

# Schaerer Coffee Soul C

# Manuel d'utilisation



Manuel d'utilisation original 09.2023-fr-CA N° de doc. : 3370020735

## **Mentions obligatoires**

### Éditeur

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

#### Distribution

Version 1.3 | 09.2023

Logiciel

SW4.36.12.

#### Conception et rédaction

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

#### Droit d'auteur ©

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

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

## Sommaire

1	Séci	curité	6
	1.1	Utilisation conforme	
	1.2	Mauvaise utilisation prévisible	
	1.3	Obligations de l'exploitant	
	1.4	Risques résiduels	
	1.5	Risque de dégâts matériels	
2	Cara	ractéristiques techniques	13
	2.1	Types de boisson et rendement	
	2.2	Données de la machine	13
	2.3	Raccordement au secteur sur place	14
	2.4	Puissances connectées eau	
	2.5	Plaque signalétique	
	2.6	Déclaration de conformité	16
		2.6.1 Normes appliquées	16
		2.6.2 Adresse du fabricant	16
3	Des	scription du produit	17
	3.1	Aperçu de la machine à café	
		3.1.1 Récipient à grains	
		3.1.2 Bac à marc	
		3.1.3 Pieds de la machine	
		3.1.4 Bac collecteur avec panneau de commande	
		3.1.5 Sortie des boissons	20
		3.1.6 Broyeur	
		3.1.7 Eclairage fonctionnel	
		3.1.8 Eléments décoratifs	
	3.2	Raccords et interfaces de la machine à caté	
	3.3		22
	3.4	Contenu de la livraison et accessoires	
4	Inst	tallation et mise en service	
	4.1	Conditions de transport	25
	4.2	Emballage / deballage	25
		4.2.1 Deballer la machine a cafe	
	( )	4.2.2 Deballer les accessoires	
	4.3	Mise el place	
	4.4	/ / 1 - Paccarder à l'alimentation électrique	20 20
		4.4.1 Raccorder à l'eau	27 28
	45	4.4.2 Naccoluer a read	
F	4.5		
Э		Élémente de commande de la machine à coté	29 20
	5.1	Elements de commande de la machine a cale	
		5.1.2 Éléments de commande derrière la pappaqui de célection	27
	52	Interface utilisateur	
	5.2	5.2.1 Page « Menu principal »	
		5.2.2 Page « Sélectionner la boisson chaude / froide »	
		5.2.3 Page « Sélectionner la taille de boisson »	
		5.2.4 Page « Sélectionner la guantité de remplissage et la recette »	

	5.3	Menu	service	
		5.3.1	Bouton [menu Service]	
		5.3.2	Aperçu	34
		5.3.3	Profil [Connexion / Déconnexion]	
		5.3.4	Réglages	
		5.3.5	Progression de la distribution des boissons	
		5.3.6	Information système	
		5.3.7	Retour	
		5.3.8	Nettoyage	
		5.3.9	Intervalles de maintenance	
		5.3.10	Gestion des ingrédients	
		5.3.11	Zone de messages d'erreur	40
		5.3.12	Zone de sélection directe	
		5.3.13	Info rapide	40
	5.4	Ouvrir	et fermer le panneau de sélection	40
		5.4.1	Ouvrir le panneau de sélection	
		5.4.2	Fermer le panneau de sélection	
	5.5	Active	r	42
		5.5.1	Contrôle avant la mise en marche	42
		5.5.2	Allumer la machine à café	
	5.6	Remp	lissage et raccordement	
		5.6.1	Remplir le récipient à grains	43
	5.7	Sélect	ionner la boisson	
	5.8	Vider	le bac à marc	
	5.9	Mise à	à l'arrêt	44
		5.9.1	Éteindre avec la zone de sélection directe	
		5.9.2	Éteindre avec l'interrupteur marche / arrêt	
		5.9.3	Périodes d'arrêt prolongées (à partir de 1 semaine)	
6	Prog	gramma	ition	47
	6.1	Naviga	ation	47
	6.2	Interfa	ace USB	
	6.3	Profils	s et autorisations	
		6.3.1	Profil du technicien	52
		6.3.2	Profil de tenue de compte	53
		6.3.3	Profil du chef de service	53
		6.3.4	Profil du gestionnaire gualité	54
		6.3.5	Profil du responsable de la machine	54
		6.3.6	Apercu des autorisations des profils	55
	6.4	Config	jurations de la machine	
		6.4.1	Réglages « Système »	
		6.4.2	Réglages « Service »	
		6.4.3	Réglages « Configuration »	
		6.4.4	Réglages « Info »	60
		6.4.5	Enregistrer les modifications et les charger dans la machine à café	64
7	Nett	ovage	5	65
	7 1	Interv	alles de nettovage	
	7.2	Plan c	le nettovage actif	
		7.2.1	Plan de nettovage « Schaerer Default »	
		7.2.2	Plan de nettovage « Manuel »	
	7.3	Niveau	ux de nettovage	

1.3 - fr-CA

	7.4	Nettoy	age obligatoire	70	
	7.5	Produi	t de nettoyage	70	
	7.6	Nettoyages automatiques			
		7.6.1	Rinçages au démarrage et à l'arrêt automatiques	71	
		7.6.2	Rinçages manuels (menu Service)	71	
		7.6.3	Rinçages configurés	71	
	7.7	Systèn	ne de nettoyage ProCare	72	
		7.7.1	Produit de nettoyage ProCare	72	
		7.7.2	Aperçu du système de nettoyage ProCare	73	
		7.7.3	Utiliser le sachet de nettoyage ProCare	74	
		7.7.4	Effectuer le nettoyage ProCare	75	
	7.8	Activite	és de remplissage manuelles	75	
		7.8.1	Nettoyer le bac à marc	75	
		7.8.2	Nettoyer la chambre d'infusion	76	
		7.8.3	Nettoyer le bac collecteur et la grille de l'égouttoir	. 76	
		7.8.4	Nettoyer l'écran tactile	. 77	
		7.8.5	Nettoyer les surfaces extérieures	78	
		7.8.6	Nettoyer le récipient à grains	78	
	7.9	Conce	ot de nettoyage HACCP	. 79	
8	Main	tenance	)	81	
	8.1	Contrô	ler l'écoulement des eaux usées	. 81	
	8.2	Mainte	nance machine à café	81	
		8.2.1	Intervalles de maintenance	. 81	
9	Déna	innade		83	
	9.1	Indicat	eurs de défaut		
		9.1.1	Éclairage fonctionnel	. 83	
		9.1.2	Messages sur l'écran	83	
	9.2	Dérano	gements avec message affiché	84	
		9.2.1	Message affiché « Remargue »	84	
		9.2.2	Message affiché « Erreur »	85	
		9.2.3	Message affiché « Défaut »	85	
	9.3	Défaut	s sans message affiché	. 88	
10	Déci	netallat	ion at mise au rebut	20	
10	10 1	Dácino	tallation	07 20	
	10.1	Élimin	tanan stion		
	10.2	⊂umm	סנוטוו	. 07	

1

## Sécurité

Consignes de sécurité



### DANGER

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

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



### WARNING

Situation dangereuse générale pouvant causer des blessures graves.

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



## CAUTION

Situation dangereuse générale pouvant causer des blessures légères.

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



### ADVICE

Situation pouvant provoquer des dommages sur la machine à café.

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

#### Symboles d'avertissement utilisés

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

Signe	Type de danger	Signe	Type de danger
	Mise en garde contre des liquides brû- lants		Mise en garde contre des surfaces chaudes
	Mise en garde contre de la vapeur brû- lante	4	Mise en garde contre une tension élec- trique dangereuse
	Mise en garde contre des substances toxiques		Mise en garde contre un risque de bles- sure à la main

#### Signaux d'obligation utilisés



Signe	Signification	Signe	Signification
	Débrancher la fiche secteur!		

#### Marquages dans ces instructions

Marquage	Signification	Marquage	Signification
•	Liste sans ordre fixe	$\checkmark$	Résultats des manipulations
(1)	Légende de la photo, numéros de posi- tion dans les illustrations	[Bou- ton-pous- soir]	Éléments d'affichage et de commande
1.	Instructions pour les mesures pas-à- pas	« Menu »	Menus sur les écrans

## 1.1 Utilisation conforme

La SOUL C est prévue pour la préparation de boissons à base de café et d'eau chaude 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 Schaerer AG et du présent manuel d'utilisation. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme. Le fabricant décline alors toute responsabilité pour les dommages consécutifs.

## 1.2 Mauvaise utilisation prévisible



#### WARNING

#### Risque lié à une mauvaise utilisation!

Toute utilisation qui dépasse le cadre de l'utilisation conforme ou toute autre utilisation de la machine à café est considérée comme une mauvaise utilisation et peut mener à des situations dangereuses. Une manipulation non conforme de la machine à café peut causer des blessures.

- ► Lire le manuel d'utilisation avec attention avant utilisation.
- Seul un technicien de service après-vente qualifié est autorisé à accéder à la zone d'entretien de la machine à café.
- Ne faire effectuer le nettoyage et la maintenance utilisateur que par des personnes qui disposent des connaissances et de l'expérience pratique relatives à l'appareil, notamment en termes de sécurité et d'hygiène.
- Faire surveiller la machine à café en mode libre-service et en exploitation avec service par du personnel formé afin de répondre aux questions de l'utilisateur et d'assurer le respect des mesures d'entretien.
- ▶ Ne jamais modifier les dispositifs de sécurité de la machine.
- ▶ Utiliser la machine à café uniquement si elle fonctionne correctement et n'est pas endommagée.
- Remplir le récipient à grains de grains de café uniquement.

## 1.3 Obligations de l'exploitant

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



## 1.4 Risques résiduels

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 les remarques suivantes visant à éviter les blessures et les risques pour la santé sont respectées.



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

13-fr-CA

#### Risque d'électrocution



## DANGER

#### Danger de mort par électrocution!

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

- Ne faire effectuer les travaux sur les installations électriques que par un électricien spécialisé.
- Brancher l'appareil à un circuit électrique protégé par fusibles. (Recommandation : faire passer le raccordement par un disjoncteur différentiel.)
- Respecter les directives applicables sur les basses tensions et / ou les réglementations et directives de sécurité locales et nationales applicables.
- Mettre le raccordement à la terre conformément aux prescriptions et le protéger contre tout risque d'électrocution.
- S'assurer que la tension correspond 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 et débrancher l'appareil du secteur.
- S'assurer qu'il est possible de déconnecter l'appareil du réseau électrique sur tous les pôles. Les raccords déconnectés doivent toujours être visibles depuis l'emplacement de l'appareil, et la séparation doit être sécurisée à l'aide d'un dispositif de verrouillage.
- Seul un technicien de service après-vente qualifié est autorisé à remplacer les câbles de raccordement.

#### Risque potentiel émanant des produits de nettoyage



Avant d'utiliser les produits de nettoyage, lire attentivement les informations indiquées sur leur emballage. Si la fiche de sécurité n'est pas disponible, elle peut être demandée au distributeur (voir l'emballage du produit de nettoyage).



#### WARNING

#### Risque d'empoisonnement dû aux produits de nettoyage !

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

- 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.
- 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 lors de l'utilisation des produits de nettoyage.
- Porter des gants de protection lors de l'utilisation des produits de nettoyage.
- Se laver les mains minutieusement juste après avoir utilisé des produits de nettoyage.

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

Centre d'information toxicologique suisse

Appels de l'étranger

+41 44 251 51 51

Centre d'information toxicologique suisse				
Appels de la Suisse	145			
Internet	www.toxi.ch			

#### Risque lié aux allergies



## CAUTION

#### Danger pour la santé en raison des additifs!

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

- En application en libre-service : respecter le panneau avertisseur apposé près de la machine à café (contient des informations sur les additifs allergènes éventuellement utilisés).
- En application avec service : respecter les informations sur les additifs allergènes éventuellement utilisés du personnel.

#### Risque lié aux bactéries



## CAUTION

#### Problèmes de santé liés à de l'eau polluée!

Une utilisation non conforme de l'eau peut causer des problèmes de santé.

- S'assurer que l'eau est propre et sans bactéries.
- ▶ Ne pas raccorder la machine à café à de l'eau pure osmosée ou à toute autre eau agressive.
- S'assurer que la dureté carbonatée est comprise entre 4 et 6 °dKH ou 8 et 12 °fKH.
- S'assurer que la dureté totale est supérieure la dureté carbonatée.
- Ne pas dépasser une teneur maximale en chlore de 50 mg par litre.
- ▶ Le pH doit être compris entre 6,5 et 7 (pH neutre).



### CAUTION

#### Problèmes de santé liés au café contaminé!

Une manipulation non conforme du café peut causer des problèmes de santé.

- 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 « premier entré, premier sorti »).
- Utiliser le café avant la date de péremption.
- Toujours refermer soigneusement les paquets ouverts afin de conserver la fraîcheur du contenu et de le protéger des impuretés.

#### Risque lié à la chaleur



### CAUTION

#### Risque de brûlure par 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.

09 2023



### CAUTION

### Risque de blessure par surfaces brûlantes!

Les sorties et le percolateur peuvent être brûlants.

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

#### Risque lié à la mécanique



#### CAUTION

#### Risque d'écrasement lié aux composants mobiles!

La sortie des boissons et le panneau de sélection peuvent être déplacés manuellement. Les broyeurs et le percolateur se déplacent pendant le fonctionnement. Risque d'écrasement lors de la manipulation des composants mobiles.

- ▶ Ne toucher la sortie des boissons que par les poignées prévues à cet effet.
- ▶ Toujours déplacer le panneau de sélection vers le haut et vers le bas avec les deux mains.
- Lorsque la machine est en marche, ne jamais placer vos mains dans les récipients à grains ou dans l'ouverture du percolateur.

## 1.5 Risque de dégâts matériels



### ADVICE

Dommage matériel lié à une manipulation non conforme de la machine à café!

Une manipulation non conforme de la machine à café peut causer des dommages matériels et des salissures.

- Si l'eau présente une dureté carbonatée de plus de 6 °dKH, installer un filtre à eau en amont afin d'éviter un endommagement à cause de l'entartrage.
- 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 (hors lot) 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.).
- En cas de dysfonctionnement, se reporter aux tableaux dans le chapitre « Dépannage » et faire appel à un technicien de service après-vente qualifié si nécessaire.
- 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.
- Remplir le récipient à grains de grains de café uniquement.
- ▶ Ne jamais utiliser de café lyophilisé. Il reste collé au percolateur.
- Si la machine à café est transportée à des températures inférieures à 10 °C, la machine à café doit être entreposée pendant trois heures à la température ambiante avant de la brancher au secteur ou de la mettre en marche. Sinon, il y a un risque de court-circuit ou d'endommagement des composants électriques dû à l'eau de condensation.
- Toujours utiliser l'ensemble de tuyaux neuf livré avec la machine à café (tuyau pour l'eau potable / les eaux usées). Ne jamais utiliser d'ensemble de tuyaux usagés.

## 2 Caractéristiques techniques

## 2.1 Types de boisson et rendement



La SOUL C n'est pas prévue pour une distribution continue de boissons pendant plus de 45 minutes.

Les boissons suivantes peuvent être préparées :				
Débit de boissons par heure				
Café	72 - 120 tasses			
Rendement quotidien recommandé				
Café	180 tasses env.			
Boissons disponibles	Standard			
Café	X			
Americano <sup>AC / ZW</sup>	Х			
Eau chaude	X			
Équipement de				

machine recommandé :

CA Accélérateur de percolation

ZW Eau additionnelle

## 2.2 Données de la machine

Puissance nominale Chaudière	Chaudière eau chaude
Standard	3 000 W
Extensible à	5 000 W
Température de service	Chaudière eau chaude
Température de service minimale (T min.)	10 °C (50 °F)
Température de service maximale (T max.)	192 °C (378 °F)
Température de service	95 °C (203 °F)
Surpression	Chaudière eau chaude
Pression de service	0,25 MPa (29 bars)

Surpression	Chaudière eau chaude
Surpression de service admissible (p max.)	1,2 MPa (174 bars)
Surpression de contrôle	2,4 MPa (348 bars)
Capacités	
Capacité d'eau potable	Raccord d'eau fixe
Capacité des récipients à grains	2 000 g chacun
Capacité du bac à marc	25 - 35 marcs de café
Dimensions extérieures	
Largeur de la machine à café	330 mm
Hauteur, le récipient à grains inclus	667 mm
Profondeur	576 mm
Poids	
Poids à vide	env. 50 kg
Pression acoustique	
Niveau de pression acoustique permanent	<70 dB(A)**

Sous réserve de modifications techniques.

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

## 2.3 Raccordement au secteur sur place

Secteur	Puissances connec	tées		Fusibles côté client	Section des câbles de raccordement
2L, PE	208 – 240 V	60 Hz	2 700 – 3 500 W	20 – 30 A	3 x 12 AWG
2L, PE	208 - 240 V	60 Hz	4 360 – 5 750 W	30 A	3 x 12 AWG

## 2.4 Puissances connectées eau

Pression de l'eau	Minimum :	0,1 MPa (14,5 bars)
	Maximum :	1,0 MPa (145 bars)

Température d'entrée de l'eau	Minimum : Maximum :	10 °C (50 °F) 30 °C (86 °F)
Teneur en chlore	Maximum :	50 mg par litre
Valeur pH	Minimum : Maximum :	6,5 7
Dureté carbonatée (allemande)	Minimum : Maximum :	4 °dKH 6 °dKH
Dureté carbonatée (française)	Minimum : Maximum :	8 °fKH 12 °fKH
Dureté totale		> dureté carbonatée
Température ambiante	Minimum : Maximum :	+10 °C (50 °F) +40 °C (104 °F)
humidité relative	Maximum :	80 %rF

## 2.5 Plaque signalétique

Туре	Modèle
Schaerer SOUL C	Aucune variante de modèle



Image: Plaque signalétique

▶ Ouvrir le panneau de sélection.

La plaque signalétique est située à l'avant de la machine à café derrière le panneau de sélection.

Indiquer les données mentionnées sur la plaque signalétique en cas de panne ou en cas de garantie, voir liste.

Données conseillées :

- Type de machine > [SOUL C]
- Puissance nominale > p. ex. 2 700 3 600 W ou 4 360 5 750 W
- Tension nominale > p. ex. 208 240 V
- Valeur de sécurité sur place > p. ex. 20 A [via la fiche NEMA L6-20] ou 30 A [via la fiche NEMA L6-30]
- Numéro de série > [JJKW XXXXXX] > p. ex. 1935 XXXXXX
- Fermer le panneau de sélection



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

## 2.6 Déclaration de conformité

### 2.6.1 Normes appliquées

Le fabricant susmentionné déclare que cette machine est conforme à toutes les dispositions énoncées dans les directives mentionnées. Cette déclaration perd sa validité si les appareils sont modifiés sans notre accord préalable. Les normes harmonisées suivantes ont été appliquées. Pour 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.

International (CB)	
Sécurité	Assainissement
<ul> <li>UL197</li> <li>CSA C22.2 No.109</li> </ul>	<ul> <li>NSF / ANSI 372</li> <li>NSF / ANSI 4</li> </ul>

CB Schéma > Système international de reconnaissance mutuelle des rapports de test et des certificats NSF National Sanitary Foundation. Organisation de test, d'inspection et de certification de produits

- UL
   Underwriters Laboratories. Normes de sécurité des produits pour le marché américain.
- CSA Canadian Standards Association.
- ANSI American National Standards Institute.

### 2.6.2 Adresse du fabricant

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

## 3 Description du produit

## 3.1 Aperçu de la machine à café

La Schaerer Coffee SOUL C est dotée d'un écran tactile de 12 pouces.



Image: Aperçu de la machine à café

N°	Désignation	Explication
1	Panneau de sélection avec écran tactile	Voir le chapitre "Bedienpanel mit Touchscreen"
2 – 4	Récipient à grains	Les récipients à grains alimentent la machine à café en grains de café.
5	Dispositif de verrouillage du panneau de sélection	Le dispositif de verrouillage assure que le panneau de sélection est maintenu en position fermée et sécurisé contre toute ouver- ture non autorisée. • Clé vers la gauche : ouvrir le dispositif de verrouillage • Clé vers la droite : fermer le dispositif de verrouillage
6	Bac collecteur	L'eau du nettoyage et les gouttes de café renversées sont recueillies dans le bac collecteur.

N°	Désignation	Explication
7	Pieds de la machine	Les pieds de la machine augmentent la distance par rapport à la surface de pose de 100 mm.
8	Panneau de commande [ADA]	Le panneau de commande permet aux personnes à mobilité réduite de commander la machine à café.
9	Bac à marc	Les marcs de café sont recueillis dans le bac à marc.
10	Sortie des boissons	La sortie des boissons distribue les boissons et l'eau chaude.
11	Porte avant ProCare	Le système de nettoyage ProCare nettoie le trajet du café, du percolateur à la sortie des boissons. Le produit de nettoyage se trouve derrière la porte avant du ProCare (basique).
12	Éclairage fonctionnel	Un éclairage fonctionnel vous informe sur l'état de fonctionne- ment de la machine à café. <i>Voir le chapitre "Éclairage fonctionnel"</i>

## 3.1.1 Récipient à grains



La machine à café SOUL C est équipée de trois récipients à grains. Les trois récipients à grains ont un poids de monture de 2 000 g chacun et peuvent contenir trois types de café différents. Les récipients à grains se trouvent en haut de la machine à café. Les récipients à grains peuvent être retirés de la machine à café, même quand ils sont remplis.

Image: Récipient à grains

## 3.1.2 Bac à marc



Les marcs de café sont recueillis dans le bac à marc [1]. Le bac à marc peut être retiré de la machine à café vers l'avant et être vidé.

Image: Bac à marc

### 3.1.3 Pieds de la machine



La SOUL C est fournie de série avec des pieds de 100 mm.

Image: Pieds de la machine

## 3.1.4 Bac collecteur avec panneau de commande



Le bac collecteur [3] recueille les boissons, les gouttes et l'eau du nettoyage qui ont été renversées. Le bac collecteur [3] doit être raccordé à un tuyau des eaux usées lors de l'installation. Ce dernier est soit guidé dans un réservoir à eau usée externe, soit raccordé directement au raccord d'eaux usées.

La SOUL C est équipée d'un panneau de commande supplémentaire sur le côté avant qui permet une navigation sur le terrain. Les options de navigation suivantes sont disponibles :

N°	Désignation	Explication
	<	Appuyer sur la touche de navigation [flèche gauche] pour naviguer vers la gauche.
	>	Appuyer sur la touche de navigation [flèche droite] pour naviguer vers la droite.
	ок	Confirmer le choix avec la touche « OK ».
	×	Appuyer sur la touche de fonction avec l'inscription « X » sup- prime la dernière saisie. Appuyer de façon prolongée sur cette dernière permet de revenir au menu principal.

### 3.1.5 Sortie des boissons



La sortie des boissons [1] permet de distribuer du café et de l'eau chaude. La sortie des boissons [1] doit être nettoyée régulièrement.

Image: Sortie des boissons



L'eau chaude est distribuée via la sortie de l'eau chaude de la sortie des boissons [1].

Image: Sortie de l'eau chaude

### 3.1.6 Broyeur



Image: Broyeur

La machine à café est équipée d'un broyeur [1] par récipient à grains. Le broyeur [1] broie les grains frais lors de la préparation du café et achemine la poudre dans le percolateur. Le café fraîchement préparé est distribué normalement par la sortie des boissons.

Le degré de mouture du broyeur est réglé automatiquement.

## 3.1.7 Éclairage fonctionnel



La machine à café est équipée d'un éclairage fonctionnel [1].

Sa couleur peut être adaptée et fournit également des informations sur l'état de fonctionnement de la machine à café.

- blanc : la machine à café est opérationnelle
- jaune : une action est promptement nécessaire [remplissage, nettoyage, etc.]
- rouge : erreur de la machine [broyeur bloqué, erreur de débit d'eau, etc.]

Image: Éclairage fonctionnel

## 3.1.8 Éléments décoratifs



Image: Éléments décoratifs

La machine à café est équipée d'éléments décoratifs [1] [noirs ou rouges]. Les éléments décoratifs permettent d'adapter la machine à café à son environnement.

L'option « éléments décoratifs » peut être ajoutée ou la couleur peut être changée.

Plusieurs couleurs sont disponibles pour une adaptation.

## 3.2 Raccords et interfaces de la machine à café





Image: Raccords et interfaces de la machine à café

N°	Désignation	Explication
1	Raccord pour les eaux usées	Un tuyau [1] peut être ajouté sur le raccord pour les eaux usées et les eaux usées peuvent être évacuées de la machine à café.
2	Branchement électrique	Le branchement électrique se trouve à l'intérieur de la machine à café à l'arrière et alimente la machine à café en électricité.
3	Raccordement à l'alimentation en eau	Le raccord d'eau fraîche alimente la machine à café en eau potable. Cela se fait à l'aide d'un raccord d'eau fixe.
4	Prise USB type A	Les réglages de la machine à café peuvent être sauvegardés avec un support de données USB. La prise USB type A se trouve derrière le panneau de sélection. Afin d'avoir accès à la prise USB, le pan- neau de commande doit être ouvert.

## 3.3 Options



Image: Échange de données

Échange de données Schaerer Coffee Link

La solution numérique « Schaerer Coffee Link » fournit de nombreuses informations pour l'assurance qualité, ainsi que pour la surveillance et l'optimisation de chaque processus opérationnel. Diverses données de la machine de café peuvent être lues via le portail Web de Schaerer « Coffee Link ». L'option « Schaerer Coffee Link » peut être ajoutée.



#### Accélérateur de percolation

L'accélérateur de percolation permet de distribuer de grandes boissons [par ex. Americano] avec une efficacité et une qualité accrues. Une quantité d'eau chaude supplémentaire est guidée vers la sortie de café après le percolateur. L'option « Accélérateur de percolation » peut être ajoutée.

Image: Accélérateur de percolation

## 3.4 Contenu de la livraison et accessoires

Nombre d'unités	Désignation	Numéro de réfé- rence
Documentation		
1	Manuel d'utilisation (MU)	*
Étendue de la liv	vraison de la machine à café	
1	Bac collecteur cpl. ADA	100760
Étendue de la liv	vraison générale	
1	Aide au positionnement de tasses sortie simple nr	100057
1	Autocollant Avertissement Proposition 65	075310
Étendue de la liv	vraison nettoyage / maintenance	
1	Pinceau 75-40 (chambre d'infusion)	067409
1	Pinceau de nettoyage (sortie des boissons)	062951
1	Sachet de nettoyage ProCare Blue 600g	101044
1	Test de dureté carbonatée bande-test	067720
1	Autocollant Schaerer Service Numéro	075171
3	Collier de serrage 29 ouvert	066794
1	Tuyau spiralé 20 / 27 TPE nr 1 500 mm	100212
1	Tuyau spiralé 20 / 27 TPE nr 500 mm	100211
1	Raccord pour tuyau 21-21 PE-HD	100213
1	Fiche Dd	019753
1	Joint torique 43.82x5.33 MVQ 70 Sh Art	073222
1	Joint torique 47.22x3.53 MVQ 70 Sh Art	073223
Pieds de la mac	hine	

Nombre d'unités	Désignation	Numéro de réfé- rence
4	Pied 40x100	100651
4	Pied à visser M 10x15 caoutchouté	060408
4	Boulon fileté M 10-M8	079757
Raccord d'eau	fixe	
1	Tuyau blindé DN8X1500 ÜM3 / 8-ÜM3/4 90° NSF	075658

\* Numéro de référence dépendant de la version

1.3 - fr-CA

## 4 Installation et mise en service

## 4.1 Conditions de transport

## CAUTION

### Risque de blessure lors du transport!

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.



### ADVICE

►

#### Dommages matériels liés à un transport non conforme!

La machine à café risque d'être endommagée si elle est transportée de façon non conforme lors d'un changement d'emplacement.

Respecter les points suivants :

- Transporter la machine à café avec un chariot. Fixer la machine à café sur le chariot et tirer le chariot.
- Avant de changer la machine d'emplacement, couper obligatoirement 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.

## 4.2 Emballage / déballage

### CAUTION

Blessure par coupure et oculaire en raison du matériau d'emballage!

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

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

### 4.2.1 Déballer la machine à café

- 1. Déballer la machine à café.
- 2. Retirer les accessoires livrés de la caisse d'accessoires.
- 3. Vérifier si l'emballage contient des accessoires livrés avec l'appareil.
- Vérifier que la livraison est complète. Voir également le chapitre "Lieferumfang und Zubehör".
- 5. Conserver l'emballage d'origine en vue d'un éventuel retour de la marchandise.

### 4.2.2 Déballer les accessoires

Les accessoires suivants sont livrés :

- manuel d'utilisation et notice sur la déclaration de conformité
- produit de nettoyage (en fonction de l'équipement de la machine)
- pinceau pour nettoyer l'intérieur du bac à marc
- petit pinceau de nettoyage

## 4.3 Mise en place

### Conditions d'installation

Choisir l'emplacement de la machine à café en respectant les conditions suivantes :

- S'assurer que la surface prévue est stable, horizontale et plane de façon à ce qu'elle ne puisse pas se déformer sous le poids de la machine à café.
- Ne pas placer 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 raccords d'alimentation nécessaires selon les schémas d'installation hors lot jusqu'à 1 m du lieu où sera placée la machine à café.
- 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 (20 cm sont recommandés).
- Laisser un espace de 5 cm min. entre l'arrière de la machine à café et le mur (circulation de l'air).

### **Conditions climatiques**

Choisir l'emplacement de la machine à café en respectant les conditions climatiques suivantes :

- ► Température ambiante comprise entre +10 °C (50 °F) et +40 °C (104 °F)
- ▶ Humidité relative de 80 % HR max.
- La machine à café est exclusivement destinée à une utilisation à l'intérieur. Ne jamais utiliser la machine à l'extérieur et ne jamais l'exposer aux intempéries (pluie, neige, gel).

## 4.4 Installer la machine à café

Installer la machine à café conformément aux réglementations nationales et locales relatives aux installations électriques et sanitaires. Cela implique aussi un dispositif de sécurité anti-retour adéquat.



Lire attentivement les chapitres "Mise en place" et "Raccordement au secteur sur place" avant de commencer l'installation!

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

- Prise murale pour fiches secteur NEMA L6-20 ou raccordement permanent avec interrupteur général
  - La plaque signalétique vous informe sur le fusible max. nécessaire.
  - La plaque signalétique vous informe sur la section de câble min. nécessaire.
- Raccord d'eau fixe 3 / 8" ou raccord au réservoir à eau potable externe

13-fr-CA

- Siphon ou réservoir à eau usée externe pour le tuyau pour les eaux usées Ø 20 mm
- Interface en option pour la communication de la machine à café avec les appareils complémentaires



Tous les raccords de la machine sont opérationnels dès la livraison.

### 4.4.1 Raccorder à l'alimentation électrique

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.

#### Risque d'électrocution



### DANGER

Danger de mort par électrocution!

Danger de mort par électrocution lors du raccordement de la machine à café.

- S'assurer que la phase est sécurisée avec l'ampérage indiqué sur la plaque signalétique.
- S'assurer qu'il est possible de déconnecter l'appareil du réseau électrique sur tous les pôles.
- S'assurer que l'installation électrique hors lot est conforme à la norme CEI 364 (DIN VDE 0100). Pour augmenter la sécurité, un disjoncteur différentiel 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 un appareil dont le câble de raccordement est endommagé. Faire immédiatement remplacer un câble de raccordement défectueux ou un connecteur défectueux par un technicien de service après-vente qualifié.
- ► La société Schaerer 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 (manuel d'utilisation) et les réglementations locales en vigueur.
- Poser le câble de raccordement 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 de raccordement. Ne jamais débrancher la fiche de la prise murale en tirant sur le câble de raccordement. 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!

#### Câble de raccordement



#### DANGER

Danger de mort en raison d'un câble de raccordement défectueux ou non original!

Risques d'électrocution et d'incendie si le câble de raccordement n'est pas un câble d'origine ou est défectueux.

- Utiliser uniquement un câble de raccordement d'origine. Le câble de raccordement d'origine spécifique à chaque pays est disponible auprès du partenaire de service après-vente.
- Les câbles de raccordement qui se raccordent des deux côtés peuvent être remplacés de manière indépendante.
- ► Faire remplacer les câbles de raccordement installés par un technicien de service après-vente.

• Établir le raccordement au secteur de la machine à café.



### 4.4.2 Raccorder à l'eau

Les variantes suivantes sont possibles pour le raccordement d'eau potable : • Raccord d'eau fixe

Les variantes suivantes sont possibles pour le raccordement des eaux usées :

• Écoulement des eaux usées standard

## 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 "Activer" pour la description de l'allumage de la machine à café.

## 5 Utilisation

- 5.1 Éléments de commande de la machine à café
- 5.1.1 Aperçu des éléments de commande



Image: Aperçu des éléments de commande - à l'extérieur de la machine à café

N°	Désignation	Explication
1	Panneau de sélection avec écran	Écran tactile (de 12") pour commander la machine à café.
2	Dispositif de verrouillage du panneau de sélection	Le panneau de sélection peut être verrouillé en position fermée afin d'empêcher tout accès non autorisé.
3	Panneau de commande	Le panneau de commande est intégré dans l'unité de commande et se trouve à l'avant du bac collecteur. Il permet la navigation à l'écran et est conçu sans obstacles conformément aux directives ADA.

## 5.1.2 Éléments de commande derrière le panneau de sélection

Ouvrir le panneau de sélection afin d'accéder aux éléments de commande qui se trouvent derrière.



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



Image: Éléments de commande derrière le panneau de sélection

N°	Désignation	Explication
1	Interrupteur marche / arrêt de la machine à café	L'interrupteur marche / arrêt de la machine à café se trouve der- rière le panneau de sélection. Appuyer brièvement sur l'interrup- teur pour démarrer la machine à café. La machine à café s'éteint quand on maintient l'interrupteur enfoncé pendant 4 secondes.
2	Prise USB type A	La prise USB sur la machine à café sert d'interface pour l'échange de données. Des données telles que des fichiers de configuration peuvent être exportées par ce biais. Cela permet à l'utilisateur de transférer des réglages ou d'autres informations rapidement et simplement sur une clé USB ou un autre support de stockage. Cela permet d'adapter rapidement et simplement la machine à café aux besoins individuels.
3	Poignée de verrouillage pour le récipient à grains	Le verrouillage des récipients à grains verrouille ou déverrouille les trois récipients à grains simultanément. La poignée [3] est destinée au déverrouillage et au verrouillage.
4	Porte avant ProCare	Le système de nettoyage ProCare nettoie le trajet du café, du percolateur à la sortie des boissons. Le produit de nettoyage se trouve derrière la porte avant du ProCare (basique).

1.3 - fr-CA



Voir également le chapitre « Description des produits » – « Aperçu de la machine à café » – « Récipient à grains ».

## 5.2 Interface utilisateur

## 5.2.1 Page « Menu principal »



Image: Menu principal

N°	Désignation	Explication
1	Bouton [menu Service]	Le bouton [menu Service] permet de consulter le menu Service. Il dispose d'une fonction cachée qui s'active en touchant longue- ment le bouton pendant au moins 2 secondes. Le menu Service s'ouvre alors en appuyant à nouveau sur le bouton.
2	Bouton [Type de café]	Sélection de types de café individuels et de torréfactions. Le type sélectionné lance la navigation de menu correspondante jusqu'à la distribution des boissons.
3	Bouton [Eau chaude]	Quand l'utilisateur appuie sur le bouton [Eau chaude] et le main- tient enfoncé, de l'eau chaude est distribuée. Dès que l'utilisateur relâche le bouton, la distribution d'eau chaude s'arrête.
4	Bouton [Sélection de la langue]	Les boutons permettent à l'utilisateur de choisir la langue sou- haitée pour l'interface utilisateur. L'interface utilisateur s'affiche alors automatiquement dans la langue choisie.

## 5.2.2 Page « Sélectionner la boisson chaude / froide »



Image: Sélectionner la boisson chaude / froide

N°	Désignation	Explication
1 - 2	Boisson chaude / froide	La température souhaitée pour la distribution des boissons peut être choisie ici. Deux options sont disponibles : chaud [1] ou froid [2].

## 5.2.3 Page « Sélectionner la taille de boisson »



Image: Sélectionner la taille de boisson

N°	Désignation	Explication
	Sélectionner la taille de bois- son	La taille des tasses ou des gobelets souhaitée peut être simple- ment choisie en sélectionnant l'une des zones tactiles dispo- nibles. La programmation de ces paramètres est effectuée par un technicien de service après-vente qualifié afin de s'assurer que les boissons sont toujours distribuées dans la bonne quantité et la bonne taille.

## 5.2.4 Page « Sélectionner la quantité de remplissage et la recette »



Image: Sélectionner la quantité de remplissage et la recette

N°	Désignation	Explication
1 - 2	Groupe de recettes	Deux groupes de recettes différents sont disponibles : « Original » et « Bold ». Les recettes « Original » sont des mélanges clas- siques et éprouvés, tandis que les recettes « Bold » ont un goût un peu plus audacieux.
3 -4	Zone tactile [Aucun espace libre] ou [Avec espace libre]	Les options [Aucun espace libre] ou [Avec espace libre] sont aussi disponibles lors de la sélection de la recette. Avec l'option [Avec espace libre], le gobelet ou la tasse n'est pas entièrement rempli. Il reste de la place pour ajouter des ingrédients comme du lait ou du sucre. Avec l'option [Aucun espace libre], le gobelet ou la tasse est entièrement rempli de boisson, sans laisser de place supplé- mentaire.
5	Zone [<] Retour	Il y a un bouton avec un symbole [<] qui permet à l'utilisateur de revenir à la sélection précédente. Cliquer sur ce bouton amène l'utilisateur à l'écran de sélection précédent. Si l'utilisateur clique plusieurs fois sur le bouton « < », il finit par revenir au menu prin- cipal de l'application.

## 5.3 Menu service

### 5.3.1 Bouton [menu Service]



Image: Bouton [menu Service]

Le bouton [Menu Service] permet d'ouvrir le menu Service.

Dans l'interface utilisateur, le bouton [Menu Service] indique les informations ou messages d'erreur en attente :

- Sans code de couleur : il n'y a aucun message en attente dans le menu Service.
- Orange : il y a des messages d'erreur en attente dans le menu Service.
- Rouge : il y a des messages d'erreur ou une demande d'action en attente dans le menu Service.

### 5.3.2 Aperçu



Le technicien de service après-vente peut protéger l'accès au menu Service par un numéro d'identification personnelle (NIP). Le NIP configuré correspond au NIP du responsable de la machine.



Image: 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

1.3 - fr-CA



Image: Zone tactile [menu Service]

- ► Appuyer sur le bouton [Menu Service] en bas à gauche de l'interface utilisateur.
  - $\checkmark~$  Le menu Service s'affiche.



Image: Fenêtre « Menu Service »

Messages en attente :

[A] Statut de nettoyage et bouton D pour le début du nettoyage

- [B] Maintenances et bouton D pour l'exécution de la maintenance
- [C] Gestion des ingrédients
- [D] Messages d'erreur et demandes d'action en attente
- [E] Boutons 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] [Connexion / Déconnexion] Sélection de profil et connexion/déconnexion de profil.



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

## 5.3.3 Profil [Connexion / Déconnexion]

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.

#### Variante : Accès au menu Service sans saisie de NIP



- 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).

Image: Zone tactile [menu Service]



Image: Aucun profil n'est enregistré

Image: Zone tactile [menu Service]

#### Variante : Accès au menu Service avec saisie de NIP



### Conditions

- Le technicien de service après-vente peut protéger l'accès au menu Service par un NIP configuré.
- 1. Sélectionner la zone tactile [Menu Service] en bas à gauche sur l'interface utilisateur.
  - ✓ Le pavé numérique de saisie du NIP s'affiche.
- 2. Entrer le NIP 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.
  - $\checkmark$  « Info » « Afficher les versions » est disponible dans les réglages.



Image: Pavé numérique



Image: 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.

09 2023


Image: Zone tactile [Connexion]



- ▶ Sélectionner la zone tactile [Connexion] en haut du menu Service.
  - ✓ La fenêtre avec le profil configuré par le technicien de service aprèsvente s'ouvre.
  - ✓ Les profils protégés par NIP 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

Les profils marqués d'un symbole de cadenas sont protégés par un NIP.

#### Variante : Activer profil non protégé



- 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.

Image: Profil sans NIP



Voir le chapitre "Profile und Berechtigungen" pour obtenir des informations détaillées sur les fonctions des différents profils.

#### Variante : Activer profil protégé



Image: Profil avec NIP

#### Condition :

- La zone tactile (p. ex. profil « Opérateur ») est protégée par un NIP et est marquée d'un symbole en forme de cadenas.
- Activer le profil protégé, par ex. Opérateur [B].
   ✓ Le pavé numérique de saisie du NIP s'ouvre.
- 2. Saisir le code NIP configuré et confirmer avec [OK] [C].
  - ✓ Le menu Service s'affiche avec le profil sélectionné.



Image: Pavé numérique



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 NIP. Le technicien de service après-vente peut configurer un NIP et l'attribuer au profil.



Voir le chapitre "Profile und Berechtigungen" pour obtenir des informations détaillées sur les fonctions spécifiques.

✓ Le profil actuellement identifié est déconnecté.

✓ Les éventuels droits sont supprimés.
 ✓ Le menu Service affiche « Non identifié ».

▶ Sélectionner la zone tactile [Déconnexion] en haut du menu Service.

#### Déconnexion d'un profil



Image: Zone tactile [Déconnexion]



Image: Aucun profil n'est actif

### 5.3.4 Réglages



Cette fonction est protégée par un NIP



La zone tactile [Réglages] (1) fait passer à la page « Réglages ». Les paramètres de la machine à café peuvent y être réglés. *Voir également le chapitre « Programmation » pour une description plus détaillée.* 

1.3 - fr-CA

Image: Réglages

## 5.3.5 Progression de la distribution des boissons

Ŧ



Image: Progression de la distribution des boissons

tives. Elles peuvent 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.

Les valeurs des temps d'écoulement indiquées sont des valeurs indica-

La zone tactile [Progression de la distribution des boissons] (1) appelle une fenêtre dans laquelle toutes les boissons déjà distribuées sont listées. La durée de distribution correspondante et le temps d'écoulement seul (café] s'affichent pour chaque distribution.

## 5.3.6 Information système



Image: Information système

#### La zone tactile [Information système] (1) fait passer à la page avec les informations système dans une fenêtre séparée. Un code QR est affiché avec les informations système.

#### 5.3.7 Retour



La zone tactile [1] permet de revenir à l'interface utilisateur. Le profil identifié est alors déconnecté.

Image: Retour

#### 5.3.8 Nettoyage



La zone tactile [Nettoyage] affiche l'état de nettoyage de la machine à café avec une frimousse :

- Frimousse verte : la machine à café ne doit pas être nettoyée.
- Frimousse rouge : la machine à café doit être nettoyée.

Image: Nettoyage

## 5.3.9 Intervalles de maintenance



Image: Intervalles de maintenance

La zone tactile [Intervalle de maintenance] affiche l'état de maintenance de la machine à café avec une frimousse :

- Frimousse verte : la machine à café ne doit pas être entretenue.
- Frimousse rouge : la machine à café doit être entretenue.

## 5.3.10 Gestion des ingrédients

Image: Gestion des ingrédients

## 5.3.11 Zone de messages d'erreur

Ingredient management



Image: Zone de messages d'erreur

La zone tactile [Gestion des ingrédients] fait passer à la gestion des ingrédients. Les ingrédients disponibles peuvent être désactivés / activés dans la gestion des ingrédients.

Les erreurs en attente de la machine à café sont signalées dans la zone des messages d'erreur. La zone tactile D permet de commencer directement l'élimination des erreurs.



Le technicien de service après-vente peut obtenir un aperçu des évènements dans le menu principal « Informations » – « Statistique des erreurs ».

### 5.3.12 Zone de sélection directe



Image: Zone de sélection directe

La zone tactile [Démarrer rinçage] (1) démarre le rinçage de la machine à café.

**(** 

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

La zone tactile [Nettoyer l'écran tactile] (2) bloque l'écran tactile pendant 30 sec.

L'écran tactile est sensible pendant cette période et peut être nettoyé. La zone tactile [Activer / désactiver la fenêtre d'info rapide] (3) active ou désactive la fenêtre « Info rapide » dans l'interface utilisateur.

La fenêtre « Info rapide » s'affiche en haut à gauche quand elle est activée. La zone tactile [Mise à l'arrêt] (4) éteint la machine à café. La zone tactile peut être utilisée comme alternative à l'interrupteur marche / arrêt de la machine à café (derrière le panneau de sélection).

✓ La machine à café est éteinte et l'écran est inactif. La machine à café n'est pas hors tension.

## 5.3.13 Info rapide



La fenêtre « Info rapide » contient une fenêtre de texte supplémentaire dans laquelle s'affichent les messages de statuts actuels, comme le contrôle de connexion en cas de télémétrie active.

Image: Fenêtre « Info rapide »

# 5.4 Ouvrir et fermer le panneau de sélection

CAUTION



anus d'écressement lié à la chuite du nonnesu de s

Risque d'écrasement lié à la chute du panneau de sélection!

Le panneau de sélection pourrait retomber sous son propre poids.

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

## 5.4.1 Ouvrir le panneau de sélection

Image: Bedienpanel öffnen



- Mettre la clé en position horizontale dans le dispositif de verrouillage [A].
   ✓ La serrure est ouverte [B].
- Déverrouiller le panneau de sélection en haut [C] en tirant énergiquement.
   ✓ Le panneau de sélection est déverrouillé.
- 3. 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.

Image: Bildlegende

## 5.4.2 Fermer le panneau de sélection

Condition :

- La machine à café ne peut être opérationnelle que si le panneau de sélection est fermé.
- 1. 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 fermé.
- 3. Si nécessaire, verrouiller à nouveau le dispositif avec la clé.

## 5.5 Activer

## 5.5.1 Contrôle avant la mise en marche



### ADVICE

Dommages matériels en raison d'une conduite d'arrivée d'eau fermée!

- La machine à café risque d'être endommagée si la pompe à eau tourne à sec.
- Avant de mettre la machine à café en marche, s'assurer que la vanne d'alimentation principale (robinet d'eau) de la conduite d'arrivée d'eau est ouverte.
- En cas de raccord d'eau fixe : s'assurer que la vanne d'alimentation principale est ouverte.
  - En cas d'écoulement des eaux usées standard : s'assurer que le tuyau des eaux usées est posé correctement.
- ▶ s'assurer que les récipients à grains sont remplis.
- s'assurer que le bac à marc est vide et correctement mis en place.
- s'assurer que la machine à café est branchée correctement au secteur, conformément aux réglementations nationales et locales en matière de sécurité.

#### 5.5.2 Allumer la machine à café



Image: Interrupteur marche / arrêt de la machine à café

- Contrôler le raccordement au secteur de la machine à café.
- Ouvrir le panneau de sélection.

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

- Appuyer brièvement sur l'interrupteur marche / arrêt de la machine à café (1).
  - ✓ La machine à café démarre.
  - $\checkmark$  L'interface utilisateur apparaît sur l'écran tactile, le chauffage commence.
  - $\checkmark\,$  La machine à café est opérationnelle dès que la température nécessaire est atteinte.
- Fermer le panneau de sélection.



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



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



#### CAUTION

Risque d'infection en raison de salissures!

- Les saletés peuvent causer des problèmes de santé.
- Après l'installation, la mise en service ou une remise en service, il faut toujours exécuter un nettoyage.
- Lancer un programme de nettoyage guidé à l'écran avant la première distribution de boissons.

13-fr-CA

# 5.6 Remplissage et raccordement



Lors du remplissage, choisir la quantité de remplissage max. de telle sorte que le contenu n'entre pas en contact avec le couvercle du bac.

## 5.6.1 Remplir le récipient à grains



## CAUTION

Risque de blessure en raison des disques de broyage en rotation!

Les disques de broyage en rotation engendrent un risque de blessures par coupure dans le moulin.
 Ne jamais mettre les mains dans le récipient à grains quand la machine à café est allumée.



## ADVICE

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.



Lors du remplissage, choisir la quantité de remplissage max. de telle sorte que le contenu n'entre pas en contact avec le couvercle du bac.



2. Remplir le récipient à grains.

1. Retirer le couvercle du récipient à grains.

- ADVICE Respecter la quantité de remplissage maximale.
- 3. Fermer le récipient à grains avec le couvercle.
  - ✓ Le récipient à grains est rempli.

Image: Récipient à grains

# 5.7 Sélectionner la boisson

La SOUL C dispose d'un concept de sélection de menu simple. Les erreurs de saisie peuvent être corrigées en cliquant simplement sur la zone tactile [retour] sans revenir immédiatement au menu principal.

#### Annulation de la sélection de boisson après inactivité



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 ».

## 5.8 Vider le bac à marc



Le bac à marc contient env. 25-35 marcs de café. La demande de vider le bac à marc apparaît sur l'interface utilisateur lorsque la quantité a été atteinte.



- Retirer le bac à marc [1] de la machine à café par l'avant.
  - $\checkmark~$  Toute distribution des boissons involontaire est ainsi évitée.
  - $\checkmark$  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 à café jusqu'à la butée.
  - $\checkmark$  La machine à café est à nouveau opérationnelle.

Image: Vider le bac à marc

## 5.9 Mise à l'arrêt

## 5.9.1 Éteindre avec la zone de sélection directe



Image: Zone de sélection directe

Nettoyage avant la mise à l'arrêt

- Sélectionner la zone tactile [Démarrer rinçage] [1] dans le menu Service si ce n'est pas déjà fait.
  - ✓ Un nettoyage de la machine est effectué.
- Mettre la machine à café à l'arrêt directement dans le programme de nettoyage.
- ► Si nécessaire, effectuer d'autres nettoyages.

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

Éteindre à l'aide de l'écran tactile

▶ Sélectionner la zone tactile [Mise à l'arrêt] [2] dans le menu Service.

- ✓ La machine à café est arrêtée.
- ✓ L'écran n'affiche rien.
- $\checkmark$  La machine à café est en mode veille.

## 5.9.2 Éteindre avec l'interrupteur marche / arrêt



Mise à l'arrêt de la machine à café avec l'interrupteur marche / arrêt ▶ Ouvrir le panneau de sélection.

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

Voir le chapitre « Commande » – « Fermer le panneau de sélection ».

 Appuyer sur l'interrupteur marche / arrêt de la machine à café [1] pendant 4 s.

✓ La machine à café est arrêtée.

🗸 🛛 L'écran n'affiche rien.

✓ La machine à café est en mode veille.

· Fermer le panneau de sélection.

Image: Interrupteur marche / arrêt de la machine à café



# DANGER

#### Danger de mort par électrocution!

Même lorsque la machine est éteinte, les composants à l'intérieur de la machine sont toujours sous tension.

Ne pas retirer l'enveloppe de la machine.

-25

▶ Toujours débrancher la machine avant d'effectuer des travaux de réparation.

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



En cas de périodes d'arrêt prolongées, mettre la machine à café et les appareils complémentaires hors service.

1. Mettre la machine à café en mode veille.

Voir le chapitre "« Commande » – « Mise à l'arrêt » – « Mettre la machine à café en mode veille »".

- 2. Débrancher la machine. Pour cela, tirer sur la fiche d'alimentation ou mettre à l'arrêt l'interrupteur principal monté sur le lieu d'installation.
  - $\checkmark$  La machine à café est hors tension.



#### ADVICE

Dommages matériels en raison d'une eau gelée!

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

- Si la machine à café est exposée à des températures au-dessous de zéro, vider la chaudière avant.
- Contacter le partenaire de service après-vente.

N° de doc. : 3370020735

# 6 Programmation

# 6.1 Navigation

.

Image: Menu service

Interfaces utilisateurs

- Sélectionner la zone tactile [Réglages] en bas à gauche sur l'interface utilisateur [AI].
  - ✓ Le menu Service [B] s'ouvre.



Image: Navigation sur les interfaces utilisateur

La navigation derrière l'interface utilisateur graphique [Graphical User Interface GUI] se compose des éléments suivants :

- [A] Interface utilisateur [GUI] sélection du type de café
- [B] Éléments de navigation du menu Service
- [C] Sélection des profils activés
- [D] Réglages de la configuration des machines
- [E] Information système
- [F] Progression de la distribution des boissons

06.12.2019 08 03 Caretaker	*	D 🔒 🍤
Cleaning	1	Start rinsing
🙂 Maintenance	2 🕨	Display cleaning
Ingredient management	3 🕨	Switch on Quick
Grounds container missing	4	Into
User panel open	5	Shut down

<ol> <li>Statut et début net</li> </ol>	ettoyage
---	----------

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

Image: Menu Service avec statut maintenance et erreur

	/			•	
-	ame	ntc	a D	navia	nnin
_		ints.	ue	IIaviuc	ιισπ
				· J	

Sym- bole	Désignation	Description
•	Accès au menu Ser- vice	La zone tactile [Menu Service] en bas à gauche sur l'interface utilisateur permet d'accéder au « Menu Service ». <i>Voir le chapitre "Funktionsumfang"</i> .
5	Retour à l'interface utilisateur de sélec- tion de boisson	La zone tactile [Retour] permet de revenir à l'interface utilisateur de la sélection de boisson.
i	Information système	La zone tactile [Info] ouvre la fenêtre d'informations sur le système. <i>Voir le chapitre "Funktionsumfang".</i>
5	Progression de la dis- tribution des boissons	<ul> <li>La zone tactile [Progression de la distribution des boissons] montre toutes les boissons déjà distribuées.</li> <li>Les informations suivantes sont affichées pour chaque boisson :</li> <li>Durée de distribution des boissons</li> <li>Temps de distribution des boissons</li> <li>Voir le chapitre "Funktionsumfang".</li> </ul>
×	Réglages des 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 "Funktionsumfang".</i>
	Connexion profil utili- sateur	<ul> <li>La zone tactile [Connexion profil] ouvre la fenêtre de sélection des profils disponibles. Les profils ont différents droits d'accès.</li> <li>Voir le chapitre "Funktionsumfang".</li> <li>1. Sélectionner [Connexion profil]. <ul> <li>✓ La fenêtre de sélection d'un profil s'ouvre.</li> </ul> </li> <li>2. Choisir le profil et saisir le NIP, s'il y en a un de configuré. <ul> <li>✓ Le menu Service s'affiche à nouveau.</li> <li>✓ La zone tactile [Connexion profil] passe à [Déconnexion profil].</li> </ul> </li> <li>INFORMATION : Si un profil possédant les droits correspondants est identifié, la zone tactile [Réglages] s'affiche.</li> </ul>
Þ	Déconnexion	La zone tactile [Déconnexion profil] ferme le profil actuellement identifié.

Sym- bole	Désignation	Description
Sorvice	Réglages de la configuration des machines	<ul> <li>Les configurations de la machine sont réparties dans les réglages suivants : <ul> <li>Système</li> <li>Configuration</li> <li>Service</li> <li>Info</li> </ul> </li> <li>Les paramètres qui s'y affichent dépendent des autorisations du profil sélectionné.</li> <li>INFORMATION : Dans le profil « Technicien de service après-vente », tous les réglages et options de configuration sont présentés.</li> <li>Sélectionner réglage, par ex. [Système].</li> <li>✓ Le réglage actuellement actif, par ex. [Système], est surligné en couleur.</li> <li>✓ Les réglages disponibles [A] compris sont listés à droite dans la fenêtre.</li> </ul>
0	Redémarrage	La zone tactile [Redémarrage] lance un redémarrage de la machine à café. Après avoir effectué les configurations de la machine, un redémarrage est inévitable.
$\times$	Configuration	<ul> <li>La zone tactile [Configuration] ouvre la fenêtre de configuration :</li> <li>Sources d'ingrédients</li> <li>Boissons</li> <li>Étapes de boissons pour des réglages spécifiques</li> </ul>
	Activation / confirmation	La zone tactile [Activation / confirmation] confirme la sélection, p. ex. l'at- tribution d'une sorte de café ou un réglage de température.
╳	Supprimer	<ul> <li>La zone tactile [Supprimer] a les fonctions suivantes :</li> <li>Réinitialiser compteur</li> <li>Annuler la distribution des boissons</li> <li>Fermer la fenêtre / la page</li> </ul>
	Confirmation demande d'action	La zone tactile [Confirmer] permet de confirmer les demandes d'action.
	Continuer	La zone tactile [Suivant] ouvre une liste de sélection ou mène à la pro- chaine étape du programme.
-	Retour	La zone tactile [Retour] permet de revenir à la fenêtre / page précédente.
	Enregistrer	La zone tactile [Enregistrer] enregistre les réglages de paramètres effec- tués.

Sym- bole	Désignation	Description
Сру	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. INFORMATION : Les boissons proviennent de la liste des boissons dispo- nibles. La boisson supplémentaire est automatiquement ajoutée à la liste des boissons configurées.
ļ	Configuration étape boisson	La zone tactile [Configuration étape de boisson] mène aux réglages de la configuration des boissons avec les différentes étapes de boisson.
+ Cappuccino (5110) - Espresso (5108) Tassengrössen	Ouvrir / fermer L'arborescence	La zone tactile [+] ouvre l'arborescence dans les statistiques. La zone tactile [-] ferme l'arborescence dans les statistiques.
T_Espressol	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. ADVICE 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>

09.2023

Sym- bole	Désignation	Description
	Valeur du paramètre	<ul> <li>La zone tactile [Valeur de paramètre] règle la valeur d'un paramètre.</li> <li>Variante : Réglage avec molette <ol> <li>Effleurer la valeur des paramètres.</li> <li>La molette de réglage s'ouvre.</li> </ol> </li> <li>Régler la valeur désirée en déplaçant la molette de réglage vers le haut ou vers le bas.</li> <li>Confirmer la valeur définie avec la zone tactile <li>Confirmer la valeur définie avec la zone tactile </li> </li></ul> <li>Variante : Réglage avec clavier <ul> <li>Effleurer [A] dans la zone du réglage en cours de configuration.</li> <li>La saisie par clavier s'ouvre.</li> <li>Les valeurs min. et max. des réglages possibles s'affichent [B].</li> </ul> </li> <li>Effacer le réglage actuel avec la zone tactile [D]. <ul> <li>Le pavé numérique s'active.</li> </ul> </li> <li>Entrer la nouvelle valeur sur le clavier [C].</li> <li>Confirmer la valeur avec la zone tactile [E].</li> Image: Saisie de la valeur de paramètre à l'aide du clavier
	Fonction ON / OFF	La zone tactile [Marche / arrêt] active ou désactive une fonction. Allumé en vert = marche Gris mat = arrêt
V 🕅 08.2015 🔼	Paramètres par défaut flèche vers le bas, flèche vers le haut	<ul> <li>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].</li> <li>1. Cliquer sur la valeur à définir. <ul> <li>✓ La valeur est sélectionnée.</li> </ul> </li> <li>2. Définir la valeur souhaitée avec la zone tactile [Flèche vers le bas / haut].</li> </ul>

- ✓ L'heure et la date sont réglées.
- 3. Appuyer sur la zone tactile [Enregistrer].
  - $\checkmark$  Les réglages sont enregistrés.

## 6.2 Interface USB



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 marche / arrêt.

Voir également le chapitre "Ouvrir le panneau de sélection".

# 6.3 Profils et autorisations

Image: USB-Schnittstelle

**USB-Anschluss** 



Image: Connexion

#### Aperçu de la connexion d'un profil

Les profils prédéfinis suivants sont disponibles pour l'utilisateur final dans le « Menu Service » sous [Connexion profil].

- Profil du technicien
- Profil du chef de service
- Profil du gestionnaire qualité
- Profil du responsable de la machine



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

**ADVICE** L'accès au profil peut être protégé par un NIP attribué (numéro d'identification personnel]. Seul le technicien de service après-vente est autorisé à accéder au profil « Technicien de service après-vente ».



Voir chapitre « Commande » – « Fenêtre principale de l'écran tactile » – « Profil [Connexion / Déconnexion] ».



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

## 6.3.1 Profil du technicien

Le technicien est le premier contact en cas de panne. Il possède des connaissances techniques suffisantes et manipule régulièrement la machine à café. Le technicien a accès à la plupart des fonctions de service (en dehors du technicien de service après-vente).



Les fonctions suivantes sont disponibles dans le profil Technicien du menu Service et peuvent être sélectionnées directement :

Les fonctions suivantes sont disponibles dans le profil Tenue de compte du « Menu Service » et peuvent

Démarrer rinçage

Mise à l'arrêt

• Nettoyage écran tactile

Image: Zone tactile [menu

Service]

- Nettoyage
  - Intervalles de maintenance

Activer / désactiver la fenêtre d'info rapide

• Gestion des ingrédients

# ×

Les réglages suivants peuvent être modifiés dans le profil Technicien :

- Système
- Configuration
- Service
- Info

## 6.3.2 Profil de tenue de compte

La « tenue de compte » et « tenue de compte réduite » ont des fonctions de service limitées.



- être sélectionnées directement :Démarrer rinçage
- Nettoyage écran tactile
- Image: Zone • Activer / désactiver la fenêtre d'info rapide

Zone tactile

- tactile
  Activer la vente libre si avec le système de paiement (tenue de compte)
  Imenu
  Service]
  Mise à l'arrêt
  - Démarrer la maintenance (détartrage)
  - Gestion des ingrédients

Voir également le chapitre "Menu service"



Le profil Tenue de compte contient les réglages suivants :

- Configuration
- Info



Voir le chapitre "Profil [Connexion / Déconnexion]"

## 6.3.3 Profil du chef de service

Le « chef de service » a des fonctions de service limitées.



Image:

[menu

Service]

Zone

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
- tactile Mise à l'arrêt
  - Démarrer la maintenance (détartrage)
    - Gestion des ingrédients

Voir également le chapitre "Menu service"



- Le profil Chef de service contient les réglages suivants :
- Configuration
- Info



Voir le chapitre "Profil [Connexion / Déconnexion]"

### 6.3.4 Profil du gestionnaire qualité

Le gestionnaire qualité est responsable de la qualité des boissons de la machine à café. Afin d'assurer la qualité, le contrôle des temps de nettoyage est important.

Le gestionnaire qualité a un accès restreint aux fonctions de service. Le gestionnaire qualité a accès à plus de statistiques que le responsable de la machine.

\$
----

Image:

Service]

Zone

Les fonctions suivantes sont disponibles dans le profil Gestionnaire qualité du menu Service et peuvent être sélectionnées directement :

- Démarrer rinçage
- Nettoyage écran tactile
  - Activer / désactiver la fenêtre d'info rapide
- tactile Mise à l'arrêt
  - Intervalles de maintenance
    - Gestion des ingrédients



Les réglages suivants peuvent être modifiés dans le profil Gestionnaire qualité :

- Configuration
- Info

### 6.3.5 Profil du responsable de la machine

Le responsable de la machine est l'utilisateur normal de la machine à café et c'est pourquoi seul un petit nombre de fonctions de service sont disponibles. En dehors du réglage de la langue, il peut consulter la version de machine afin de communiquer des informations lorsqu'un technicien de service après-vente commet des erreurs.



Les fonctions suivantes sont disponibles dans le profil Responsable de la machine du menu Service et peuvent être sélectionnées directement :

Démarrer rinçage

•

• Nettoyage écran tactile

Image: Zone tactile [menu Service]

Nettoyage

Mise à l'arrêt

Intervalles de maintenance

Activer / désactiver la fenêtre d'info rapide

Gestion des ingrédients

Les réglages suivants peuvent être modifiés dans le profil Responsable de la machine :

- Configuration
- Info

## 6.3.6 Aperçu des autorisations des profils

Réglages	Paramètre	Tech- nicien	Tenue de compte (réduite)	Chef de ser- vice	Ges- tion- naire qua- lité	Res- pon- sable de la machine
System	<ul> <li>Moulin / percolateur</li> <li>Capacité du bac à marc [50]</li> <li>Durée de vidange du bac à marc [5]</li> <li>Compteur actuel bac à marc</li> <li>Moulin central, de droite valeur d'étalonnage</li> </ul>	X	-	-	-	-
	Général (langue)	х	х	х	х	х
Konfiguration	Heure / Date / Minuteur (du lundi au dimanche)	х	-	-	-	-
Noninguration	Carte du menu (touche de boisson)	-	Х	х	-	-
	Entretien des moulins	х	-	-	-	-
Service	Sauvegarder la base de données	х	-	-	-	-
	Afficher les versions	х	х	х	х	х
	Compteurs machine	х	-	х	-	-
	Statistiques boissons	х	х	х	-	-
	Statistiques de nettoyage	х	-	х	х	-
Info	Statistiques de maintenance	х	-	-	-	-
	Statistiques de distribution des boissons	х	х	х	-	-
	Statistiques de la dureté de l'eau	х	-	-	-	-
	Statistiques décompte machine	х	Х	х	-	-

# 6.4 Configurations de la machine

Les configurations de la machine sont réparties dans les réglages suivants :

- Système
- Configuration
- Service
- Info

## 6.4.1 Réglages « Système »

<b>Moulin / percolateur</b> Profils autorisés : Technicien	
System	Réglage > « Système » – « Moulin / percolateur »
Bac à marc : Capacité	<ul> <li>Réglage du nombre de cycles (marcs de café) jusqu'à ce que le message « Vider le bac à marc » s'affiche</li> <li>Plage de réglage : 0 – 100</li> <li>Standard : 60 (marcs de café)</li> <li>ADVICE Ne pas dépasser le réglage standard de 60 marcs de café.</li> <li>Standard : Définir la valeur sur 50 cycles.</li> <li>Option « Rejet du marc » : Définir la valeur sur 0 cycle.</li> <li>✓ Le nombre de cycles (marcs de café) est ignoré.</li> </ul> INFORMATION : La machine à café 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.
Bac à marc : Temps pour vider [s]	<ul> <li>Réglage de la période après laquelle le « Compteur actuel bac à marc » est remis à 0 après avoir été vidé</li> <li>Plage de réglage : 0 - 30 s</li> <li>Standard : 5 s</li> <li>1. Définir la valeur sur 5 s.</li> <li>2. Vider le bac à marc si la demande correspondante s'affiche sur l'écran.</li> <li>INFORMATION : 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.</li> <li>3. Attendre au moins 5 sec. avant de remettre le bac à marc vide en place.</li> <li>✓ Le « Compteur actuel bac à marc » est remis à 0.</li> </ul>

### 6.4.2 Réglages « Service »

Exporter et sauvegarder les fichiers multimédias



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 obligatoire 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.

Les deux options de sauvegarde suivantes sont disponibles :



Avec cette option, seuls les fichiers sont enregistrés.

Exporter un paquet de configuration (recommandé)

Avec cette option, des fichiers et des médias sont enregistrés.



Exporter les réglages > Sécurisation de la base de données



- 1. Soulever le panneau de sélection.
- 2. Brancher la clé USB dans l'interface USB (1).
- 3. Paramètres : Sélectionner « Service Exporter les réglages 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.
- 5. Fermer le panneau de sélection.

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

**ADVICE** 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
- Recettes de boissons
- Configuration du matériel
- Tous les états des compteurs



Exporter les réglages > Exporter un paquet de configuration

- 1. Soulever le panneau de sélection.
- 2. Brancher la clé USB dans l'interface USB (1).
- 3. Paramètres : Sélectionner « Service Exporter les réglages Exporter un paquet de configuration ».
  - ✓ 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.
- 4. L'information « Sauvegarde des données terminée » s'affiche sur l'écran. Retirer la clé USB.
- 5. Fermer le panneau de sélection.

La base de données est sauvegardée sur la clé USB dans la structure de dossiers « Schaerer » – « sca3 » – « Sauvegarde » – « Base de données » – « sca3 20230413 153320.cp ».

**ADVICE** 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 médias et données suivants sont enregistrés sur la clé USB :

- Numéro de la machine
- Recettes de boissons
- Configuration du matériel
- Tous les états des compteurs
- Médias sauvegardés

#### Réinitialiser le nettoyage



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

#### Réinitialiser le nettoyage



Effacer le drapeau de nettoyage. Le nettoyage interrompu est réinitialisé.

- 1. Sélectionner le réglage « Service ».
- 2. Sélectionner le réglage « Service » « Réinitialiser nettoyage ».
- Confirmer la procédure « Réinitialiser le nettoyage » à l'aide de la zone tactile []].
  - ✓ Le drapeau de nettoyage est réinitialisé et tout détartrage en attente est supprimé.

- ✓ Le prochain nettoyage automatique est exécuté en fonction de la configuration des réglages « Système » « Nettoyage » et « Système » « Maintenance ».
- 4. Redémarrer rapidement le nettoyage.

## 6.4.3 Réglages « Configuration »

Profils autorisés : Technicien, chef de service, tenue de compte, tenue de compte réduite, responsable de la machine et gestionnaire qualité

Konfiguration	Réglage > « Configuration » – « Général »
Langue principale Deutsch	<ul> <li>Modification de la langue.</li> <li>Plage de réglage : Toutes les langues enregistrées.</li> <li>Standard : Sélection libre.</li> <li>1. <ul> <li>Ouvrir le menu de sélection avec la zone tactile [○].</li> <li>✓ Le menu de sélection s'ouvre.</li> </ul> </li> <li>2. Sélectionner la langue souhaitée. <ul> <li>✓ Tous les messages affichés et descriptions de paramètres apparaissent dans la langue activée.</li> </ul> </li> <li>Voir également le chapitre "Enregistrer les modifications et les charger dans la machine à café"</li> </ul>

#### Profils autorisés : Technicien

Konfiguration	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 Standard : Spécifique au pays / à l'utilisateur
Datum Zeit	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 reprises. Fuseaux horaires disponibles :
Zeitzone	<ul><li>Asie</li><li>Afrique</li><li>Australie</li></ul>
Time / date / timer mode         11.48.23.09.2019         Image: Comparison of the comparison of	<ul> <li>Europe</li> <li>Amérique du Nord</li> <li>Amérique du Sud</li> </ul>
Monday On	européenne (CET) ».

Konfiguration	Réglage > « Configuration » – « Heure / Date / Minuteur »
Lundi marche / arrêt à Dimanche marche / arrêt Montag Ein Aus	<ul> <li>Informations sur l'heure d'activation / de désactivation automatique</li> <li>Plage de réglage : Jour / heure d'activation / heure de désactivation / heure</li> <li>Standard : spécifique à l'utilisateur</li> <li>1. Activer l'heure d'activation pour le jour de la semaine souhaité avec la zone tactile [</li> <li>✓ La fenêtre de réglage de l'heure s'affiche.</li> <li>2. Définir l'heure à l'aide des zones tactiles [</li> <li>7. p. ex. 07h00 (07:00 AM).</li> <li>3. Activer l'heure de désactivation pour le jour de la semaine souhaité avec la zone tactile [</li> </ul>
	<ul> <li>La fenêtre de réglage de l'heure s'affiche.</li> <li>Définir l'heure à l'aide des zones tactiles [ ], p. ex. 22h30 (10:30 PM).</li> <li>Le format d'heure (24h ou 12h AM / PM) est automatiquement adapté en fonction du fuseau horaire sélectionné.</li> </ul>

## 6.4.4 Réglages « Info »

Profils autorisés : Technicien, chef de service, responsable qualité et responsable de la machine



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

Info		Réglage > « Info » – « Afficher les versions »
Afficher les ve Versions •• Service technici Name Image: Versions	ersions ian ** executive 5	Informations concernant les versions installées du logiciel de la machine Plage de réglage : Pas de réglage possible Standard : –
Versions ** Earload scholaans ** Kineer Software Touchpanel Software Leistungsteil Version Datembark BSP Version MAC Addresse Ol tiesnee Software SCA3	Voto 22 42 43 5014	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 de l'adresse MAC • Version Qt (code source) • Version Qt licence • Version SQLite • Copyright logiciel SCS

Profils autorisés : Technicien et chef de service.

Info	Réglage > « Info » – « Statistiques boissons »
Octoarie     19 01 93.00.0020       • Intermetter **     Contractor       • Expressio     0       • Expressio     0       • Cappuccino	Informations concernant les distributions des boissons effectuées Plage de réglage : Réinitialisation des états des compteurs (individuellement ou tous ensemble) Standard : Défini par l'utilisateur
Severage statistics     User 2014bit     Bit 2014bit       Perception     Bit 2014bit     Bit 2014bit	<ul> <li>Variante : Réinitialiser les compteurs individuellement</li> <li>[A] Sélectionner la petite zone tactile de la boisson correspondante dans la colonne de droite.</li> <li>✓ Le compteur de la boisson sélectionnée est remis à 0.</li> <li>Variante : Réinitialiser tous les compteurs</li> <li>[B] La grande zone tactile en haut dans la fenêtre efface tous les</li> </ul>

✓ Tous les compteurs de boissons listés sont remis à zéro 0.

#### Profils autorisés : Technicien, chef de service, responsable qualité



0 07 2021 12:05

20.07.2021 12:05

20.07.2021 12:05

1.12.2020 16:44 1.12.2020 16:44

#### Réglage > « Info » - « Statistiques nettoyage »

Informations concernant les nettoyages effectués Plage de réglage : Pas de réglage possible

Standard : –

Les informations suivantes sont fournies :

- Date et heure
- Profil
- Système
- Évènement

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

Profils autorisés : Technicien

Image: Statistiques de nettoyage

Info				Réglage > « Info » – « Statistiques de maintenance »
Wartungsstatistik ** Haustreister *** Dahan / Zet 10.03.2022 14:51 20.07.2021 12:05 01.12.2020 16:44	Post Maschinenbetreuer Entwickler Servicetechniker	37 15 03 2022 Wahungsritonalle Entkalkung Entkalkung Entkalkung	Eredgt Zähler zurückseten Zähler zurückseten	Informations concernant les maintenances effectuées (détartrages) Plage de réglage : Pas de réglage possible Standard : – Les données suivantes sont mentionnées : Date et heure Profil Système
Image: S	itatistique	es de ma	intenance	<ul> <li>Évènement</li> <li>Les détartrages exécutés, annulés ou réinitialisés sont affichés dans la colonne « Évènement »</li> </ul>

Profils autorisés : Technicien et chef de service

Info	

des boissons

Getränkeausgabestatistik	- V -	
** Hausmeister **		
Getránk	Datum / Zeit	
+ Kalte Milch (5115)	16.03.2022 10:12:37	
+ Tee (5127)	16.03.2022 10:12:15	
+ Cappuccino (5110)	16.03.2022 10:11:11	
- Espresso (5108)	16.03.2022 10:10:39	
Tassengrössen	Mittel   Einzeln	
Abgebrochen	Nein	
Dauer	28.0s	
Extraktionszeit	3.7s	
Getränk angepasst	Nein	

Image: Statistiques de distribution

Information au sujet de toutes les distributions des boissons réalisées avec les données des boissons comprises

Réglage > « Info » - « Statistiques de distribution des boissons »

Plage de réglage : la zone tactile [

Standard : –

Les informations suivantes sont fournies pour chaque type de boisson :

- 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.

#### Profils autorisés : Technicien



09 2023



Réglage > « Info » – « Statistiques de la dureté de l'eau »

Réglage > « Info » – « Statistiques décompte machine »

#### Profils autorisés : Technicien



Machine accounting statistics	10.23 23.03.2018		🗙 🤜
Statistic type		<b>A</b> ) since	e Assi roser 🜔
		Count	Amount
No vend		3	3.50

Image: 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 : –

#### Variante : Depuis dernière réinitialisation

Les statistiques « Depuis dernière réinitialisation » peuvent être supprimées, il est ainsi possible de faire tourner les compteurs pendant une durée définie.

1.

3.

Ouvrir la liste de sélection [A] à l'aide de la zone tactile [6].

- 2. Sélectionner les statistiques [Depuis dernière réinitialisation].

Sélectionner la zone tactile [

 $\checkmark$  Une demande de confirmation s'affiche.

- Confirmer avec la zone tactile [].
  - ✓ Les statistiques « Depuis dernière réinitialisation » sont effacées.

#### Variante : Depuis initialisation

*Les statistiques « Depuis initialisation » ne peuvent pas être supprimées.* **Informations** : « Initialisation » signifie « depuis la mise en service ».

Profils autorisés : Technicien



#### Réglage > « Info » – « Statistiques décompte boisson »



Image: 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 préréglage, 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 (toutes les boissons gratuites sont listées.)

#### Standard : -

Le type statistique et le type de vente [B] peuvent être prédéfinis dans la liste de sélection [A].

#### Variante : Depuis dernière réinitialisation

Les statistiques « Depuis dernière réinitialisation » peuvent être supprimées, il est ainsi possible de faire tourner les compteurs pendant une durée définie.

1.

4.

- Ouvrir la liste de sélection [A] à l'aide de la zone tactile [🦊].
- 2. Sélectionner les statistiques et le type de vente souhaités.
- 3. Sélectionner les statistiques [Depuis dernière réinitialisation].
  - ✓ Les statistiques sélectionnées sont affichées avec le type vente.

  - Sélectionner la zone tactile [
  - $\checkmark$  Une demande de confirmation s'affiche.
- 5. Confirmer avec la zone tactile [**D**].
  - ✓ Les statistiques « Depuis dernière réinitialisation » sont effacées.

#### Variante : Depuis initialisation

Les statistiques « Depuis initialisation » ne peuvent pas être supprimées. Informations : « Initialisation » signifie « depuis la mise en service ».

## 6.4.5 Enregistrer les modifications et les charger dans la machine à café

Pour enregistrer et charger les modifications des réglages, procéder comme suit :

- 1. Enregistrer le choix avec la zone tactile 📃
- 2.
  - Quitter le paramètre et le réglage avec la zone tactile

Charger les modifications du réglage / du paramètre avec la zone tactile 🧾 dans la machine à café. 🗸 La machine à café redémarre.

1.3 - fr-CA

3.

# 7 Nettoyage

# 7.1 Intervalles de nettoyage

Quoti- dien	Heb- do- ma- daire	En cas de besoin	En option	
Nettoya	ige auton	natique		
х				Rinçage automatique (si programmé)
х		х		Rinçage chaud
Program	mme de r	nettoyage		
х		х		Nettoyage du système de café (sur demande)
Nettoya	iges man	uels		
х				Vider et nettoyer le bac à marc
х				Chambre d'infusion
х				Nettoyer le bac collecteur et la grille de l'égouttoir
х				Nettoyer l'écran tactile
	х	х		Nettoyer le récipient à grains
		х		Partie inférieure sortie des boissons
		х		Nettoyer les surfaces extérieures de la machine à café
Légend	e interva	lles de ne	ttoyage	

-	
Quotidien :	Au moins une fois par jour, plus souvent au besoin.
Hebdomadaire :	Au moins une fois par semaine, plus souvent au besoin.
Au besoin :	S'il y a des salissures.
Sur demande :	Des demandes correspondantes s'affichent sur l'écran.
En option :	Selon l'équipement de la machine

# 7.2 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 ».



### 7.2.1 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 (2) pour chaque jour de la semaine

Cleaning schedule	08 35 21.06.2022	📄 🦛
** Service technician **		
Global settings		
Cleaning level		Request
Time	2	19:00
C 3 schedule	4 5	6
Monday	Request 19:00	×
Tuesday	Request 19:00	$\times$
Wednesday	Request 19:00	×
Thursday	Request 19:00	×
Friday	Request 19:00 💋	$\sim$
Saturday	Request 19:00 💋	$\sim$
Sunday	Request 19:00 💋	$\sim$

- 1. Sélection du niveau de nettoyage, voir à ce sujet « Niveau de nettoyage » ci-dessous.
- 2. Heure du nettoyage (point de démarrage optimal].
- 3. Jour de nettoyage.
- 4. Niveau de nettoyage actif, voir à ce sujet .. « Niveau de nettoyage » ci-dessous.
- 5. Unité à nettoyer [Système de café].
- 6. Configuration du plan de nettoyage.

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



## 7.2.2 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.
- ► Suppression ou ajout de jours de nettoyage
- Réglage de l'intervalle avant / après un nettoyage

# 7.3 Niveaux de nettoyage



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

Les niveaux de nettoyage suivants sont possibles :

- Néant
- Demande
- Obligatoire

#### Variante : [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.
- ✓ La zone tactile [Nettoyage] dans le menu Service ne devient jamais rouge.
- ✓ Les nettoyages sont démarrés manuellement dans le « Menu Service ».
- 1. Démarrer le nettoyage manuellement dans le menu Service à l'aide de la zone tactile [🚺 [C].

A		
в	Cleaning	C 🕨

Image: Niveau de nettoyage [Aucun]

#### Variante : 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 une frimousse verte indique le prochain nettoyage en attente en [h].

[C] Le champ doté d'une frimousse rouge indique un nettoyage en attente depuis [1-4] 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].



Image: Niveau de nettoyage [Demande]

#### Variante : 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'une frimousse verte indique le prochain nettoyage en attente en [h].

[C] Le champ doté d'une frimousse rouge indique un nettoyage en attente depuis [1-4 h] en [h].

Condition :

- 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 [D] [C].

- ✓ Une fois le nettoyage effectué, le prochain nettoyage prévu [D] est indiqué en [h].
- $\checkmark$  La machine à café est à nouveau opérationnelle.



Image: Niveau de nettoyage [demande] / [obligatoire]

#### Créneau horaire du nettoyage



Image: Créneau horaire pour les nettoyages

Pos.	Créneau horaire	Explication
А	Les nettoyages effectués dans ce créneau horaire sont ignorés.	La demande de nettoyage reste inchangée après un nettoyage.
В	Les nettoyages effectués dans ce créneau horaire sont trop tôt. Malgré tout, ces nettoyages sont reconnus comme ayant été effectués.	La demande de nettoyage est réinitialisée après le net- toyage. Le prochain nettoyage en attente dans le plan de nettoyage est affiché en [h] dans le menu Service.
С	Moment pour le démarrage optimal d'un net- toyage (selon le programme)	Le temps restant avant le moment optimal du démar- rage dans le menu Service s'affiche.
D	Créneau horaire pour un nettoyage optimal dans le programme	La demande de nettoyage est réinitialisée après le net- toyage.

Pos.	Créneau horaire	Explication
E	Moment pour le nettoyage obligatoire Les nettoyages non effectués ne peuvent plus être reportés à partir de ce moment.	L'écran indique qu'il n'est plus possible de distribuer des boissons. La machine à café n'est plus opération- nelle. Un nettoyage est obligatoirement nécessaire.

## 7.4 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 aussi le chapitre « Nettoyage » – « Niveaux de nettoyage ».

# 7.5 Produit de nettoyage



#### WARNING

Risque d'empoisonnement dû aux produits de nettoyage !

Les produits de nettoyage peuvent causer un empoisonnement en cas d'utilisation inappropriée.
 ▶ Utiliser exclusivement des produits de nettoyage recommandés par Schaerer.

- Conserver les produits de nettoyage hors de portée des enfants.
- Ne pas toucher les produits de nettoyage à main nue et ne pas les ingérer.
- ► Avant d'utiliser le produit de nettoyage, 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.



#### ADVICE

Dommages matériels en raison d'un mauvais produit de nettoyage!

Les produits de nettoyage inappropriés risquent d'endommager la machine à café.

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

# 7.6 Nettoyages automatiques



#### CAUTION

#### Risque de brûlure par eau brûlante!

Pendant le rinçage de la machine, de l'eau chaude coule de la sortie des boissons. Le rinçage automatique de la machine est annoncé par un message à l'écran. L'éclairage fonctionnel s'allume en rouge.

- 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.

### 7.6.1 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 systèmes suivants sont rincés automatiquement après l'activation et avant l'arrêt de la machine à café (le cas échéant) :

- Système de café
- Système Hot & Cold [option]

## 7.6.2 Rinçages manuels (menu Service)

Image: Zone tactile [menu Service]

Start rinsing

**Display cleaning** 

Switch off Quick Info

Shut down



utilisateur.

✓ Le « Menu Service » s'affiche.

6

Service à tout moment :

▶ Sélectionner la zone tactile [Démarrer rinçage] (1).

✓ Le système est rincé dans le même ordre que pour le rinçage automatique au démarrage et à l'arrêt.

Les rinçages suivants peuvent être déclenchés manuellement dans le menu

Sélectionner le champ [Menu Service] en bas à gauche sur l'interface

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

### 7.6.3 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 > 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.

# 7.7 Système de nettoyage ProCare



Le processus de nettoyage ProCare qui n'a pas été entièrement et correctement terminé pour différentes raisons doit obligatoirement être recommencé. La machine peut uniquement être prête à l'emploi lorsque le processus de nettoyage a été terminé correctement.



## ADVICE

Le processus de nettoyage ProCare dure quelques minutes. 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 5 min pour le processus de nettoyage.

## 7.7.1 Produit de nettoyage ProCare



## WARNING

Risque d'empoisonnement dû aux produits de nettoyage !

Les produits de nettoyage peuvent causer un empoisonnement en cas d'utilisation inappropriée. Les consignes suivantes au sujet de la manipulation du produit de nettoyage ProCare doivent obligatoirement être respectées :

- Ne pas retirer le sachet de nettoyage ProCare pendant le processus de nettoyage. Toujours attendre que la demande s'affiche à l'écran.
- Conserver le produit de nettoyage ProCare hors de portée des enfants.
- Ne pas toucher les produits de nettoyage à main nue et lire la fiche de sécurité fournie.
- 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.



### ADVICE

Utiliser uniquement des produits de nettoyage ProCare originaux!

L'utilisation d'autres produits de nettoyage que ceux de Schaerer AG risque d'endommager la machine.

- Pour le processus de nettoyage, utiliser uniquement des produits de nettoyage ProCare du fabricant Schaerer AG.
- ▶ Toujours utiliser des sachets de nettoyage ProCare qui ont été directement retirés de l'emballage.



Avant d'utiliser le produit de nettoyage ProCare, 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.

13-fr-CA
# 7.7.2 Aperçu du système de nettoyage ProCare



Remplacer le sachet de nettoyage après env. 300 à 365 jours.



### Image: Aperçu ProCare

N°	Désignation	Explication
1	verrouillage	Le couvercle d'accès est verrouillé dans cette position.
2	verrouillage	Le couvercle d'accès est déverrouillé dans cette position et peut être ouvert.
3	Sachet de nettoyage ProCare (bleu)	La solution de nettoyage basique (ProCare bleu) est utilisée pour le nettoyage de la machine à café.

## 7.7.3 Utiliser le sachet de nettoyage ProCare



Image: Utiliser le sachet de nettoyage ProCare

▶ Ouvrir le panneau de sélection.

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

Mettre la machine à café à l'arrêt.

🊱 🔹 Voir le chapitre « Commande » – « Désactivation ».

- ► Tourner les deux verrouillages verts et ouvrir le couvercle d'accès ProCare.
- Desserrer le raccord du sachet (1) et retirer le sachet (2).
- ▶ Visser le bouchon de fermeture (3) sur le sachet vide (2) et le jeter.
- Retirer le bouchon de fermeture et le film de protection du nouveau sachet de nettoyage ProCare et le placer sur le raccord désormais libre et le serrer.
- ► Fermer le couvercle d'accès ProCare. Tourner et verrouiller les deux boutons de fermeture verts.



Allumer la machine à café

6

(3)

- Voir le chapitre « Commande » « Mise en marche ».
- Fermer le panneau de sélection

Voir le chapitre « Commande » – « Fermer le panneau de sélection ».

7.07.2022 07 57 Jaschinenbetreuer			5
	Zuletzt	Fällig	
🙂 Entkalkung	05.07.2022	in 6 Monaten 611 Litern	
🙂 Wartung 2	05.07.2022	nach 39991 Kaffeegetränken	
🙂 24 Monate Wartung	05.07.2022	in 24 Monaten	
🙂 ProCare Reinigungs	20.07.2022	100 cleanings left	

- Appuyer sur le bouton 2 [Paramètres] dans le menu.
- Appuyer sur le bouton 🕨 [Intervalle de maintenance].
  - Les cycles de nettoyage restants s'affichent. Sachet de nettoyage (bleu)
     (1)
- Sélectionner le bouton pour le sachet de nettoyage
  - ✓ Les deux possibilités suivantes sont disponibles :
- ▶ 1. Sachet de nettoyage entamé.
  - Quand le sachet de nettoyage est entamé, seul de l'air est aspiré du sac.
- ► 2. Nouveau sachet de nettoyage
  - Le nouveau sachet de nettoyage est rempli d'eau et l'air est aspiré.

1.3 - fr-CA

- Confirmer avec le bouton .
  - ✓ L'option sélectionnée est exécutée.
- Annuler avec le bouton X.

Schaerer Coffee Soul C

✓ Retour au menu principal.

77

## 7.7.4 Effectuer le nettoyage ProCare



🕻 Sélectionner la zone tactile 🖾] [Paramètres] dans le menu.

🖞 Sélectionner la zone tactile [ 🗖] [Nettoyage].

- $\checkmark$  Les deux possibilités suivantes sont disponibles :
- [Nettoyage planifié]
- [Nettoyage supplémentaire]

#### Nettoyage planifié

Le nettoyage planifié est préprogrammé par le technicien du service aprèsvente en présence de l'exploitant de la machine à café. Il démarre alors automatiquement.

Nettoyage supplémentaire

Le nettoyage supplémentaire peut être demandé et effectué à tout moment par l'exploitant de la machine à café.





- Sélectionner la zone tactile [19] [Paramètres] dans le menu.
  - 🕻 Sélectionner la zone tactile [ [Nettoyage].
    - $\checkmark$  Les deux possibilités suivantes sont disponibles :
    - [Nettoyage planifié]
    - [Nettoyage supplémentaire]
- Sélectionner la zone tactile [] [Nettoyage supplémentaire].
  - $\checkmark$  Les zones tactiles suivantes sont disponibles :
  - 💋 [Système de café]
- Cliquer sur système disponible qui doit être nettoyé.
  - Confirmer avec la zone tactile [
  - ✓ Le système sélectionné est nettoyé
    - Suivre les instructions de la machine à café.
- 🛛 Interrompre avec la zone tactile [ 🔀 ].
  - ✓ Retour au menu principal.

# 7.8 Activités de remplissage manuelles

### 7.8.1 Nettoyer le bac à marc

Caution 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



▶ Retirer le bac à marc (1) de la machine à café.

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

- Nettoyer minutieusement le bac à marc (1) 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 (1) dans la machine à café.

Image: Vider le bac à marc

## 7.8.2 Nettoyer la chambre d'infusion



- Retirer le bac à marc de la machine à café.
- Retirer les restes de café moulu de la chambre d'infusion (1) de la machine à café avec un pinceau de nettoyage.

**ADVICE** Le pinceau de nettoyage est compris dans la livraison de la machine à café.

- Essuyer et sécher la chambre d'infusion (1) avec un chiffon propre et humide.
- ▶ Remettre le bac à marc en place.
- Remettre le bac à marc sec (1) dans la machine à café.
- Remettre le bac à marc en place.

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



### CAUTION

#### Risque de brûlure par eau brûlante!

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 le bac collecteur.



### ADVICE

### Débordement!

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

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



- Nettoyer minutieusement la grille égouttoir avec grille de positionnement 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 [1] n'est pas bouché.
- Replacer la grille égouttoir dans le bac collecteur et vérifier si elle est bien mise en place.
- Vérifier si la grille de positionnement est placée correctement par rapport à la sortie des boissons.

Image: Grille égouttoir et bac collecteur

## 7.8.4 Nettoyer l'écran tactile



# CAUTION

### 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.



Image: Zone tactile [menu Service]



Image: Service-Menü - Display reinigen

- 1. Sélectionner la zone tactile [Menu Service] en bas à gauche sur l'interface utilisateur.
  - ✓ Le menu Service s'ouvre.
- 2. Sélectionner la zone tactile [Nettoyage de l'écran].
  - ✓ L'écran tactile est désactivé pendant 30 sec.
  - ✓ L'écran ne répond plus au toucher.

**ADVICE** 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.

- 3. Pendant les 30 sec. 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.

## 7.8.5 Nettoyer les surfaces extérieures



Image: Zone tactile [menu Service]



ADVICE Les produits abrasifs peuvent abîmer la tôle de la machine.

- 1. Ne pas utiliser de produits abrasifs pour le nettoyage.
- 2. Sélectionner la zone tactile [Menu Service] en bas à gauche sur l'interface utilisateur.
  - ✓ Le menu Service s'ouvre.
- 3. Sélectionner la zone tactile [Mise à l'arrêt].
  - ✓ La machine est en mode veille.
- 4. Essuyer avec un chiffon humide et propre les surfaces extérieures de la machine à café et des appareils complémentaires.
- 5. Déverrouiller le panneau de sélection et pousser vers le haut jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- 6. Remettre la machine en marche avec la touche d'activation.
- 7. 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 "Nettoyer l'écran tactile".

## 7.8.6 Nettoyer le récipient à grains

Shut down





- ✓ 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.

ADVICE Les produits abrasifs peuvent abîmer le récipient à grains.

- Ne pas utiliser de produits abrasifs.
- ▶ Déverrouiller le récipient à grains.
- Soulever le récipient à grains hors de la machine.
- Retirer les grains de café restants de la machine et du récipient à grains.
- Rincer soigneusement le récipient à grains à l'eau courante et l'essuyer avec un chiffon doux.

13-fr-CA



Image: Récipient à grains



Image: Nettoyer le récipient à grains

# 7.9 Concept de nettoyage HACCP



#### WARNING

### Risque d'infection lié aux bactéries!

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

Essuyer le couvercle et le récipient avec un chiffon propre.

Verrouiller le récipient à grains avec verrouillage central.

Remettre le récipient à grains dans la machine.

- ▶ Porter des gants de protection pendant le nettoyage.
- ▶ Se laver minutieusement les mains avant et après le nettoyage.
- Nettoyer la machine à café tous les jours.

►

►

- ▶ Ne jamais mélanger différents produits de nettoyage.
- ▶ Stocker les produits de nettoyage à l'écart du café.
- 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.

#### HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point

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

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

1.3 - fr-CA

N° de doc. : 3370020735

# 8 Maintenance

# 8.1 Contrôler l'écoulement des eaux usées

ļ	

Risque d'inondation!

ADVICE

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

Vérifier obligatoirement la vitesse d'écoulement avant le processus de nettoyage.

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

- 1ld'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 sec.



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

# 8.2 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.



### ADVICE

### 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 obligatoirement être contrôlés et / ou remplacés après la durée de fonctionnement atteinte. En cas de non-respect, la responsabilité de Schaerer AG n'est plus engagée.

## 8.2.1 Intervalles de maintenance

Les intervalles de maintenance sont définis dans les consignes de maintenance séparées.
 Exécuter tous les intervalles de nettoyage en fonction des demandes affichées par la machine.



Effectuer un nettoyage supplémentaire un jour avant la maintenance.



Voir le chapitre « Nettoyage » – « Nettoyage Pro Care ».

Composants relevant de la sécurité	24 mois	48 mois	72 mois
Chaudière eau chaude	Contrôles [rempla- cer uniquement si nécessaire]	[remplacer]	Contrôles [rempla- cer uniquement si nécessaire]
Vanne de sécurité 12 bars	[remplacer]	[remplacer]	[remplacer]
1			

Schaerer Coffee Soul C

# 9 Dépannage

# 9.1 Indicateurs de défaut

Il est possible de distinguer les indicateurs de défaut suivants :

- Éclairage fonctionnel
- Messages sur l'écran

## 9.1.1 Éclairage fonctionnel

La machine à café est équipée par défaut d'un éclairage fonctionnel. Les messages d'erreur en attente sont signalés par des bandes colorées LED lumineuses sur la machine à café en plus des messages à l'écran. Les différentes couleurs ont la signification suivante :

- blanc : la machine à café est opérationnelle
- orange : une action est promptement nécessaire (remplissage, nettoyage, etc.)
- rouge : erreur de la machine (broyeur bloqué, erreur de débit d'eau, etc.)

## 9.1.2 Messages sur l'écran

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)





Messages d'erreur en attente dans le menu Service

Sans repère coloré

• La zone tactile [Menu Service] sans repère coloré informe que la machine est entièrement prête à l'emploi.

Repère coloré orange

- La zone tactile [Menu Service] avec repère coloré orange renseigne sur les informations en attente ou des demandes d'action qui vont se manifester lorsque la machine est opérationnelle. Une action est obligatoirement nécessaire.
- $\checkmark$  Une action sera alors nécessaire.

Repère coloré rouge

- 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 obligatoirement nécessaire.



Les messages d'erreur, informations ou demandes d'action en attente sont listés dans le .. « Menu Service »

## 9.2 Dérangements avec message affiché

En ce qui concerne les dérangements avec message affiché, il convient de faire la distinction entre les catégories suivantes :

- Défaut
- Erreur
- Demande
- Remarque

## 9.2.1 Message affiché « Remarque »

Les messages affichés suivants sont enregistrés sur fond bleu dans la commande.

Message affiché	Cause	Solution
Attention : un écoulement des eaux usées bouché peut engendrer des débordements.	ll y a des résidus de marc de café dans les eaux usées.	<ul> <li>Vérifier si l'écoulement des eaux usées et le bac collecteur ne sont pas bouchés et les nettoyer.</li> </ul>

Message affiché	Cause	Solution
Attendre que le système de décompte soit entièrement ini- tialisé.	L'initialisation est en cours.	<ul> <li>Patienter jusqu'à ce que l'initialisation du système de décompte soit termi- née.</li> </ul>
Attendre la connexion télémé- trique ou contacter le service après-vente.	L'indication « Coffee Link » est en attente.	<ul> <li>Redémarrer la télémétrie.</li> <li>Si le défaut n'est pas éliminé, contac- ter le partenaire de service après- vente.</li> </ul>

## 9.2.2 Message affiché « Erreur »

Les messages affichés suivants sont enregistrés sur fond jaune dans la commande.

Message affiché	Cause	Solution
Erreur capteur rotatif percola- teur	L'encodeur du moteur du per- colateur n'a pas été détecté pendant l'initialisation de la machine.	<ul> <li>Redémarrer la machine à café.</li> <li>Si le défaut n'est pas éliminé, contacter le partenaire de service aprèsvente.</li> </ul>
Erreur lors de la correction automatique du degré de mou- ture au centre, à gauche ou à droite	Le moteur du réglage auto- matique du degré de mouture fonctionne mal.	<ul> <li>Annuler le réglage du degré de mouture.</li> <li>Redémarrer la machine à café.</li> <li>Si le défaut n'est pas éliminé, contacter le partenaire de service aprèsvente.</li> </ul>
Erreur de configuration de la machine	ll y a un décalage entre le logiciel et le matériel de la machine.	<ul> <li>Redémarrer la détection du matériel.</li> <li>Redémarrer la machine à café.</li> <li>Si le défaut n'est pas éliminé, contacter le partenaire de service aprèsvente.</li> </ul>
Réinitialiser le nettoyage	Un nettoyage a été annulé / in- terrompu.	<ul> <li>Effectuer le nettoyage dans le « Menu Service ».</li> <li>Confirmer le nettoyage dans le « Menu Service ».</li> </ul>
Bac à marc bientôt plein	Le bac à marc contiendra bien- tôt env. 60 – 70 marcs de café.	<ul> <li>Vider le bac à marc à la première occasion.</li> </ul>
Fermer le panneau de sélec- tion	Le panneau de sélection est ouvert ou n'a pas été complè- tement fermé.	<ul> <li>Appuyer sur le panneau de sélec- tion vers le bas jusqu'à ce qu'il s'en- clenche.</li> </ul>

## 9.2.3 Message affiché « Défaut »



Les messages affichés suivants sont enregistrés sur fond rouge dans la commande.

Message affiché	Cause	Solution
Bac à marc plein	Le bac à marc contient env. 60 – 70 marcs de café.	<ul> <li>Vider le bac à marc.</li> <li>Rincer le bac à marc puis le sécher en l'essuyant.</li> <li>Remettre le bac à marc en place.</li> </ul>
Installer le bac à marc	Le bac à marc n'est pas en place.	<ul> <li>Mettre correctement le bac à marc dans la machine.</li> </ul>
	Le bac à marc n'a pas entière- ment été mis en place dans la machine.	<ul> <li>Mettre correctement le bac à marc dans la machine.</li> </ul>
Moulin gauche, central ou droit surchargé ou bloqué	Une intensité de courant trop élevée (> 8 A) a été mesu- rée pendant une période de temps définie. Pour la cin- quième fois, la machine tente de faire démarrer la mou- ture, puis le message « Moulin gauche, central ou droit sur- chargé » s'affiche. Si, dans cet état, une boisson est de nou- veau demandée et que les pro- blèmes ne sont pas résolus, le message change et indique « Moulin gauche, central ou droit / bloqué ». La distribu- tion des boissons est bloquée.	<ul> <li>Mettre la machine à café à l'arrêt.</li> <li>Vérifier si le moulin est bloqué et éliminer tout corps étranger.</li> <li>Redémarrer la machine à café.</li> <li>Si l'erreur s'affiche de nouveau, si le défaut persiste : Contacter le partenaire de service après-vente.</li> </ul>
Ajouter des grains, moulin vide	Le récipient à grains est vide.	<ul> <li>Remettre des grains de café.</li> </ul>
Surtempérature de la chau- dière eau chaude	L'alimentation en eau est interrompue.	<ul> <li>Contrôler l'état du raccord d'eau fixe.</li> </ul>
	La machine à café est sur- chauffée.	<ul> <li>Débrancher la machine à café du réseau électrique et la laisser refroi- dir.</li> </ul>
	Le SSR est défectueux.	<ul> <li>Si le défaut n'est pas éliminé, contac- tor le partenaire de service après-</li> </ul>
	L'interrupteur de surtempéra- ture s'est déclenché.	vente.
Température eau chaude trop basse	La phase de chauffe est encore en cours.	<ul> <li>Attendre que la machine ait chauffé.</li> </ul>
	Une erreur est survenue pen- dant le chauffage.	<ul> <li>Débrancher la machine du secteur.</li> <li>La brancher de nouveau et la mettre en marche.</li> </ul>
Expiration du chauffage de la chaudière EC expiration du chauffage	Bien que le chauffage soit allumé, la température de consigne n'a pas été atteinte en l'espace de 5 min.	<ul> <li>Si le défaut n'est pas éliminé, contac- ter le partenaire de service après- vente.</li> </ul>

1.3 - fr-CA

09.2023

Message affiché	Cause	Solution
Court-circuit du NTC de la chaudière eau chaude	La carte imprimée principale ne détecte aucune résistance. Une température maximale (env. 150 °C) a été mesurée. La distribution des boissons est bloquée.	<ul> <li>Si le défaut n'est pas éliminé, contac- ter le partenaire de service après- vente.</li> </ul>
NTC ouvert de la chaudière eau chaude	Le capteur de température est interrompu. Une température minimale a été mesurée.	<ul> <li>Si le défaut n'est pas éliminé, contac- ter le partenaire de service après- vente.</li> </ul>
Surintensité du percolateur	Une surintensité a été détectée sur le moteur du percolateur.	<ul> <li>Si le défaut n'est pas éliminé, contac- ter le partenaire de service après- vente.</li> </ul>
Courant de repos du percola- teur	Même lorsque le percola- teur ne « tourne » pas, il doit absorber un courant minimal. Si ce n'est pas le cas, le sys- tème présente une erreur. Les causes peuvent être le percola- teur, la carte de puissance ou le câblage.	<ul> <li>Vérifier si le percolateur est bloqué.</li> <li>Si le défaut n'est pas éliminé, contacter le partenaire de service aprèsvente.</li> </ul>
Timeout percolateur	Le percolateur ne présente pas de commutateur de « position de base ». La position du pis- ton du percolateur est détectée par la mesure du courant. Les valeurs maximales suivantes sont détectées : Position supé- rieure et inférieure. Le délai d'inactivité est défini : si aucune crête de courant n'est détectée dans les 10 s suivant le mouvement du per- colateur, « Délai d'inactivité du percolateur » s'affiche.	Si le défaut n'est pas éliminé, contac- ter le partenaire de service après- vente.
Erreur débit d'eau	Lorsqu'un produit à base de café est distribué, le nombre de tours du compteur volumé- trique est inférieur au nombre de tours minimal qui a été défini. Il est probable que le système hydraulique soit blo- qué ou en partie bloqué.	<ul> <li>Vérifier le niveau du réservoir à eau potable et l'état du raccord d'eau fixe.</li> <li>Contrôler le réservoir à eau potable interne ou externe (un filtre plein réduit le débit d'eau).</li> <li>Vérifier si le piston supérieur est bloqué ou en partie bouché.</li> <li>Vérifier le niveau de mouture. INFOR-MATION : Si le réglage de la mouture est trop fin, cela peut ralentir le débit d'eau ou le bloquer complètement.</li> <li>Si le défaut n'est pas éliminé, contacter le partenaire de service aprèsvente.</li> </ul>
Erreur de traitement Modbus BP	Erreur de communication entre la partie puissance et l'écran tactile	<ul> <li>Si le défaut n'est pas éliminé, contac- ter le partenaire de service après- vente.</li> </ul>

Message affiché	Cause	Solution
Erreur de traitement Modbus MR	Erreur de communication entre l'unité frigorifique et l'écran tactile	<ul> <li>Contrôler le câble de l'unité frigori- fique et de la machine.</li> <li>Si le défaut n'est pas éliminé, contac- ter le partenaire de service après- vente.</li> </ul>
Machine à café hors service	Réglage en mode libre-service quand aucune boisson ne peut être distribuée pour différentes raisons.	<ul> <li>Régler conformément le paramétrage « Configuration » - « Mode minu- teur ».</li> <li>Contrôler les produits tels que les grains de café, le lait, la poudre Choco et la poudre de lait.</li> <li>Contrôler la température dans l'unité frigorifique.</li> <li>Effectuer le nettoyage ou le détartrage en attente.</li> <li>Si le défaut n'est pas éliminé, contac- ter le partenaire de service après- vente.</li> </ul>
Erreur de communication (diverses)	Erreur de communication entre le logiciel et divers modules, tels que HCU partie puissance, Flavour Point, percolateur, manomètre, etc	<ul> <li>Redémarrer la machine à café.</li> <li>Si le défaut n'est pas éliminé, contacter le partenaire de service aprèsvente.</li> </ul>

# 9.3 Défauts sans message affiché

Défaut	Cause	Solution
L'écran est sombre.	La machine à café n'est pas raccordée au secteur.	<ul> <li>Raccorder la machine à café au secteur.</li> <li>Mettre la machine à café en marche.</li> <li>Si le défaut n'est pas éliminé, contacter le partenaire de service aprèsvente.</li> </ul>
	La machine à café n'est pas allumée.	<ul> <li>Mettre la machine à café en marche.</li> <li>Si le défaut n'est pas éliminé, contacter le partenaire de service après-vente.</li> </ul>

09.2023

# 10 Désinstallation et mise au rebut

# 10.1 Désinstallation

### Fin de vie

Une fois que la machine à café a atteint sa fin de vie, la démonter et l'éliminer de façon écologique.

# 10.2 Élimination



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.