à gauche	0	MARCHE	0
Présélection des boissons section à droite	0	MARCHE	0
Touche de rinçage de chauffe visible	0	0	0
Touche maintenance visible	MARCHE	MARCHE	MARCHE
Afficher sélection de groupe	0	0	0
Modification séquentielle de boisson	MARCHE	0	0
Afficher « Placer tasse »	0	0	MARCHE
Afficher « Progression »	MARCHE	0	MARCHE
Afficher « Boisson prête »	MARCHE	0	0
Afficher interruption boisson prête	0,5 – 60 [3 s]	0,5 – 60 [3 s]	0,5 – 60 [3 s]
Accès Menu service	PIN	PIN	PIN

Légende :

0	Valeur par défaut > inactive > L'activation est impossible
0	Valeur par défaut > inactive > L'activation est quand même possible
MARCHE	Valeur par défaut > active > La désactivation est possible
MARCHE	Valeur par défaut > active > La désactivation est impossible

5.9.2 Étapes à suivre pour la sélection de boissons

Naviguer vers la carte du menu

- La machine est prête au fonctionnement.

Séquences des étapes	Objectif	Mode clients	Mode personnel	Mode utilisateur racine
0	Vue de l'interface utilisateur			
1	Naviguer vers la carte du menu avec la touche de boisson souhaitée	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Parcourir les touches de boisson avec la zone tactile [A] [< / >]. <input checked="" type="checkbox"/> La touche de boisson souhaitée est active et s'affiche. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Sélectionner directement le registre (carte du menu) avec la zone tactile [A]. <input checked="" type="checkbox"/> Les touches de boisson sauvegardées et actives s'affichent. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Parcourir les touches de boisson avec la zone tactile [A] [< / >]. <input checked="" type="checkbox"/> La touche de boisson souhaitée est active et s'affiche.

Présélection des options de boisson

- L'interface utilisateur « Mode personnel » est active.

Séquences des étapes	Objectif	Mode clients	Mode personnel	Mode utilisateur racine
2	Vue de l'interface utilisateur			
	Présélection de boisson	<i>Une présélection de boisson n'est pas disponible.</i>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Définir la présélection de boisson avec par ex. la zone tactile [C] (intensité du café). <input checked="" type="checkbox"/> Toutes les boissons s'affichent avec la présélection correspondante. <p>Présélection possible :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Double distribution de boisson • Café décaféiné • Intensité du café (Barista) 	<i>Une présélection de boisson n'est pas disponible.</i>

Sélectionner la touche de boisson

- La carte du menu contient des boissons configurées.
- La présélection contient des boissons configurées.

Séquences des étapes	Objectif	Mode clients	Mode personnel	Mode utilisateur racine
3	Touche de boisson			
	Activer la touche de boisson	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Effleurer la touche de boisson souhaitée [B]. <input checked="" type="checkbox"/> Une fenêtre s'ouvre pour d'autres options de boisson. 		

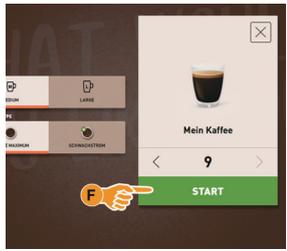
Modification de boisson

- La touche de boisson sélectionnée auparavant contient le symbole [].

Séquences des étapes	Objectif	Mode clients	Mode personnel	Mode utilisateur racine
4	Modifications de boisson			
	Définir la modification de boisson souhaitée	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Effleurer la modification souhaitée [D]. <input checked="" type="checkbox"/> La modification activée s'affiche. <input checked="" type="checkbox"/> D'autres modifications s'affichent pour sélection. ▶ Sélectionner d'autres modifications. <p><i>Sélection séquentielle des modifications de boisson.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Effleurer les modifications souhaitées [D]. ▶ Régler la distribution multiple [E] [2-9]. <input checked="" type="checkbox"/> La modification activée s'active. <p><i>Sélection directe des modifications de boisson.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Effleurer la modification souhaitée [D]. <input checked="" type="checkbox"/> La modification activée s'active. <input checked="" type="checkbox"/> Les modifications contenues s'affichent en haut [D1]. <p><i>Sélection directe des modifications de boisson.</i></p>

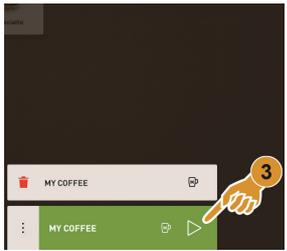
Démarrer la distribution

- La modification de la boisson est achevée et la boisson est prête à être distribuée.

Séquences des étapes	Objectif	Mode clients	Mode personnel	Mode utilisateur racine
5	Boisson prête à être distribuée			
	Démarrer la distribution	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Sélectionner la zone tactile [F] [START]. <ul style="list-style-type: none"> ☑ Une demande de placement de tasse s'affiche. ▶ Sélectionner la zone tactile [F] [START]. <ul style="list-style-type: none"> ☑ La distribution des boissons démarre. <p><i>La demande de placement de tasse peut être activée en mode de fonctionnement.</i></p>		

Aperçu de la distribution multiple (mode personnel)

- Une présélection de boissons a été activée avant (max.2-9 boissons)

Séquences des étapes	Objectif	Mode personnel
5a	Distribution multiple en « mode personnel »	  
	Retirer et confirmer les boissons	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Sélectionner la zone tactile [1] avec 3 points. <ul style="list-style-type: none"> ☑ Toutes les boissons présélectionnées [2] sont listées ☑ Une distribution des boissons terminée s'affiche en vert. ▶ Retirer la tasse ou le gobelet de la sortie des boissons. ▶ Sélectionner la zone tactile verte [>]. <ul style="list-style-type: none"> ☑ La première distribution des boissons est confirmée. ☑ La distribution de la prochaine boisson de la liste démarre. ▶ Répéter l'étape [3] pour les autres boissons. <p><i>Une présélection de plusieurs boissons est disponible exclusivement en « mode personnel ».</i></p>

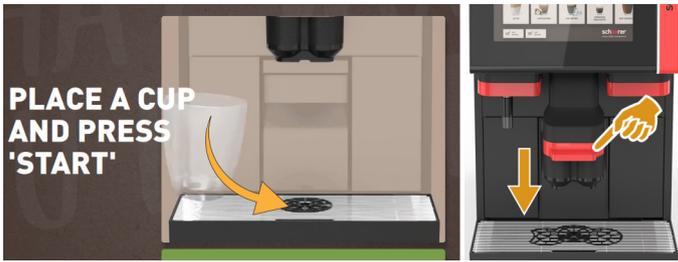
Paiement

- Un système de décompte est activé et la boisson contient un prix de boisson.

Séquences des étapes	Objectif	Mode clients	Mode personnel	Mode utilisateur racine
5b	Paiement			
	Sélectionner le moyen de paiement et payer	<p><i>L'animation du placement de tasse/gobelet s'affiche sur l'écran.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sélectionner la zone tactile [1] [Payer]. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> La fenêtre s'affiche avec les moyens de paiement disponibles. <input checked="" type="checkbox"/> Les systèmes d'échange de monnaie indiquent [3] s'il n'est plus possible de rendre la monnaie. ▶ Sélectionner le moyen de paiement disponible et souhaité [2]. ▶ Confirmer et terminer le processus de paiement. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> La distribution des boissons démarre. 		

Placer la tasse/le gobelet

- La fonction « placement de tasse » est activée en mode de fonctionnement.

Séquences des étapes	Objectif	Mode clients	Mode personnel	Mode utilisateur racine
5c	Représentation du placement de tasse			
		<p><i>L'animation du placement de tasse/gobelet s'affiche sur l'écran.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Placer une tasse ou un gobelet sous la sortie des boissons. ▶ Tirer la sortie des boissons pour qu'elle soit au-dessus de la tasse/du gobelet (sortie des boissons manuelle) 		

Afficher la progression

- La distribution des boissons a démarré.

Séquences des étapes	Objectif	Mode clients	Mode personnel	Mode utilisateur racine
6	Progression de la distribution des boissons Arrêt de la distribution			
	Arrêter la distribution des boissons	<p>La progression [G] s'affiche sous forme de barre verte dans un demi-cercle à 180°.</p> <ul style="list-style-type: none"> ► Sélectionner la zone tactile [G1] [Arrêt]. <input checked="" type="checkbox"/> La distribution est interrompue. <p><i>L'indicateur de progression peut être activé en mode de fonctionnement.</i></p>	<p>La progression [G] s'affiche sous forme de barre verte.</p> <ul style="list-style-type: none"> ► Sélectionner la zone tactile rouge [G1] [X]. <input checked="" type="checkbox"/> La distribution est interrompue. <p><i>L'indicateur de progression avec une barre 180° peut être activé en mode de fonctionnement.</i></p>	<p>La progression [G] s'affiche sous forme de barre verte dans un demi-cercle à 180°.</p> <ul style="list-style-type: none"> ► Sélectionner la zone tactile [G1] [Arrêt]. <input checked="" type="checkbox"/> La distribution est interrompue. <p><i>L'indicateur de progression peut être activé en mode de fonctionnement.</i></p>

Message d'achèvement

- La fonction « afficher boisson prête » est activée en mode de fonctionnement.

Séquences des étapes	Objectif	Mode clients	Mode personnel	Mode utilisateur racine
7	Représentation de la distribution des boissons terminée			
		<ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> La distribution des boissons est terminée. <input checked="" type="checkbox"/> L'affichage s'éteint automatiquement et permet de revenir à l'interface utilisateur. ► Retirer la tasse ou le gobelet du bac collecteur. <p><i>L'indicateur est masqué en fonction de la durée réglée.</i></p>		

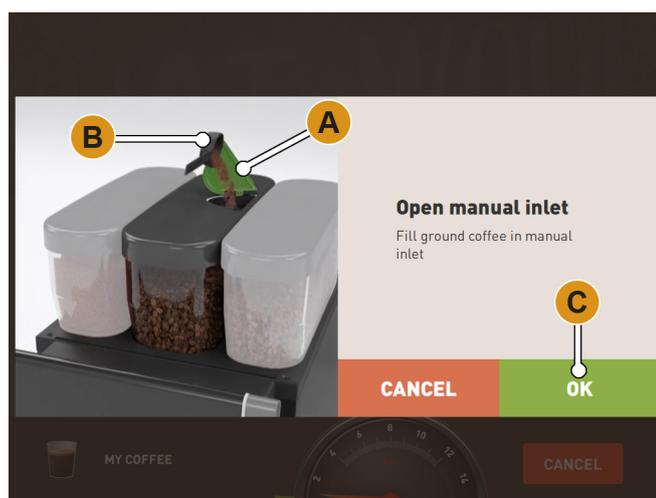
5.9.3 Boisson à base de café avec réceptacle d'insertion manuelle

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 réceptacle d'insertion manuelle.
- ▶ Ajouter 1 portion de café moulu avec une mesurette [B] (voir livraison) dans l'ouverture du réceptacle d'insertion manuelle.
- ▶ Confirmer l'ajout de café moulu dans l'interface utilisateur avec la zone [C].
 - La distribution des boissons démarre.

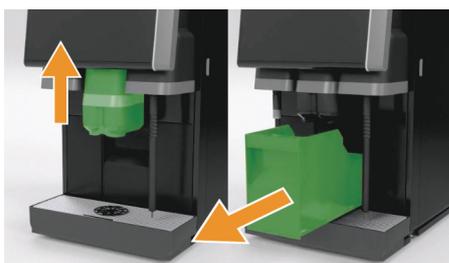


Ill.: Demande remplir de café moulu.

5.10 Vidage

5.10.1 Bac à marc

Bac à marc standard



- ▶ Déplacer la sortie des boissons, même sans « SBRHA », vers le haut jusqu'à la butée.
- ▶ Retirer 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.

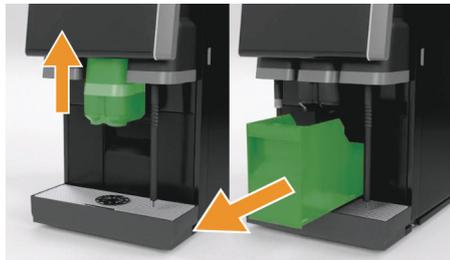


Le bac à marc contient env. 60-70 galettes de café. L'invitation à vider le bac à marc apparaît sur l'interface utilisateur lorsque le nombre a été atteint.

Bac à marc sous comptoir (Option)**REMARQUE**

Débordement possible ! L'équipement proposé en option avec bac à marc sous comptoir n'est pas surveillé. Il existe un risque de débordement. Les boissons ne peuvent être sélectionnées sans le bac à marc sous comptoir pendant une vidange.

- ▶ Contrôler plus fréquemment le bac à marc si la machine est utilisée davantage.
- ▶ Vérifier qu'il n'y a pas de boisson distribuée pendant la vidange du bac à marc sous comptoir.



- ▶ Déplacer la sortie des boissons, même sans « SBRHA », vers le haut jusqu'à la butée.
- ▶ 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 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.

5.10.2**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**

Guidage correct du tuyau des eaux usées ! Une pose non conforme du tuyau pour les eaux usées peut engendrer des odeurs.

- ▶ Guider directement le tuyau pour les eaux usées de la machine vers 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 sur l'écoulement 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 le chapitre « Installation et mise en service » – « Raccordement de l'eau/écoulement de l'eau » – « Conditions ».

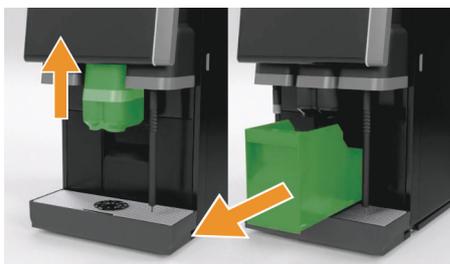
Réservoir à eau usée externe(Option)



REMARQUE

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

- ▶ Contrôler le bon fonctionnement mécanique du flotteur, pour la surveillance de niveau, lors de chaque vidange.
- ▶ Avant de retirer le réservoir à eau usée, veiller à ce qu'il ne puisse y avoir de distribution des boissons.



- ▶ Déplacer la sortie des boissons, même sans « SBRHA », vers le haut jusqu'à la butée.
- ▶ Retirer le bac à marc de la machine par l'avant par mesure de sécurité.
 - 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.
- ▶ Nettoyer soigneusement le réservoir à eau usée avec un nettoyant ménager et le rincer 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.

5.11 Conditions de transport



ATTENTION

Risque d'accident ! Tout transport inadéquat de la machine à café peut causer des blessures.

Respecter les règles générales en matière de santé et de sécurité, conformément aux réglementations locales.

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



REMARQUE

Recommandations en matière de transport ! 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, respecter les points suivants :

- ▶ Si vous changez la machine d'emplacement, le chariot ne doit pas être poussé, mais tiré pour des raisons de sécurité
- ▶ Tirer uniquement le chariot, jamais 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 du manuel d'utilisation.

5.12 Mise à l'arrêt

5.12.1 Fin de l'utilisation

Mode veille



! DANGER



Risque d'électrocution ! En mode veille, la machine reste sous tension.

- ▶ Ne pas retirer l'enveloppe de la machine.
- ▶ Toujours débrancher la machine avant d'effectuer des travaux de réparation.

- ▶ Démarrer le nettoyage de la machine [A] dans le menu Service 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.



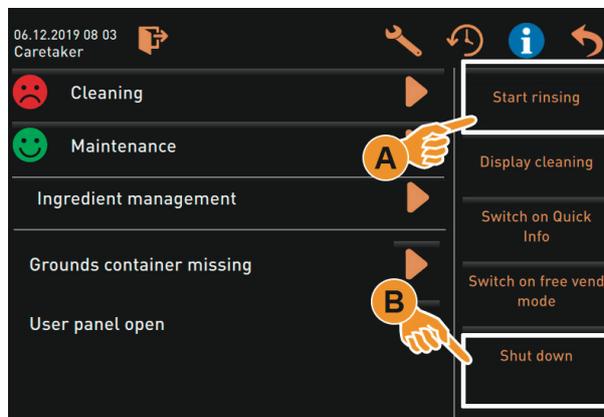
Voir le chapitre « Nettoyage » pour obtenir des informations détaillées.



Après le nettoyage automatique, la machine peut être éteinte directement par le biais du programme de nettoyage.

Variation: Éteindre à l'aide de l'écran tactile

- ▶ Sélectionner la zone tactile [Mise à l'arrêt] [B] dans le menu Service.
 - La machine est arrêtée.
 - L'écran n'affiche rien.
 - La machine est en mode veille.



Variation: 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 ».

**! DANGER**

Risque d'électrocution ! Même lorsque la machine est éteinte, des composants sous tension sont toujours présents à l'intérieur de la machine.

- ▶ Ne pas retirer l'enveloppe de la machine.
- ▶ Toujours débrancher la machine avant d'effectuer des travaux de réparation.



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

5.12.2 Périodes d'arrêt prolongées (à partir de 1 semaine)



En cas d'arrêt prolongé, par ex. lors des congés de l'entreprise, la machine à café et les autres appareils associés doivent être mis hors service.

- ▶ Effectuer 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 !

**REMARQUE**

Températures inférieures à 0°C ! Les chaudières peuvent être détériorées par la dilatation de l'eau gelée.

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

- ▶ Contacter le partenaire de service après-vente.



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

5.12.3 Éteindre les appareils complémentaires

**REMARQUE**

Entretien après la fin de l'utilisation ! 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 dans lesquels passe le lait, un nettoyage quotidien de la machine est indispensable.

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 dans les appareils complémentaires dans lesquels passe 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 secteur en débranchant la fiche secteur 230 V AC.
 - 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
Nettoyage automatique				
X				Rinçage automatique (si programmé)
X		X		Rinçage chaud
X		X		Rinçage du tuyau à lait
Programme de nettoyage				
X		X	X	0 Nettoyage du système du lait
X		X	X	Nettoyage du système de café
		X		0 Flavour Point (système de sirop)
X		X		0 Rincer le gobelet du mélangeur via le nettoyage manuel
X	X			0 Rinçage de la chaudière vapeur
Nettoyages manuels				
X				Vider et nettoyer le bac à marc
X				Chambre d'infusion
X				Nettoyer le bac collecteur et la grille de l'égouttoir
X				0 Rincer le récipient à lait
X				0 Unité frigorifique intérieur
X				Nettoyer l'écran tactile
X		X		0 Lance à vapeur
X				0 Rincer le réservoir à eau potable externe
X				0 Rincer le réservoir à eau usée externe
				0 Nettoyer les appareils complémentaires
	X	X		Nettoyer le récipient à grains
		X		Partie inférieure sortie des boissons
		X		0 Rincer le récipient à poudre
		X		0 Dégivrer l'unité frigorifique
		X		Nettoyer les surfaces extérieures de la machine à café
		X		0 Surfaces extérieures de l'unité frigorifique

Légende intervalles de nettoyage

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 suivants sont accessibles au technicien de service après-vente pour configuration :

- Plan de nettoyage avec le préréglage « Schaerer Default » (standard).
- Plan de nettoyage avec le préréglage « Manuel ».



REMARQUE

Respect du concept de nettoyage HACCP ! Les intervalles de nettoyage indiqués dans ce chapitre correspondent au plan de nettoyage « Schaerer Default ». Ces réglages satisfont aux exigences pour le concept de nettoyage HACCP.

Tous les ajustements manuels effectués par le technicien de service après-vente dans le plan de nettoyage « Manuel » doivent satisfaire aux exigences du concept de nettoyage HACCP.

Si le niveau de nettoyage est réglé sur « Aucun », l'exploitant a la responsabilité d'effectuer les nettoyages obligatoires.



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



Les informations s'affichant sur l'écran concernant les nettoyages effectués ou à effectuer sont différentes en fonction de 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 »



Pour le plan de nettoyage « SchaererDefault », la plupart des réglages sont prédéfinis et ne peuvent pas être modifiés, même par le technicien de service après-vente. En cas d'ajustement, le moment du démarrage et le niveau de nettoyage sont actualisés simultanément pour tous les jours de la semaine.

Le moment des nettoyages est réglé par le technicien de service après-vente comme étant un réglage de temps général [B] pour chaque jour de la semaine :

[A] Sélection du niveau de nettoyage, voir à ce sujet « Niveau de nettoyage » ci-dessous.

[B] Heure du nettoyage (point de démarrage optimal)

[C] * Jour de nettoyage

[D] * Niveau de nettoyage actif, voir à ce sujet « Niveau de nettoyage » ci-dessous.

[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 activé/désactivé

[I] * Configuration du plan de nettoyage



Ill.: Plan de nettoyage « SchaererDefault »

- * Dans un plan de nettoyage doté du préréglage « SchaererDefault », il n'est pas possible d'effectuer des réglages.



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

6.2.2 Plan de nettoyage « Manuel »



Pour le plan de nettoyage « Manuel », tous les réglages disponibles peuvent être configurés par le technicien de 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
- Système qui doit être nettoyé (système poudre ou rinçage de la chaudière vapeur)
- Suppression ou ajout de jours de nettoyage
- Réglage de l'intervalle avant/après un nettoyage



REMARQUE

Contraintes ! Le système de café ou un système poudre en option peuvent être activés séparément, indépendamment des autres systèmes.

Un nettoyage du système de lait active aussi automatiquement le système de café.
Un rinçage de la chaudière vapeur active automatiquement le système de café, ainsi que le système de lait en option, le cas échéant.

6.3 Niveaux de nettoyage



Le plan de nettoyage permet de régler les niveaux de nettoyage. Le plan de nettoyage est accessible au technicien du service après-vente.

Le pré-réglage d'un « niveau de nettoyage » permet de paramétrer les notifications suivantes pour les nettoyages configurés :

- [Aucune]
- [Demande]
- [Obligation]

Variation: [Pas de] demande de nettoyage



Le réglage « Aucune » permet de n'indiquer aucune information concernant les nettoyages en attente. L'exploitant a la responsabilité des modalités temporelles et de l'exécution des nettoyages obligatoires.

- 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 Service ne devient jamais rouge.
 - Les nettoyages sont démarrés manuellement dans le « Menu Service ».
- Démarrer le nettoyage manuellement dans le menu Service à l'aide de la zone tactile  [C].



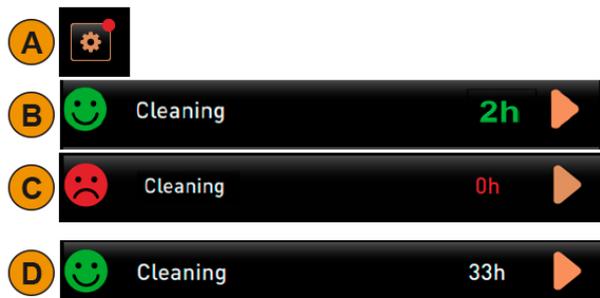
Ill.: Niveau de nettoyage [Aucun]

Variation: avec [Demande]



Le réglage « Demande » permet d'afficher sur l'écran les informations concernant les nettoyages en attente. L'exploitant est informé à tout moment des nettoyages en attente et des nettoyages effectués.

- Si une demande de nettoyage est réglée sur [Demande], les fonctions et informations suivantes sont présentes :
- [A] Un marquage rouge s'affiche dans le champ « Menu Service »
 - [B] Le champ « Nettoyage » dans le « Menu Service » avec un smiley vert indique le prochain nettoyage en attente en [h].
 - [C] Le champ doté d'un smiley rouge indique un nettoyage en attente depuis [1 - 4 h] en [h].
- Démarrer le nettoyage manuellement dans le menu Service à l'aide de la zone tactile  [C].
- Une fois le nettoyage effectué, le prochain nettoyage prévu [D] est indiqué en [h].



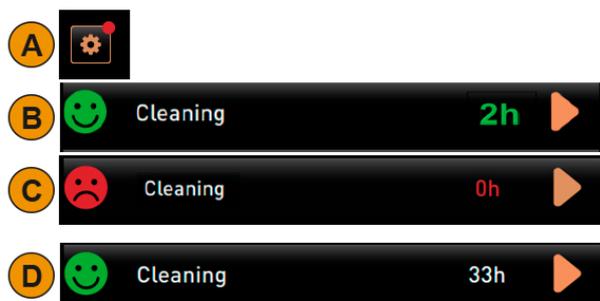
Ill.: Niveau de nettoyage [Demande]

Variation: Avec [Obligation]



Le réglage « Obligation » permet d'afficher sur l'écran les informations concernant les nettoyages à effectuer. Si ce nettoyage à effectuer n'a pas lieu dans l'intervalle configuré de [0-4 h], un nettoyage forcé est exécuté. La machine à café ne peut plus distribuer de boissons.

- Si une demande de nettoyage est réglée sur [Obligation], les fonctions et informations suivantes sont présentes :
- [A] Un marquage rouge s'affiche dans le champ « Menu Service »
 - [B] Le champ « Nettoyage » doté d'un smiley vert indique le prochain nettoyage en attente en [h].
 - [C] Le champ doté d'un smiley rouge indique un nettoyage en attente depuis [1 - 4 h] en [h].
- Le nettoyage prévu [B] n'a pas été effectué.
 - Le nettoyage à effectuer [C] n'a pas été effectué dans l'intervalle affiché de [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 Service à l'aide de la zone tactile  [C].
- Une fois le nettoyage effectué, le prochain nettoyage prévu [D] est indiqué en [h].
 - La machine à café est à nouveau opérationnelle.



Ill.: Niveau de nettoyage [demande]/[obligatoire]

6.4 Demande de nettoyage



Les demandes de nettoyage se font en fonction du préréglage « Niveau de nettoyage » et peuvent être réglées par le technicien de service après-vente.



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

Options de réglage pour une demande de nettoyage

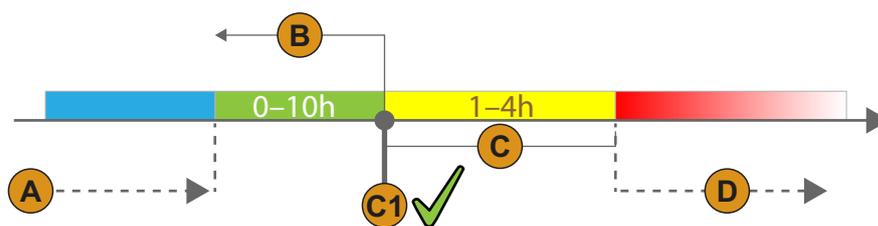


Dans le plan de nettoyage « SchaeererDefault », le créneau horaire [avant le nettoyage] [B] et le créneau horaire [après le nettoyage] [C] ne peuvent pas être modifiés.

Créneau horaire	Affichage sur le visuel	Réglage de paramètre (Technicien de service après-vente)	
A)	Les nettoyages effectués dans ce créneau horaire sont ignorés.	Les demandes de nettoyage restent inchangées après un nettoyage.	En fonction du réglage du temps [B].
B)	Les nettoyages effectués dans ce créneau horaire sont précoces et ne correspondent pas au programme optimal. Malgré tout, ces nettoyages sont reconnus comme ayant été effectués.	La demande de nettoyage est réinitialisée après un nettoyage. Le prochain nettoyage en attente dans le plan de nettoyage est affiché en [h] dans le menu Service.	**Système > Nettoyage > Adapter le plan de nettoyage > [icône] > [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 > Adapter le plan de nettoyage > [icône] > [Créneau horaire après le nettoyage] [C] Réglage (1 – 4 h) possible
C1)	Démarrage d'un nettoyage optimal selon le programme	Affichage du temps restant avant le moment optimal du démarrage dans le menu Service.	*Système > Nettoyage > Adapter le plan de nettoyage > [heure] [C1] **Système > Nettoyage > Adapter le plan de nettoyage > [icône] > [C1] heure Réglage (00.00 – 23.00) possible
D)	Créneau horaire pour le nettoyage obligatoire. Les nettoyages non effectués ne peuvent plus être reportés. La machine à café n'est plus opérationnelle. Un nettoyage est impérativement nécessaire.	L'écran indique qu'il n'est plus possible de distribuer des boissons. Un nettoyage de la machine à café est impérativement nécessaire.	*Système > Nettoyage > Adapter le plan de nettoyage > Niveau de nettoyage **Système > Nettoyage > Ajuster le plan de nettoyage > [icône] > Niveau de nettoyage La sélection [Obligation] est active. Le nettoyage obligatoire se fait après l'écoulement du créneau horaire [C].

* Réglages dans le plan de nettoyage « SchaererDefault ».

** Réglages dans le plan de nettoyage « Manuel ».



Ill.: Axe du temps avec créneau horaire des nettoyages

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



Risque d'empoisonnement ! Les produits de nettoyage peuvent causer un empoisonnement en cas d'utilisation inappropriée.

- ▶ Utiliser exclusivement des produits de nettoyage recommandés par Schaefer.
- ▶ 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.
- ▶ Ne pas verser de produit de nettoyage dans les récipients à lait, toujours utiliser des récipients de nettoyage.



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



REMARQUE



Produit de nettoyage conseillé ! Les produits de nettoyage inappropriés risquent d'endommager la machine.

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

6.6.1 Pastille de nettoyage (système de café)

« Coffeepure tabs »



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
Utilisation	Invitation à insérer la pastille pendant le nettoyage guidé à l'écran

6.6.2 Poudre de nettoyage pour le système de lait « Milkpure powder Box »

« Milkpure powder Box »



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 une fois par jour un sachet de 10 g.
Répartition du sachet de nettoyage :
• 4x) Alcalin = vert = Cleaner 1
• 1x) Acide = rouge = Cleaner 2
Les nettoyages quotidiens doivent, dans l'idéal, être effectués à un intervalle de 4x avec « Cleaner-1 » et de 1x avec « Cleaner-2 ».

Utilisation

Invitation à ajouter de la poudre de nettoyage pendant le nettoyage guidé à l'écran

6.6.3 Commande du produit de nettoyage

« Milkpure powder Box » & « Coffeepure tab »



Commande de set

- 2x « Milkpure powder »
- 1x « Coffeepure powder »

Numéro de référence : 075350
Le set contient du produit de nettoyage pour 100 nettoyages quotidiens.

6.7 Intervalles de rinçage



ATTENTION

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

Ne pas placer ses mains sous la sortie des boissons pendant un rinçage de la machine. Orienter la lance à vapeur en option vers le bac collecteur. Les rinçages configurés sont démarrés automatiquement. La sortie des boissons doit donc toujours rester dégagée.

6.7.1 Rinçages au démarrage et à l'arrêt automatiques

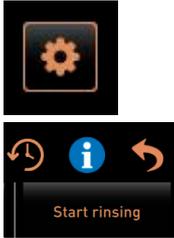


Le rinçage au démarrage et d'arrêt automatique est standard et ne peut pas être désactivé.

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 > Émulsionneur de lait BestFoam (option)
- 4 Rinçage > Système de lait (option)
- 5 Rinçage > Système poudre (option)

6.7.2 Rinçages manuels (menu Service)



Les rinçages suivants peuvent être déclenchés manuellement dans le menu Service à tout moment :

- ▶ Sélectionner le champ [Menu Service] en bas à gauche sur l'interface utilisateur.
 - Le « Menu Service » s'affiche.
- ▶ Sélectionner la zone tactile [Démarrer rinçage].
 - Le système est rincé dans le même ordre que pour le rinçage automatique au démarrage et à l'arrêt.

Voir également le chapitre « Nettoyage » – « Intervalles de rinçage » – « Rinçage au démarrage et à l'arrêt automatique ».

6.7.3 Rinçages configurés

Les rinçages temporellement configurables peuvent être configurés par le technicien de service après-vente :

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



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

6.8 Avant chaque remplissage

6.8.1 Réservoir d'eau potable externe (Option)



AVERTISSEMENT

Risque d'infection ! 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 à 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.
- ▶ Déposer 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 pastille]
- Schaerer > Poudre de nettoyage (Milkpure powder) du système de lait [1x sachet]
- Schaerer > Récipient de nettoyage (système de lait) [1x récipient bleu]
- 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)
- Avec l'équipement système poudre, l'accès derrière le panneau de sélection est nécessaire. Tenir à disposition la clé du panneau de sélection verrouillable en option ou ouvrir préalablement la serrure.



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 être réglée par le technicien du service après-vente dans le plan de nettoyage.

Démarrer le programme de nettoyage



AVERTISSEMENT



Risque d'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

Risque de brûlure ! Du liquide brûlant est distribué pendant le programme de nettoyage.

- ▶ Ne jamais mettre les mains sous les sorties pendant le nettoyage, risque de brûlure.
- ▶ Retirer la grille égouttoir avant de commencer un nettoyage.



REMARQUE

Risque d'inondation ! Un écoulement des eaux usées bouché entraîne le débordement du bac collecteur.

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

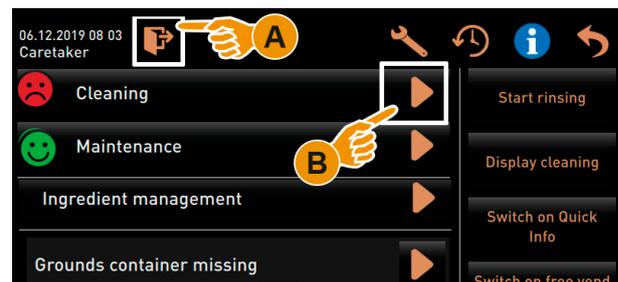


Le programme de nettoyage peut être annulé à tout moment. La machine n'est pas prête à l'emploi après un nettoyage annulé. Le programme de nettoyage doit être terminé. Relancer dès que possible un programme de nettoyage annulé.

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



- Un nettoyage en attente est affiché dans la zone tactile « menu Service ».
- ▶ Retirer au préalable la grille égouttoir pour la nettoyer séparément.
- ▶ Sélectionner la zone tactile [Menu Service] en bas à gauche sur l'interface utilisateur.
 - Le « menu Service » 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).
 - Une sélection d'options de nettoyage s'affiche.



- ▶ Sélectionner la zone tactile [▶] dans [nettoyage planifié].
 - La fenêtre « Nettoyage » s'ouvre.

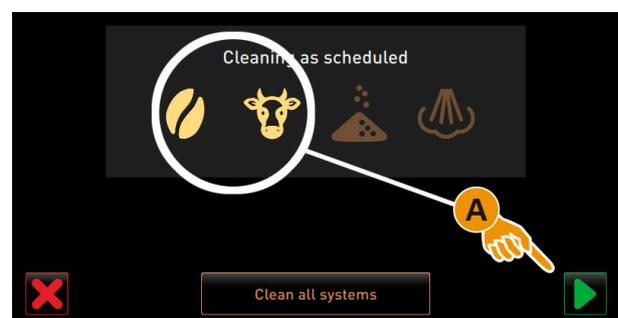


Variation: Nettoyage des systèmes actifs



Les systèmes de la machine qui ont été utilisés sont nettoyés.

- ▶ Sélectionner la zone tactile [▶] (A).
- Le programme de nettoyage démarre dans une fenêtre séparée.
- Les systèmes actifs, voir (A), sont nettoyés.



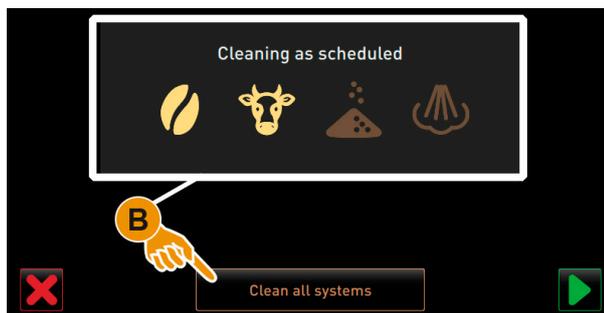
Ill.: Sélection du système de café/de lait pour le nettoyage

Variation: Nettoyage de tous les systèmes



Tous les systèmes de la machine sont nettoyés.

- ▶ Sélectionner la zone tactile [Nettoyage de tous les systèmes] (B).
- Le programme de nettoyage démarre dans une fenêtre séparée.



Ill.: Sélection nettoyage, tous les systèmes

Fenêtre de démarrage programme de nettoyage avec réservoirs à eau usée et à eau potable externe(Option)



Étapes de préparation sur les machines avec des réservoirs à eau usée/à eau potable externes.

- [A] Vider le réservoir à eau usée
- [B] Remplir le réservoir à eau potable.
- ▶ Vider et rincer le réservoir à eau usée [A].
- ▶ Confirmer la vidange avec la zone tactile [▶].
- ▶ Remplir le réservoir d'eau potable avec de l'eau potable fraîche.
- ▶ Confirmer le remplissage avec la zone tactile [▶].
- L'invitation à « vider le bac à marc » s'affiche.



Ill.: Programme de nettoyage avec réservoir à eau potable/à eau usée externe

Fenêtre de démarrage du programme de nettoyage (standard)



Zones de commande possibles dans la fenêtre de démarrage du « programme de nettoyage ».

[A] Indicateur de progression

[B] Zone tactile Annuler pour annuler le nettoyage

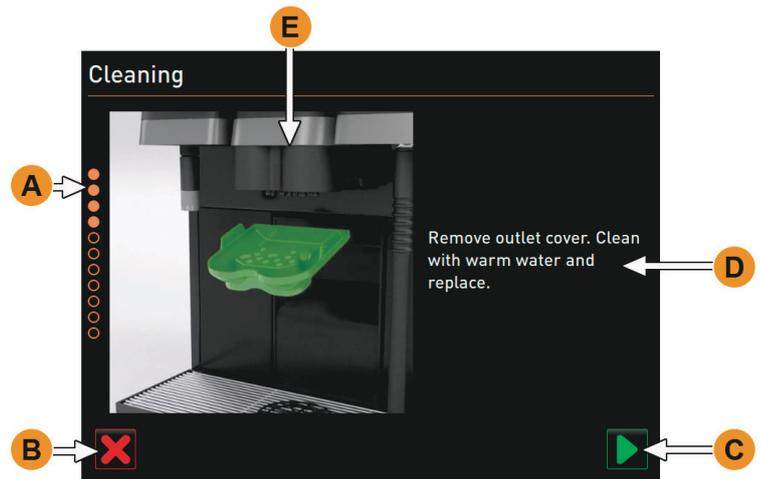
[C] Zone tactile pour continuer, la prochaine étape

[D] Demande d'action ou information

[E] Image ou animation sur l'action actuelle.

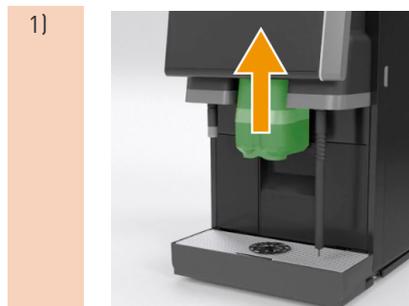
► Exécuter les instructions qui s'affichent sur l'écran, voir étapes suivantes.

Le programme de nettoyage se lance en actionnant la zone tactile [▶] dans le menu Service.

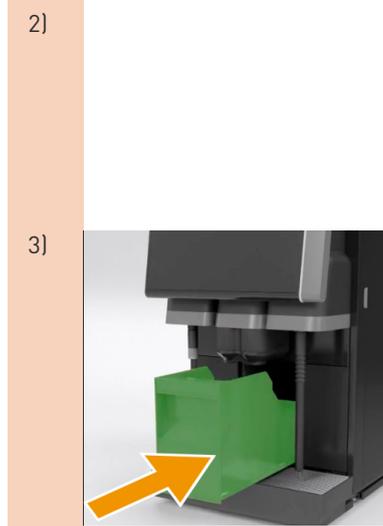


Ill.: Éléments et fonctions dans la fenêtre du programme de nettoyage

Nettoyer le bac à marc

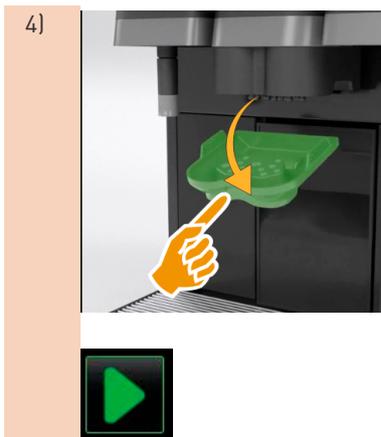


- Pousser la sortie des boissons vers le haut.
- Retirer le bac à marc de la machine.



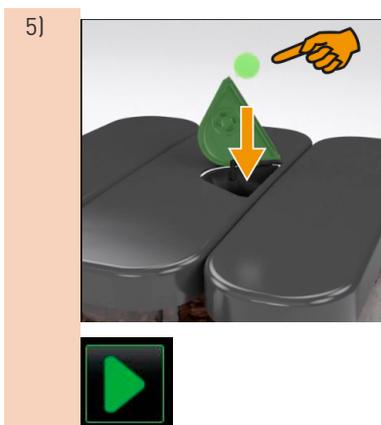
- La demande de nettoyage minutieux du bac à marc et de l'intérieur de la machine au pinceau, mais aussi de remise en place du bac à marc, est affichée.
- Enlever les restes de café moulu de la chambre d'infusion avec un pinceau.
- Vider le bac à marc et le rincer avec de l'eau fraîche et un produit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

Nettoyer couvercle sortie des boissons



- ▶ Retirer le cache de la sortie des boissons en poussant au centre et en tirant vers le bas en même temps.
 - ▶ Nettoyer le cache de la sortie des boissons sous le robinet d'eau chaude et avec une brosse.
 - ▶ Remettre le cache nettoyé en place.
 - Accrocher à l'arrière
 - Encliqueter à l'avant
- ATTENTION:** Un cache non correctement mis en place peut provoquer des éclaboussures pendant la distribution des boissons.
- ▶ Vérifier si le cache de la sortie des boissons est positionné correctement.
 - ▶ Sélectionner la zone tactile  pour la prochaine étape.
 - Demande d'insertion d'une petite pastille de nettoyage « Coffeepure tab ».

Insertion pastille de nettoyage (Coffeepure tab)



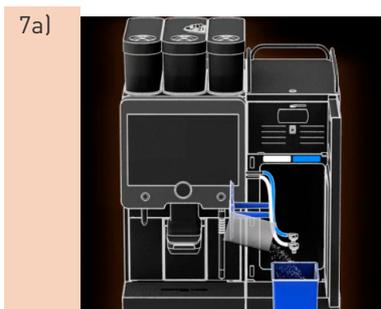
- ▶ Insérer une pastille de nettoyage « Coffeepure tab » dans la fente d'insertion manuelle (récipient à grains central).
- ▶ Confirmer l'insertion avec la zone tactile .
 - Demande, retirer le récipient de lait.

Nettoyer le réservoir à lait (Option)

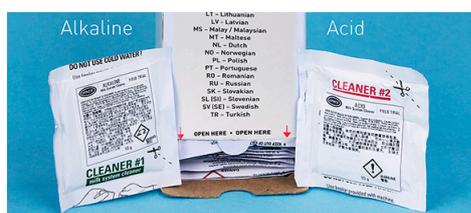


- ▶ Ouvrir la porte de l'unité frigorifique.
 - ▶ Retirer le récipient à lait de l'unité frigorifique.
 - ▶ Verser si nécessaire l'éventuel reste de lait dans un récipient.
 - ▶ Nettoyer le récipient à lait, la conduite montante et le couvercle avec de l'eau fraîche et du produit de rinçage et rincer à nouveau abondamment.
- INFORMATIONS:** Observer les consignes de nettoyage fournies dans le manuel d'utilisation distinct des appareils complémentaires SCSoul.
- AVIS:** Les équipements de machine avec « Twin Milk » contiennent 2 récipients à lait.
- ▶ Sélectionner la zone tactile  pour la prochaine étape.
 - Demande, mettre de la poudre de nettoyage dans le récipient de nettoyage bleu.

Produit de nettoyage (Milkpure powder) (Option)



- ▶ Verser le contenu d'un sachet de « Milkpure powder » (alcaline ou acide) dans le récipient de nettoyage.



Ill.: Poudre de nettoyage « Milkpure powder » dans le sachet.

Voir également le chapitre « Nettoyage » – « Produit de nettoyage » – « Poudre de nettoyage pour le système de lait ».

Installer le récipient de nettoyage(Option)

7b)



- ▶ Poser le récipient de nettoyage bleu dans l'unité frigorifique.
- ▶ Insérer l'adaptateur du tuyau de lait dans le couvercle du récipient de nettoyage.

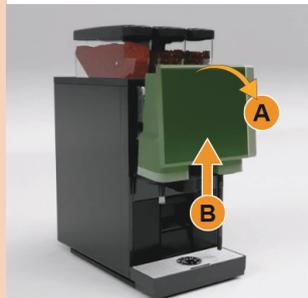
Unité frigorifique avec option d'utilisation « Twin Milk », contient 2 tuyaux de lait.

AVIS: Les équipements de machine avec « Twin Milk » contiennent 2 tuyaux de lait.

- ▶ Confirmer le récipient de nettoyage inséré et la poudre de nettoyage ajoutée « Milkpure powder » avec la zone tactile .
- Demande de retirer le gobelet du mélangeur (option).

Nettoyer la cup du mélangeur(Option)

8)



9)



- ▶ Déverrouiller le panneau de sélection en haut [A] en tirant énergiquement.
 - Le panneau de sélection est déverrouillé.
- ▶ Déplacer le panneau de sélection du bas [B] vers le haut jusqu'à la butée avec les deux mains.
 - Le panneau de sélection est automatiquement maintenu dans la position supérieure.
 - La cup du mélangeur est maintenant accessible.
- ▶ Sortir la cup du mélangeur de la machine à l'aide de la poignée encastree, voir étapes suivantes.

Retirer la cup du mélangeur de la machine :

- 1 retirer la cup du mélangeur à l'aide de la poignée encastree [A]
- 2 Confirmer l'enlèvement de la cup du mélangeur avec la zone tactile 
 - 1 Rincer et nettoyer chaque pièce de la cup du mélangeur avec de l'eau propre et chaude
 - 2 Essuyer et bien sécher la cup du mélangeur avec un chiffon propre
 - 3 Remettre la cup du mélangeur en place.
- 3 Confirmer le nettoyage de la cup du mélangeur avec la zone tactile .



ATTENTION: Une cup du mélangeur non correctement mise en place peut provoquer un débordement.

- ▶ Vérifier si la cup du mélangeur est positionnée correctement.

Voir également le chapitre « Commande » – « Éléments de commande sur la machine » – « Option cup du mélangeur » pour positionner correctement la cup du mélangeur.

- ▶ Refermer le panneau de sélection.

10)



- ▶ Confirmer la cup du mélangeur mise en place et nettoyée avec la zone tactile .
- Le système démarre le programme de nettoyage.

Affichage de la progression du nettoyage automatique

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 bleu de l'unité frigorifique, le rincer et le nettoyer.
 - ▶ Retirer l'adaptateur du tuyau de lait du couvercle du récipient de nettoyage et l'essuyer avec un chiffon humide.
- AVIS:** Les équipements de machine avec « Twin Milk » contiennent 2 tuyaux de lait.

- ▶ Confirmer le retrait du récipient de nettoyage avec la zone tactile .
- L'invitation à insérer le récipient à lait s'affiche (en option).

Remettre le récipient à lait en place (Option)



AVERTISSEMENT



Risque d'empoisonnement ! Les restes de produit de nettoyage sont nocifs.

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

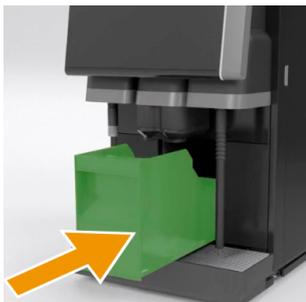
13)



- ▶ Replacer le récipient à lait nettoyé dans l'unité frigorifique.
 - ▶ Réinsérer l'adaptateur du tuyau de lait dans le couvercle du récipient à lait.
- INFORMATIONS:** Les indications détaillées au sujet de l'unité frigorifique, du récipient à lait ou de l'adaptateur sont décrites dans le manuel d'utilisation distinct des appareils complémentaires SCSoul.
- ▶ Si nécessaire, remplir de lait frais et réfrigéré (3°C – 5°C).
- AVIS:** Les équipements de machine avec « Twin Milk » contiennent 2 récipients à lait.

- ▶ Confirmer le raccord du récipient à lait avec la zone tactile .
- Un rinçage des systèmes est effectué.
- L'ordinateur redémarre.
- La machine est à nouveau opérationnelle.
- Le prochain nettoyage s'affiche en heures [h] dans le menu Service.
- ▶ Nettoyer la grille égouttoir sous le robinet avec une brosse.
- ▶ Remettre la grille de l'égouttoir propre en place.

6.9.2 Nettoyer le bac à marc



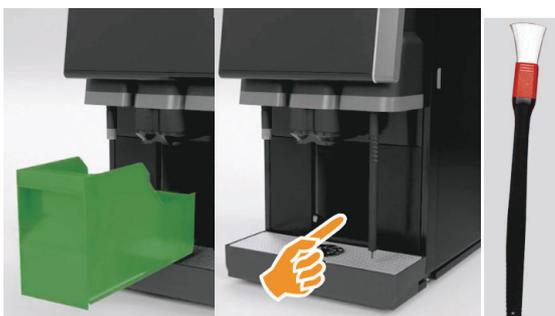
ATTENTION: Le marc de café contenu dans le bac à marc peut rapidement entraîner la formation de moisissures. Le café risque d'être contaminé si les spores de moisissure se répandent dans la machine.

- ▶ Par conséquent, nettoyer le bac à marc tous les jours.
- ▶ Déplacer la sortie des boissons vers le haut (avec la sortie des boissons manuelle).
- ▶ Retirer le bac à marc de la machine.

AVIS: Les hautes températures peuvent endommager la machine. Ne jamais nettoyer le bac à marc au lave-vaisselle.

- ▶ Nettoyer minutieusement le bac à marc avec de l'eau et un produit de nettoyage ménager.
- ▶ Le rincer à l'eau claire et le sécher avec un chiffon propre.
- ▶ Remettre le bac à marc sec dans la machine.

6.9.3 Nettoyer la chambre d'infusion



- ▶ Déplacer la sortie des boissons vers le haut (avec la sortie des boissons manuelle).
- ▶ Retirer le bac à marc de la machine.
- ▶ Retirer les restes de café moulu de la chambre d'infusion avec un pinceau de nettoyage.

AVIS: Le pinceau de nettoyage a été joint à la machine à café dans l'étendue de la livraison.

- ▶ Essuyer et sécher la chambre d'infusion avec un chiffon propre et 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 ! Les rinçages automatiques font couler de l'eau chaude par la sortie des boissons.

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

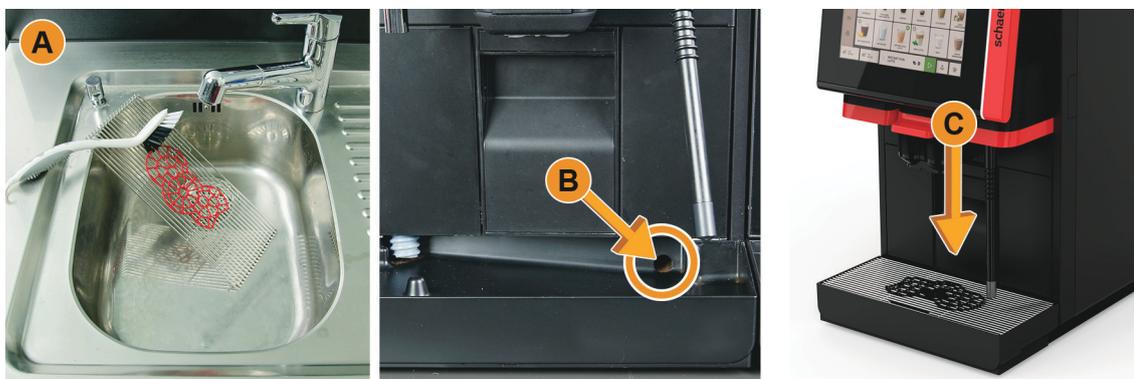


REMARQUE

Risque d'inondation ! Un écoulement des eaux usées bouché entraîne un débordement du bac collecteur.

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.
- INFORMATIONS:** Contrôler l'écoulement, voir chapitre « Service et maintenance » – « Détartrage » – « Préparation au détartrage ».
- ▶ 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)

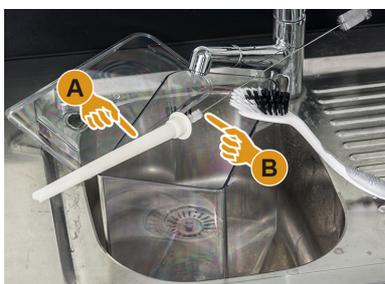


AVERTISSEMENT



Risque d'infection ! Il y a un risque de pollution du lait et du récipient à lait par des dépôts de lait et des bactéries.

- ▶ Nettoyer le récipient à lait et le couvercle avant chaque remplissage.
- ▶ Effectuer le nettoyage avec des gants.



- ▶ Retirer le reste de lait du récipient à lait.
- INFORMATIONS:** Observer impérativement les consignes de nettoyage détaillées fournies dans le manuel d'utilisation distinct des appareils complémentaires SCSoul.
- ▶ Nettoyer le récipient à lait avec de l'eau fraîche et un produit de rinçage.
 - ▶ Nettoyer la conduite montante [A] à l'aide d'une brosse [B].
- AVIS:** La brosse de nettoyage est jointe dans l'étendue de la livraison.
- ▶ Nettoyer le récipient à lait avec un chiffon propre qui n'a pas encore été utilisé.
 - ▶ Replacer le récipient à lait dans l'unité frigorifique.

6.9.6 Nettoyer l'unité frigorifique(Option)



AVERTISSEMENT



Risque d'infection ! Les dépôts de lait et les bactéries risquent de contaminer le lait et l'unité frigorifique.

- ▶ Nettoyer l'unité frigorifique tous les jours.
- ▶ Effectuer le nettoyage avec des gants.



- ▶ Retirer le récipient à lait de l'unité frigorifique.
- INFORMATIONS:** Observer impérativement les consignes détaillées fournies dans le manuel d'utilisation distinct au sujet des appareils complémentaires SCsoul.
- ▶ Essuyer l'intérieur de l'unité frigorifique avec de l'eau fraîche et un chiffon propre et humide.
- ▶ Replacer le récipient à lait dans l'unité frigorifique.

Il est possible d'utiliser les différentes unités frigorifiques d'appoint. Le manuel d'utilisation distinct des appareils complémentaires SCsoul contient des informations détaillées.

6.9.7 Nettoyer l'écran tactile



ATTENTION

Risque de brûlure ! Une distribution involontaire de boissons durant le nettoyage peut engendrer des brûlures.

Désactiver l'écran tactile dans le menu Service avant le nettoyage ou mettre la machine à l'arrêt.



Display cleaning

- ▶ Sélectionner la zone tactile [Menu Service] en bas à gauche sur l'interface utilisateur.
 - Le menu Service s'ouvre.
 - ▶ Sélectionner [Nettoyage de l'écran].
 - L'écran tactile est désactivé pendant 30 s.
 - L'écran ne répond plus au toucher.
- AVIS:** Endommagement de l'écran tactile pendant le nettoyage. Ne pas utiliser de produits abrasifs. Ne jamais forcer, ne pas exercer de pression importante et ne pas appliquer d'objet pointu sur l'écran.
- ▶ 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



Risque d'infection ! 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.

INFORMATIONS: La position de la touche en option [A] pour une distribution de vapeur dépend de l'interface utilisateur sélectionnée.



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



AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement ! Les résidus de produit de nettoyage qui se trouvent dans le réservoir à 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.

AVIS: Effectuer le nettoyage avec des gants.

- ▶ Rincer le réservoir à eau potable externe tous les jours ; ne jamais utiliser de produit de nettoyage.
- ▶ Rincer plusieurs fois le réservoir à eau potable externe soigneusement et à l'eau fraîche.
- ▶ Les sécher avec un chiffon propre.
- ▶ Contrôler le roulement libre du flotteur (surveillance de niveau).

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.

AVIS: Effectuer le nettoyage avec des gants.

- ▶ 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.
- ▶ Nettoyer minutieusement le couvercle du réservoir à eau usée externe à l'eau fraîche.
- ▶ Les sécher avec un chiffon propre.
- ▶ Contrôler la surveillance de niveau du roulement libre du flotteur.

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



ATTENTION



Blessure par coupure ! Risque de blessures par les meules en rotation dans le moulin.

- ▶ Ne jamais mettre les mains dans le récipient à grains quand la machine à café est allumée.
- ▶ Effectuer le nettoyage avec des gants.



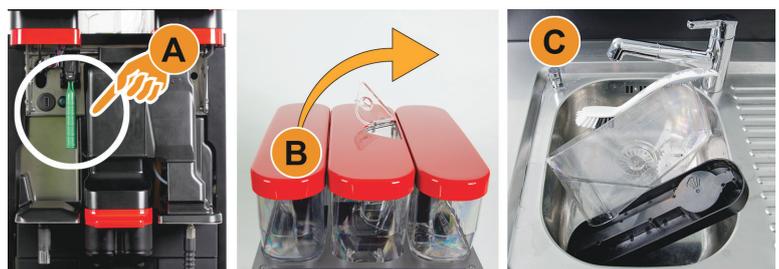
Shut down

- ▶ Sélectionner la zone tactile [Menu Service] en bas à gauche sur l'interface utilisateur.
- ▶ Sélectionner la zone tactile [Éteindre] dans le menu Service.
 - La machine est en mode veille.
- ▶ Déverrouiller le récipient à grains avec verrouillage central derrière le panneau de sélection.

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

AVIS: Les produits abrasifs peuvent abîmer le récipient à grains.

- ▶ Ne pas utiliser de produits abrasifs.
- ▶ Déverrouiller le récipient à grains [A].
- ▶ Soulever le récipient à grains hors de la machine [B].
- ▶ Retirer les grains de café restants de la machine et du récipient à grains.
- ▶ Rincer soigneusement le récipient à grains à l'eau courante [C] et l'essuyer avec un chiffon doux.
- ▶ Essuyer le couvercle et le récipient avec un chiffon propre.
- ▶ Remettre le récipient à grains dans la machine.
- ▶ Verrouiller le récipient à grains avec verrouillage central.



Ill.: Retrait du récipient à grains

6.11 En cas de besoin

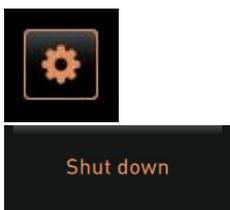
6.11.1 Nettoyer la partie inférieure sortie des boissons



ATTENTION

Risque de brûlure ! Les rinçages automatiques font couler de l'eau chaude par la sortie des boissons.

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



- ▶ Sélectionner la zone tactile [Menu Service] en bas à gauche sur l'interface utilisateur.
- ▶ Sélectionner la zone tactile [Éteindre] dans le menu Service.
 - La machine est en mode veille.
- ▶ Démontez le cache de la sortie des boissons avant [A] en le 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 le cache de la sortie des boissons 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.
- ▶ Fermer le panneau de sélection en le soulevant légèrement jusqu'à ce qu'il se détache et le repousser vers le vas jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
 - La machine est à nouveau opérationnelle.



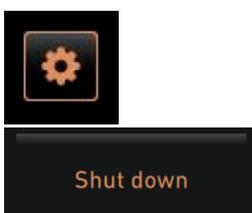
Ill.: Retrait couvercle partie inférieure sortie des boissons

6.11.2 Nettoyer le récipient à poudre (Option)

Variation: Démontage du dispositif de dosage



Le système poudre peut être équipé de différents récipients à poudre. En conséquence, les étapes de démontage sont légèrement différentes.



- AVIS:** Les produits abrasifs peuvent abîmer le récipient à poudre.
- ▶ Ne pas utiliser de produits abrasifs pour le nettoyage.
 - ▶ Sélectionner la zone tactile [Menu Service] en bas à gauche sur l'interface utilisateur.
 - Le menu Service s'ouvre.
 - ▶ Sélectionner la zone tactile [Mise à l'arrêt].
 - ▶ Déverrouiller le récipient à poudre avec verrouillage central derrière le panneau de sélection.

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

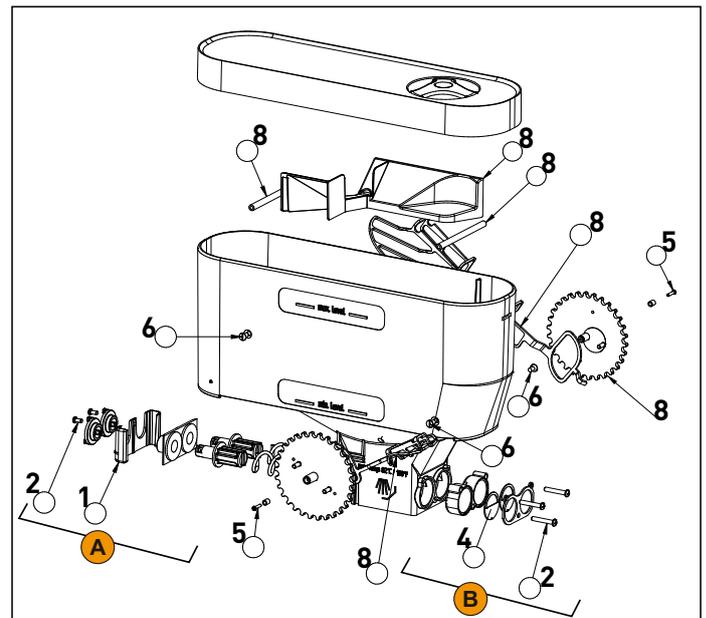
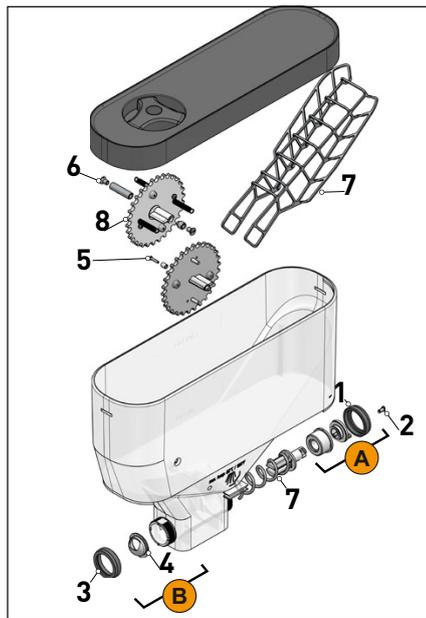
- ▶ Soulever le récipient à poudre hors de la machine.
- ▶ Vider les restes de poudre Choco ou de poudre Topping.

Variation: Côté commande [A]

- ▶ Desserrer l'écrou à chapeau [1] (standard récipient à poudre), ou pousser le coulisseau vers le bas sur le récipient à poudre Twin [1].
- ▶ Desserrer les vis cruciformes Gr.PH1 [2].
- ▶ Retirer les éléments moteurs [7].
- ▶ [6] Desserrer les vis à tête fraisée à fente et profil bas M5x8 avec un tournevis Gr. 4.
- ▶ Soulever les éléments moteurs [8] hors du récipient à poudre.

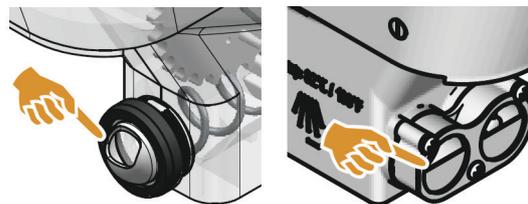
Variation: Côté de la distribution [B]

- ▶ Desserrer l'écrou à chapeau [3] (standard récipient à poudre), ou desserrer trois vis cruciformes Gr.PH1 [2].
- ▶ Retirer les éléments éjecteurs [3] et [4].



Ill.: Récipient à poudre 2 kg standard (à gauche) et récipient à poudre Twin 2x 1 kg (à droite)

- ▶ Nettoyer minutieusement le récipient à poudre et les pièces du dispositif de dosage sous l'eau.
AVIS: Avant de les remonter, laisser sécher toutes les pièces complètement.
- ▶ Remonter le dispositif de dosage dans l'ordre inverse.
ATTENTION: Respecter impérativement l'alignement correct de la tôle de dosage [4] sur le côté de la distribution.



Ill.: Alignement de la tôle de dosage standard et de la version Twin sur le côté de la distribution du récipient à poudre.

6.11.3 Nettoyage Flavour Point guidé à l'écran (Option)

Préparations

Ustensiles nécessaires pendant le programme de nettoyage :

- Tenir à disposition le récipient de nettoyage avec quatre adaptateurs de tuyau
- Chiffon propre et humide (chiffon à nettoyer)



Le récipient de nettoyage est rempli d'eau chaude avant le nettoyage. Le remplissage s'effectue via la sortie des boissons, ou en option via la distribution d'eau chaude externe.

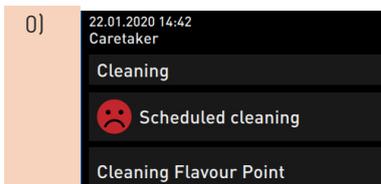


ATTENTION

Risque de brûlure ! Il existe un risque de brûlure au niveau des sorties pour l'eau chaude. Une distribution d'eau chaude dans le récipient de nettoyage s'effectue avant le nettoyage.

- ▶ Ne pas mettre sa main sous les sorties pendant la distribution d'eau chaude.
- ▶ Placer le récipient de nettoyage pour le nettoyage de telle façon qu'il soit impossible de le renverser.

Démarrer le nettoyage Flavour Point



0)

- ▶ Ouvrir le menu Service avec la zone tactile .

Le menu Service s'ouvre avec le profil actif en dernier.

INFORMATIONS: Un nettoyage peut être démarré avec le profil Technicien, Responsable de la machine ou par le technicien de service après-vente.

- ▶ Sélectionner la zone tactile  dans [Nettoyage].

La fenêtre de sélection d'un nettoyage s'ouvre.

- ▶ Activer le nettoyage avec la zone tactile  sur [Nettoyage Flavour Point].

La fenêtre de nettoyage du Flavour Point s'ouvre.

L'invitation à « placer le récipient de nettoyage sous la sortie des boissons » s'affiche.

1)



- ▶ Placer le récipient de nettoyage sous la sortie des boissons ou la sortie d'eau chaude.

Sur les machines avec une sortie d'eau chaude externe, la distribution d'eau chaude dans le récipient de nettoyage ne se fait pas via la sortie des boissons. Tenir compte de l'affichage sur l'écran.

- ▶ Sélectionner la zone tactile  pour la prochaine étape.

Remplir le récipient de nettoyage avec de l'eau chaude

2)

- Le récipient de nettoyage est rempli d'eau chaude.

3)



- Les tuyaux pour sirop sont ensuite vidés automatiquement.

Raccorder le récipient de nettoyage au Flavour Point

4)



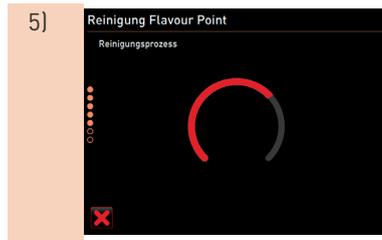
- ▶ Retirer les fermetures à baïonnette au Flavour Point.
- ▶ Nettoyer les fermetures à baïonnette et les raccords sur le Flavour Point avec un chiffon propre et humide.
- ▶ Raccorder les tuyaux du récipient de nettoyage au Flavour Point.
- ▶ Déplacer la sortie des boissons sur la position la plus basse.

Sur les machines avec une sortie des boissons automatique, la position la plus basse est réglée automatiquement.

- ▶ Démarrer le processus de nettoyage avec la zone tactile .



Processus de nettoyage Flavour Point



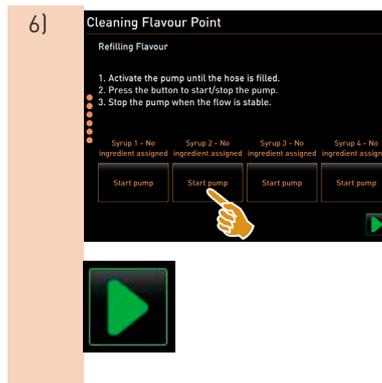
- Le système démarre le programme de nettoyage.
- À cette étape, le processus de nettoyage dure env.5 à 10 min.

Enlever à nouveau le récipient de nettoyage



- ▶ Retirer les tuyaux et le récipient de nettoyage.
- ▶ Raccorder les bouteilles de sirop au Flavour Point.
- ▶ Confirmer les raccords des bouteilles de sirop avec la zone tactile .
 - Le processus de nettoyage passe en mode « Rajouter Flavour ».

Remplissage tuyaux pour sirop



- ▶ Sélectionner la zone tactile [Démarrer pompe] du sirop 1.
 - Le remplissage du tuyau pour sirop commence.
- ▶ Resélectionner la zone tactile [Démarrer pompe] du sirop 1.
 - La pompe à sirop est désactivée.
 - Le tuyau pour sirop est rempli.
- ▶ Répéter les étapes 2 à 4 avec le sirop.
 - Tous les tuyaux pour sirop sont désormais à nouveau remplis.
 - Le nettoyage du Flavour Point est donc terminé.
- ▶ Terminer le processus de nettoyage avec la zone tactile .
 - La fenêtre « Nettoyage Flavour Point » se ferme.
 - L'ordinateur redémarre automatiquement.
 - La machine à café avec Flavour Point est à nouveau opérationnelle.

6.11.4 Dégivrer l'unité frigorifique



ATTENTION: Risque d'endommagement de la surface intérieure de l'unité frigorifique. Ne jamais enlever la couche de glace avec des objets pointus ou coupants, la laisser toujours dégivrer.

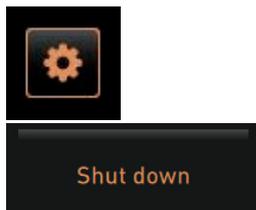
- ▶ Éteindre l'unité frigorifique d'appoint ou débrancher la fiche secteur.
- ▶ Ouvrir la porte avant et la laisser ouverte.
- ▶ Essuyer l'eau produite par le dégivrage avec un chiffon absorbant.
- ▶ Répéter le processus jusqu'à ce que la plaque de glace soit complètement dégivrée.
- ▶ Fermer la porte avant et remettre l'appareil en marche ou rebrancher la fiche secteur.

AVIS: Observer les consignes de nettoyage fournies dans le manuel d'utilisation distinct des appareils complémentaires SCSoul.



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

6.11.5 Nettoyer les surfaces extérieures



- AVIS:** Les produits abrasifs peuvent abîmer la tôle de la machine.
- ▶ Ne pas utiliser de produits abrasifs pour le nettoyage.
 - ▶ Sélectionner la zone tactile [Menu Service] en bas à gauche sur l'interface utilisateur.
 - Le menu Service s'ouvre.
 - ▶ Sélectionner la zone tactile [Mise à l'arrêt].
 - La machine est en mode veille.
 - ▶ Essuyer avec un chiffon humide et propre les surfaces extérieures de la machine à café et des appareils complémentaires.
 - ▶ Déverrouiller le panneau de sélection et pousser vers le haut jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
 - ▶ Remettre la machine en marche avec la touche d'activation.
 - ▶ Soulever légèrement le panneau de sélection et le repousser vers le bas 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

Risque d'infection ! 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.

Observer et respecter les points suivants :

- ▶ Porter des gants de protection pendant le nettoyage.
- ▶ Se laver minutieusement les mains avant et après le nettoyage.
- ▶ Nettoyer la machine à café quotidiennement, après en avoir terminé avec les distributions de boissons.
- ▶ Nettoyer toujours le récipient à lait avant de le remplir et après en avoir fini avec les distributions de boissons.
- ▶ Ne jamais verser de produit de nettoyage dans le récipient à lait.
- ▶ Ne jamais verser de produit de nettoyage dans le réservoir d'eau potable (interne/externe).
- ▶ Ne jamais mélanger différents produits de nettoyage.
- ▶ Stocker les produits de nettoyage à l'écart du café, du lait et de la poudre pour distributeur automatique.
- ▶ Ne pas utiliser de produits abrasifs, de brosses ou d'instruments de nettoyage en métal.
- ▶ Après le nettoyage, ne pas toucher aux pièces qui entrent en contact avec les boissons.
- ▶ Observer et respecter les consignes de dosage et de sécurité indiquées sur le produit de nettoyage.
- ▶ Lors du nettoyage quotidien et hebdomadaire, procéder 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

Durée du détartrage ! 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



Risque d'empoisonnement ! Les produits de détartrage peuvent causer un empoisonnement en cas d'utilisation inappropriée.

Les consignes suivantes au sujet de la manipulation des cartouches de détartrage doivent impérativement être respectées :

- ▶ Ne pas retirer la cartouche de détartrage pendant le détartrage. Toujours 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

Cartouche de détartrage conseillée ! L'utilisation d'autres cartouches de détartrage que celles qui sont recommandées par Schaerer AG risque d'endommager la machine.

- ▶ Pour le détartrage, utiliser uniquement les cartouches de détartrage recommandées par la Schaerer AG.
- ▶ Toujours utiliser des cartouches qui ont été directement retirées de l'emballage.



Avant d'utiliser la cartouche de détartrage, lire attentivement les informations figurant sur l'emballage et la fiche technique de sécurité. S'il n'y a pas de fiche de sécurité, 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



Ill.: cartouche de détartrage « Uptime ! » avec emballage et en application

7.1.3 Détartrage préparation

Contrôler l'écoulement des eaux usées



REMARQUE

Risque d'inondation ! Un écoulement des eaux usées bouché dans le bac collecteur entraîne un débordement du bac collecteur.

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, 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.

Mise à disposition du matériel de détartrage nécessaire

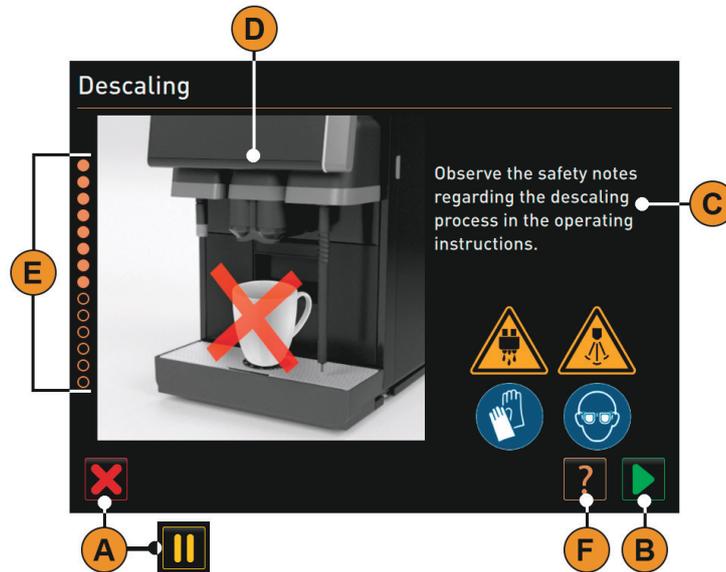
Avant d'effectuer un détartrage, tenir les produits suivants à disposition :

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

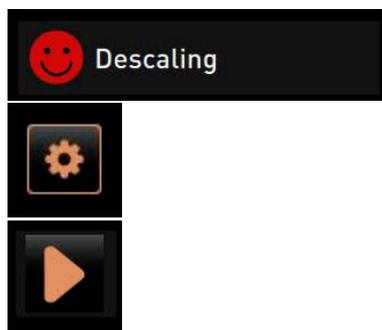
Informations durant le détartrage

Informations et éléments de commande :

- [A] Zone tactile [X] Annuler détartrage ou Pause lorsque le programme de détartrage a commencé
- [B] Zone tactile [▶] Confirmation en fonction des demandes d'action
- [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 tactile [?] ouvre la fenêtre contenant les informations supplémentaires.



7.1.4 Démarrage du programme de détartrage



- Un détartrage imminent est indiqué par un smiley rouge dans le menu Service.
- ▶ Sélectionner la zone tactile [Menu Service] en bas à gauche sur l'interface utilisateur.
- Le menu Service s'affiche.
- ▶ Sélectionner la zone tactile [▶] [Maintenance].
- Toutes les maintenances effectuées et en attente sont affichées.



- ▶ Sélectionner la zone tactile [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.

02.01.2017 07:31 Caretaker		Last done	Due
	Descaling	02.08.2016	in 5 months 2068 litres

7.1.5 Suites d'étapes du programme de détartrage

Déballer la cartouche de détartrage

1)

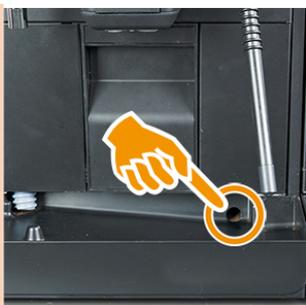


- ▶ Retirer la cartouche de détartrage « Uptime ! » de son emballage.

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

Préparer le contrôle de l'écoulement des eaux usées

2)



- ▶ Contrôler le libre passage de l'écoulement des eaux usées dans le bac collecteur.

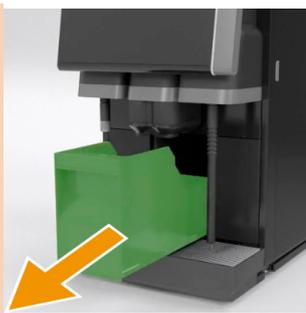
Voir le chapitre « Entretien » – « Préparation au détartrage » – « Contrôler l'écoulement des eaux usées ».

INFORMATIONS: La zone tactile  sur l'écran vous permet d'accéder à la description étape par étape pour contrôler l'écoulement des eaux usées.

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

Retirer le bac à marc

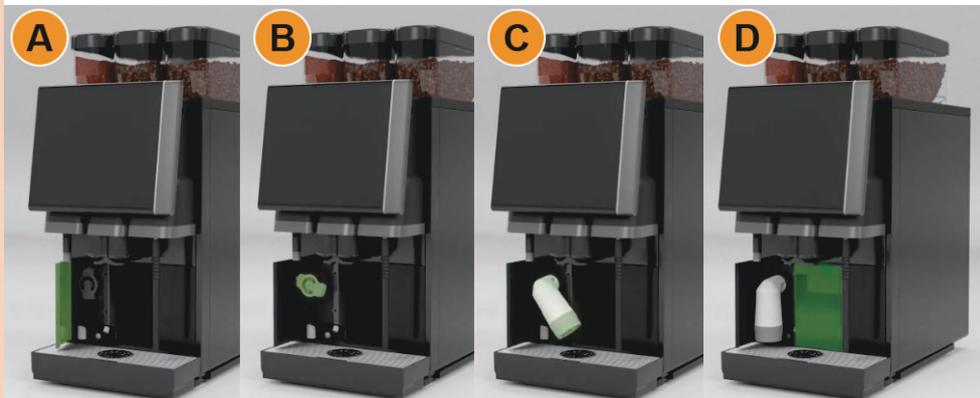
3)



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

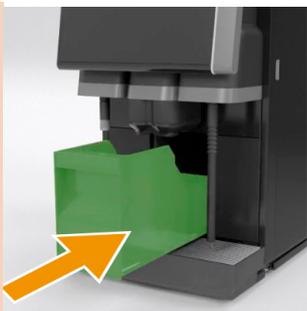
Insérer la cartouche

- 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.

AVIS: Conserver impérativement le récipient à lait au frais pendant le détartrage.



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

Placer le récipient de nettoyage dans l'unité frigorifique (Option)

7)



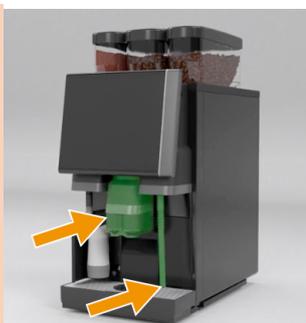
- ▶ Poser le récipient de nettoyage vide dans l'unité frigorifique.
- ▶ Insérer le tuyau de lait dans le couvercle du récipient de nettoyage.
- ▶ Fermer la porte de l'unité frigorifique.



- ▶ Sélectionner la zone tactile  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 (option)

8)



- ▶ Retirer la plateforme pour tasse du bac collecteur.
- ▶ Déplacer la sortie des boissons vers la position la plus basse (avec la sortie des boissons manuelle).
- ▶ Orienter la lance à vapeur (option) dans le bac collecteur.



- ▶ Sélectionner la zone tactile  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.



AVERTISSEMENT

Corrosion ! Danger d'irritation de la peau et de graves irritations oculaires. De l'acide 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

Risque de brûlure ! La sortie d'eau chaude et la sortie des boissons font sortir l'eau chaude.

- ▶ Déplacer la sortie dans la position de distribution la plus basse.
- ▶ Ne pas placer vos mains sous la sortie d'eau chaude lors du détartrage.



ATTENTION

Risque de brûlure ! La lance à vapeur fait sortir l'eau chaude.

- ▶ Ne pas placer vos mains sous la lance à vapeur 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 tactile Pause [II] interrompt le détartrage. Le programme de détartrage peut être interrompu avec la zone tactile [X] jusqu'à et pendant l'étape [8].

9b)



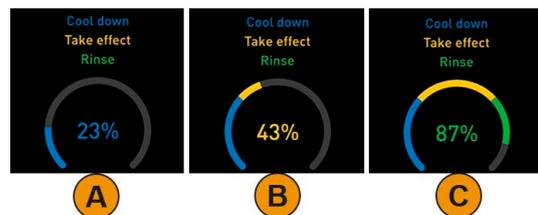
- ▶ Démarrer le détartrage avec la zone tactile [A] [▶].
 - ☑ La progression du détartrage est affichée en [%].
 - ☑ Le détartrage prend fin après env. 85 min.



Ill.: Démarrer le détartrage

10)

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



Ill.: Information progression détartrage

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



Retirer la cartouche de détartrage

11)



AVERTISSEMENT: Attendre impérativement que la demande s'affiche à l'écran avant de pouvoir retirer la cartouche de détartrage.

- ☐ Le détartrage est terminé.
 - ☐ L'invitation à retirer la cartouche de détartrage s'affiche sur l'écran.
 - ▶ 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.
- 12)
- ▶ Sélectionner la zone tactile [▶] pour la prochaine étape.
 - ☑ Demande, retirer le récipient de nettoyage.



Retirer le récipient de nettoyage de l'unité frigorifique(Option)

13)

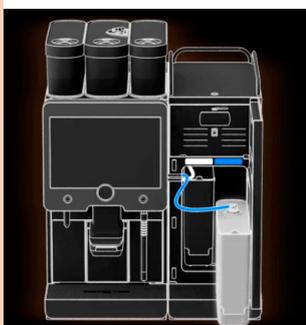


- ▶ Retirer le tuyau de lait du couvercle du récipient de nettoyage.
 - ▶ Retirer le récipient de nettoyage de l'unité frigorifique.
- AVIS:** Les équipements de machine avec « Twin Milk » contiennent 2 tuyaux de lait.

- ▶ Sélectionner la zone tactile  pour la prochaine étape.
- Demande, insérer le récipient à lait.

Poser le récipient à lait dans l'unité frigorifique(Option)

14)



- ▶ Retirer le récipient de nettoyage de l'unité frigorifique.
- ▶ Mettre le récipient à lait rempli de lait froid dans l'unité frigorifique.

- ▶ Sélectionner la zone tactile  pour la prochaine étape.
- Demande, commande d'une cartouche de détartrage.

Commande d'une cartouche de détartrage

15)

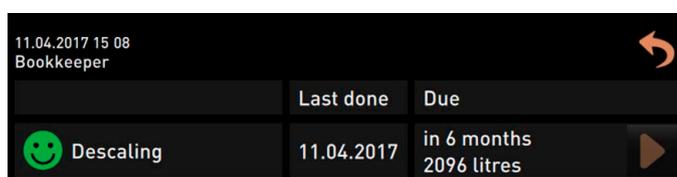


- Le numéro de référence s'affiche dans l'interface utilisateur.
- ▶ Pour le prochain détartrage, commander une cartouche auprès du partenaire de service après-vente.
- ▶ Sélectionner la zone tactile  pour la prochaine étape.
- Demande, commande d'une cartouche de détartrage.

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 Service, sous « Maintenance ».



Ill.: Information dans le menu Service Détartrage effectué (date)

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

Détartrage annulé ! 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(Option)



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. Demander la notice complémentaire auprès de Schaerer AG ou aller directement sur le site Internet (<http://www.schaerer.com/member>) pour la télécharger du MediaPool.

7.3 Maintenance machine à café

La machine à café doit faire l'objet d'une maintenance régulière. 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.

- ▶ Contacter votre partenaire de service après-vente et lui signaler que la maintenance doit être effectuée.



REMARQUE

Intervalles de maintenance ! Pour un fonctionnement impeccable, effectuer rapidement les maintenances en attente. Les maintenances reportées peuvent provoquer de l'usure.

Faire rapidement effectuer les maintenances en attente par un partenaire de service après-vente.

Les éléments de sécurité doivent impérativement être contrôlés et/ou remplacés après la durée de fonctionnement atteinte. En cas de non-respect, la responsabilité de Schaeerer AG n'est plus engagée.

7.3.1 Routine de maintenance

Les intervalles de maintenance sont définis dans les consignes de maintenance séparées.

- Exécuter tous les intervalles de détartrage en fonction des demandes affichées par la machine.



Un détartrage supplémentaire doit être réalisé un jour avant les travaux de maintenance.



Voir le chapitre « Entretien » – « Détartrage » et « Démarrer le programme de détartrage » directement.

Composants relevant de la sécurité			
Composants	24 mois	48 mois	72 mois
Chaudière eau chaude	Contrôle (remplacer uniquement si nécessaire)	(remplacer)	Contrôle (remplacer uniquement si nécessaire)
Chaudière vapeur	Contrôle (remplacer uniquement si nécessaire)	(remplacer)	Contrôle (remplacer uniquement si nécessaire)
Vanne de sécurité 12 bar	(remplacer)	(remplacer)	(remplacer)

Composants relevant de la sécurité			
Composants	24 mois	48 mois	72 mois
Vanne de sécurité 5 bar	(remplacer)	(remplacer)	(remplacer)

8 Programmation

8.1 Vue d'ensemble

Connexion d'un profil



Les profils prédéfinis suivants sont disponibles pour l'utilisateur final dans le « Menu Service » 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

INFORMATIONS: Le technicien de service après-vente peut activer/désactiver les profils.

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



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

8.2 Navigation

Interface utilisateur



- ▶ Sélectionner la zone tactile [Menu Service] [A] en haut à gauche sur l'interface utilisateur.
 - ☑ Le menu Service [B] s'ouvre.

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

[A] Interface utilisateur (GUI) sélection des boissons

[B] Éléments de navigation du menu Service

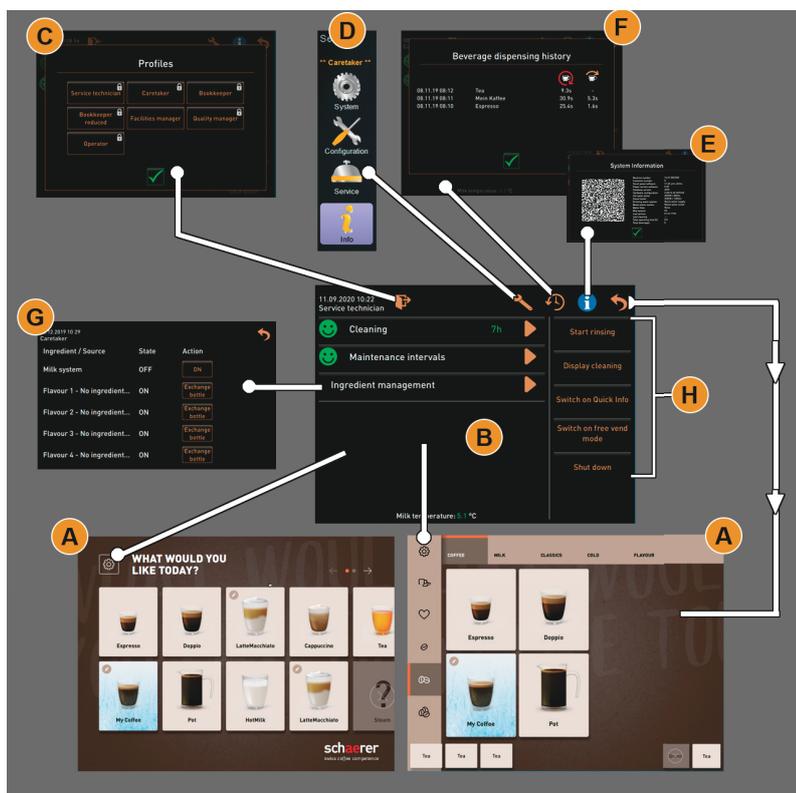
- 1 Statut et début nettoyage
- 2 Statut et début maintenance (détartrage)
- 3 Statut et gestionnaire d'ingrédients On/Off
- 4 ...5 etc. messages d'erreur en attente

[C] Sélection des profils activés

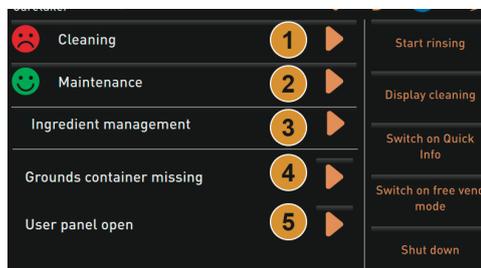
[D] Réglages de la configuration des machines

[E] Information système

[F] Progression de la distribution des boissons



Ill.: Navigation sur les interfaces utilisateur

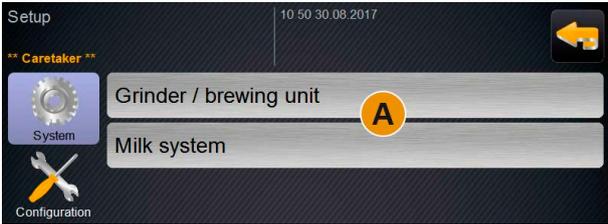


Ill.: Menu Service avec statut maintenance et erreur

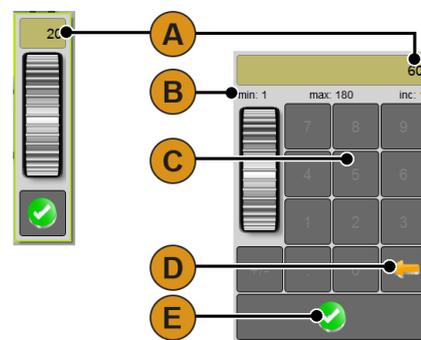
Éléments de navigation

Symbole	Désignation	Description
	Accès au menu Service	La zone tactile [Menu Service] en bas à gauche sur l'interface utilisateur permet d'accéder au « Menu Service ». Voir le chapitre « Commande » – « Fenêtre principale de l'écran tactile » – « Vue d'ensemble du menu Service et ensemble des fonctions ».

Symbole	Désignation	Description
	Retour à Interface utilisateur Sélection de boisson	La zone tactile [Retour] permet de revenir à l'interface utilisateur de la sélection de boisson.
	Informations Système	La zone tactile [Info] ouvre la fenêtre d'informations sur le système. <i>Voir le chapitre « Commande » – « Fenêtre principale de l'écran tactile » – « Vue d'ensemble du menu Service et ensemble des fonctions ».</i>
	Progression de la distribution des boissons	La zone tactile [Progression de la distribution des boissons] montre toutes les boissons déjà distribuées. Les informations suivantes sont affichées pour chaque boisson : <ul style="list-style-type: none"> • Durée de distribution des boissons • Temps de distribution des boissons <i>Voir également le chapitre « Commande » – « Fenêtre principale de l'écran tactile » – « Ensemble des fonctions du menu Service » pour plus d'informations.</i>
	Réglages Menus principaux	La zone tactile [Réglages] en haut à droite du « Menu Service » ouvre la fenêtre des paramètres de configuration de la machine. <i>Voir le chapitre « Commande » – « Fenêtre principale de l'écran tactile » – « Vue d'ensemble du menu Service et ensemble des fonctions ».</i>
	Log-in Profil utilisateur	La zone tactile [Profil log-IN] ouvre la fenêtre de sélection des profils disponibles. Les profils ont différents droits d'accès. <i>Voir le chapitre « Commande » – « Fenêtre principale de l'écran tactile » – « Vue d'ensemble du menu Service et ensemble des fonctions ».</i> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sélectionner [Profil log-IN]. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> La fenêtre de sélection d'un profil s'ouvre. ▶ Choisir le profil et saisir le PIN, s'il y en a un de configuré. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Le menu Service s'affiche à nouveau. <input checked="" type="checkbox"/> La zone tactile [Profil log-IN] passe à [Profil log-OUT]. INFORMATIONS: Si un profil possédant les droits correspondants est identifié, la zone tactile [Réglages] s'affiche.
	Log-out Profil utilisateur	La zone tactile [Profil log-OUT] ferme le profil actuellement identifié. INFORMATIONS: La zone tactile « Réglages » n'est plus disponible.

Symbole	Désignation	Description
 System  Configuration  Service  Info	Réglages Configuration de la machine	<p>Les configurations de la machine sont réparties dans les réglages suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Système • Configuration • Service • Info <p>Les paramètres qui s'y affichent dépendent des autorisations du profil sélectionné.</p> <p>INFORMATIONS: Dans le profil « Technicien de service après-vente », tous les réglages et options de configuration sont présentés.</p> <ul style="list-style-type: none"> ► Sélectionner réglage, par ex. [Système]. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Le réglage actuellement actif, par ex. [Système], est surligné en couleur. <input checked="" type="checkbox"/> Les réglages disponibles [A] compris sont listés à droite dans la fenêtre.
		
<p>Ill.: Menu principal système avec sous-menus</p> <p><i>Voir également le chapitre « Programmation » – « Profils et autorisations ».</i></p>		
	Redémarrage	La zone tactile [Redémarrage] permet d'effectuer le redémarrage d'une machine. Après avoir effectué les configurations de la machine, un redémarrage est inévitable.
	Configuration	La zone tactile [Configuration] ouvre la fenêtre de configuration : <ul style="list-style-type: none"> • Sources d'ingrédients • Boissons • Étapes de boissons pour des réglages spécifiques
	Activation Validation	La zone tactile [Activation/confirmation] confirme une sélection, p. ex. l'attribution d'une sorte de café ou un réglage de température.
	Supprimer	La zone tactile [Supprimer] permet d'effacer les réglages suivants : <ul style="list-style-type: none"> • Supprimer / remettre à zéro une valeur ou une boisson • Annuler la distribution de la boisson • Referme la fenêtre de sélection des données médias
	Validation Demande d'action	La zone tactile [Confirmer] permet de confirmer les demandes d'action.
	Continuer Liste de sélection	La zone tactile [Suivant] ouvre une liste de sélection ou mène à la prochaine étape du programme.
	Fenêtre retour	La zone tactile [Fenêtre retour] permet de revenir à la fenêtre précédente.
	Enregistrer	La zone tactile [Enregistrer] enregistre les réglages effectués.

Symbole	Désignation	Description
	Copier	La zone tactile [Copier] permet de copier une boisson déjà configurée pour servir de base à d'autres configurations de boissons.
	Ajouter	La zone tactile [Ajouter] permet d'ajouter une boisson ou une étape de boisson. INFORMATIONS: Les boissons proviennent de la liste des boissons disponibles. La boisson supplémentaire est automatiquement ajoutée à la liste des boissons configurées.
	Configuration Étape de boisson	La zone tactile [Configuration étape de boisson] mène aux réglages de la configuration des boissons avec les différentes étapes de boisson.
	Arborescence ouvrir	La zone tactile [-] ouvre l'arborescence dans les statistiques.
	Champ de saisie	Le « champ de saisie » permet de saisir le nom de la description de la boisson, du groupe de boissons, des ingrédients ou des cartes de menu par le biais d'un clavier. AVIS: Cliquer sur le champ de saisie pour afficher le clavier.
	Clavier	Clavier de saisie de texte ou de chiffres dans la zone correspondante. <i>Voir également le point « Champ de saisie » ci-dessus.</i>
	Valeur de paramètre	La zone de commande [Valeur de paramètre] permet de définir la valeur d'un paramètre, p. ex. quantité de remplissage, température, etc. Variation: Réglage avec molette ▶ Régler la valeur désirée en déplaçant la molette vers le haut ou vers le bas. ▶ Confirmer la valeur définie avec la zone tactile [Activation/ confirmer]. Variation: Réglage avec clavier ▶ Effleurer [A] dans la zone du réglage en cours de configuration. <input checked="" type="checkbox"/> La saisie par clavier s'ouvre. <input checked="" type="checkbox"/> min. et max. des réglages possibles [B] s'affichent. ▶ Effacer le réglage actuel avec la zone tactile [D]. <input checked="" type="checkbox"/> Le pavé numérique s'active. ▶ Saisir le nouveau réglage via le clavier [C]. ▶ Confirmer le réglage avec la zone tactile [E].
	Marche/arrêt Fonction	La zone tactile [Marche/arrêt] active ou désactive une fonction. Allumé en vert = marche Gris mat = arrêt

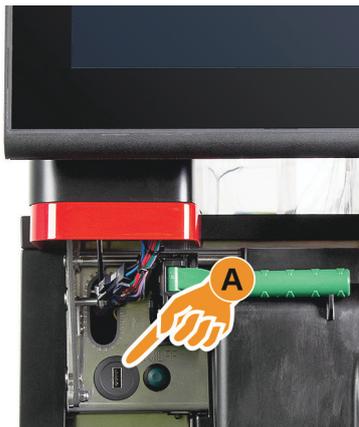


Ill.: Saisie de la valeur de paramètre à l'aide du clavier

Symbole	Désignation	Description
	Réglage de la valeur Flèche vers le bas Flèche vers le haut	Le réglage de la valeur pour la date et l'heure se fait à l'aide de la [flèche vers le bas] et de la [flèche vers le haut]. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Cliquer sur la valeur à définir. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> La valeur est sélectionnée. ▶ Définir la valeur souhaitée avec la zone tactile [Flèche vers le bas/haut]. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> L'heure et la date sont réglées. ▶ La zone tactile [Enregistrer] enregistre les réglages effectués.

8.3 Connexion USB

Interface échange de données



La mise à jour du logiciel, l'enregistrement de données ou l'échange de données sont effectués avec une clé USB sur la Schaerer Coffee Soul. Le port USB se trouve derrière le panneau de sélection.

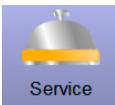
- ▶ Déverrouiller le panneau de sélection et pousser vers le haut jusqu'à ce qu'il s'enclenche automatiquement.
 - La prise USB [A] se trouve à gauche de la touche On/Off.

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

8.4 Profils et autorisations

8.4.1 Aperçu des autorisations des profils

Régler	Régler/paramètres	Technicien	Tenue de compte	Tenue de compte réduite	Chef de Service	Gestionnaire qualité	Responsable de la machine
Système 	Moulin / percolateur <ul style="list-style-type: none"> • Capacité du bac à marc [50] • Durée de vidange du bac à marc [5] • Compteur actuel bac à marc • Moulin central, de droite valeur d'étalonnage 	X	-	-	-	-	-
	Système de lait (contrôle du niveau de remplissage du lait) <ul style="list-style-type: none"> • Récipient à lait • Lait 1 longueur de tuyau unité frigorifique à vanne écrasante • Lait 2 longueur de tuyau unité frigorifique à vanne écrasante • Configuration de la surveillance du lait 	X	-	-	-	-	-
	Flavour Point (surveillance niveau de remplissage Flavour)	X	-	-	-	-	-

Réglages		Réglages/paramètres	Technicien	Tenue de compte	Tenue de compte réduite	Chef de Service	Gestionnaire qualité	Responsable de la machine
Configuration	 Configuration	Général (langue)	X	X	X	X	X	X
		Heure/Date/Minuteur (du lundi au dimanche)	X	-	-	-	-	-
		Carte du menu (touche de boisson)	-	X	X	X	-	-
Service	 Service	Entretien des moulins	X	-	-	-	-	-
		Sauvegarder la base de données	X	-	-	-	-	-
	 Service	Réinitialiser le compteur de détartrages	X	-	-	-	-	-
		Réinitialiser détartrage/nettoyage	X	-	-	-	-	-
Info	 Info	Afficher les versions	X	X	X	X	X	X
		Compteurs machine	X	-	-	X	-	-
		Statistiques boissons	X	X	X	X	-	-
		Statistiques de nettoyage	X	-	-	X	X	-
		Statistiques de maintenance	X	-	-	-	-	-
		Statistiques de distribution des boissons	X	X	X	X	-	-
		Statistiques de la dureté de l'eau	X	-	-	-	-	-
		Statistiques décompte machine	X	X	X	X	-	-
	Statistiques décompte boisson	X	X	X	X	-	-	



Les possibilités disponibles dans le menu Service de démarrer manuellement un nettoyage ou un détartrage restent réservées au responsable de la machine, au technicien ou au technicien de service après-vente.

8.5 Profil du technicien



INFORMATIONS: 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 Service » et peuvent être sélectionnées directement :

- Démarrer rinçage
- Nettoyage écran tactile
- Activer/désactiver la fenêtre d'info rapide
- Activer la vente libre (avec système de paiement)
- Mise à l'arrêt
- Démarrer le nettoyage (machine/Flavour Point)
- Démarrer la maintenance (détartrage)
- Gestion des ingrédients

Voir également le chapitre « Commande » - « Ensemble des fonctions du menu Service ».



Le profil [Technicien] contient les réglages suivants :

- Système
- Configuration
- Service
- 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> « Système » – « Moulin/percolateur »



Capacité du bac à marc



Réglage du nombre de cycles (gallettes de café) jusqu'à ce que le message « Vider le bac à marc » s'affiche.

Plage de réglage : 0 – 100

Standard : 60 (gallettes de café)

ATTENTION: Ne pas dépasser le réglage standard de [60] gallettes de café.

► Définir un réglage standard de 60 cycles.

Si l'équipement de la machine est doté de l'option « Rejet du marc », définir [0] comme valeur. Les cycles du percolateur sont ainsi ignorés.

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.

Plage de réglage : 0 – 30 s

Standard : 5 s

► Définir un réglage standard de 5 s.

► Vider le bac à marc lorsque le message correspondant apparaît.

► Attendre au moins 5 s avant de remettre le bac à marc vide en place.

Le « Compteur actuel du bac à marc » est remis à [0].

Si le bac à marc n'est retiré que brièvement et qu'il est ensuite réinséré, le compteur ne perd pas de données et n'est pas réinitialisé.

Réglage > « Système » – « Moulin/percolateur »



Compteur actuel bac à marc



Information relative aux cycles de percolation exécutés depuis la dernière vidange du bac à marc.

Plage de réglage : Pas de réglage possible

Standard : Comptage continu des cycles d'infusion.

Lorsque la valeur prédéfinie [60] est atteinte, l'invitation à vider le bac à marc apparaît à l'écran.

Voir également le paramètre « Capacité du bac à marc ».

Valeur de calibrage du moulin central pour 10 s



Valeur de calibrage en grammes mesurée lors d'un calibrage du moulin central.

Plage de réglage : 1,0 – 50,0 g

Standard : Selon le calibrage effectué.

- ▶ Démarrer le calibrage dans le réglage « Service » – « Entretien des moulins ».
- ▶ Effectuer le calibrage à l'aide de l'assistant.
- ▶ Indiquer la valeur mesurée dans ce paramètre.
 - Le calibrage du moulin central est terminé.
 - La quantité de café moulu distribuée correspond à la quantité de café moulu définie dans la recette.

AVIS: La valeur de calibrage en [g] indiquée dans ce paramètre peut être modifiée par le technicien de service après-vente pour un ajustement forfaitaire des boissons à base de café préparées par le moulin central sans devoir calibrer le moulin.

L'ajustement de la valeur de calibrage influence toutes les recettes de café affectées au moulin central.

Valeur de calibrage du moulin droit pour 10 s



Valeur de calibrage en grammes mesurée lors d'un calibrage du moulin droit.

Plage de réglage : 1,0 – 50,0 g

Standard : Selon le calibrage effectué.

- ▶ Démarrer le calibrage dans le réglage « Service » – « Entretien des moulins ».
- ▶ Effectuer le calibrage à l'aide de l'assistant.
- ▶ Indiquer la valeur mesurée dans ce paramètre.
 - Le calibrage du moulin droit est terminé.
 - La quantité de café moulu distribuée correspond à la quantité de café moulu définie dans la recette.

AVIS: La valeur de calibrage en [g] indiquée dans ce paramètre peut être modifiée par le technicien de service après-vente pour un ajustement forfaitaire des boissons à base de café préparées par le moulin de droite sans devoir calibrer le moulin.

L'ajustement de la valeur de calibrage influence toutes les recettes de café affectées au moulin droit.

Réglage > « Système » – « Moulin/percolateur »



Valeur de calibrage du moulin gauche pour 10 s



Valeur de calibrage en grammes mesurée lors d'un calibrage du moulin gauche.
Plage de réglage : 1,0 – 50,0 g

Standard : Selon le calibrage effectué.

- ▶ Démarrer le calibrage dans le réglage « Service » – « Entretien des moulins ».
- ▶ Effectuer le calibrage à l'aide de l'assistant.
- ▶ Indiquer la valeur mesurée dans ce paramètre.
 - Le calibrage du moulin gauche est terminé.
 - La quantité de café moulu distribuée correspond à la quantité de café moulu définie dans la recette.

AVIS: La valeur de calibrage en [g] indiquée dans ce paramètre peut être modifiée par le technicien de service après-vente pour un ajustement forfaitaire des boissons à base de café préparées par le moulin de gauche sans devoir calibrer le moulin.

L'ajustement de la valeur de calibrage influence toutes les recettes de café affectées au moulin gauche.

Réglage > « Système » – « Système de lait » – « Récipient à lait »



Récipient à lait*



Indication de la longueur du tuyau de lait jusqu'au récipient à lait.

Plage de réglage : aucune, technicien de service après-vente [Défini par l'utilisateur/Schaerer Standard]

Standard : Schaerer Standard

Réglage pour une longueur de tuyau de lait efficace avec ou sans tuyau montant dans le récipient à lait.

Variation: Défini par l'utilisateur

- ▶ Sélectionner [Défini par l'utilisateur].
 - La longueur du tuyau de lait n'est pas mesurée automatiquement.
- ▶ Mesurer la longueur exacte du tuyau de lait du récipient à lait jusqu'à la vanne écrasante et saisir la valeur mesurée dans le paramètre « Lait 1 longueur de tuyau vanne écrasante -> chambre froide ».

Voir ci-après description de paramètre « Lait 1 longueur de tuyau vanne écrasante -> chambre froide ».

Variation: Schaerer Standard

- ▶ Sélectionner [Schaerer Standard].
 - La longueur du tuyau de lait est ainsi mesurée automatiquement.
 - Le réglage standard [37 cm] dans le paramètre suivant ne demande aucune autre adaptation.

Voir ci-après description de paramètre « Lait 1 longueur de tuyau vanne écrasante -> chambre froide ».

Réglage> « Système » – « Système de lait » – « Récipient à lait »



Lait 1 longueur de tuyau
Vanne écrasante->chambre froide*



Réglage des dimensions du tuyau de lait de la vanne écrasante jusqu'à la chambre froide pour le tuyau de lait externe.

Plage de réglage : aucune, technicien de service après-vente> [0 à 200 cm]

Standard : 37 cm (si « Schaerer Standard » sélectionné)

Si « Défini par l'utilisateur » est sélectionné dans le paramètre précédent « Récipient à lait », la longueur exacte du tuyau de lait doit être mesurée.

- ▶ Mesurer la longueur du tuyau de lait depuis la vanne écrasante jusqu'au récipient à lait dans la chambre froide.
- ▶ Indiquer la valeur mesurée dans le paramètre.
 - Le système connaît à présent la longueur du tuyau de lait.
 - La bonne quantité de lait est désormais périodiquement remplacée lors de l'« Intervalle de rinçage tuyau de lait externe ».

Avec l'équipement par défaut « Unité frigorifique d'appoint gauche », « Schaerer Standard » est sélectionné dans le paramètre précédent « Récipient à lait ». Avec ce réglage, la valeur prédéfinie de 37 cm représente la bonne longueur de tuyau de lait.

Systèmes de lait avec « Équipements non standard » :

- Unité frigorifique à gauche de la machine
- Unité frigorifique avec équipement « Twin Milk »
- Unité frigorifique sous comptoir
- Tous les appareils complémentaires, p. ex. Cup & Cool et Center Milk
- Unité frigorifique sous machine

Lait 2 longueur de tuyau
Vanne écrasante->chambre froide*



Réglage des dimensions du tuyau de lait de la vanne écrasante jusqu'à la chambre froide pour le second tuyau de lait avec « Twin Milk ».

Plage de réglage : aucune, technicien de service après-vente> [0 à 200 cm]

Standard : 37 cm (si « Schaerer Standard » sélectionné)

Description de paramètre voir paramètre « Lait 1 longueur de tuyau » ci-dessus.

* Le paramètre s'affiche exclusivement comme une information dans le profil sélectionné. Le réglage des paramètres est réservé au technicien de service après-vente.

Réglage> « Système » – « Système de lait » – « Configuration surveillance du lait »



Contrôle du niveau de remplissage du lait



Réglage de la façon de surveiller le niveau du récipient à lait.

Plage de réglage : Pas de surveillance/avertissement/bloquer la distribution des boissons

Standard : Pas de surveillance

Variation: Pas de surveillance

La détection du niveau du lait est configurée mais n'est pas appliquée.

Variation: Avertissement

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.

Variation: Bloquer la distribution des boissons

Si un faible niveau de lait a été détecté, un message s'affiche sur l'écran tactile. La distribution des boissons est bloquée.



Le paramètre « Flavour Point » dans le réglage « Système » s'affiche lorsque l'équipement matériel « Flavour Point » est sélectionné dans la reconnaissance de matériel.

Réglage > « Système » – « Flavour Point » – « Surveillance niveau de remplissage arôme »



Surveillance du niveau de remplissage
Flavour Point



Réglage de la façon de surveiller le niveau des bouteilles de sirop.

Plage de réglage : Pas de surveillance/avertissement/bloquer la distribution des boissons

Standard : Pas de surveillance

Variation: Pas de surveillance

La surveillance de niveau est configurée mais n'est pas appliquée.

Variation: Avertissement

Si un faible niveau est détecté dans la bouteille de sirop, un message s'affiche sur l'écran. Il est possible de distribuer d'autres boissons avec arôme.

Variation: Bloquer la distribution des boissons

Si un faible niveau est détecté dans la bouteille de sirop, un message s'affiche sur l'écran tactile. La distribution des boissons aromatisées est bloquée.

8.5.2 Configuration (technicien)

Réglage > « Configuration » – « Général »



Langue principale



Modification de la langue.

Plage de réglage : Toutes les langues enregistrées.

Standard : Sélection libre.

- ▶ Ouvrir le menu de sélection avec la zone tactile [].
 - Le menu de sélection s'ouvre.
- ▶ Sélectionner la langue souhaitée.
- ▶ Enregistrer le choix avec la zone tactile [].
- ▶ Quitter le paramètre et le réglage « Configuration » avec la zone tactile [].
 - La machine redémarre.
 - La langue sélectionnée s'affiche.

Tous les messages affichés et descriptions de paramètres apparaissent dans la langue activée.

- ▶ Sélectionner le réglage « Configuration » – « Heure/Date/Minuteur ».
- Tous les paramètres sont affichés pour le réglage.

Réglage > « Configuration » – « Heure/Date/Minuteur »



Date
Heure
Fuseau horaire



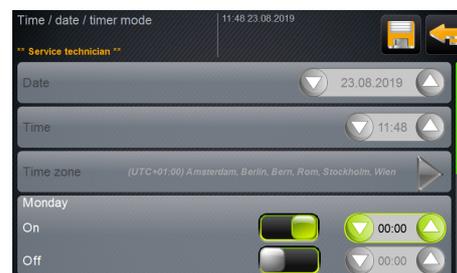
Informations sur le fuseau horaire défini avec date et heure.

Plage de réglage : Pas de réglage possible.

Voir le chapitre Sélectionner le réglage « Service » – « Démarrer la mise en service » pour modifier un fuseau horaire défini.

Standard : Spécifique au pays/à l'utilisateur

Le fuseau horaire est sélectionné durant le programme de mise en service. Lors de la sélection du fuseau horaire, l'heure et la date du fuseau sélectionné sont automatiquement reprises.

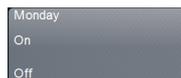


Fuseaux horaires disponibles :

- Asie
- Afrique
- Australie
- Europe
- Amérique du Nord
- Amérique du Sud

Chaque fuseau horaire contient d'autres sous-divisions, par ex. « Heure centrale européenne (CET) ».

Lundi marche/arrêt à
Dimanche marche/arrêt



Programmation de l'heure d'activation/de désactivation automatique.

Plage de réglage : Jour/heure d'activation/heure de désactivation/heure

Standard : spécifique à l'utilisateur

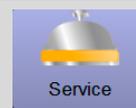
- ▶ Activer l'heure d'activation pour le jour de la semaine souhaité avec la zone tactile [].
 La fenêtre de réglage de l'heure s'affiche.
- ▶ Définir l'heure à l'aide des zones tactiles [], p. ex. 07h00 (07:00AM).
- ▶ Activer l'heure de désactivation pour le jour de la semaine souhaité avec la zone tactile [].
 La fenêtre de réglage de l'heure s'affiche.
- ▶ Définir l'heure à l'aide des zones tactiles [], p. ex. 22h30 (10:30PM).



Le format d'heure (24h ou 12h AM/PM) est automatiquement adapté en fonction du fuseau horaire sélectionné.

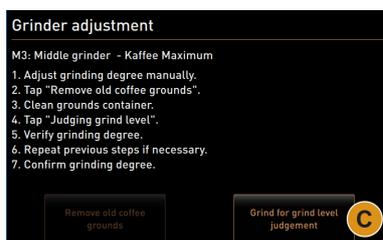
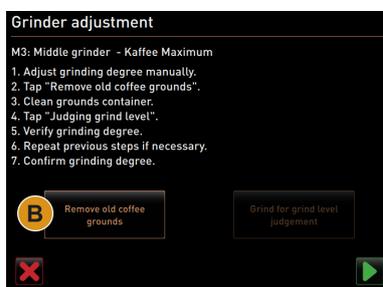
8.5.3 Maintenance (technicien)

Réglage > « Service » – « Entretien des moulins » (si avec réglage manuel du degré de mouture)



Le réglage « Entretien des moulins » démarre les fonctions de maintenance guidées par écran suivantes sur le moulin après confirmation :

- Changer le couteau du moulin
- Régler le moulin
- Calibrer le moulin



- ▶ Sélectionner le réglage « Service » – « Entretien des moulins ».
 - La fenêtre de confirmation s'ouvre.
- ▶ Confirmer l'entretien des moulins avec la zone tactile [▶].
 - Les fonctions de maintenance sont disponibles pour les moulins.
- ▶ Sélectionner le registre du moulin souhaité (gauche, droite, central).

Variation: Changer le couteau du moulin [A]

- ▶ Sélectionner la zone tactile [A] [Changer le couteau du moulin].
 - L'écran vous invite à remplacer les couteaux du moulin.

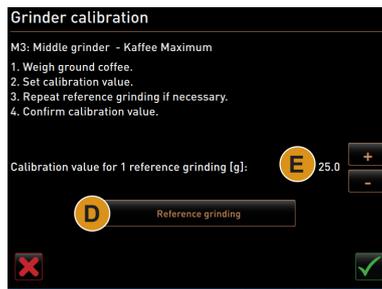
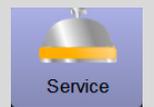
Suivre les étapes suivantes pour remplacer le couteau du moulin :

- [A] Retirer le dispositif de réglage manuel du degré de mouture et monter les nouveaux couteaux du moulin.
- [B] Fermer le moulin vide à la main jusqu'à sentir une résistance (couteau du moulin sur couteau du moulin).
- [C] Ouvrir le moulin de 45° (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre).
- [D] Remonter le réglage manuel du degré de mouture.
- [E] Terminer l'étape « Changer le couteau du moulin » avec la zone tactile [▶].
 - L'étape de préparation pour « Préparer la modification du degré de mouture » s'affiche.

Variation: Régler le moulin [B+C]

- ▶ Poursuivre les étapes de réglage après « Changer le couteau du moulin » ou sélectionner la zone tactile [Régler le moulin].
 - L'étape de préparation pour « Préparer la modification du degré de mouture » s'affiche.
- ▶ Vider le bac à marc, le nettoyer et le remettre en place.
- ▶ Confirmer le bac à marc inséré avec la zone tactile [▶].
- ▶ Régler manuellement le degré de mouture.
- ▶ Retirer le vieux café moulu, sélectionner la zone tactile [B].
 - Le café moulu est retiré
 - La zone tactile [Mouture pour évaluer le degré de mouture] [C] s'active.
- ▶ Nettoyer à nouveau le bac à marc
- ▶ Sélectionner la zone tactile [C] [Mouture pour évaluer le degré de mouture].
- ▶ Vérifier le degré de mouture et, au besoin, répéter les étapes de réglage du degré de mouture ou confirmer le degré de mouture défini avec la zone tactile [▶].
 - La préparation du calibrage du moulin s'affiche.

Réglage > « Service » – « Entretien des moulins » (si avec réglage manuel du degré de mouture)



Variation: Calibrer le moulin [D+E]

- ▶ Poursuivre les étapes de réglage après « Régler le moulin » ou sélectionner la zone tactile [Étalonner le moulin].
 - L'étape de préparation pour le « Calibrage » s'affiche
- ▶ Vider le bac à marc, le nettoyer et le remettre en place.
- ▶ Confirmer le bac à marc inséré avec la zone tactile [▶].
 - La mouture de référence démarre immédiatement.
- ▶ Au besoin, activer une nouvelle mouture de référence avec la zone tactile [Mouture de référence]

Si plusieurs moutures de référence sont effectuées, il faut toujours peser la totalité de la quantité de café moulu et indiquer la valeur comme référence. La machine reconnaît automatiquement toutes les moutures effectuées et calcule la quantité de mouture correcte.

- ▶ Peser le café moulu de la mouture de référence.
- ▶ Régler la valeur d'étalonnage (poids du café moulu détecté) avec les deux champs [E] [+/-].
- ▶ Terminer le calibrage du moulin avec la zone tactile [✓].
 - La fenêtre « Entretien des moulins » s'affiche à nouveau.
 - Le moulin réglé est à présent à nouveau prêt à l'usage.

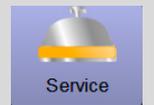
Il convient de procéder au calibrage lorsque :

- la machine est neuve, ou après un temps de service d'un an.
- le degré de mouture a été modifié.
- le moulin a été ouvert.
- les couteaux du moulin ont été échangés.
- le type de café a changé.



L'entretien des moulins pour un réglage automatique des moulins requiert une initialisation des moulins ainsi qu'un ajustement des moulins par le biais des moteurs du degré de mouture.

Réglage > « Service » – « Entretien des moulins » (si avec réglage autom. du degré de mouture)



Le réglage « Entretien des moulins » démarre les fonctions de maintenance guidées par écran suivantes sur le moulin après confirmation :

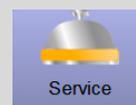
- Changer le couteau du moulin
- Régler le moulin
- Initialiser le moulin
- Calibrer le moulin

La machine est équipée d'un système de réglage automatique des moulins.



- ▶ Sélectionner le réglage « Service » – « Entretien des moulins ».
 - La fenêtre de confirmation s'ouvre.
- ▶ Confirmer l'entretien des moulins avec la zone tactile [▶].
 - Les fonctions de maintenance sont disponibles pour les moulins.
- ▶ Sélectionner le registre du moulin souhaité (gauche, droite, central).

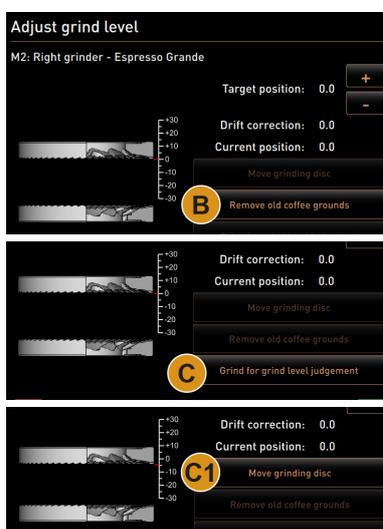
Réglage > « Service » – « Entretien des moulins » (si avec réglage autom. du degré de mouture)

**Variation: Changer le couteau du moulin [A]**

- ▶ Sélectionner la zone tactile [A] [Changer le couteau du moulin].
 - L'écran vous invite à remplacer les couteaux du moulin.

Suivre les étapes suivantes pour remplacer le couteau du moulin :

- [A] Retirer le moteur du degré de mouture et monter le nouveau couteau du moulin.
- [B] Fermer le moulin vide à la main jusqu'à sentir une résistance (couteau du moulin sur couteau du moulin).
- [C] Ouvrir le moulin de 45° (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre).
- [D] Remonter le moteur du degré de mouture.
- [E] Confirmer les étapes « Changer le couteau du moulin » et « Initialisation du moulin » avec la zone tactile [▶].
 - L'étape de préparation pour « Préparer la modification du degré de mouture » s'affiche.

**Variation: Régler le moulin [B+C]**

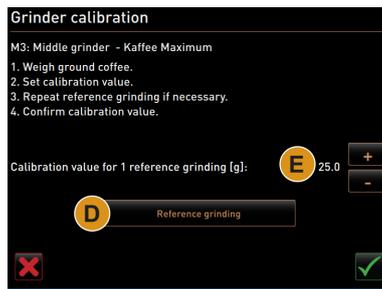
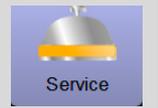
- ▶ Poursuivre les étapes de réglage après « Changer le couteau du moulin » ou sélectionner la zone tactile [Régler le moulin].
 - L'étape de préparation pour « Préparer la modification du degré de mouture » s'affiche.
- ▶ Vider le bac à marc, le nettoyer et le remettre en place.
- ▶ Confirmer le bac à marc inséré avec la zone tactile [▶].
- ▶ Retirer le vieux café moulu, sélectionner la zone tactile [B].
 - Le café moulu est retiré, attendre.
- ▶ Sélectionner la zone tactile [C] « Mouture pour évaluer le degré de mouture ».
 - Une mouture est effectuée.
- ▶ Régler le degré de mouture à l'aide des deux touches [+] = plus gros ou [-] = plus fin.

AVIS: Régler progressivement le degré de mouture (± 1).

La zone tactile « Déplacer le couteau du moulin » [C1] permet de replacer le couteau à la dernière position définie.

- ▶ Vérifier le degré de mouture et, au besoin, répéter les étapes de réglage du degré de mouture ou confirmer le degré de mouture défini avec la zone tactile [▶].
 - La préparation du calibrage du moulin s'affiche.

Réglage > « Service » – « Entretien des moulins » (si avec réglage autom. du degré de mouture)



Variation: Calibrer le moulin [D+E]

- ▶ Poursuivre les étapes de réglage après « Régler le moulin » ou sélectionner la zone tactile [Étalonner le moulin].
 - L'étape de préparation pour le « Calibrage » s'affiche
- ▶ Vider le bac à marc, le nettoyer et le remettre en place.
- ▶ Confirmer le bac à marc inséré avec la zone tactile [▶].
 - La mouture de référence démarre immédiatement.
- ▶ Au besoin, activer une nouvelle mouture de référence avec la zone tactile [Mouture de référence]

Si plusieurs moutures de référence sont effectuées, il faut toujours peser la totalité de la quantité de café moulu et indiquer la valeur comme référence. La machine reconnaît automatiquement toutes les moutures effectuées et calcule la quantité de mouture correcte.

- ▶ Peser le café moulu de la mouture de référence.
- ▶ Régler la valeur d'étalonnage (poids du café moulu détecté) avec les deux champs [E] [+/-].
- ▶ Terminer le calibrage du moulin avec la zone tactile [▶].
 - La fenêtre « Entretien des moulins » s'affiche à nouveau.
 - Le moulin réglé est à présent à nouveau prêt à l'usage.

Il convient de procéder au calibrage lorsque :

- la machine est neuve, ou après un temps de service d'un an.
- le degré de mouture a été modifié.
- le moulin a été ouvert.
- les couteaux du moulin ont été échangés.
- le type de café a changé.



Variation: Initialiser le moulin

Après un défaut ou après le remplacement du couteau du moulin, une initialisation du réglage automatique du degré de mouture est nécessaire.

- ▶ Suivre les consignes guidées à l'écran.

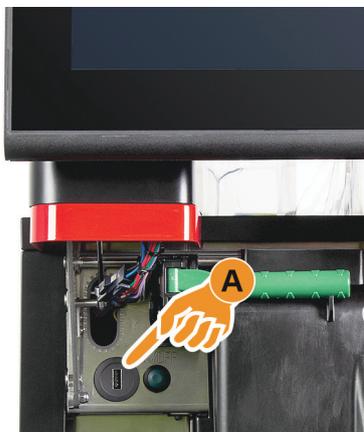
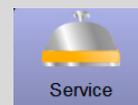
Les étapes suivantes sont nécessaires pour une initialisation :

- [A] Retirer le moteur du degré de mouture et monter le nouveau couteau du moulin.
- [B] Fermer le moulin vide à la main jusqu'à sentir une résistance (couteau du moulin sur couteau du moulin).
- [C] Ouvrir le moulin de 45° (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre).
- [D] Remonter le moteur du degré de mouture.
- [E] Confirmer l'étape « Initialisation du moulin » avec la zone tactile [▶].



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

Réglage > « Service » – « Sauvegarder la base de données »



- ▶ Soulever le panneau de sélection.
- ▶ Brancher la clé USB dans l'interface USB [A].
- ▶ Sélectionner le réglage « Service » – « 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.
- ▶ Retirer la clé USB.
- ▶ Fermer le panneau de sélection.

La base de données est sauvegardée sur la clé USB dans la structure de dossiers « Schaefer » – « SCA3 » – « Sauvegarde » – « Base de données » – « sca3db.db3_20170623_112422 ».

AVIS: La base de données est sauvegardée automatiquement toutes les 5 min sur la carte SD insérée dans l'écran tactile. Une procédure de sauvegarde est également réalisée directement sur la carte mère. Il convient en général de toujours procéder à une sauvegarde manuelle de la base de données sur la clé USB avant une mise à jour. En cas de « Rétrogradation », cette version sauvegardée de la base de données sera à nouveau compatible avec l'ancienne version logicielle de la machine.

Les données suivantes sont enregistrées sur la clé USB :

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



REMARQUE

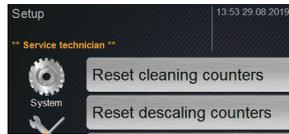
L'écran tactile est doté d'une carte SD destinée à sauvegarder les données de la machine.

- ▶ Avant de remplacer l'écran tactile, il est impératif de sauvegarder la base de données sur une clé USB.
- ▶ L'ancienne carte SD peut être insérée dans le nouvel écran tactile. La machine est ainsi directement prête à l'emploi.

Réglage > « Service » – « Réinitialiser le compteur de détartrages »



Réinitialiser le compteur de détartrages



Le paramètre désactive tout détartrage en attente.

- ▶ Sélectionner le réglage « Service ».
- ▶ Sélectionner le réglage « Service » – « Réinitialiser le compteur de détartrages ».
- La fenêtre de confirmation s'ouvre.



- ▶ Confirmer la procédure « Réinitialiser le compteur de détartrages » à l'aide de la zone tactile [✓].
- 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 ».



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 et de façon manuelle.



Lors de l'interruption d'un nettoyage ou d'un détartrage, le statut de la machine reste en mode nettoyage ou détartrage. Pour quitter ce mode, il faut réinitialiser le drapeau de nettoyage ou de détartrage. Le programme de nettoyage ou de détartrage peut être annulé à l'aide de la zone tactile [X]. Une coupure de courant entraîne également l'interruption d'un nettoyage ou détartrage en cours.



AVERTISSEMENT

Les résidus de détartrant ou de produit de nettoyage dus à une interruption de la procédure de nettoyage ou de détartrage peuvent causer des problèmes de santé.

Il est interdit de distribuer des boissons après l'interruption d'un nettoyage ou détartrage.

Tout nettoyage interrompu doit être redémarré très rapidement après la réinitialisation du drapeau de nettoyage.



REMARQUE

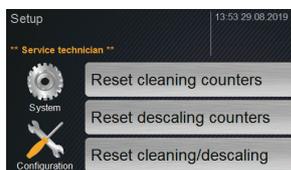
Si le détartrage ou le nettoyage est interrompu, cela peut entraîner des dégradations et dérangements.

Tout détartrage interrompu doit être renouvelé très rapidement après la réinitialisation du drapeau de détartrage.

Réglage > « Service » – « Réinitialiser détartrage/nettoyage »



Réinitialiser détartrage/nettoyage



Supprimer le drapeau de nettoyage ou de détartrage. Le nettoyage ou détartrage interrompu est réinitialisé.

- ▶ Sélectionner le réglage « Service ».
- ▶ Sélectionner le réglage « Service » – « Réinitialiser détartrage/nettoyage ».
- La fenêtre de confirmation s'ouvre.



- ▶ Confirmer la procédure « Réinitialiser détartrage/nettoyage » à l'aide de la zone tactile [▶].
- Le drapeau de nettoyage/détartrage est réinitialisé et tout détartrage en attente est supprimé.
- Le prochain détartrage ou nettoyage automatique est exécuté en fonction de la configuration des réglages « Système » – « Nettoyage » et « Système » – « Maintenance ».
- ▶ Redémarrer rapidement le nettoyage ou le détartrage.

8.5.4 Info (technicien)



En cas de panne, communiquer ces informations au technicien du service après-vente.

Réglage > « Info » – « Afficher les versions »



Afficher les versions



Donne des informations concernant les versions installées du logiciel de la machine.

Plage de réglage : aucune (uniquement à titre d'information)

Standard : –

Les informations suivantes sont fournies :

- Version du logiciel de l'écran tactile
- Version du logiciel de la pièce de puissance
- Version de la base de données
- Version BSP décompte
- Version de l'adresse MAC
- Version Qt (code source)
- Version Qt licence
- Version SQLite
- Copyright logiciel SCS

Name	Version
Software Touchpanel	SCS_4.10.5.ec80fb4_Sim (Created: 2019-11-26 08:03)
Software Leistungsteil	0.0
Version Datenbank	2088
BSP Version	N/A
MAC Adresse	54:EE:75:7A:D1:60
Qt version	5.2.1 (Quellcode: info@schaerer.com)
Qt license	GNU LGPL version 2.1
SQLite Version	3.7.17
Software SCA3	Copyright 2017 Schaerer Ltd., Switzerland. All rights reserved.



Chaque ingrédient contenu dans une boisson est repris dans cette liste sous forme de « boisson » propre.

Réglage > « Info » – « Compteurs machine »



Compteurs machine

Machine counters	
** Service technician **	
Beverage	
Total coffee beverages	
Total milk beverages	
Total powder beverages	
Total sirup beverages	

Aperçu des compteurs de boissons selon l'ingrédient contenu.

Plage de réglage : aucune (uniquement à titre d'information)

Standard : –

Exemple d'ingrédients avec la boisson « Chociatto » :

- 1 ingrédient = café
- 2 ingrédient = lait frais ou Topping
- 3 ingrédient = Choco

Il faut faire la différence entre les ingrédients suivants :

- Café
- Lait frais
- Choco ou Topping
- Sirop (arômes)
- Eau chaude
- Vapeur

Machine counters	
** Service technician **	
Beverage	Total
Total coffee beverages	0
Total milk beverages	1
Total powder beverages	1
Total sirup beverages	0
Total hot water	0
Total steam	0



Toutes les boissons figurant sur les cartes de menu sont listées.

Réglage > « Info » – « Statistiques boissons »



Statistiques boissons



Donne des informations concernant les distributions des boissons effectuées.

Plage de réglage : Effacer les états des compteurs individuellement ou tous ensemble.

Standard : Défini par l'utilisateur

Variation: Effacer chaque compteur

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

Variation: Effacer tous les compteurs

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



Réglage > « Info » – « Statistiques nettoyage »



Statistiques de nettoyage

Date / time	Profile	System
20.03.2017 11:59	Service technician	P...
20.03.2017 11:59	Service technician	S...

Donne des informations concernant les nettoyages effectués.

Plage de réglage : Néant

Standard : –

Les données suivantes sont listées :

- Date et heure
- Profil
- Système
- Évènement

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

Date / time	Profile	System	Event
20.03.2017 11:59	Service technician	Powder system	Reset timestamps
20.03.2017 11:59	Service technician	Steam boiler rinsing	Reset timestamps
15.03.2017 15:05	Service technician	Coffee system	Reset timestamps
15.03.2017 15:05	Service technician	Milk system	Reset timestamps

Réglage > « Info » – « Statistiques de maintenance »



Statistiques de maintenance

Donne des informations concernant les maintenances effectuées (détartrages).

Date/Time	Profile
08.03.2017 13:21	Service technician

Plage de réglage : Néant

Standard : –

Les données suivantes sont listées :

- Date et heure
- Profil
- Système
- Évènement

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

Date/Time	Profile	Maintenance	Event
08.03.2017 13:21	Service technician	Descaling	Done

Réglage > « Info » – « Statistiques de distribution des boissons »



Statistiques de distribution des boissons

Informe au sujet de toutes les distributions des boissons réalisées avec les données des boissons comprises.

Beverage	Date / time
+ Pot (5038)	19.12.2019 14:50:27
- Espresso (5028)	19.12.2019 14:46:46
Cup sizes	Medium Single
Aborted	No
Duration	24.6s
Extraction time	1.6s
Beverage modified	No
+ Doppio (5034)	19.12.2019 14:44:30

Plage de réglage : la zone tactile supprime toutes les valeurs du compteur

Standard : –

Les données des boissons suivantes sont listées :

- Tailles de tasse
- Distributions annulées
- Durée de la distribution
- Temps d'extraction
- Boisson adaptée

La date de la distribution des boissons est consignée avec l'heure dans la colonne « Date/Heure ». En outre, les valeurs, par ex. la « taille de tasse », sont énumérées dans les différentes options des boissons distribuées.

Beverage	Date / time
+ Pot (5038)	19.12.2019 14:50:27
- Espresso (5028)	19.12.2019 14:46:46
Cup sizes	Medium Single

Réglage > « Info » – « Statistiques de la dureté de l'eau »



Statistiques de la dureté de l'eau

Date / time
22.09.2016 15:09

Donne des informations concernant les valeurs définies jusqu'à présent pour la dureté de l'eau.

Plage de réglage : Néant

Standard : -

Les données suivantes sont listées :

- Date et heure
- Dureté de l'eau

Chaque adaptation de la dureté de l'eau est consignée par une nouvelle entrée.

Date / time	Water hardness [dKH]
22.09.2016 15:09	9

Réglage > « Info » – « Statistiques décompte machine »



Statistiques décompte Machine

Statistic type

Les statistiques fournissent des informations concernant le nombre de boissons distribuées, avec ou sans vente, ainsi que la somme des prix des boissons.

Plage de réglage : Depuis dernière réinitialisation/depuis initialisation

Standard : -

Variation: Depuis dernière réinitialisation

Les statistiques « Depuis dernière réinitialisation » peuvent être supprimées, il est ainsi possible de faire tourner les compteurs pendant une durée définie.

- ▶ Ouvrir la liste de sélection [A] à l'aide de la zone tactile [▶].

Statistic type	Count	Amount
No vend	3	3,50

- ▶ Sélectionner les statistiques [Depuis dernière réinitialisation].
- ▶ Sélectionner le champ supprimer [X].
 - Une demande de confirmation s'affiche.
- ▶ Confirmer avec la zone tactile [▶].



- Les statistiques « Depuis dernière réinitialisation » sont effacées.

Variation: Depuis initialisation

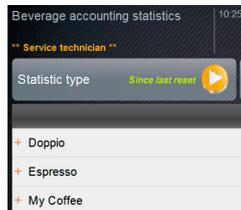
Les statistiques « Depuis initialisation » ne peuvent pas être supprimées.

AVIS: « Initialisation » signifie « depuis la mise en service ».

Réglage > « Info » – « Statistiques décompte boisson »



Statistiques décompte Boisson



Les statistiques fournissent des informations concernant toutes les boissons distribuées et la configuration ainsi que le nombre de boissons et leurs prix. *En fonction du pré-réglage, les statistiques de l'utilisateur affichent les entrées « depuis dernière réinitialisation » ou sous forme de statistiques globales « depuis initialisation » (mise en service).*

Plage de réglage : Depuis dernière réinitialisation/depuis initialisation

Les types vente suivants sont disponibles :

- Toutes
- Pas de vente

Avec le type de vente « Pas de vente », toutes les boissons gratuites sont listées.

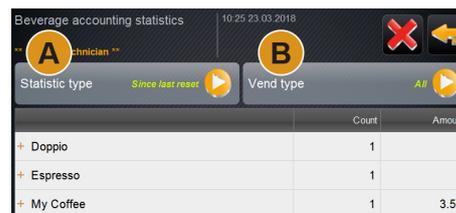
Standard : –

Le type statistique peut être prédéfini dans la liste de sélection [A] ainsi que dans le type vente [B].

Variation: Depuis dernière réinitialisation

Les statistiques « Depuis dernière réinitialisation » peuvent être supprimées, il est ainsi possible de faire tourner les compteurs pendant une durée définie.

- ▶ Ouvrir la liste de sélection [A] ou [B] à l'aide de la zone tactile [▶].



- ▶ Sélectionner les statistiques et le type de vente souhaités.
- ▶ Sélectionner les statistiques [Depuis dernière réinitialisation].
 - Les statistiques sélectionnées sont affichées avec le type vente.
- ▶ Sélectionner le champ supprimer [X].
 - Une demande de confirmation s'affiche.
- ▶ Confirmer avec la zone tactile [▶].



- Les statistiques « Depuis dernière réinitialisation » sont effacées.

Variation: Depuis initialisation

Les statistiques « Depuis initialisation » ne peuvent pas être supprimées.

AVIS: « Initialisation » signifie « depuis la mise en service ».

8.6 Profil de tenue de compte



INFORMATIONS: La « tenue de compte » et « tenue de compte réduite » ont des fonctions de service limitées.

Les fonctions suivantes sont disponibles dans le profil [Tenue de compte] du « Menu Service » et peuvent être sélectionnées directement :

- Démarrer rinçage
- Nettoyage écran tactile
- Activer/désactiver la fenêtre d'info rapide
- Activer la vente libre si avec le système de paiement (tenue de compte)
- Mise à l'arrêt
- Démarrer la maintenance (détartrage)
- Gestion des ingrédients

Voir également le chapitre Ensemble des fonctions « Commande » - « Menu Service ».



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 > « Configuration » – « Général »



Langue principale

Deutsch

Modification de la langue.

Plage de réglage : Toutes les langues enregistrées.

Standard : Sélection libre.

- ▶ Ouvrir le menu de sélection avec la zone tactile .
- ☑ Le menu de sélection s'ouvre.
- ▶ Sélectionner la langue souhaitée.
- ▶ Enregistrer le choix avec la zone tactile .
- ▶ Quitter le paramètre et le réglage « Configuration » avec la zone tactile .
- ☑ La machine redémarre.
- ☑ La langue sélectionnée s'affiche.

Tous les messages affichés et descriptions de paramètres apparaissent dans la langue activée.



Les modifications des cartes de menu, telles que la dénomination ou l'ordre, peuvent être effectuées par les techniciens de service après-vente. Les boissons dans la carte de menu peuvent être effectuées par la « tenue de compte » ou le technicien de service après-vente.



Voir ci-après la description « Ajustement du prix des boissons par la tenue de compte ».

Ajustement du prix des boissons par la tenue de compte (mode de fonctionnement standard)



Touche de boisson dans la carte de menu

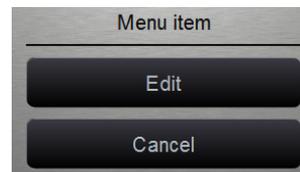


Réglage du prix des boissons avec ou sans système de paiement

- Le réglage « Configuration » – « Mode de fonctionnement » – « Carte de menu » contient le réglage [Standard].
- ▶ Ouvrir le menu Service à l'aide de la zone tactile [].
- ▶ Se connecter avec le profil [Tenue de compte] ou [Technicien de service après-vente].

Voir également le chapitre « Commande » – « Ensemble des fonctions du menu Service » – « Log-in/log-out ».

- ▶ Ouvrir les réglages avec la zone tactile [].
- ▶ Sélectionner le réglage « Configuration » – « Carte de menu ».
 - La carte du menu « Standard » s'ouvre.
- ▶ Sélectionner la zone tactile de la boisson souhaitée.
 - Le menu contextuel « Saisie menu » s'ouvre.



- ▶ Sélectionner la zone tactile [Modifier].
 - La fenêtre « Entrée cartes de menu » s'ouvre.
 - Les tailles de boissons uniques sont listées séparément, conformément à la configuration de boisson.



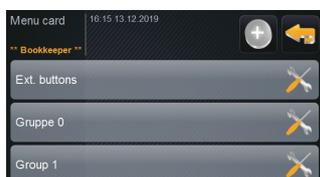
- ▶ Sélectionner la zone tactile [] pour la taille de boisson souhaitée.
 - La fenêtre « Modifier entrée cartes de menu » s'ouvre.
- ▶ Saisir le prix de boisson nécessaire dans les listes de prix [0], [1], [2], et/ou [3] via le champ d'entrée.

Voir ci-dessous pour l'« ajustage des prix via la molette de réglage ».

Ajustement du prix des boissons par la tenue de compte (mode de fonctionnement personnalisé)



Touche de boisson dans la carte de menu

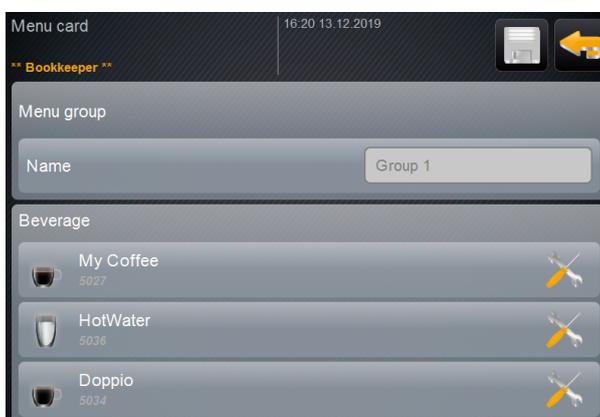


Réglage du prix des boissons avec ou sans système de paiement

- Le réglage « Configuration » – « Mode de fonctionnement » – « Carte de menu » contient le réglage [Personnalisé].
- ▶ Ouvrir le menu Service à l'aide de la zone tactile [].
- ▶ Se connecter avec le profil [Tenue de compte] ou [Technicien de service après-vente].

Voir également le chapitre « Commande » – « Ensemble des fonctions du menu Service » – « Log-in/log-out ».

- ▶ Ouvrir les réglages avec la zone tactile [].
- ▶ Sélectionner le réglage « Configuration » – « Carte de menu ».
 - La carte du menu « Personnalisé » s'ouvre.
- ▶ Sélectionner la carte du menu souhaitée dans la liste à l'aide de la zone tactile [].
 - La carte du menu s'ouvre.



Ill.: Boissons sur la carte de menu Personnalisé

- ▶ Sélectionner le champ [].
 - La fenêtre « Entrée cartes de menu » s'ouvre.
 - Les tailles de boissons uniques sont listées séparément, conformément à la configuration de boisson.

Cup	ID	PLU	0	1	2	3
Medium Single	31	0	3.50	0.00	0.00	0.00
Large Single	33	0	4.00	0.00	0.00	0.00
Medium Double beverage	32	0	6.50	0.00	0.00	0.00
Large Double beverage	34	0	7.50	0.00	0.00	0.00

Ill.: Listes de prix

- ▶ Sélectionner la zone tactile [] pour la taille de boisson souhaitée.
 - La fenêtre « Modifier entrée cartes de menu » s'ouvre.
- ▶ Saisir le prix de boisson nécessaire dans les listes de prix [0], [1], [2], et/ou [3] via le champ d'entrée.

Ajustement du prix des boissons par la tenue de compte (mode de fonctionnement personnalisé)



Ajustage des prix via la molette de réglage

- ▶ Sélectionner la zone tactile de réglage.
 - La fenêtre s'ouvre avec la molette de réglage.
- ▶ Régler la valeur nécessaire à l'aide de la molette de réglage ou du clavier.



Ill.: Champ d'entrée du prix des boissons avec molette de réglage.

- ▶ Enregistrer le réglage avec la zone tactile [OK] et le retourner à la carte du menu ou à l'interface utilisateur avec la zone tactile [←].
 - La touche de boisson s'affiche maintenant sur l'interface utilisateur avec le prix réglé.
 - Le prix des boissons est modifié quand, pendant la sélection des boissons, la taille des tasses et des gobelets est modifiée.

Pendant la sélection des boissons, le prix des boissons est toujours actualisé conformément aux options sélectionnées ultérieurement.



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

8.6.2 Info (décompte et de tenue de compte réduite)



En cas de panne, communiquer ces informations au technicien du service après-vente.

Réglage > « Info » – « Afficher les versions »



Afficher les versions



Donne des informations concernant les versions installées du logiciel de la machine.

Plage de réglage : aucune (uniquement à titre d'information)

Standard : –

Les informations suivantes sont fournies :

- Version du logiciel de l'écran tactile
- Version du logiciel de la pièce de puissance
- Version de la base de données
- Version BSP décompte
- Version de l'adresse MAC
- Version Qt (code source)
- Version Qt licence
- Version SQLite
- Copyright logiciel SCS

Versions		10:30 23.03.2016
** Service technician **		
Name	Version	
Software Touchpanel	SCS_4.10.5.ec80fb4_Sim (Created: 2019-11-26 08:03)	
Software Leistungsteil	0.0	
Version Datenbank	2068	
BSP Version	N/A	
MAC Adresse	54:EE:75:7A:D1:60	
Qt version	5.2.1 (Quellcode: info@schaerer.com)	
Qt license	GNU LGPL version 2.1	
SQLite Version	3.7.17	
Software SCA3	Copyright 2017 Schaefer Ltd., Switzerland. All rights reserved.	



Toutes les boissons figurant sur les cartes de menu sont listées.

Réglage > « Info » – « Statistiques boissons »



Statistiques boissons



Donne des informations concernant les distributions des boissons effectuées.

Plage de réglage : Effacer les états des compteurs individuellement ou tous ensemble.

Standard : Défini par l'utilisateur

Variation: Effacer chaque compteur

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

Variation: Effacer tous les compteurs

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



Réglage > « Info » – « Statistiques de distribution des boissons »



Statistiques de distribution des boissons



Informe au sujet de toutes les distributions des boissons réalisées avec les données des boissons comprises.

Plage de réglage : la zone tactile [X] supprime toutes les valeurs du compteur

Standard : –

Les données des boissons suivantes sont listées :

- Tailles de tasse
- Distributions annulées
- Durée de la distribution
- Temps d'extraction
- Boisson adaptée

La date de la distribution des boissons est consignée avec l'heure dans la colonne « Date/Heure ». En outre, les valeurs, par ex. la « taille de tasse », sont énumérées dans les différentes options des boissons distribuées.

Beverage	Date / time
+ Pot (5038)	19.12.2019 14:50:27
- Espresso (5028)	19.12.2019 14:46:46
Cup sizes	Medium Single

Réglage > « Info » – « Statistiques décompte machine »



Statistiques décompte Machine



Les statistiques fournissent des informations concernant le nombre de boissons distribuées, avec ou sans vente, ainsi que la somme des prix des boissons.

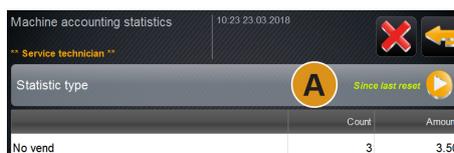
Plage de réglage : Depuis dernière réinitialisation/ depuis initialisation

Standard : –

Variation: Depuis dernière réinitialisation

Les statistiques « Depuis dernière réinitialisation » peuvent être supprimées, il est ainsi possible de faire tourner les compteurs pendant une durée définie.

- ▶ Ouvrir la liste de sélection [A] à l'aide de la zone tactile [▶].



- ▶ Sélectionner les statistiques [Depuis dernière réinitialisation].
- ▶ Sélectionner le champ supprimer [✖].
 - Une demande de confirmation s'affiche.
- ▶ Confirmer avec la zone tactile [▶].



- Les statistiques « Depuis dernière réinitialisation » sont effacées.

Variation: Depuis initialisation

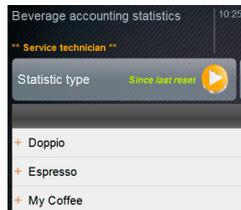
Les statistiques « Depuis initialisation » ne peuvent pas être supprimées.

AVIS: « Initialisation » signifie « depuis la mise en service ».

Réglage > « Info » – « Statistiques décompte boisson »



Statistiques décompte Boisson



Les statistiques fournissent des informations concernant toutes les boissons distribuées et la configuration ainsi que le nombre de boissons et leurs prix. *En fonction du pré-réglage, les statistiques de l'utilisateur affichent les entrées « depuis dernière réinitialisation » ou sous forme de statistiques globales « depuis initialisation » (mise en service).*

Plage de réglage : Depuis dernière réinitialisation/depuis initialisation

Les types vente suivants sont disponibles :

- Toutes
- Pas de vente

Avec le type de vente « Pas de vente », toutes les boissons gratuites sont listées.

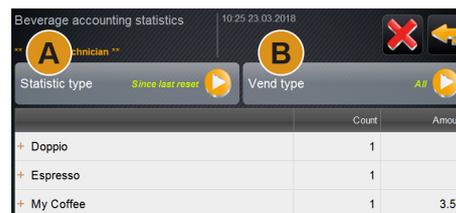
Standard : –

Le type statistique peut être prédéfini dans la liste de sélection [A] ainsi que dans le type vente [B].

Variation: Depuis dernière réinitialisation

Les statistiques « Depuis dernière réinitialisation » peuvent être supprimées, il est ainsi possible de faire tourner les compteurs pendant une durée définie.

- ▶ Ouvrir la liste de sélection [A] ou [B] à l'aide de la zone tactile [▶].



- ▶ Sélectionner les statistiques et le type de vente souhaités.
- ▶ Sélectionner les statistiques [Depuis dernière réinitialisation].
 - Les statistiques sélectionnées sont affichées avec le type vente.
- ▶ Sélectionner le champ supprimer [X].
 - Une demande de confirmation s'affiche.
- ▶ Confirmer avec la zone tactile [▶].



- Les statistiques « Depuis dernière réinitialisation » sont effacées.

Variation: Depuis initialisation

Les statistiques « Depuis initialisation » ne peuvent pas être supprimées.

AVIS: « Initialisation » signifie « depuis la mise en service ».

8.7 Profil du chef de service



INFORMATIONS: Le « chef de Service » a des fonctions de service limitées.

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

- Démarrer rinçage
- Nettoyage écran tactile
- Activer/désactiver la fenêtre d'info rapide
- Mise à l'arrêt
- Démarrer la maintenance (détartrage)
- Gestion des ingrédients

Voir également le chapitre Ensemble des fonctions « Commande » - « Menu Service ».



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)

Réglage > « Configuration » – « Général »



Langue principale



Modification de la langue.

Plage de réglage : Toutes les langues enregistrées.

Standard : Sélection libre.

- ▶ Ouvrir le menu de sélection avec la zone tactile [▶].
 - Le menu de sélection s'ouvre.
- ▶ Sélectionner la langue souhaitée.
- ▶ Enregistrer le choix avec la zone tactile [📄].
- ▶ Quitter le paramètre et le réglage « Configuration » avec la zone tactile [←].
 - La machine redémarre.
 - La langue sélectionnée s'affiche.

Tous les messages affichés et descriptions de paramètres apparaissent dans la langue activée.



Les modifications des cartes de menu, telles que la dénomination ou l'ordre, peuvent être effectuées par les techniciens de service après-vente. Les boissons dans la carte de menu peuvent être effectuées par la « tenue de compte » ou le technicien de service après-vente.



Voir ci-après la description « Ajustement du prix des boissons par la tenue de compte ».

Ajustement du prix des boissons par la tenue de compte (mode de fonctionnement standard)



Touche de boisson dans la carte de menu

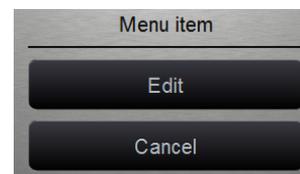


Réglage du prix des boissons avec ou sans système de paiement

- Le réglage « Configuration » – « Mode de fonctionnement » – « Carte de menu » contient le réglage [Standard].
- ▶ Ouvrir le menu Service à l'aide de la zone tactile [].
- ▶ Se connecter avec le profil [Tenue de compte] ou [Technicien de service après-vente].

Voir également le chapitre « Commande » – « Ensemble des fonctions du menu Service » – « Log-in/log-out ».

- ▶ Ouvrir les réglages avec la zone tactile [].
- ▶ Sélectionner le réglage « Configuration » – « Carte de menu ».
 - La carte du menu « Standard » s'ouvre.
- ▶ Sélectionner la zone tactile de la boisson souhaitée.
 - Le menu contextuel « Saisie menu » s'ouvre.



- ▶ Sélectionner la zone tactile [Modifier].
 - La fenêtre « Entrée cartes de menu » s'ouvre.
 - Les tailles de boissons uniques sont listées séparément, conformément à la configuration de boisson.



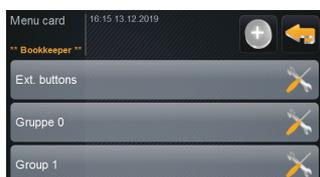
- ▶ Sélectionner la zone tactile [] pour la taille de boisson souhaitée.
 - La fenêtre « Modifier entrée cartes de menu » s'ouvre.
- ▶ Saisir le prix de boisson nécessaire dans les listes de prix [0], [1], [2], et/ou [3] via le champ d'entrée.

Voir ci-dessous pour l'« ajustage des prix via la molette de réglage ».

Ajustement du prix des boissons par la tenue de compte (mode de fonctionnement personnalisé)



Touche de boisson dans la carte de menu

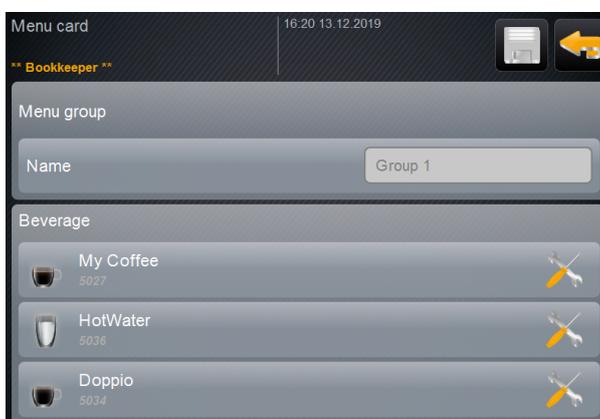


Réglage du prix des boissons avec ou sans système de paiement

- Le réglage « Configuration » – « Mode de fonctionnement » – « Carte de menu » contient le réglage [Personnalisé].
- ▶ Ouvrir le menu Service à l'aide de la zone tactile [].
- ▶ Se connecter avec le profil [Tenue de compte] ou [Technicien de service après-vente].

Voir également le chapitre « Commande » – « Ensemble des fonctions du menu Service » – « Log-in/log-out ».

- ▶ Ouvrir les réglages avec la zone tactile [].
- ▶ Sélectionner le réglage « Configuration » – « Carte de menu ».
- La carte du menu « Personnalisé » s'ouvre.
- ▶ Sélectionner la carte du menu souhaitée dans la liste à l'aide de la zone tactile [].
- La carte du menu s'ouvre.



Ill.: Boissons sur la carte de menu Personnalisé

- ▶ Sélectionner le champ [].
- La fenêtre « Entrée cartes de menu » s'ouvre.
- Les tailles de boissons uniques sont listées séparément, conformément à la configuration de boisson.

Cup	ID	PLU	0	1	2	3
Medium Single	31	0	3.50	0.00	0.00	0.00
Large Single	33	0	4.00	0.00	0.00	0.00
Medium Double beverage	32	0	6.50	0.00	0.00	0.00
Large Double beverage	34	0	7.50	0.00	0.00	0.00

Ill.: Listes de prix

- ▶ Sélectionner la zone tactile [] pour la taille de boisson souhaitée.
- La fenêtre « Modifier entrée cartes de menu » s'ouvre.
- ▶ Saisir le prix de boisson nécessaire dans les listes de prix [0], [1], [2], et/ou [3] via le champ d'entrée.

Ajustement du prix des boissons par la tenue de compte (mode de fonctionnement personnalisé)



Ajustage des prix via la molette de réglage

- ▶ Sélectionner la zone tactile de réglage.
 - La fenêtre s'ouvre avec la molette de réglage.
- ▶ Régler la valeur nécessaire à l'aide de la molette de réglage ou du clavier.



Ill.: Champ d'entrée du prix des boissons avec molette de réglage.

- ▶ Enregistrer le réglage avec la zone tactile [] et le retourner à la carte du menu ou à l'interface utilisateur avec la zone tactile [].
 - La touche de boisson s'affiche maintenant sur l'interface utilisateur avec le prix réglé.
 - Le prix des boissons est modifié quand, pendant la sélection des boissons, la taille des tasses et des gobelets est modifiée.

Pendant la sélection des boissons, le prix des boissons est toujours actualisé conformément aux options sélectionnées ultérieurement.



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

8.7.2 Info (chef de service)



En cas de panne, communiquer ces informations au technicien du service après-vente.

Réglage > « Info » – « Afficher les versions »



Afficher les versions



Donne des informations concernant les versions installées du logiciel de la machine.

Plage de réglage : aucune (uniquement à titre d'information)

Standard : –

Les informations suivantes sont fournies :

- Version du logiciel de l'écran tactile
- Version du logiciel de la pièce de puissance
- Version de la base de données
- Version BSP décompte
- Version de l'adresse MAC
- Version Qt (code source)
- Version Qt licence
- Version SQLite
- Copyright logiciel SCS

Versions	
Name	Version
Software Touchpanel	SCS_4.10.5.ec80fb4_Sim (Created: 2019-11-26 08:03)
Software Leistungsteil	0.0
Version Datenbank	2068
BSP Version	N/A
MAC Adresse	54:EE:75:7A:D1:60
Qt version	5.2.1 (Quellcode: info@schaerer.com)
Qt license	GNU LGPL version 2.1
SQLite Version	3.7.17
Software SCA3	Copyright 2017 Schaefer Ltd., Switzerland. All rights reserved.



Chaque ingrédient contenu dans une boisson est repris dans cette liste sous forme de « boisson » propre.

Réglage > « Info » – « Compteurs machine »



Compteurs machine

Machine counters	
** Service technician **	
Beverage	
Total coffee beverages	
Total milk beverages	
Total powder beverages	
Total sirup beverages	

Aperçu des compteurs de boissons selon l'ingrédient contenu.

Plage de réglage : aucune (uniquement à titre d'information)

Standard : –

Exemple d'ingrédients avec la boisson « Chociatto » :

- 1 ingrédient = café
- 2 ingrédient = lait frais ou Topping
- 3 ingrédient = Choco

Il faut faire la différence entre les ingrédients suivants :

- Café
- Lait frais
- Choco ou Topping
- Sirop (arômes)
- Eau chaude
- Vapeur

Machine counters	
** Service technician **	
Beverage	Total
Total coffee beverages	0
Total milk beverages	1
Total powder beverages	1
Total sirup beverages	0
Total hot water	0
Total steam	0



Toutes les boissons figurant sur les cartes de menu sont listées.

Réglage > « Info » – « Statistiques boissons »



Statistiques boissons



Donne des informations concernant les distributions des boissons effectuées.

Plage de réglage : Effacer les états des compteurs individuellement ou tous ensemble.

Standard : Défini par l'utilisateur

Variation: Effacer chaque compteur

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

Variation: Effacer tous les compteurs

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



Réglage > « Info » – « Statistiques nettoyage »



Statistiques de nettoyage

Date / time	Profile	System
20.03.2017 11:59	Service technician	P...
20.03.2017 11:59	Service technician	S...

Donne des informations concernant les nettoyages effectués.

Plage de réglage : Néant

Standard : -

Les données suivantes sont listées :

- Date et heure
- Profil
- Système
- Évènement

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

Date / time	Profile	System	Event
20.03.2017 11:59	Service technician	Powder system	Reset timestamps
20.03.2017 11:59	Service technician	Steam boiler rinsing	Reset timestamps
15.03.2017 15:05	Service technician	Coffee system	Reset timestamps
15.03.2017 15:05	Service technician	Milk system	Reset timestamps

Réglage > « Info » – « Statistiques de distribution des boissons »



Statistiques de distribution des boissons

Beverage	Date / time
+ Pot (5038)	19.12.2019 14:50:27
- Espresso (5028)	19.12.2019 14:46:46
Cup sizes	Medium Single
Aborted	No
Duration	24.6s
Extraction time	1.6s
Beverage modified	No
+ Doppio (5034)	19.12.2019 14:44:36

Informe au sujet de toutes les distributions des boissons réalisées avec les données des boissons comprises.

Plage de réglage : la zone tactile [X] supprime toutes les valeurs du compteur

Standard : -

Les données des boissons suivantes sont listées :

- Tailles de tasse
- Distributions annulées
- Durée de la distribution
- Temps d'extraction
- Boisson adaptée

La date de la distribution des boissons est consignée avec l'heure dans la colonne « Date/Heure ». En outre, les valeurs, par ex. la « taille de tasse », sont énumérées dans les différentes options des boissons distribuées.

Beverage	Date / time
+ Pot (5038)	19.12.2019 14:50:27
- Espresso (5028)	19.12.2019 14:46:46
Cup sizes	Medium Single

Réglage > « Info » – « Statistiques décompte machine »



Statistiques décompte Machine

Statistic type
[Dropdown menu]

Les statistiques fournissent des informations concernant le nombre de boissons distribuées, avec ou sans vente, ainsi que la somme des prix des boissons.

Plage de réglage : Depuis dernière réinitialisation/depuis initialisation

Standard : -

Variation: Depuis dernière réinitialisation

Les statistiques « Depuis dernière réinitialisation » peuvent être supprimées, il est ainsi possible de faire tourner les compteurs pendant une durée définie.

- ▶ Ouvrir la liste de sélection [A] à l'aide de la zone tactile [A].

Statistic type	Count	Amount
No vend	3	3.50

- ▶ Sélectionner les statistiques [Depuis dernière réinitialisation].
- ▶ Sélectionner le champ supprimer [X].
 - Une demande de confirmation s'affiche.
- ▶ Confirmer avec la zone tactile [A].



- Les statistiques « Depuis dernière réinitialisation » sont effacées.

Variation: Depuis initialisation

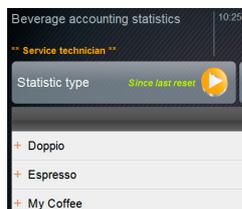
Les statistiques « Depuis initialisation » ne peuvent pas être supprimées.

AVIS: « Initialisation » signifie « depuis la mise en service ».

Réglage > « Info » – « Statistiques décompte boisson »



Statistiques décompte Boisson



Les statistiques fournissent des informations concernant toutes les boissons distribuées et la configuration ainsi que le nombre de boissons et leurs prix.

En fonction du pré-réglage, les statistiques de l'utilisateur affichent les entrées « depuis dernière réinitialisation » ou sous forme de statistiques globales « depuis initialisation » (mise en service).

Plage de réglage : Depuis dernière réinitialisation/depus initialisation

Les types vente suivants sont disponibles :

- Toutes
- Pas de vente

Avec le type de vente « Pas de vente », toutes les boissons gratuites sont listées.

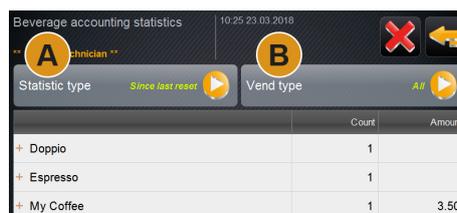
Standard : –

Le type statistique peut être prédéfini dans la liste de sélection [A] ainsi que dans le type vente [B].

Variation: Depuis dernière réinitialisation

Les statistiques « Depuis dernière réinitialisation » peuvent être supprimées, il est ainsi possible de faire tourner les compteurs pendant une durée définie.

- ▶ Ouvrir la liste de sélection [A] ou [B] à l'aide de la zone tactile [▶].



- ▶ Sélectionner les statistiques et le type de vente souhaités.
- ▶ Sélectionner les statistiques [Depuis dernière réinitialisation].
 - Les statistiques sélectionnées sont affichées avec le type vente.
- ▶ Sélectionner le champ supprimer [X].
 - Une demande de confirmation s'affiche.
- ▶ Confirmer avec la zone tactile [▶].



- Les statistiques « Depuis dernière réinitialisation » sont effacées.

Variation: Depuis initialisation

Les statistiques « Depuis initialisation » ne peuvent pas être supprimées.

AVIS: « Initialisation » signifie « depuis la mise en service ».

8.8 Profil du responsable qualité



INFORMATIONS: Le « gestionnaire qualité » a des fonctions de service limitées.

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

- Démarrer rinçage
- Nettoyage écran tactile
- Activer/désactiver la fenêtre d'info rapide
- Mise à l'arrêt
- Démarrer la maintenance (détartrage)
- Gestion des ingrédients

Voir également le chapitre Ensemble des fonctions « Commande » - « Menu Service ».



Le profil du [Gestionnaire 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)

Réglage > « Configuration » – « Général »



Langue principale



Modification de la langue.

Plage de réglage : Toutes les langues enregistrées.

Standard : Sélection libre.

- ▶ Ouvrir le menu de sélection avec la zone tactile [▶].
 - Le menu de sélection s'ouvre.
- ▶ Sélectionner la langue souhaitée.
- ▶ Enregistrer le choix avec la zone tactile [📄].
- ▶ Quitter le paramètre et le réglage « Configuration » avec la zone tactile [⬅].
 - La machine redémarre.
 - La langue sélectionnée s'affiche.

Tous les messages affichés et descriptions de paramètres apparaissent dans la langue activée.



Les modifications des cartes de menu, telles que la dénomination ou l'ordre, peuvent être effectuées par les techniciens de service après-vente. Les boissons dans la carte de menu peuvent être effectuées par la « tenue de compte » ou le technicien de service après-vente.



Voir ci-après la description « Ajustement du prix des boissons par la tenue de compte ».

8.8.2 Info (responsable de la qualité)



En cas de panne, communiquer ces informations au technicien du service après-vente.

Réglage > « Info » – « Afficher les versions »



Afficher les versions



Donne des informations concernant les versions installées du logiciel de la machine.

Plage de réglage : aucune (uniquement à titre d'information)

Standard : –

Les informations suivantes sont fournies :

- Version du logiciel de l'écran tactile
- Version du logiciel de la pièce de puissance
- Version de la base de données
- Version BSP décompte
- Version de l'adresse MAC
- Version Qt (code source)
- Version Qt licence
- Version SQLite
- Copyright logiciel SCS

Name	Version
Software Touchpanel	SCS_4.10.5.ec80fb4_Sim (Created: 2019-11-26 08:03)
Software Leistungsteil	0.0
Version Datenbank	2068
BSP Version	N/A
MAC Adresse	54:EE:75:7A:D1:60
Qt version	5.2.1 (Quellcode: info@schaerer.com)
Qt license	GNU LGPL version 2.1
SQLite Version	3.7.17
Software SCA3	Copyright 2017 Schaerer Ltd., Switzerland. All rights reserved.

Réglage > « Info » – « Statistiques nettoyage »



Statistiques de nettoyage

Date / time	Profile	Event
20.03.2017 11:59	Service technician	P...
20.03.2017 11:59	Service technician	S...

Donne des informations concernant les nettoyages effectués.

Plage de réglage : Néant

Standard : –

Les données suivantes sont listées :

- Date et heure
- Profil
- Système
- Évènement

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

Date / time	Profile	System	Event
20.03.2017 11:59	Service technician	Powder system	Reset timestamps
20.03.2017 11:59	Service technician	Steam boiler rinsing	Reset timestamps
15.03.2017 15:05	Service technician	Coffee system	Reset timestamps
15.03.2017 15:05	Service technician	Milk system	Reset timestamps

8.9 Profil du responsable de la machine



INFORMATIONS: Le « Responsable de la machine » a des fonctions de service limitées.

Dans le profil [Responsable de la machine] du « Menu Service », les fonctions suivantes peuvent être directement sélectionnées :

- Démarrer rinçage
- Nettoyage écran tactile
- Activer/désactiver la fenêtre d'info rapide.
- Mise à l'arrêt
- Démarrer le nettoyage (machine/Flavour Point)
- Démarrer la maintenance (détartrage)
- Gestion des ingrédients

Voir également le chapitre Ensemble des fonctions « Commande » - « Menu Service ».



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)

Réglage> « Configuration » – « Général »



Langue principale



Modification de la langue.

Plage de réglage : Toutes les langues enregistrées.

Standard : Sélection libre.

- ▶ Ouvrir le menu de sélection avec la zone tactile [▶].
 - Le menu de sélection s'ouvre.
- ▶ Sélectionner la langue souhaitée.
- ▶ Enregistrer le choix avec la zone tactile [📄].
- ▶ Quitter le paramètre et le réglage « Configuration » avec la zone tactile [←].
 - La machine redémarre.
 - La langue sélectionnée s'affiche.

Tous les messages affichés et descriptions de paramètres apparaissent dans la langue activée.



Les modifications des cartes de menu, telles que la dénomination ou l'ordre, peuvent être effectuées par les techniciens de service après-vente. Les boissons dans la carte de menu peuvent être effectuées par la « tenue de compte » ou le technicien de service après-vente.



Voir ci-après la description « Ajustement du prix des boissons par la tenue de compte ».

8.9.2 Info (responsable de la machine)



En cas de panne, communiquer ces informations au technicien du service après-vente.

Réglage > « Info » – « Afficher les versions »



Afficher les versions



Donne des informations concernant les versions installées du logiciel de la machine.

Plage de réglage : aucune (uniquement à titre d'information)

Standard : –

Les informations suivantes sont fournies :

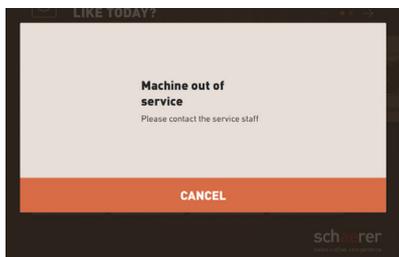
- Version du logiciel de l'écran tactile
- Version du logiciel de la pièce de puissance
- Version de la base de données
- Version BSP décompte
- Version de l'adresse MAC
- Version Qt (code source)
- Version Qt licence
- Version SQLite
- Copyright logiciel SCS

Versions		10:30 23.03.2016
** Service technician **		
Name	Version	
Software Touchpanel	SCS_4.10.5.ec80fb4_Sim (Created: 2019-11-26 08:03)	
Software Leistungsteil	0.0	
Version Datenbank	2068	
BSP Version	N/A	
MAC Adresse	54:EE:75:7A:D1:60	
Qt version	5.2.1 (Quellcode: info@schaerer.com)	
Qt license	GNU LGPL version 2.1	
SQLite Version	3.7.17	
Software SCA3	Copyright 2017 Schaefer Ltd., Switzerland. All rights reserved.	

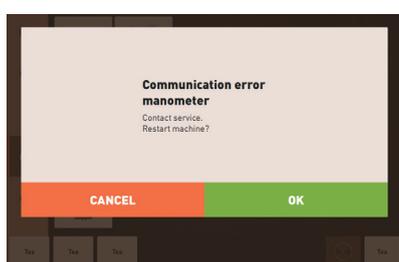
9 Dépannage

9.1 Mode de notification

9.1.1 Instructions relatives aux messages d'erreur



Ill.: Message d'erreur « simple » en « mode clients »



Ill.: Message d'erreur « spécifique » en « mode personnel »



Ill.: Message d'erreur « spécifique » en « mode personnel »



Ill.: Menu Service avec message d'erreur en attente

Les messages d'erreur s'affichent de façon spécifique conformément à l'interface utilisateur sélectionnée.

Variation: Mode clients « simple »

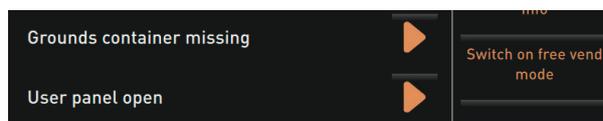
- En mode de fonctionnement, l'interface utilisateur « Mode clients » est activée.
 - En cas de message d'erreur, la machine à café reste hors service jusqu'à ce que le personnel du service après-vente confirme le message.
 - La demande « informer le personnel du service après-vente » s'affiche.
 - Le message d'erreur ne peut pas être confirmé.
- Informer le personnel du service après-vente.

Variation: Mode personnel ou utilisateur racine « spécifique »

- En mode de fonctionnement, l'interface utilisateur « Mode personnel ou utilisateur racine » est activée.
 - En cas de message d'erreur, la machine à café est momentanément hors service.
 - La demande « redémarrage » ou « informer le technicien de service après-vente » s'affiche.
 - Les messages d'erreur peuvent en partie être confirmés.
- Respecter et confirmer la demande d'action, ou sélectionner la zone tactile [OK] pour un redémarrage.
- L'erreur en attente, par ex. « bac à marc absent » a été confirmée. La machine est à nouveau prête au fonctionnement.
 - La machine a redémarré et est à nouveau prête au fonctionnement.
 - Le message d'erreur ne peut pas être confirmé sans certaines circonstances.
- Informer le technicien de service après-vente si le message d'erreur en attente n'a pas pu être éliminé et n'a donc pas pu être réinitialisé.

Variation: Messages d'erreur dans le menu Service

- Le menu Service est ouvert.
- Sélectionner la zone tactile menu Service, voir illustration de gauche.
- Le menu Service s'ouvre et tous les messages d'erreur en attente sont listés.



Ill.: Liste des messages d'erreur/de défaut dans le « Menu Service »

- Ouvrir le message d'erreur avec la zone tactile [▶].
- Exécuter la mesure affichée et éventuellement confirmer en appuyant sur [OK].



Les messages d'erreur en attente indiquent les machines dotées de cet équipement grâce à des bandes colorées LED lumineuses sur la machine à café.

9.2 Pannes

9.2.1 État opérationnel durant un message en attente



En cas de message d'erreur/de défaut rouge, la distribution des boissons est bloquée jusqu'à ce que les mesures requises aient été mises en œuvre.

- ▶ Le cas échéant, sélectionner les autres messages d'erreur en attente dans le « Menu Service » et les éliminer en prenant les mesures décrites.
 - Si le message d'erreur ne disparaît pas, il se peut que la machine présente un défaut.
- ▶ Contactez votre partenaire de service après-vente (voir www.schaerer.com).

9.2.2 Messages d'erreur en attente dans le menu Service



La zone tactile [Menu Service] sans repère coloré informe que la machine est entièrement prête à l'emploi.



La zone tactile [Menu Service] avec repère coloré orange informe sur les informations en attente ou des demandes d'action qui vont se manifester lorsque la machine est prête à l'emploi.

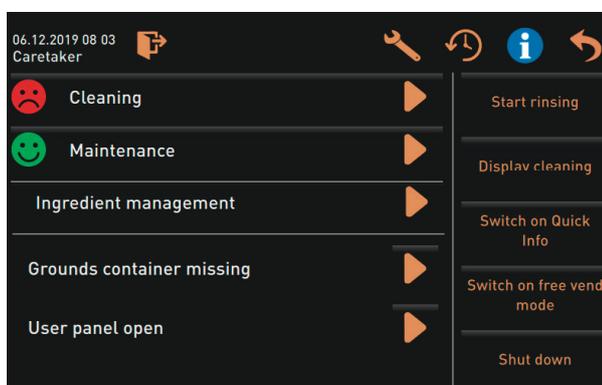
- Une action sera alors nécessaire.



La zone tactile [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 ».



Ill.: Fenêtre « Menu Service » avec message d'erreur

9.3 Messages affichés à l'écran

Défaut	Erreur	Demande	Remarque	Message affiché	Cause	Solution
			■	Attention : un écoulement des eaux usées bouché peut engendrer des inondations.	Résidus de marc de café dans les eaux usées.	▶ Vérifier si l'écoulement des eaux usées et le bac collecteur ne sont pas bouchés.
			■	Attendre que le système de décompte soit entièrement initialisé.	Initialisation en cours	▶ Patienter jusqu'à ce que l'initialisation du système de décompte soit terminée.
			■	Attendre la connexion télémétrique ou contacter le service après-vente.	Indication « Coffee Link » en attente	▶ Redémarrer la télémétrie. ▶ Si le défaut persiste : Contacter le partenaire de service après-vente.
	■			Erreur capteur rotatif percolateur	L'encodeur du moteur du percolateur n'a pas été détecté pendant l'initialisation de la machine.	▶ Redémarrer la machine. ▶ Si le défaut persiste : Contacter le partenaire de service après-vente.
	■			Erreur lors de la correction automatique du degré de mouture au centre, à gauche ou à droite	Moteur de réglage automatique du degré de mouture	▶ Annuler le réglage du degré de mouture. ▶ Redémarrer la machine. ▶ Si le défaut persiste : Contacter le partenaire de service après-vente.

Défaut	Erreur	Demande	Remarque	Message affiché	Cause	Solution
	■			Erreur de configuration de la machine	Décalage entre le logiciel et le matériel de la machine	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Redémarrer la détection du matériel. ▶ Redémarrer la machine. ▶ Si le défaut persiste : Contacter le partenaire de service après-vente.
	■			Interruption capteur de température lance à vapeur	Le capteur de température de la lance à vapeur n'est pas fermé	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Redémarrer la machine. ▶ Si le défaut persiste : Contacter le partenaire de service après-vente.
	■			Court-circuit capteur de température lance à vapeur	Capteur de température de la lance à vapeur	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Redémarrer la machine. ▶ Si le défaut persiste : Contacter le partenaire de service après-vente.
	■			Réinitialiser détartrage/nettoyage	Nettoyage/détartrage en attente	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Effectuer le nettoyage/détartrage dans le « Menu Service ». ▶ Confirmer le nettoyage/détartrage dans le « Menu Service ».
	■			Lait bientôt vide	Dans le récipient à lait, le niveau du lait est bas	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Remplir le récipient à lait à la première occasion.
■				Lait vide	Le récipient à lait est vide ou le niveau du lait est trop bas	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Remplir immédiatement le récipient à lait. ▶ Retirer le récipient de lait frais. ▶ Nettoyer le récipient à fond. ▶ Verser du lait prérefroidi à $\pm 5^{\circ}\text{C}$ dans le récipient et le replacer dans la machine.
■				Flavour Point (système de sirop) 1 – 4 vide	Niveau Flavour (sirop) dans la bouteille 1 – 4 vide	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Démarrer le processus « Flavour 1 – 4 » dans le menu Service. ▶ Exécuter les instructions affichées. ▶ Retirer et nettoyer le tuyau. ▶ Raccorder de nouveau le tuyau et activer la pompe à sirop avec la zone tactile [Démarrer la pompe].
■				Bac à marc plein	Le bac à marc contient env. 60 – 70 « galettes de café ».	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Vider le bac à marc. ▶ Rincer le bac à marc puis le sécher en l'essuyant. ▶ Remettre le bac à marc en place.
	■			Bac à marc bientôt plein	Le bac à marc contiendra bientôt env. 60 – 70 « galettes de café ».	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Vider le bac à marc à la première occasion.
■				Installer le bac à marc	Le bac à marc n'est pas en place. Le bac à marc n'a pas entièrement été mis en place dans la machine.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 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.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Appuyer sur le panneau de sélection vers le bas jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
■				Remplir le réservoir à eau potable externe (option)	Le niveau de remplissage du réservoir à eau potable externe (option) est trop bas.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Retirer la surveillance de niveau du réservoir à eau potable. Rincer le réservoir à eau potable à l'eau claire et le remplir. Remettre la surveillance de niveau en place.
	■			Réservoir à eau potable externe bientôt vide (option)	Le niveau de remplissage du réservoir à eau potable externe (option) est bas.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Remplir le réservoir à eau potable à la première occasion.

Défaut	Erreur	Demande	Remarque	Message affiché	Cause	Solution
■				Vider le réservoir à eau usée (option)	La quantité de remplissage du réservoir à eau usée externe est atteinte.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Retirer la surveillance de niveau du réservoir à eau usée. ▶ Vider le réservoir à eau usée. ▶ Rincer le réservoir à eau usée. ▶ Remettre la surveillance de niveau en place.
■				Moulin central (standard), moulin de droite (option) surchargé ou bloqué	<p>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.</p> <p>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 des boissons est bloquée.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Arrêter la machine. ▶ Vérifier si le moulin est bloqué et éliminer tout corps étranger. ▶ Redémarrer la machine. ▶ Si l'erreur s'affiche de nouveau, si le défaut persiste : Contacter le partenaire de service après-vente.
■				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	Il n'y a pas de café moulu dans le réceptacle d'insertion manuelle.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Ouvrir le couvercle du réceptacle d'insertion manuelle dans le récipient à grains central. ▶ Remplir de café moulu. ▶ Fermer le couvercle du réceptacle d'insertion manuelle.
■				Ajouter du Choco ou de la poudre de lait dans le 1er récipient (1er récipient à poudre vide)	Le 1er récipient à poudre est vide.	▶ Remplir le premier récipient à poudre.
■				Ajouter du Choco ou de la poudre de lait dans le 2e récipient (2e récipient à poudre vide)	Le 2e récipient à poudre est vide.	▶ Remplir le deuxième récipient à poudre.
■				Chaudière eau chaude thé ou café Surtempérature	<p>L'alimentation en eau est interrompue.</p> <p>La machine est surchauffée.</p> <p>Le SSR est défectueux.</p> <p>Le thermostat de sécurité s'est déclenché.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Vérifier le niveau du réservoir à eau potable ext. (option) ou l'état du raccord d'eau fixe. ▶ Débrancher la machine du réseau électrique et la laisser refroidir. ▶ Si le défaut persiste : Contacter le partenaire de service après-vente.

Défaut	Erreur	Demande	Remarque	Message affiché	Cause	Solution
■				Surtempérature de la chaudière vapeur	L'alimentation en eau est interrompue.	► Vérifier le niveau du réservoir à eau potable ext. (option) ou l'état du raccord d'eau fixe.
					Le système vapeur est bouché.	► Contrôler et nettoyer la sortie des boissons et le système vapeur.
					La machine est surchauffée.	► Débrancher la machine du réseau électrique et la laisser refroidir.
					Le SSR est défectueux. Le thermostat de sécurité s'est déclenché.	► Si le défaut persiste : Contacter le partenaire de service après-vente.
■				Température eau chaude trop basse Température chaudière vapeur trop basse	Phase de préchauffage.	► Attendre que la machine ait chauffé.
					Erreur pendant le chauffage.	► Débrancher la machine du secteur. ► La brancher de nouveau et la mettre en marche.
■				Expiration du chauffage de la chaudière EC Expiration du chauffage de la chaudière vapeur	Bien que le chauffage soit allumé, la température de consigne n'a pas été atteinte en l'espace de 5 min.	► Si le défaut persiste : Contacter le partenaire de service après-vente.
■				Court-circuit du NTC de la chaudière eau chaude Court-circuit du NTC de la chaudière vapeur	La carte imprimée principale ne détecte aucune résistance. Une température maximale a été mesurée (env. 150°C). La distribution des boissons est bloquée.	► Si le défaut persiste : Contacter le partenaire de service après-vente.
■				NTC ouvert chaudière eau chaude NTC ouvert chaudière vapeur	Le capteur de température est interrompu. Une température minimale a été mesurée.	► Si le défaut persiste : Contacter le partenaire de service après-vente.
■				Surintensité du percolateur	Une surintensité a été détectée sur le moteur du percolateur.	► Si le défaut persiste : Contacter le partenaire de service après-vente.
■				Courant de repos du percolateur	Même lorsque le percolateur ne « tourne » pas, il doit absorber un courant minimal. Si ce n'est pas le cas, le système présente une erreur. Les causes peuvent être le percolateur, la carte de puissance ou le câblage.	► Vérifier si le percolateur est bloqué. ► Si l'erreur persiste : Contacter le partenaire de service après-vente.
■				Insérer une cartouche de détartrage	Solution de détartrage nécessaire pour le processus de détartrage	► Insérer une cartouche de détartrage. ► Après le détartrage et lorsque vous y êtes invité sur l'écran, retirer à nouveau la cartouche.

Défaut	Erreur	Demande	Remarque	Message affiché	Cause	Solution
■				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 maximales suivantes sont détectées : Position supérieure et inférieure La limite de temps suivante est définie : si aucune crête de courant n'est détectée dans les 10 s suivant le mouvement du percolateur, « Timeout percolateur » s'affiche.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Si le défaut persiste : Contacter le partenaire de service après-vente.
■				Erreur débit d'eau	Lorsqu'un produit de café est distribué, le nombre de tours du compteur volumétrique est inférieur au nombre de tours minimal qui a été défini. Il est probable que le système hydraulique soit bloqué ou en partie bloqué.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Vérifier le niveau du réservoir à eau potable et l'état du raccord d'eau fixe. ▶ Contrôler le réservoir à eau potable interne ou externe (un filtre plein réduit le débit d'eau). ▶ Vérifier si le piston supérieur est bloqué ou en partie bouché. ▶ Vérifier le niveau de mouture. INFORMATIONS: Si le réglage de la mouture est trop fin, cela peut ralentir le débit d'eau ou le bloquer complètement. ▶ Si l'erreur persiste : Contacter le partenaire de service après-vente.
■				Erreur d'alimentation en vapeur	Le capteur de niveau détecte un faible niveau dans la chaudière vapeur. La chaudière a tenté de se remplir. La sonde de niveau n'a cependant pas détecté d'eau en l'espace de 60 sec. Le remplissage est interrompu. La distribution de boissons pour lesquelles de la vapeur est nécessaire est désactivée.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Si le défaut persiste : Contacter le partenaire de service après-vente.
■				Erreur de traitement Modbus BP	Erreur de communication entre la partie puissance et l'écran tactile.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Si le défaut persiste : Contacter le partenaire de service après-vente.
■				Erreur de traitement Modbus MV	Erreur de communication entre le manomètre et l'écran tactile.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Si le défaut persiste : Contacter le partenaire de service après-vente.
■				Erreur de traitement Modbus MR	Erreur de communication entre l'unité frigorifique et l'écran tactile.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Contrôler le câble de l'unité frigorifique et de la machine. ▶ Si le défaut persiste : Contacter le partenaire de service après-vente.
■				Erreur système de paiement	Erreur de communication entre le système de paiement et l'écran tactile.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Redémarrer la machine. ▶ Si le défaut persiste : Contacter le partenaire de service après-vente.

Défaut	Erreur	Demande	Remarque	Message affiché	Cause	Solution
■				Machine hors service	Réglage en mode libre-service quand aucune boisson ne doit être distribuée.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Régler conformément le paramétrage « Configuration » – « Mode minuteur ». ▶ Si le défaut persiste : Contacter le partenaire de service après-vente.
■				Machine hors service	Réglage en mode libre-service quand aucune boisson ne peut être distribuée pour différentes raisons.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Contrôler les produits tels que les grains de café, le lait, la poudre Choco et la poudre de lait. ▶ Contrôler la température dans l'unité frigorifique. ▶ Effectuer le nettoyage ou le détartrage en attente. ▶ Si le défaut persiste : Contacter le partenaire de service après-vente.
■				Erreur de communication (Diverses)	Erreur de communication entre le logiciel et divers modules, tels que HCU partie puissance, Flavour Point, percolateur, manomètre, etc.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Redémarrer la machine. ▶ Si le défaut persiste : Contacter le partenaire de service après-vente.

9.4 Défautes sans message affiché

Défaut	Cause	Solution
L'écran n'affiche rien	<ul style="list-style-type: none"> • La machine n'est pas raccordée au réseau • La machine n'a pas été mise en marche 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Vérifier si la machine est raccordée au réseau. ▶ Vérifier si la machine est activée. ▶ Si le défaut persiste : Contacter le partenaire de service après-vente.
Pas de lait	<ul style="list-style-type: none"> • Le récipient à lait est vide • Le système de lait est obstrué • Le système de lait a été désactivé par erreur 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Vérifier si le récipient à lait est plein. ▶ Contrôler le câble de commande de la machine à café vers l'unité frigorifique. ▶ Effectuer le nettoyage quotidien. ▶ Si le défaut persiste : Contacter le partenaire de service après-vente.
Pas de sirop (Flavour Point)	<ul style="list-style-type: none"> • Bouteilles de sirop vides • Système Flavour Point obstrué • Système Flavour Point désactivé par erreur 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Vérifier que les bouteilles de sirop sont remplies. ▶ Contrôler le câble de commande de la machine à café vers Flavour Point. ▶ Nettoyage du tuyau du système Flavour Point. ▶ Si le défaut persiste : Contacter le partenaire de service après-vente.
Pas de mousse de lait	<ul style="list-style-type: none"> • Le récipient à lait est vide • Le système de lait est obstrué • Le système de lait a été désactivé par erreur 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Vérifier si le récipient à lait est plein. ▶ Effectuer le nettoyage quotidien. ▶ Si le défaut persiste : Contacter le partenaire de service après-vente.

10 Mesures de précaution

10.1 Produit de nettoyage

10.1.1 Utilisation



AVERTISSEMENT



Risque d'empoisonnement ! Les produits de nettoyage peuvent causer un empoisonnement en cas d'utilisation inappropriée.

Respecter impérativement les points suivants :

- ▶ Conserver les produits de nettoyage hors de portée des enfants et des personnes non autorisées.
- ▶ Ne pas avaler les produits de nettoyage.
- ▶ Ne jamais mélanger les produits de nettoyage avec d'autres produits chimiques ou acides.
- ▶ Ne jamais verser de produit de nettoyage dans le récipient à lait.
- ▶ Ne jamais verser de produit de nettoyage dans le réservoir d'eau potable (interne/externe).
- ▶ Utiliser les produits de nettoyage et de détartrage conformément à leur domaine d'application (voir l'étiquette).
- ▶ Ne pas manger et ne pas boire lors de l'utilisation des produits de nettoyage.
- ▶ Veiller à ce que les locaux soient aérés et ventilés correctement lors de l'utilisation des produits de nettoyage.
- ▶ Porter des gants de protection lors de l'utilisation des produits de nettoyage.
- ▶ Se laver minutieusement les mains juste après avoir utilisé des produits de nettoyage.



Avant d'utiliser les produits de nettoyage, lire attentivement les informations indiquées sur l'emballage. Si la fiche de sécurité n'est pas disponible, elle peut être demandée au distributeur (voir l'emballage du produit de nettoyage).

10.1.2 Stockage

Respecter impérativement les points suivants :

- Stocker hors de portée des enfants et des personnes non autorisées.
- Ne pas stocker dans un endroit exposé à la chaleur, la lumière ou l'humidité.
- Stocker dans un endroit situé à l'écart de produits acides.
- Stocker uniquement dans l'emballage d'origine.
- Stocker les produits de nettoyage séparés les uns des autres.
- Ne pas les 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(0)44 251 51 51
Appels de la Suisse	145
Internet	www.toxi.ch

10.2 Consignes d'hygiène

10.2.1 Eau



ATTENTION



Problèmes de santé ! Une utilisation non conforme de l'eau peut causer des problèmes de la santé !

Respecter impérativement les points suivants :

- ▶ L'eau doit être propre et sans bactéries.
- ▶ Ne pas raccorder la machine à de l'eau pure osmosée ou à toute autre eau agressive.
- ▶ La dureté carbonatée ne doit pas dépasser 4 à 6°dKH (dureté carbonatée allemande) ou 8 à 12°fKH (dureté carbonatée française).
- ▶ La dureté totale doit toujours être supérieure à la dureté carbonatée.
- ▶ La dureté carbonatée minimale est de 4°dKH ou 8°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 à eau potable (interne & externe) :

- ▶ Remplir le réservoir à eau potable tous les jours en utilisant de l'eau fraîche.
- ▶ Rincer soigneusement le réservoir à eau potable avant de le remplir.



ATTENTION



Problèmes de santé ! Une manipulation non conforme du café peut causer des problèmes de santé !

Respecter impérativement les points suivants :

- ▶ Avant de l'ouvrir, vérifier que l'emballage n'est pas endommagé.
- ▶ Ne pas verser plus de grains de café que nécessaire pour une journée.
- ▶ Après le remplissage, fermer immédiatement le couvercle du récipient à grains.
- ▶ Conserver le café dans un endroit sec, froid et sombre.
- ▶ Stocker le café à l'écart des produits de nettoyage.
- ▶ Utiliser les produits les plus anciens en premier (principe « first-in-first-out »).
- ▶ Toujours refermer soigneusement les emballages ouverts afin de conserver la fraîcheur du contenu et de le protéger des impuretés.

10.2.2 Lait



ATTENTION



Problèmes de santé ! Une utilisation non conforme du lait peut causer des problèmes de santé !

Respecter impérativement les points suivants :

- ▶ Ne pas utiliser de lait cru.
- ▶ Utiliser uniquement du lait pasteurisé ou ayant subi un traitement UHT.
- ▶ Utiliser uniquement du lait homogénéisé.
- ▶ Utiliser du lait refroidi à une température comprise entre 3 et 5°C.
- ▶ Porter des gants lors de l'utilisation de lait.
- ▶ Utiliser le lait conservé dans son emballage d'origine.
- ▶ Ne jamais rajouter de lait. Toujours nettoyer le récipient soigneusement avant de le remplir.
- ▶ Avant de l'ouvrir, vérifier que l'emballage n'est pas endommagé.
- ▶ Ne pas verser plus de lait que nécessaire pour une journée.
- ▶ Après le remplissage, fermer immédiatement le couvercle du récipient à lait et l'unité frigorifique (interne/externe).
- ▶ Stocker le lait à un endroit sec, froid (max. 7°C) et sombre.
- ▶ Conserver le lait à l'écart des produits de nettoyage.
- ▶ Utiliser les produits les plus anciens en premier (principe « first-in-first-out »).
- ▶ Utiliser les produits avant la date de péremption.
- ▶ Toujours refermer soigneusement les emballages ouverts afin de conserver la fraîcheur du contenu et de le protéger des impuretés.

10.2.3 Poudre pour distributeur automatique



ATTENTION



Problèmes de santé ! Une manipulation non conforme de la poudre pour distributeur automatique peut causer des problèmes de santé !

Respecter impérativement les points suivants :

- ▶ Avant de l'ouvrir, vérifier que l'emballage n'est pas endommagé.
- ▶ Ne verser que la quantité de poudre nécessaire à une journée dans le distributeur automatique, pas plus.
- ▶ Après le remplissage, fermer immédiatement le couvercle du récipient à poudre.
- ▶ Conserver la poudre pour distributeur automatique dans un endroit sec, froid et sombre.
- ▶ Stocker la poudre pour distributeur automatique à l'écart des produits de nettoyage.
- ▶ Utiliser les produits les plus anciens en premier (principe « first-in-first-out »).
- ▶ Utiliser les produits avant la date de péremption.
- ▶ Toujours refermer soigneusement les emballages ouverts afin de conserver la fraîcheur du contenu et de le protéger des impuretés.

10.2.4 Arôme du sirop (Flavour Point)



ATTENTION



Problèmes de santé ! Une manipulation non conforme du sirop peut causer des problèmes de santé.

Respecter impérativement les points suivants :

- ▶ Utiliser le sirop qui sera conservé dans son emballage d'origine.
- ▶ Avant de l'ouvrir, vérifier que l'emballage n'est pas endommagé.
- ▶ Fermer immédiatement le Flavour Point après avoir fait l'appoint.
- ▶ Conserver le sirop dans un endroit sec, froid et à l'abri de la lumière.
- ▶ Stocker le sirop à l'écart des produits de nettoyage.
- ▶ Utiliser les produits les plus anciens en premier (principe « first-in-first-out »).
- ▶ Utiliser les produits avant la date de péremption.
- ▶ Toujours refermer 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

11.1.1 Utilisation

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 Schaerer AG, à leurs délégués ou à d'autres personnes autorisées. Les réclamations pour vice doivent être adressées par écrit à la société Schaerer AG dans un délai de 30 jours !

En ce qui concerne les vices cachés, 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 en aucun cas être réparés. Les éléments de sécurité doivent impérativement être remplacés !

Les intervalles de maintenance suivants s'appliquent :

- Remplacer les vannes de sécurité 5 bar et 12 bar après 24 mois.
- Contrôler le chauffe-eau (générateur de vapeur, chauffe-eau instantané) tous les 24 mois. Le remplacer au besoin. Les chaudières doivent être remplacées après 48 mois.



Voir le chapitre « Service et maintenance » – « Routine de maintenance » pour obtenir des informations détaillées sur les intervalles de maintenance dans ce manuel d'utilisation.

11.2 Droits de garantie et de 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 Schaerer AG.
- Utilisation de produits de nettoyage qui n'ont pas été recommandés par la société Schaerer 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 n'assume la garantie ainsi que les éventuelles réclamations que si les intervalles de maintenance et d'entretien prescrits ont été respectés et que seules des pièces de rechange d'origine commandées auprès de lui ou d'un fournisseur autorisé ont été utilisées.