schaerer
swiss coffee competence

SOUL NA

Manuel d’utilisation

Manuel d’utilisation original

12.2024 fr Dok.-Nr.: 3370020568

WARNING

RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK
DO NOT OPEN

WARNING TO REDUCE THE RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK, DO NOT REMOVE COVER (OR BACK), NO USER-SERVICEABLE PARTS INSIDE, REPAIR SHOULD BE DONE BY AUTHORIZED SERVICE PERSONEL ONLY. FOR CONTINUED PROTECTION AGAINST FIRE AND ELECTRIC SHOCK, REPLACE WITH THE SAME TYPE AND RATING OF FUSE.

CAUTION

DISCONNECT FROM POWER SUPPLY BEFORE SERVICING.

ATTENTION

RISQUE D'INCENDIE OU D'ÉLECTROCUTION
NE PAS OUVRIR.

POUR RÉDUIRE LE RISQUE D'ÉLECTROCUTION, PRIÈRE DE NE PAS RETIRER LE COUVERCLE OU LA PARTIE ARRIÈRE. AUCUNE PIÈCE ACCESSIBLE AU CLIENT NE SE TROUVE À L'INTÉRIEUR. LES RÉPARATIONS DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES EXCLUSIVEMENT PAR LE RÉPARATEUR AGRÉÉ. POUR UNE PROTECTION CONTINUE CONTRE LE FEU ET LE CHOC ÉLECTRIQUE, REMPLACER PAR UN FUSIBLE DE MÊME TYPE ET DE MÊME CALIBRE.

ATTENTION

DÉBRANCHER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE AVANT DE RÉPARER

Mentions obligatoires

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

Distribution
12.2024

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

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

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

Sommaire

1 Sécurité ... 9
1.1 Signes et symboles ... 9
1.1.1 Consignes de sécurité ... 9
1.1.2 Symboles d'avertissement utilisés ... 9
1.1.3 Signaux d'obligation utilisés ... 10
1.2 Utilisation conforme ... 10
1.3 Mauvaise utilisation prévisible ... 10
1.4 Obligations de l'exploitant ... 11
1.5 Exigences en matière de personnel ... 11
1.6 Risques résiduels ... 12
1.6.1 Risque d'électrocution ... 12
1.6.2 Risque potentiel émanant des produits de nettoyage ... 12
1.6.3 Risque lié aux allergies ... 13
1.6.4 Risque lié aux bactéries ... 14
1.6.5 Risque lié à la chaleur ... 15
1.6.6 Risque lié à la mécanique ... 15
1.7 Risque de dégâts matériels ... 16
2 Caractéristiques techniques ... 17
2.1 Types de boisson et rendement ... 17
2.2 Données de la machine ... 18
2.3 Raccordement au secteur côté client ... 19
2.4 Puissances connectées eau ... 19
2.5 Conditions ambiantes ... 20
2.6 Plaque signalétique ... 20
3 Informations relatives à la conformité ... 22
3.1 Adresse du fabricant ... 22
3.2 Normes appliquées ... 22
4 Description du produit ... 23
4.1 Vue d'ensemble ... 23
4.1.1 Pieds de la machine ... 23
4.2 Raccords et interfaces ... 24
4.3 Éléments de commande ... 25
4.3.1 Éléments de commande sur la machine ... 25
4.3.2 Éléments de commande de la machine ... 26
4.3.3 Récipient à grains avec réceptacle d'insertion manuelle intégré ... 26
4.3.4 Interface utilisateur ... 27
4.4 Variantes d'équipement ... 29
4.4.1 Schaerer Coffee Soul avec écran 10 pouces ... 29
4.4.2 Schaerer Coffee Soul avec écran 12 pouces ... 30
4.4.3 Éclairage d'ambiance avec fonction ... 31
4.4.4 Sortie des boissons à réglage en hauteur automatique (SBRHA) ... 32
4.4.5 Bac collecteur avec panneau de commande ... 32
4.4.6 Lance à vapeur ... 33
4.4.7 Sortie de l'eau chaude ... 34
4.4.8 Eau additionnelle pour la préparation des Americanos ... 34
4.4.9 Accélérateur de percolation ... 35
4.4.10 Récipients à grains verrouillables ... 35

4.4.11 Moulins supplémentaires ... 36
4.4.12 Système poudre 2 000 g (Choco ou topping) ... 36
4.4.13 Cup du mélangeur du système de poudre ou de topping ... 37
4.4.14 Système poudre Twin ... 37
4.4.15 Éléments décoratifs ... 38
4.4.16 Réservoir à eau usée et à eau potable externe surveillé ... 38
4.4.17 Rejet du marc sous le comptoir ... 39
4.4.18 Aide au positionnement de tasses ... 39
4.4.19 Best Foam™ (système de lait frais) ... 40
4.4.20 Hot & Cold (boissons froides) ... 40
4.4.21 Schaerer Coffee Link (échange de données) ... 40
4.4.22 Systèmes de paiement ... 41
4.4.23 Flavour Point ... 41
4.4.24 Éléments de commande sur Flavour Point ... 42
4.4.25 SOUL avec unité frigorifique d'appoint ... 43
4.4.26 Unité frigorifique d'appoint pour Centre Milk (CM) ... 44
4.4.27 Éléments de commande dans l'unité frigorifique ... 45
4.4.28 Aperçu ProCare ... 45

5 Transport ... 47
5.1 Contenu de la livraison et accessoires ... 47
5.2 Conditions de transport ... 47

6 Installation et mise en service ... 49
6.1 Déballage ... 49
6.1.1 Déballage de la machine ... 49
6.1.2 Déballer les accessoires ... 49
6.2 Mise en place ... 50
6.2.1 Conditions d'installation ... 50
6.2.2 Conditions climatiques ... 50
6.3 Installer ... 50
6.3.1 Raccorder à l'alimentation électrique ... 51
6.3.2 Raccorder à l'eau ... 52
6.3.3 Monter le bac collecteur ... 54
6.3.4 Raccorder l'unité ProCare ... 55
6.4 Installer les appareils complémentaires ... 58
6.4.1 Raccorder les appareils complémentaires à l'alimentation électrique ... 58
6.4.2 Établir la connexion de communication (CAN-Bus) ... 58
6.4.3 Raccorder Flavour Point à 4 arômes UC (module de sirop) (option) ... 59
6.5 Mise en service guidée à l'écran ... 60

7 Utilisation ... 61
7.1 Activités complémentaires régulières ... 61
7.1.1 Remplir le récipient à grains ... 61
7.1.2 Remplir le récipient à poudre ... 62
7.1.3 Rajouter de l'eau ... 62
7.1.4 Remplir le système de lait PureFoam™ ... 63
7.1.5 Remplir Flavour Point (option) ou changer les bouteilles ... 65
7.1.6 Ouvrir et fermer le panneau de sélection ... 65
7.1.7 Retirer les récipients à grains et à poudre ... 67
7.1.8 Installer le sachet de nettoyage ProCare ... 67
7.2 Activer ... 70

7.2.1 Contrôle avant la mise en marche....70
7.2.2 Mise en route de la machine....71
7.2.3 Mettre en marche l'unité frigorifique d'appoint (option)....72
7.2.4 Activer Flavour Point (option)....73
7.3 Positionnement de la sortie des boissons....73
7.4 Modes de fonctionnement....74
7.4.1 Fonctions des modes de fonctionnement....74
7.4.2 Mode invités....75
7.4.3 Mode personnel....77
7.4.4 Mode utilisateur racine....79
7.5 Distribution de boisson....81
7.5.1 Sélectionner la boisson....81
7.5.2 Modifier la boisson....83
7.5.3 Présélectionner une boisson double....85
7.5.4 Distribuer plusieurs fois les boissons présélectionnées....86
7.5.5 Présélectionner le café décaféiné....87
7.5.6 Présélection Barista....88
7.5.7 Placer la tasse/le gobelet....88
7.5.8 Payer la boisson....89
7.5.9 Distribuer des boissons....90
7.5.10 Affichage de la progression pour la distribution des boissons....91
7.5.11 Mise à disposition de la boisson....91
7.5.12 Annuler la distribution des boissons....92
7.6 Utiliser l'insertion manuelle....93
7.7 Fonctions génériques de l'interface utilisateur....94
7.7.1 Navigation dans l'interface....94
7.7.2 Représentation des boissons....95
7.7.3 Message d'erreur ou demande d'action en attente....96
7.7.4 Messages d'erreur (simples)....96
7.7.5 Messages d'erreur (spécifiques)....96
7.8 Menu service....97
7.8.1 Bouton Menu Service....97
7.8.2 Vue d'ensemble menu Service....98
7.8.3 Information rapide....99
7.8.4 Profils (Connexion/Déconnexion)....99
7.8.5 Ensemble de fonctions....102
7.9 Vidage....109
7.9.1 Vider le bac à marc....109
7.9.2 Vider le réservoir à eau usée externe....110
7.10 Mise à l'arrêt....111
7.10.1 Mettre la machine en mode veille....111
7.10.2 Périodes d'arrêt prolongées (à partir de 1 semaine)....112
7.10.3 Éteindre les appareils complémentaires....112
8 Nettoyage....114
8.1 Conditions et instructions de nettoyage....114
8.2 Produit de nettoyage....114
8.3 Niveaux de nettoyage....115
8.4 Intervalles de nettoyage....116
8.5 Rinçage de la machine....118
8.5.1 Rinçages au démarrage et à l'arrêt automatiques....118

8.5.2 Rinçages configurés....118
8.5.3 Rinçages manuels (menu Service)....118
8.6 Nettoyage assisté sur l'écran....119
8.6.1 Démarrer le nettoyage planifié avec ProCare....120
8.6.2 Nettoyage supplémentaire....127
8.6.3 ProCare : Nettoyer le tuyau de lait (Plug&Clean)....128
8.6.4 Nettoyage guidé à l'écran : Flavour Point (option)....130
8.7 Plan de nettoyage....134
8.7.1 Consulter le plan de nettoyage....134
8.7.2 Régler les heures de nettoyage....136
8.8 Nettoyage manuel....138
8.8.1 Nettoyer le bac à marc....138
8.8.2 Nettoyer la chambre d'infusion....139
8.8.3 Nettoyer le bac collecteur et la grille de l'égouttoir....139
8.8.4 Nettoyer le récipient à lait....140
8.8.5 Nettoyer l'unité frigorifique (option)....141
8.8.6 Dégivrer l'unité frigorifique (option)....141
8.8.7 Nettoyer l'écran tactile....142
8.8.8 Nettoyer la lance à vapeur (option)....143
8.8.9 Nettoyer le réservoir à eau potable externe....143
8.8.10 Nettoyer le réservoir à eau usée externe....144
8.8.11 Nettoyer les appareils complémentaires....145
8.8.12 Nettoyer le récipient à grains....145
8.8.13 Nettoyer la partie inférieure sortie des boissons....146
8.8.14 Nettoyez le récipient à poudre (option)....147
8.8.15 Nettoyer les surfaces extérieures....157
9 Maintenance....159
9.1 Travaux de maintenance....159
9.1.1 Intervalles de maintenance....159
9.1.2 Faire effectuer les maintenances et réinitialiser les compteurs....160
9.1.3 Remplacer le filtre à eau externe (option)....161
9.2 Détartrage....162
9.2.1 Détartrage avec ProCare....163
10 Programmation....164
10.1 Éléments de navigation....164
10.2 Interface USB....168
10.3 Profils et autorisations....168
10.3.1 Profil du technicien....168
10.3.2 Profil de tenue de compte....169
10.3.3 Profil du chef de service....170
10.3.4 Profil du gestionnaire qualité....170
10.3.5 Profil du responsable de la machine....171
10.4 Configuration de la machine....172
10.4.1 Réglages « Système »....172
10.4.2 Réglages « Configuration »....177
10.4.3 Réglages « Service »....180
10.4.4 Réglages « Info »....189
10.4.5 Enregistrer les modifications et les charger dans la machine....197
11 Dépannage....198

11.1 Signification de l'éclairage fonctionnel 198
11.2 Messages sur l'écran 198
11.3 Dérangements avec message affiché 200
11.3.1 Message affiché « Défaut » 200
11.3.2 Message affiché « Erreur » 204
11.3.3 Message affiché « Demande » 205
11.3.4 Message affiché « Remarque » 206
12 Désinstallation 209
13 Élimination 210

1 Sécurité

1.1 Signes et symboles

1.1.1 Consignes de sécurité

DANGER

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

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

AVERTISSEMENT

Situation dangereuse générale pouvant causer des blessures graves.

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

ATTENTION

Situation dangereuse générale pouvant causer des blessures légères.

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

REMARQUE

Situation pouvant provoquer des dommages sur la machine.

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

1.1.2 Symboles d'avertissement utilisés

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

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

1.1.3 Signaux d'obligation utilisés

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

1.2 Utilisation conforme

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

Ne remplir les récipients à grains que de grains de café, les récipients à poudre que de poudre Choco, les récipients à lait que de lait et le réceptacle d'insertion manuelle que de café moulu.

La machine est destinée aux applications commerciales du secteur hôtelier, gastronomique et autres secteurs similaires. La machine peut être installée sur des lieux de libre-service et exploité sans surveillance. La machine peut être utilisée 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.

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

La machine peut être utilisée 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 la machine et les risques et dangers qui en découlent. Les enfants ne doivent pas jouer avec la machine. Il est interdit aux enfants de nettoyer et d'effectuer la maintenance utilisateur de l'appareil sans surveillance. Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne peuvent être effectués que par des personnes qui disposent des connaissances et de l'expérience pratique relatives à l'appareil, notamment en termes de sécurité et d'hygiène.

L'utilisation de l'appareil est soumise par ailleurs aux **Conditions générales** de la société 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.

1.3 Mauvaise utilisation prévisible

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

- ▶ Veuillez lire avec attention le manuel avant toute utilisation.
- ▶ N'autorisez que le personnel d'entretien qualifié à accéder à la zone d'entretien de la machine et aux appareils complémentaires.
- ▶ Ne faites effectuer le nettoyage et la maintenance utilisateur que par des personnes qui disposent des connaissances et de l'expérience pratique relatives à la machine, notamment en termes de sécurité et d'hygiène.

- En mode libre-service ou en cours d'exploitation, faites surveiller la machine par des personnes formées, afin qu'elles se tiennent à disposition de l'utilisateur pour répondre à ses questions et qu'elles veillent au respect des mesures de nettoyage et d'entretien.
- Utilisez uniquement du lait suffisamment froid.
- N'utilisez la lance à vapeur disponible en option que pour préparer de la mousse de lait.
- Ne modifiez jamais les dispositifs de sécurité de la machine.
- Utilisez la machine uniquement si elle fonctionne correctement et n'est pas endommagée.
- Ne mettez que des grains de café dans le récipient à grains.
- Ne mettez que de la poudre pour distributeur automatique dans le récipient à poudre.
- Remplissez le récipient à lait uniquement avec du lait.
- Ne mettez dans le réceptacle d'insertion manuelle que du café moulu.

1.4 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.

Les éléments endommagés ou défectueux en rapport avec la sécurité du système comme les vannes de sécurité, les thermostats de sécurité, les chaudières, etc. doivent être remplacés et ne peuvent être en aucun cas être réparés.

L'exploitant est responsable du respect des consignes de maintenance.

1.5 Exigences en matière de personnel

AVERTISSEMENT

Risque de blessure en cas de qualification insuffisante !

Une manipulation non conforme peut entraîner des dommages physiques et matériels considérables. Seul un personnel qualifié à cet effet est autorisé à effectuer toutes ces tâches.

Seules les personnes dont on peut attendre qu'elles effectuent leur travail de manière fiable sont admises comme personnel. Ne sont pas admises les personnes dont la capacité de réaction est influencée, par ex., par la consommation de drogues, d'alcool ou de médicaments.

Dans le cadre de la sélection du personnel, il convient de respecter les consignes en termes d'âge et de profession en vigueur sur le lieu d'intervention.

Le manuel d'utilisation cite les qualifications suivantes pour différents domaines d'activité :

Personne instruite

A été informée par l'exploitant, dans le cadre d'une formation, des tâches qui lui sont confiées et des risques potentiels découlant d'un comportement non conforme.

Personnel spécialisé

Est capable, sur base de sa formation professionnelle, de son savoir, de son expérience et de sa connaissance des dispositions applicables, d'exécuter les travaux qui lui sont confiés, mais aussi d'identifier et d'éviter de manière autonome les éventuels dangers.

Personnel d'entretien

Est une personne qualifiée qui a été spécialement instruite par le fabricant ou l'exploitant en matière d'activités d'entretien.

Électricien spécialisé

Est capable, sur base de sa formation professionnelle, de son savoir, de son expérience et de sa connaissance des normes et dispositions applicables, d'exécuter des travaux sur des installations électriques, mais aussi d'identifier et d'éviter de manière autonome les éventuels dangers. L'électricien spécialisé est spécialement formé pour le lieu d'intervention sur lequel il travaille et connaît les normes et dispositions pertinentes.

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

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

1.6.1 Risque d'électrocution

DANGER

Danger de mort par électrocution !

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

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

1.6.2 Risque potentiel émanant des produits de nettoyage

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

AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement dû aux produits de nettoyage !

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

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

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

Centre d'information toxicologique suisse	
Appels de l'étranger	+4144 251 51 51
Appels de la Suisse	145
Internet	www.toxi.ch

1.6.3 Risque lié aux allergies

ATTENTION

Danger pour la santé en raison des additifs !

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

- En application en libre-service : Respectez le panneau avertisseur apposé près de la machine. Le panneau avertisseur contient des informations sur les additifs allergènes éventuellement utilisés.
- En application avec service : Informez le personnel du fait que les additifs utilisés sont susceptibles de provoquer des allergies.

1.6.4 Risque lié aux bactéries

ATTENTION

Problèmes de santé liés à de l'eau polluée !

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

- Assurez-vous que l'eau est propre et sans bactéries.
- Ne raccordez pas la machine à de l'eau pure osmosée ou à toute autre eau agressive.
- Assurez-vous que la dureté carbonatée est comprise entre 4 et 6 °dKH ou 8 et 12 °fKH.
- Assurez-vous que la dureté totale est supérieure à la dureté carbonatée.
- Ne dépassez pas la teneur maximale en chlore de 50 mg par litre.
- Assurez-vous que le pH est compris entre 6,5 et 7 (pH neutre).

ATTENTION

Problèmes de santé liés au café contaminé !

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

- Avant de l'ouvrir, vérifiez que l'emballage n'est pas endommagé.
- Ne versez pas plus de grains de café que nécessaire pour une journée.
- Refermez le couvercle de récipient à grains directement après le remplissage.
- Conservez le café dans un endroit sec, froid et sombre.
- Conservez le café à l'écart des produits de nettoyage.
- Utilisez les produits les plus anciens en premier (principe « first-in-first-out »).
- Utilisez le café avant la date de péremption.
- Refermez toujours soigneusement les paquets ouverts afin de conserver la fraîcheur du contenu et de le protéger des impuretés.

ATTENTION

Problèmes de santé liés au lait contaminé/au mauvais lait !

Une utilisation non conforme du lait peut causer des problèmes de santé.

- N'utilisez pas de lait cru.
- Utilisez uniquement du lait pasteurisé ou ayant subi un traitement UHT.
- Utilisez uniquement du lait homogénéisé.
- Utilisez du lait refroidi à une température comprise entre 3 °C (37,4 °F) et 5 °C (41 °F).
- Portez des gants lors de l'utilisation de lait.
- Utilisez le lait conservé dans son emballage d'origine.
- Ne rajoutez jamais de lait. Nettoyez toujours le récipient soigneusement avant de le remplir.
- Avant de l'ouvrir, vérifiez que l'emballage n'est pas endommagé.
- Ne versez pas plus de lait que nécessaire pour une journée.
- Refermez le couvercle du récipient à lait et l'unité frigorifique (interne et externe) directement après le remplissage.
- Conservez le lait dans un endroit sombre et sec à une température maximale de 7 °C (44,6 °F).
- Conservez le lait à l'écart des produits de nettoyage.
- Utilisez les produits les plus anciens en premier (principe « first-in-first-out »).
- Utilisez le lait avant la date de péremption.
- Refermez toujours soigneusement les paquets ouverts afin de conserver la fraîcheur du contenu et de le protéger des impuretés.

ATTENTION

Problèmes de santé liés à de la poudre pour distributeur automatique polluée !

Une manipulation non conforme de la poudre pour distributeur automatique peut causer des problèmes de santé.

- Avant de l'ouvrir, vérifiez que l'emballage n'est pas endommagé.
- Ne versez pas plus de poudre pour distributeur automatique que nécessaire pour une journée.
- Refermez le couvercle du récipient à poudre directement après le remplissage.
- Conservez la poudre pour distributeur automatique dans un endroit sec, froid et sombre.
- Conservez la poudre pour distributeur automatique à l'écart des produits de nettoyage.
- Utilisez les produits les plus anciens en premier (principe « first-in-first-out »).
- Utilisez la poudre pour distributeur automatique avant la date de péremption.
- Refermez toujours soigneusement les paquets ouverts afin de conserver la fraîcheur du contenu et de le protéger des impuretés.

1.6.5 Risque lié à la chaleur

ATTENTION

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

ATTENTION

Surface brûlante !

Les sorties et le percolateur peuvent être brûlants.

- Ne touchez jamais les parties chaudes de la machine.
- Ne touchez la sortie des boissons que par les poignées prévues à cet effet.
- Nettoyez le percolateur uniquement une fois la machine refroidie.

1.6.6 Risque lié à la mécanique

ATTENTION

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

1.7 Risque de dégâts matériels

REMARQUE

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

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

- Si l'eau présente une dureté carbonatée de plus de 6°dKH, installez un filtre à eau en amont. Un endommagement peut sinon avoir lieu à cause de l'entartrage.
- N'utilisez pas la machine 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.
- Effectuez un nettoyage avant de remettre la machine en service après un arrêt prolongé (par exemple, après les congés).
- Protégez la machine des intempéries (gel, humidité, etc.).
- En cas de dysfonctionnement, reportez-vous au tableau du chapitre **Dépannage** et faites appel à un technicien de service après-vente qualifié si nécessaire.
- Utilisez exclusivement des pièces de rechange d'origine Schaerer AG.
- Signalez immédiatement les dommages externes et fuites reconnaissables de l'extérieur à un partenaire de service après-vente et faites remplacer ou réparer les pièces défectueuses.
- Ne vaporisez jamais de l'eau sur la machine et ne la nettoyez jamais avec un nettoyeur à vapeur.
- Ne posez pas la machine sur une surface qui pourrait être éclaboussée par un jet d'eau.
- En cas d'utilisation du café caramélisé (café aromatisé), nettoyez le percolateur deux fois par jour.
- Remplissez uniquement les récipients à grains de grains, les récipients à poudre de poudre pour distributeur automatique, les récipients à lait de lait et le réceptacle d'insertion manuelle de café moulu (ou d'une pastille de nettoyage pendant le nettoyage).
- N'utilisez jamais du café lyophilisé. Il reste collé au percolateur.
- Si la machine et/ou les appareils complémentaires sont transportés à des températures inférieures à 10 °C, la machine et/ou les appareils complémentaires doivent être entreposés pendant trois heures à la température ambiante avant de les brancher au secteur ou de les mettre en marche. Sinon, il y a un risque de court-circuit ou d'endommagement des composants électriques dû à l'eau de condensation.
- Utilisez toujours l'ensemble de tuyaux neuf livré avec la machine (tuyau pour l'eau potable/les eaux usées). N'utilisez jamais d'anciens ensembles de tuyaux.

2 Caractéristiques techniques

2.1 Types de boisson et rendement

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

Débit de boissons max. par heure		
Espresso 50 – 60 ml	180 tasses env.	
Café 120 ml	180 tasses env.	

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

Boissons disponibles	Standard	Option
Espresso	x	
Café	x	
Café / café crème	x	
Petit pot (250 ml)ZW		x
Grand pot (500 ml)ZW		x
Americano, ZW		x
White Americano**, **, , ZW		x
Café au lait (renversé clair/café au lait foncé)*, **		x
Cappuccino*, **		x
Latte Macchiato*, **		x
Espresso Macchiato*, **		x
Chociatto***		x
Chocolat chaud***		x
Flat White*		x
Lait chaud*		x
Mousse de lait chaude*		x
Lait froid*		x
Mousse de lait froide*, **		x
Mousse de lait Best Foam™*		x

Boissons disponibles	Standard	Option
Eau chaude/eau chaude externe	x	x
Vapeur		x
Boissons à base de poudre/boissons instantanées		
Spiritueux/café		x

Équipement de machine recommandé :

* avec du lait frais

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

*** Avec du Choco

CA Accélérateur de percolation

ZW Eau additionnelle

2.2 Données de la machine

Puissance nominale Chaudière*	Chaudière vapeur	Chaudière eau chaude
	3000 W	3000 W

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

Température de service	Chaudière vapeur	Chaudière eau chaude
Température de service minimale (T min.)	10 °C (50 °F)	10 °C (50 °F)
Température de service maximale (T max.)	192 °C (377,6 °F)	192 °C (377,6 °F)
Température de service	127 °C (261 °F)	95 °C (203 °F)

Surpression	Chaudière vapeur	Chaudière eau chaude
Pression de service	0,25 MPa (36,26 bars)	0,8 MPa (116,03 psi)
Surpression de service admissible (p max.)	0,5 MPa (72,52 bars)	1,2 MPa (174,04 psi)
Surpression de contrôle	2,4 MPa (348,09 bars)	2,4 MPa (348,09 psi)

Capacités	
Capacité d'eau potable	Raccord d'eau fixe
Capacité des récipients à grains	env. 1 200#g chacun
Capacité du bac à marc	60 - 70 marcs de café

Dimensions extérieures	
Largeur de la machine	330 mm (12,99")
Largeur avec module de nettoyage Pro-Care	843 mm (33,19")
Hauteur, le récipient à grains et clé inclus	821 mm (32,32")
Profondeur	600 mm (23,62")

Poids	
Poids à vide	env. 55 kg (121 lbs)*

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

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

* 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 côté client

Secteur	Puissances connectées			Fusibles côté client	Câble de raccordement Section de conducteur
2L, PE	208 – 240 V	60 Hz	2 700 W - 3 500 W	max. 30 A	3 x 12 AWG
2L, PE	208 – 240 V	60 Hz	2 700 W - 3 500 W	max. 20 A	3 x 14 AWG

Pour augmenter la sécurité, un disjoncteur différentiel avec un courant de perte nominal de 30 mA doit être intégré à la machine.

2.4 Puissances connectées eau

Pression de l'eau	Minimal : Maximum :	0,1 MPa (14,50 psi) 1,0 MPa (145,04 psi)
Température d'entrée de l'eau	Minimal : Maximum :	10 °C (50 °F) 30 °C (86 °F)

Qualité de l'eau

Teneur en chlore	Maximum :	Veuillez respecter les prescriptions locales concernant la teneur maximale en chlore autorisée.

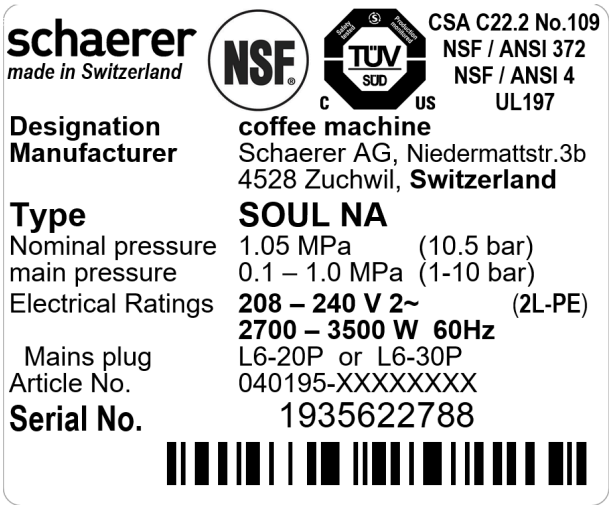
Valeur pH	Minimal : Maximum :	6,5 7
Dureté carbonatée (allemande)	Minimal : Maximum :	4 °dKH 6 °dKH
Dureté carbonatée (française)	Minimal : Maximum :	8 °fKH 12 °fKH
Dureté totale		> dureté carbonatée

2.5 Conditions ambiantes

Température ambiante	Minimal : Maximum :	+10 °C (50 °F) +40 °C (104 °F)
humidité relative	Maximum :	80 %rF
Altitude par rapport au niveau de la mer	Maximum :	2500 m (8202 ft)

2.6 Plaque signalétique

Désignation du type	Modèle
SOUL NA	Aucune variante de modèle



ill.: Plaque signalétique

La plaque signalétique est située à l'avant de la machine derrière le cache droit.

Pour lire les données de la plaque signalétique :

1. Retirez le tiroir à marc de la machine.
2. Ouvrez le cache à droite à côté du tiroir à marc.

En cas de dysfonctionnement ou de garantie, transférez les données suivantes de la plaque signalétique (exemples) :

- Type de machine
- Puissance nominale > par ex. 2 900 ... 3 400 W
- Tension nominale > par ex. 220 ... 240 V
- Valeur de sécurité sur place > par ex. 16 A
- Numéro de série > [JJKW XXXXXX] > p. ex. 2001 XXXXXX

Une autre plaque signalétique se trouve au dos, derrière la plaque de recouvrement inférieure.

3 Informations relatives à la conformité

3.1 Adresse du fabricant

Fabricant	Responsable de la documentation
Schaerer AG Postfach 336 Niedermattstrasse 3b CH-4528 Zuchwil T +41 32 681 62 00 F +41 32 681 64 04 info@schaerer.com www.schaerer.com	Schaerer AG Director of R&D GBU PCM Postfach 336 Niedermattstrasse 3b CH-4528 Zuchwil

3.2 Normes appliquées

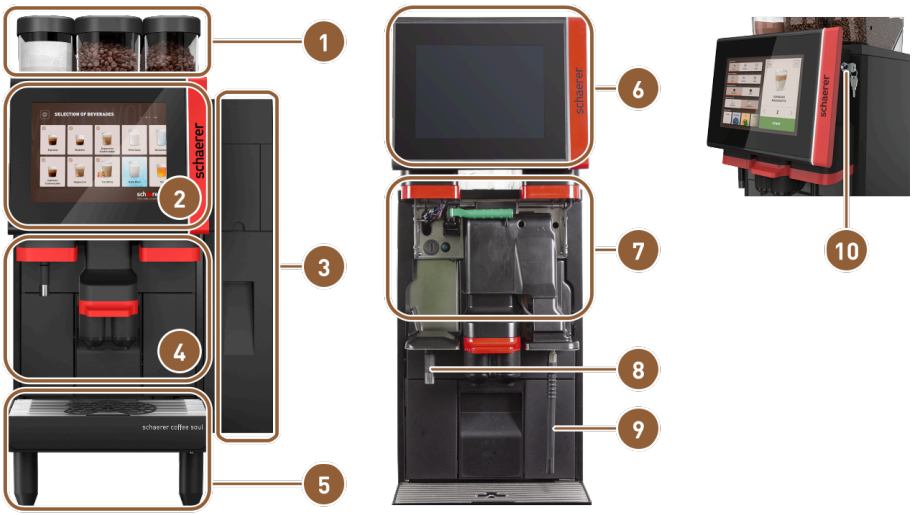
Schaerer AG déclare que cette machine est conforme à toutes les dispositions énoncées dans les directives mentionnées. Cette déclaration perd sa validité si les appareils sont modifiés sans notre accord préalable. Les normes harmonisées suivantes ont été appliquées. Est utilisé, pour une mise en œuvre des exigences, un système de management de la qualité **DNV GLO - Business Assurance** certifié ISO 9001:2015, ISO 14001:2015 et ISO 45001:2018. Schaerer AG est seule responsable de l'établissement de cette déclaration de conformité.

International (CB)	
Sécurité	Assainissement
• UL197 • CSA C22.2 No.109	• NSF / ANSI 372 • NSF / ANSI 4

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

4 Description du produit

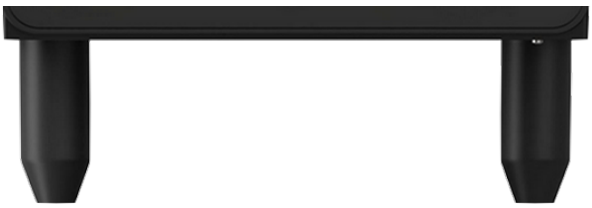
4.1 Vue d'ensemble



ill.: Vue d'ensemble de la machine

1. Récipients à grains et à poudre (type et nombre selon la configuration)
2. Panneau de sélection avec écran tactile 10"/12"
3. Unité ProCare
4. Zone de distribution avec sortie des boissons et distribution d'eau chaude/de vapeur en option
5. Bac collecteur de la machine avec aide au positionnement de tasses et panneau de sélection ADA en option
6. Panneau de sélection pivoté vers le haut
7. Zone avec éléments de commande intérieurs
8. Distribution d'eau chaude (option)
9. Lance à vapeur (option)
10. Dispositif de verrouillage du panneau de sélection

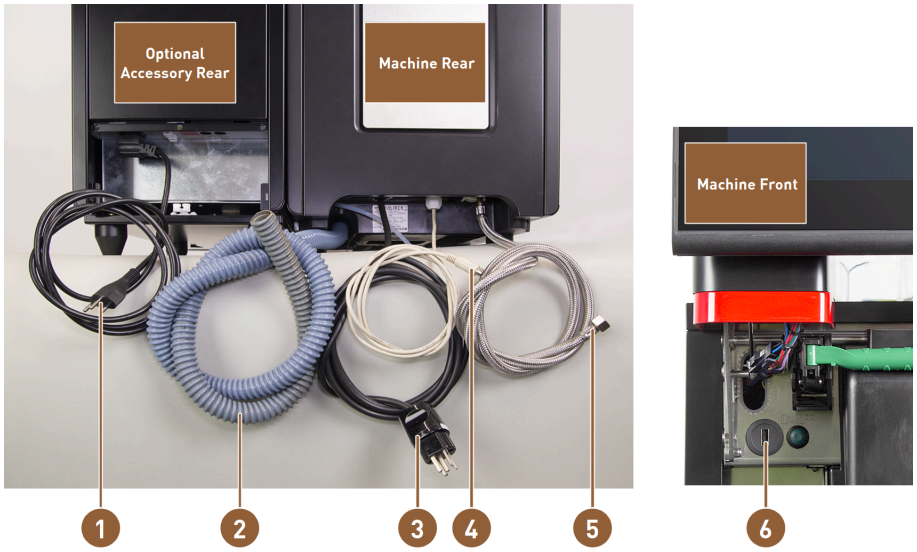
4.1.1 Pieds de la machine



ill.: Pieds de la machine

La machine est livrée par défaut avec des pieds de machine de 100 mm de longueur.

4.2 Raccords et interfaces



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

1. Câble secteur avec prise pour appareil de refroidissement et fiche secteur nationale pour appareil complémentaire
2. Tuyau d'écoulement des eaux usées ø 20 mm pour siphon ou réservoir à eau usée externe ; le tuyau peut différer en fonction des pays.
3. Câble secteur avec fiche ou raccordement permanent avec interrupteur principal ; la fiche peut différer en fonction des pays.

   La plaque signalétique vous informe sur le fusible maximal nécessaire et la section de câble minimale nécessaire.
4. Câble d'interface pour la communication de la machine à café avec les appareils complémentaires
5. Raccord d'eau fixe 3/8" ou raccord au réservoir à eau potable externe en option
6. Port USB et interface de communication

Voir 2.3 "Raccordement au secteur côté client"
Voir 6.3 "Installer"

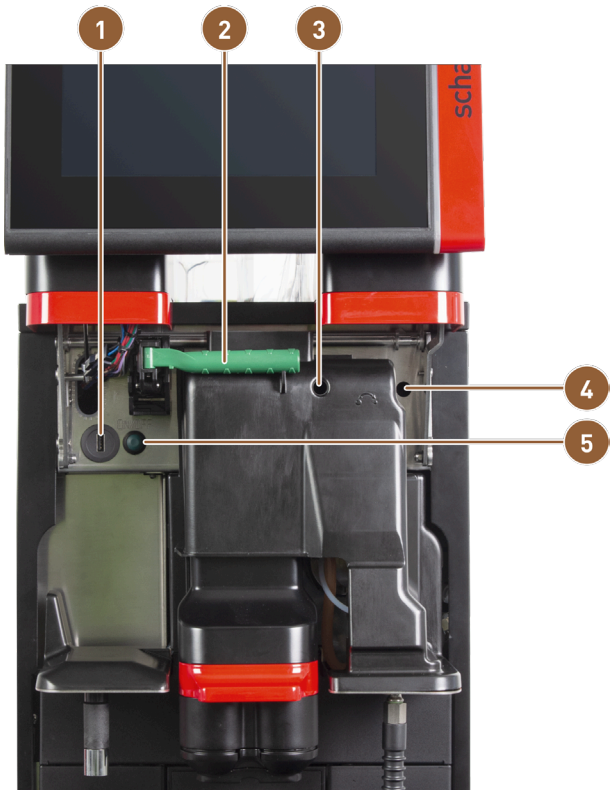
4.3 Éléments de commande

4.3.1 Éléments de commande sur la machine

ill.: Vue d'ensemble éléments de commande extérieurs

1. Insertion manuelle pour café moulu
2. Écran tactile
3. Panneau de sélection, coulissant vers le haut
4. Sortie des boissons, déplacement manuel vers le haut/le bas ou en option à réglage en hauteur automatique (SBRHA)
5. Bac à marc
6. Aide au positionnement des tasses pour une ou deux tasses
7. Bac collecteur avec grille égouttoir et panneau de sélection ADA en option

4.3.2 Éléments de commande de la machine



ill.: Éléments de commande de la machine

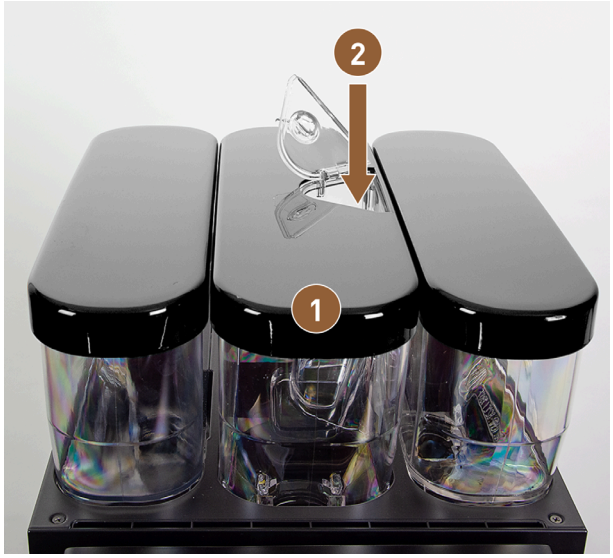
1. Prise USB
2. Levier de verrouillage pour récipients à grains et à poudre
3. Réglage manuel du degré de mouture pour moulin central (équipement standard)
4. Réglage manuel du degré de mouture pour moulin droit disponible en option
5. Touche MARCHE/ARRÊT de la machine (appuyer et maintenir 4 s pour éteindre)

Si la machine est équipée du **réglage automatique du degré de mouture** disponible en option, les dispositifs de réglage pour le réglage manuel du degré de mouture ne sont pas présents. Dans ce cas, la machine à café régule automatiquement le degré de mouture en fonction du temps de percolation d'une boisson de référence. La boisson de référence est paramétrée par le technicien de service après-vente.

4.3.3 Récipient à grains avec réceptacle d'insertion manuelle intégré

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

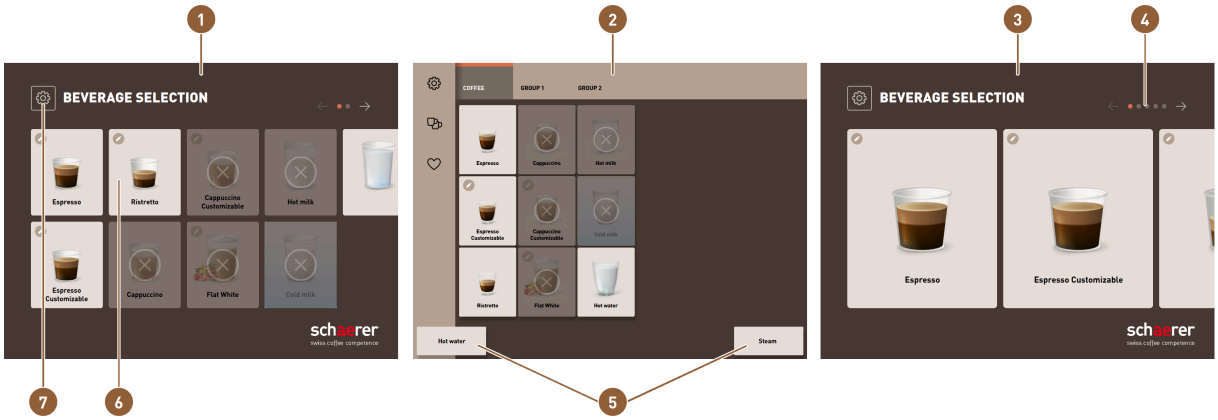
Le récipient à grains central avec réceptacle d'insertion manuelle intégré est un équipement standard.



ill.: Récipient à grains avec réceptacle d'insertion manuelle intégré

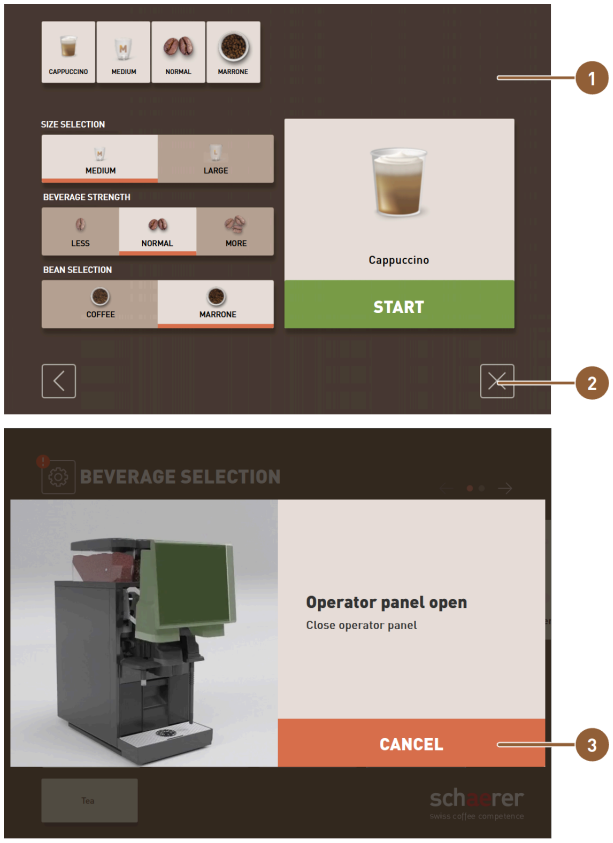
1. Récipient à grains central
2. Insertion manuelle pour le café moulu (par ex. café décaféiné)

4.3.4 Interface utilisateur



ill.: Interface utilisateur : Vue d'ensemble

1. Interface utilisateur pour la sélection de boisson en mode libre-service
2. Interface utilisateur en mode personnel
3. Interface utilisateur avec sélection par groupes de boissons
4. Navigation vers l'écran suivant ou précédent
5. Distribution d'eau chaude ou de vapeur
6. Bouton de boisson avec symbole ou uniquement du texte
7. Accès au menu Service



ill.: Vue d'ensemble : Fonctions de commande de l'interface

1. Sélection des options de boisson
2. Bouton [X] : revenir ou annuler
3. Messages d'erreur ou demandes d'action

4.4 Variantes d'équipement

4.4.1 Schaerer Coffee Soul avec écran 10 pouces

ill.: Schaerer Coffee Soul NA avec écran 10 pouces

La version standard de la Schaerer Coffee Soul avec écran 10 pouces est équipée d'éléments décoratifs selon la configuration ainsi que d'un écran tactile de 10 pouces.

Diverses possibilités de configuration peuvent être configurées pendant une commande.

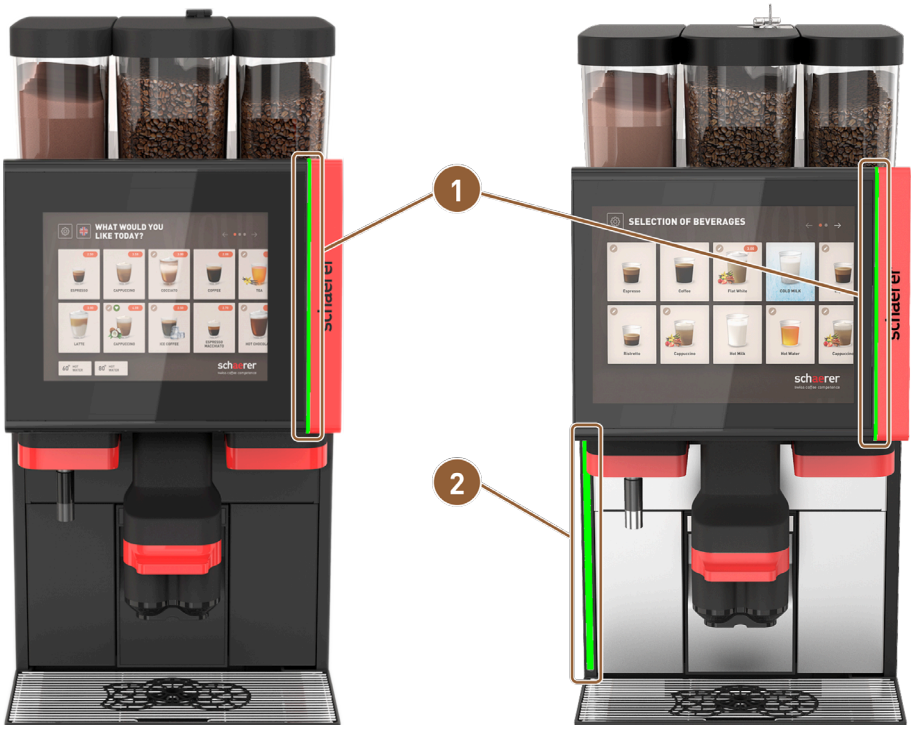
4.4.2 Schaerer Coffee Soul avec écran 12 pouces

ill.: Schaerer Coffee Soul NA avec écran 12 pouces

La version standard de la Schaerer Coffee Soul avec écran 12 pouces est équipée d'éléments frontaux chromés, d'éléments décoratifs selon la configuration ainsi que d'un écran tactile de 12 pouces.

Diverses possibilités de configuration peuvent être configurées pendant une commande.

4.4.3 Éclairage d'ambiance avec fonction



ill.: Éclairage d'ambiance avec fonction

1. Éclairage à droite de l'écran (écran 10" et écran 12")
2. Éclairage sur le côté gauche de la machine (uniquement écran 12")

La couleur de l'éclairage d'ambiance à droite de l'écran **(1)** sur les deux versions de machine et sur tout le côté gauche de la machine **(2)** sur la SOUL avec écran 12 pouces peut être adaptée et cet éclairage fournit également des informations sur l'état de fonctionnement de la machine.

4.4.4 Sortie des boissons à réglage en hauteur automatique (SBRHA)

ill.: Sortie des boissons à réglage en hauteur automatique

L'équipement **SBRHA** adapte automatiquement et de façon optimale la hauteur de la sortie des boissons à la boisson sélectionnée.

L'option **SBRHA** ne peut pas être ajoutée.

4.4.5 Bac collecteur avec panneau de commande

Le bac collecteur recueille les boissons, les gouttes et l'eau du nettoyage qui ont été renversées. Le bac collecteur 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.

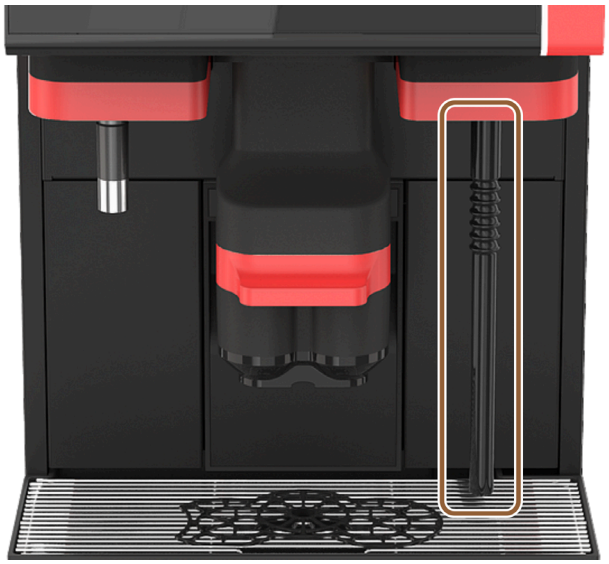
La machine est équipée d'un panneau de commande supplémentaire sur le côté avant qui permet une navigation sur l'écran.

ill.: Bac collecteur avec panneau de commande

Touche	Comportement
	Navigue dans le menu à gauche.
	Navigue dans le menu à droite.

Touche	Comportement
	Confirme la sélection.
	Supprime la dernière saisie. Appuyer de façon prolongée permet de revenir au menu principal.

4.4.6 Lance à vapeur



ill.: Lance à vapeur

La machine peut être équipée en option d'une lance à vapeur. La lance à vapeur permet de chauffer et de faire mousser manuellement et séparément le lait à la manière d'un barista.

La lance à vapeur est montée à droite de la sortie des boissons.

L'option **Lance à vapeur** ne peut pas être ajoutée.

Les versions suivantes de la lance à vapeur sont possibles :

Désignation	Description
Powersteam	La distribution de vapeur est démarrée et arrêtée manuellement.
Autosteam	La distribution de vapeur est démarrée manuellement puis arrêtée automatiquement via un capteur de température lorsqu'une température cible programmable est atteinte.
Supersteam	La distribution de vapeur est démarrée manuellement puis arrêtée automatiquement via un capteur de température lorsqu'une température cible programmable est atteinte. En plus de la vapeur, de l'air est soufflé via une pompe à air.

4.4.7 Sortie de l'eau chaude

ill.: Sortie de l'eau chaude

La sortie de l'eau chaude séparée permet une distribution manuelle à gauche de la sortie des boissons.

L'option **Sortie de l'eau chaude** ne peut pas être ajoutée.

4.4.8 Eau additionnelle pour la préparation des Americanos

ill.: Eau additionnelle

Outre la distribution de café, de l'eau chaude (eau additionnelle) peut être distribuée dans la tasse via la sortie des boissons.

Cette option est bien adaptée à la préparation des **Americanos**.

L'ordre du café et de l'eau additionnelle est défini dans la configuration de boisson.

L'option **Eau additionnelle** ne peut pas être ajoutée.

4.4.9 Accélérateur de percolation

ill.: 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.

4.4.10 Récipients à grains verrouillables

ill.: Récipients à grains verrouillables

Des récipients à grains verrouillables peuvent être livrés en option. Les récipients à grains peuvent également être commandés ultérieurement avec dispositif de verrouillage.

4.4.11 Moulins supplémentaires

ill.: Équipement avec deuxième moulin et système poudre

La machine peut être équipée en option de jusqu'à trois moulins et trois récipients à grains.

En cas d'équipement avec deux moulins, un récipient à grains supplémentaire est disponible à droite. Un récipient à poudre en option est toujours placé sur le côté gauche. Un deuxième moulin permet de transformer un deuxième type de grain de café.

En cas d'équipement avec trois moulins, un récipient à grains supplémentaire est monté à gauche au lieu du récipient à poudre.

L'option **Deuxième ou troisième moulin** ne peut pas être ajoutée.

Variantes du récipient à grains :

- Récipient à grains standard 1 200 g

4.4.12 Système poudre 2 000 g (Choco ou topping)

ill.: Système poudre

Un **système poudre** situé à gauche du moulin central standard permet d'utiliser de la poudre Choco et/ou Topping.

L'option **Système poudre** ne peut pas être ajoutée.

4.4.13 Cup du mélangeur du système de poudre ou de topping

La machine peut être équipée en option d'un système de poudre Choco ou de topping. Dans ce cas, une cup du mélangeur fait également partie de l'équipement.

ill.: Éléments de commande sur cup du mélangeur du système de poudre ou de topping (option)

- A Purge
- B Alimentation en eau
- C Cup du mélangeur
- D Conduite Choco/Topping

Lors du montage de la cup du mélangeur, veiller à ce que les raccords **(A)** purge, **(B)** alimentation en eau, **(C)** cup du mélangeur et **(D)** conduite Choco/Topping soient correctement effectués et insérés correctement jusqu'à la butée.

La cup du mélangeur doit être retirée de la machine pendant le programme de nettoyage lorsque l'utilisateur y est invité.

Voir 8 "Nettoyage"

4.4.14 Système poudre Twin

ill.: Système poudre Twin

Le **système poudre Twin** permet de garder deux types de poudre à disposition dans un récipient.

Le récipient à poudre pour Twin Choco ou Twin Topping est divisé au milieu et a deux compartiments pour des sortes différentes de poudre.

L'option **Système poudre Twin** ne peut pas être ajoutée.

4.4.15 Éléments décoratifs

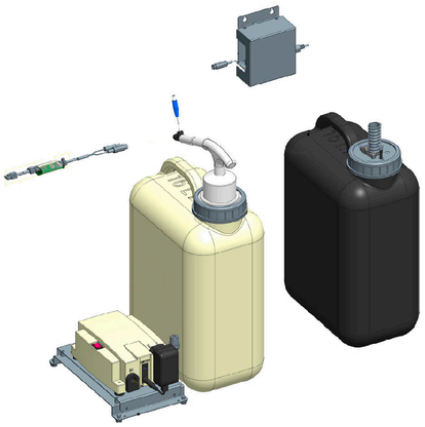
ill.: Éléments décoratifs

Les **éléments décoratifs** permettent d'adapter la machine à son environnement.

Différentes couleurs sont disponibles .

L'option **Éléments décoratifs** ne peut pas être ajoutée.

4.4.16 Réservoir à eau usée et à eau potable externe surveillé



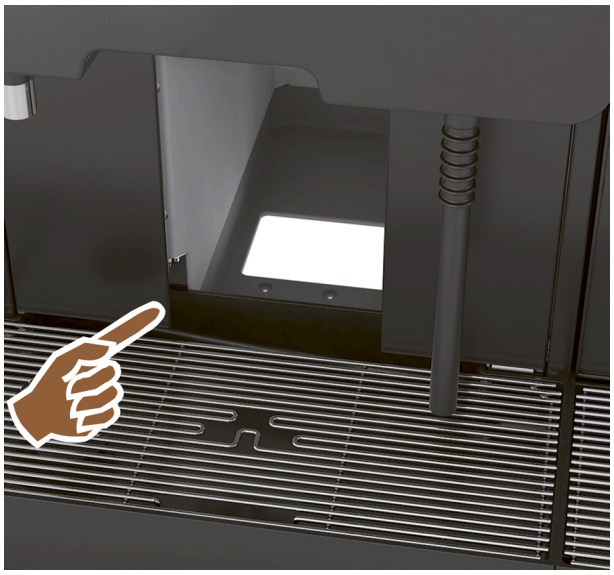
ill.: Réservoir à eau usée et à eau potable externe

Grâce au dispositif optionnel avec réservoir à eau usée et à eau potable externe, la machine peut également être utilisée de manière mobile.

Le niveau de remplissage est surveillé sur les deux réservoirs.

L'option peut être ajoutée à partir de la version logicielle v2.0.

4.4.17 Rejet du marc sous le comptoir



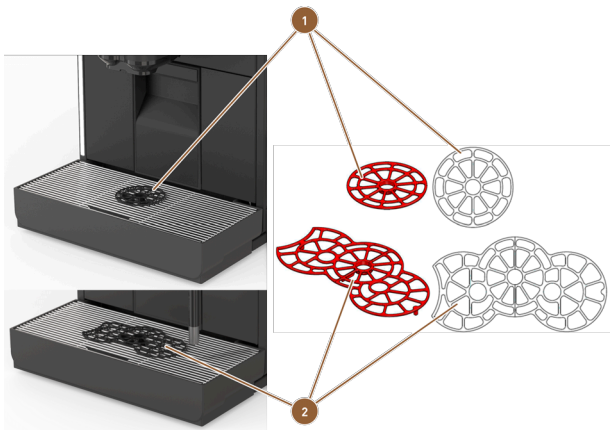
ill.: Rejet du marc sous le comptoir

Le bac à marc et le fond de la machine présentent une ouverture qui se prolonge dans le comptoir. Le marc de café est récupéré dans un grand réservoir placé sous le comptoir.

Un **rejet du marc sous le comptoir** augmente la capacité en termes de marcs de café rejetés.

L'option **Rejet du marc sous le comptoir** peut être ajoutée ultérieurement.

4.4.18 Aide au positionnement de tasses



ill.: Aide au positionnement de tasses

1. Aide simple au positionnement de tasses
2. Aide au positionnement de tasses pour deux tasses

Différentes aides au positionnement de tasses pour les loger dans la grille porte-tasses pour un(e) ou deux tasses ou gobelets sont disponibles en option.

En version standard, l'aide au positionnement à deux tasses est fournie avec la machine.

L'option **Aide positionnement d. tasses** peut être ajoutée ultérieurement.

4.4.19 Best Foam™ (système de lait frais)

ill.: Best Foam™ (système de lait frais)

La fonction **Best Foam™** constitue une solution intégrée de chauffage et de préparation de mousse de lait à la manière d'un barista.

Il est possible de distribuer du lait froid et de la mousse de lait froide.

Une unité frigorifique est indispensable avec la fonction **Best Foam™**.

L'option **Best Foam™** ne peut pas être ajoutée.

4.4.20 Hot & Cold (boissons froides)

ill.: Hot & Cold (boissons froides)

La fonction **Hot & Cold** permet de distribuer en alternance des boissons chaudes et des boissons froides.

L'option **Hot & Cold** ne peut pas être ajoutée.

4.4.21 Schaerer Coffee Link (échange de données)

ill.: 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 peuvent être lues via le portail Web de Schaerer **Coffee Link**.

L'option **Schaerer Coffee Link** peut être ajoutée.

4.4.22 Systèmes de paiement

ill.: Systèmes de paiement

Il est possible de raccorder des **systèmes de paiement disponibles sur le marché** au standard MDB.

Interfaces possibles :

- MDB-S
- DIVA 2
- DIVA2 Max

Connexion à un système de débit ou de caisse :

- via protocole E
- via protocole CSI

Les contrôleurs de monnaie ou de jeton ou les monnayeurs peuvent être placés à gauche ou à droite de la machine.

L'option **Système de paiement** peut être ajoutée ultérieurement.

4.4.23 Flavour Point

La machine est équipée en option du module de sirop **Flavour Point**. Cela permet d'aromatiser les boissons avec différents sirops.

ill.: Flavour Point

L'appareil est placé directement en dessous de la machine, sous forme de solution sous comptoir.

L'option **Flavour Point** ne peut pas être ajoutée.

4.4.24 Éléments de commande sur Flavour Point

ill.: Éléments de commande sur Flavour Point

1. Raccord pour quatre adaptateurs vers les bouteilles de sirop ou quatre tuyaux du kit de nettoyage
2. Interrupteur Marche/Arrêt

4.4.25 SOUL avec unité frigorifique d'appoint

La machine peut être commandée avec une unité frigorifique d'appoint ou sous machine.

ill.: Unité frigorifique d'appoint droite

La machine est livrée par défaut avec un raccordement de lait à *droite*.

L'unité frigorifique d'appoint *droite* ne demande aucune autre adaptation. L'unité frigorifique dispose d'un récipient à lait de 10 l et d'un bac collecteur intégré propre avec grille égouttoir.

Le placement de l'unité frigorifique d'appoint *gauche* demande une adaptation supplémentaire du guidage du tuyau de lait dans la machine.

REMARQUE

Transformation de la machine

Tout placement de l'unité frigorifique ailleurs qu'à droite de la machine requiert une transformation. La description de la transformation ainsi que les composants nécessaires sont joints à l'unité frigorifique d'appoint.

4.4.26 Unité frigorifique d'appoint pour Centre Milk (CM)

ill.: Unité frigorifique d'appoint pour Centre Milk (CM)

L'unité frigorifique d'appoint peut également être placée entre deux machines et prend ainsi la fonction Centre Milk en charge.

L'unité frigorifique d'appoint avec Centre Milk possède une alimentation en lait simultanée pour deux machines.

REMARQUE

Transformation de la machine

Tout placement de l'unité frigorifique ailleurs qu'à droite de la machine requiert une transformation. La description de la transformation ainsi que les composants nécessaires sont joints à l'unité frigorifique d'appoint.

4.4.27 Éléments de commande dans l'unité frigorifique

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

A Éléments de commande de l'unité frigorifique

B Interrupteur à bascule Marche/Arrêt pour unité frigorifique

4.4.28 Aperçu ProCare

ill.: Aperçu extérieur

1. Serrure à came
2. Adaptateur de tuyau
3. Raccords pour Plug&Clean
4. Câble de raccordement bus CAN
5. Câble secteur

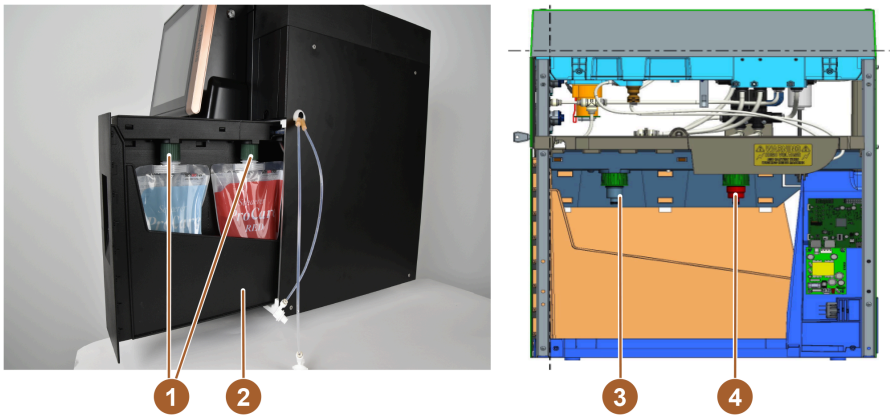
Les raccords Plug&Clean **(2)** servent au nettoyage complet du tuyau. Les deux tuyaux de lait **(3)** sont raccordés ici et nettoyés en même temps que le nettoyage Plug&Clean sélectionné.

Les adaptateurs de tuyaux **(3)** consistent en la pièce qui relie le tuyau à lait et le tuyau d'aspiration. Le tube d'aspiration est introduit dans la glacière à lait.

L'unité ProCare est raccordée au réseau électrique par le câble d'alimentation **(5)**.

Les câbles de raccordement bus CAN **(4)** permettent l'échange des données et les commandes entre la machine et les appareils complémentaires.

La serrure à came **(1)** verrouille le tiroir en état fermé, empêchant ainsi tout accès non autorisé.



ill.: Aperçu intérieur

1. Écrou-raccord
2. Récipient de récupération
3. Raccord pour le sachet de nettoyage ProCare bleu
4. Raccord pour le sachet de nettoyage ProCare rouge

L'écrou à chapeau **(1)** assure le raccordement du sachet de nettoyage ProCare au raccord et au boîtier du tiroir.

Les deux sachets de nettoyage ProCare se trouvent dans le récipient de récupération **(2)**. Le récipient de récupération fonctionne simultanément en tant que récipient de récupération dans la partie inférieure. Si des liquides s'échappent involontairement des sachets de nettoyage, ils sont recueillis. Un capteur émet simultanément un message d'erreur.

Le sachet de nettoyage ProCare bleu est placé sur la tubulure du raccord **(3)** et serré avec l'écrou-raccord. Le raccord est surveillé par un capteur.

Le sachet de nettoyage ProCare rouge est placé sur la tubulure du raccord **(4)** et serré avec l'écrou-raccord. Le raccord est surveillé par un capteur.

REMARQUE

Système de nettoyage ProCare

Vous trouverez des informations détaillées à ce sujet dans le manuel d'utilisation **ProCare**.

5 Transport

5.1 Contenu de la livraison et accessoires

Nombre d'unités	Désignation	Numéro de référence
Documentation		
1	Manuel d'utilisation (MU)	**
1*	Notice complémentaire appareils complémentaires (chauffe-tasses + Cup & Cool)	**
1*	Manuel d'utilisation de l'unité frigorifique d'appoint	**
Étendue de la livraison nettoyage/maintenance		
1	Sachet de nettoyage ProCare bleu	101044
1	Sachet de nettoyage ProCare rouge	101045
1	Pinceau 75-40 (chambre d'infusion)	067409
1	Pinceau de nettoyage (sortie des boissons)	062951
Étendue de la livraison machine		
1*	Bac collecteur inox	100910
Étendue de la livraison générale		
1	Mesurette	067111
Système poudre*		
	Orifice de sortie récipient à poudre	079940

* En option, selon la version de la machine

** Numéro de référence selon la langue

5.2 Conditions de transport

ATTENTION

Risque de blessure lors du transport !

Tout transport inadéquat de la machine peut causer des blessures.

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

REMARQUE

Dommages matériels liés à un transport non conforme !

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

- ▶ Transportez la machine avec un chariot.
- ▶ Fixez la machine sur le chariot et tirez le chariot.

- ▶ Avant un changement d'emplacement, débranchez les points suivants :
  - Alimentation en eau potable
  - Alimentation
  - Écoulement des eaux usées
- ▶ Assurez-vous que le nouvel emplacement présente une surface plane et est sans obstacle.

6 Installation et mise en service

6.1 Déballage

ATTENTION

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.

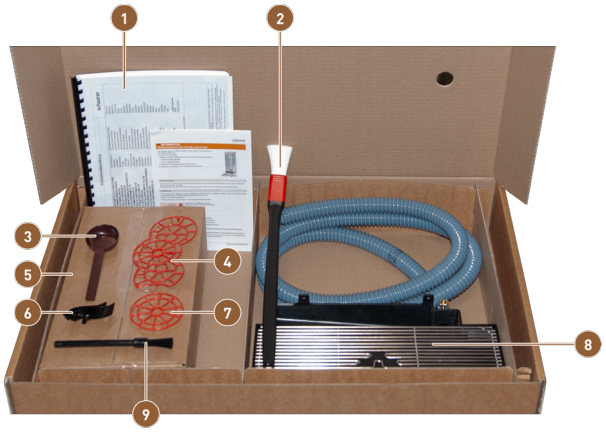
▶ Pour le déballage, portez des gants et des lunettes de protection.

6.1.1 Déballage de la machine

1. Déballez la machine.
2. Retirez les accessoires livrés de la caisse d'accessoires.
3. Vérifiez si l'emballage contient des accessoires livrés avec l'appareil.
4. Vérifiez que la livraison est complète.
5. Conservez l'emballage original dans l'optique d'un retour éventuel.

6.1.2 Déballer les accessoires

Les accessoires suivants sont livrés :



ill.: Étendue de la livraison accessoires

1. Manuel d'utilisation et déclaration de conformité
2. pinceau pour nettoyer l'intérieur du bac à marc
3. Cuillère pour le café moulu pour l'insertion manuelle
4. Aide au positionnement de tasses pour deux tasses
5. produit de nettoyage (en fonction de l'équipement de la machine)
6. Guidage du tuyau vers la gauche
7. Aide au positionnement de tasses simple
8. bac collecteur avec tuyau des eaux usées monté
9. petit pinceau de nettoyage

6.2 Mise en place

6.2.1 Conditions d'installation

Choisissez l'emplacement de la machine en respectant les conditions suivantes :

- La surface prévue doit être stable, horizontale et plane de façon à ce qu'elle ne puisse pas se déformer sous le poids de la machine.
- La machine ne doit pas être placée sur des surfaces chaudes ni à proximité de sources de chaleur.
- La machine doit être posée de façon à ce qu'elle puisse être surveillée à tout moment par un personnel qualifié.
- Les raccords d'alimentation nécessaires selon les schémas d'installation hors site doivent être effectués jusqu'à 100 cm (39,4") de l'emplacement où sera placée la machine.
- Les réglementations locales en vigueur en matière de technique culinaire doivent être respectées.
- Des espaces libres pour permettre les travaux de maintenance et l'utilisation doivent être prévus :
  - Il faut laisser assez de place vers le haut afin de pouvoir remplir la machine de grains de café ou de poudre; 20 cm (7,87") sont recommandés.
  - Un espace de 5 cm (1,97") min. doit être laissé entre l'arrière de la machine et le mur, afin de garantir une circulation de l'air suffisante.

6.2.2 Conditions climatiques

Choisissez l'emplacement de la machine en respectant les conditions climatiques suivantes :

- Température ambiante de +10 °C à +40 °C (+50 °F à +104 °F)
- Humidité relative de 80 % HR max.
- Altitude au-dessus du niveau de la mer de 2 500 m (8 202 ft)
- La machine est exclusivement destinée à une utilisation à l'intérieur. Elle ne doit jamais être utilisée à l'extérieur et ne jamais être exposée aux intempéries (pluie, neige, gel).

6.3 Installer

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

Voir 6.2.1 "Conditions d'installation"
Voir 6.3.1 "Raccorder à l'alimentation électrique"

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

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

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

1. Pour une meilleure accessibilité, placez l'arrière de la machine env. 5 cm (2") au-dessus de la plaque de support.
2. Préparez les raccords énumérés en bas sur le site d'installation.

6.3.1 Raccorder à l'alimentation électrique

DANGER

Danger de mort par électrocution !

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

- Assurez-vous que la phase est sécurisée avec l'ampérage indiqué sur la plaque signalétique.
- Assurez-vous qu'il est possible de déconnecter l'appareil du réseau électrique sur tous les pôles.
- Assurez-vous que l'installation électrique hors lot est conforme à la norme CEI 364 (DIN VDE 0100).
- N'enclenchez jamais un appareil dont le câble de raccordement est endommagé. Faites 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 : 14 AWG), respectez les données du fabricant du câble (manuel d'utilisation) et les réglementations locales en vigueur.
- Posez le câble de raccordement de façon à ce que personne ne puisse trébucher. Ne tirez pas les câbles sur des coins ou des arêtes vives, ne les pincez pas et ne les laissez pas pendre librement dans la pièce. Par ailleurs, ne posez pas les câbles sur des objets brûlants et protégez-les des effets de l'huile et des produits de nettoyage agressifs.
- Ne soulevez jamais ou ne tirez pas l'appareil par le câble de raccordement. Ne débranchez jamais la fiche de la prise murale en tirant sur le câble de raccordement.
- Ne touchez jamais le câble et le connecteur avec des mains mouillées. Quelles que soient les circonstances, ne branchez jamais une fiche mouillée à la prise murale.

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.

- Utilisez uniquement des câbles 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.
- Faites remplacer les câbles de raccordement installés par un technicien de service après-vente.

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.

- Effectuez le raccordement au secteur.

Voir 4 "Description du produit"
Voir 2 "Caractéristiques techniques"

6.3.2 Raccorder à l'eau

ATTENTION

Problèmes de santé liés à une manipulation non conforme de l'eau!

Une utilisation non conforme de l'eau peut causer des problèmes de la santé !
Respectez impérativement les points suivants :

- L'eau doit être propre et sans bactéries.
- Ne raccordez pas la machine à de l'eau pure osmosée ou à toute autre eau agressive.
- La dureté carbonatée ne doit pas dépasser 4 à 6 °dKH (dureté carbonatée allemande) ou 8 – 12 °fKH (dureté carbonatée française).
- La dureté totale doit toujours être supérieure à la dureté carbonatée.
- La dureté carbonatée minimale est de 4 °dKH ou 8 °fKH.
- La teneur en chlore maximale autorisée selon les réglementations locales ne doit pas être dépassée.
- Le pH doit être compris entre 6,5 et 7 (pH neutre).

Machines avec réservoir à eau potable (interne et externe) :

- Remplissez le réservoir à eau potable tous les jours en utilisant de l'eau fraîche.
- Rincez soigneusement le réservoir à eau potable avant de le remplir.

ATTENTION

Problèmes de santé liés à une manipulation non conforme du café!

Une manipulation non conforme du café peut causer des problèmes de santé !
Respectez impérativement les points suivants :

- Avant de l'ouvrir, vérifiez que l'emballage n'est pas endommagé.
- Ne versez pas plus de grains de café que nécessaire pour une journée.
- Refermez le couvercle de récipient à grains directement après le remplissage.
- Conservez le café dans un endroit sec, froid et sombre.
- Conservez le café à l'écart des produits de nettoyage.
- Utilisez les produits les plus anciens en premier (principe « first-in-first-out »).
- Refermez toujours soigneusement les paquets ouverts afin de conserver la fraîcheur du contenu et de le protéger des impuretés.

REMARQUE

Dommages matériels en raison d'une mauvaise qualité de l'eau !

Un mauvais matériel et de mauvaises valeurs de l'eau risquent d'endommager la machine. Contrôlez la qualité de l'eau recommandée et optimisez-la si nécessaire.

Les mesures décrites dans ce manuel doivent être impérativement respectées afin d'éviter ce danger :

- L'eau doit être propre et sa teneur en chlore ne doit pas dépasser la teneur en chlore maximale autorisée par les réglementations locales.
- Ne raccordez pas la machine à de l'eau pure osmosée ou à toute autre eau agressive.
- La dureté carbonatée ne doit pas dépasser 4 à 6 °dKH (dureté carbonatée allemande) ou 8 à 12 °fKH (dureté carbonatée française) et la valeur de dureté totale doit toujours être supérieure à la dureté carbonatée.
- La dureté carbonatée minimale est de 4 °dKH ou 8 °fKH.
- Le pH doit être compris entre 6,5 et 7.
- Utilisez toujours l'ensemble de tuyaux neuf livré avec la machine (tuyau pour l'eau fraîche/les eaux usées).

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

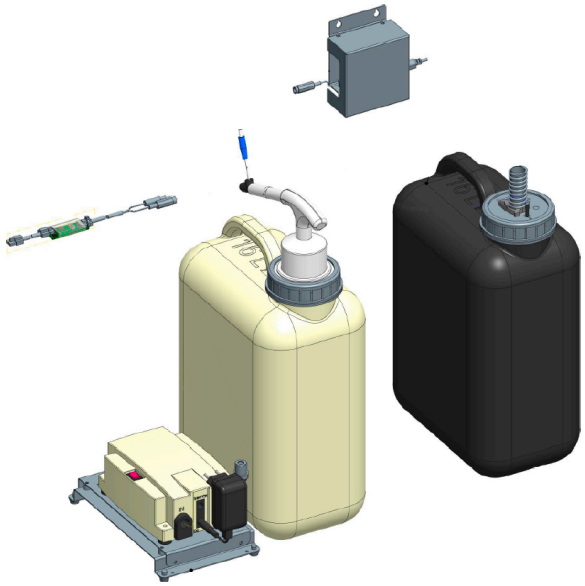
La machine doit être raccordée à une conduite d'eau potable installée sur place et équipée d'un robinet d'arrêt. Le montage s'effectue par le tuyau de refoulement monté et le raccord fileté G 3/8" sur le système de limitation de pression installé sur le robinet d'alimentation en eau. La réduction de pression doit être réglée sur 0,3 MPa (43,5 psi).

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

La machine avec réservoir à eau potable ou usée externe se raccorde directement. Une surveillance de niveau correspondante est disponible.

La **notice complémentaire sur la qualité de l'eau - n° 022960** contient des informations sur l'enregistrement des valeurs de l'eau et sur l'utilisation des différents modes de filtration. Demandez la notice complémentaire auprès de Schaerer AG ou allez directement sur le site Internet (www.schaerer.com/member) pour la télécharger depuis le MediaPool.

Variante réservoir à eau potable et à eau usée externe



ill.: Réservoir à eau potable et à eau usée externe

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

▶ Raccordez les raccords d'eau potable et d'eaux usées de la machine directement au réservoir d'eau.

Le manuel de transformation **Réservoir eau potable et usée surveillé SOUL** contient des informations relatives à la mise en place et au raccordement du réservoir à eau potable et eau usée externe. Demandez le manuel de transformation auprès de Schaerer AG ou allez directement sur le site Internet (www.schaerer.com/member) pour le télécharger du **MediaPool**.

6.3.3 Monter le bac collecteur

ill.: Monter le bac collecteur

1. Clapet avant à gauche
2. Insert de fond de l'appareil pour le bac à marc
3. Clapet avant à droite
4. Vis de fixation (2x)
5. Bac collecteur

1. Ouvrez les deux clapets avant **(1)** et **(3)**.
   ✓ Les trous pour les vis de fixation **(4)** sont reconnaissables.
2. Guidez le tuyau des eaux usées du bac collecteur vers l'arrière à travers la machine.
3. Placez le bac collecteur **(5)** et pressez-le contre la machine. Pour cela, soulevez légèrement en même temps l'insert de fond de l'appareil pour le bac à marc **(2)**.
4. Fixez le bac collecteur avec les deux vis de fixation **(4).**
   ✓ Le bac collecteur est monté.

6.3.4 Raccorder l'unité ProCare

Condition : La machine doit être éteinte pour le raccordement de l'unité ProCare.

Aperçu des étapes d'installation

1. Connectez l'unité ProCare à la machine
2. Connectez l'unité ProCare à l'unité frigorifique
3. Raccordez le tuyau de lait.
4. Raccordez un câble de raccordement **bus CAN** à la machine.
5. Raccordez un autre câble de raccordement **bus CAN** à l'appareil complémentaire (p. ex. système de lait).
6. Raccordez la fiche secteur au réseau électrique.
   ✓ Le module est activé.
7. Allumez la machine.
   ✓ Le module se connecte à la machine.
8. Lancez la routine de mise en service de la machine.

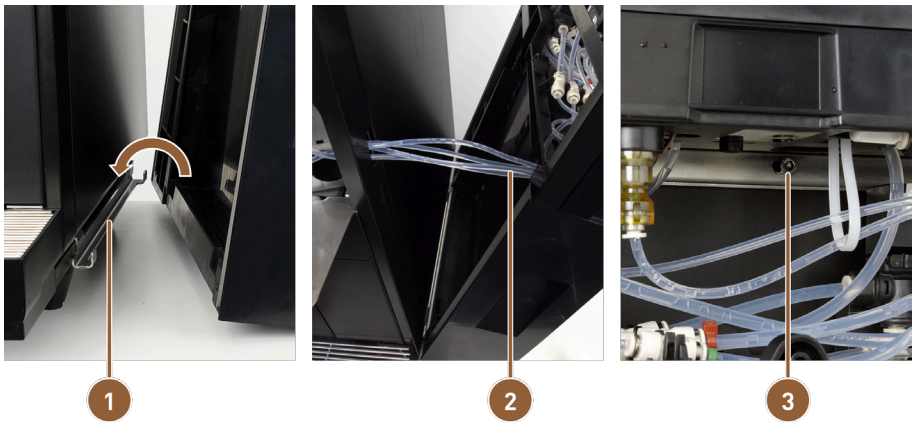
Pour plus d'informations sur l'ajout d'une machine à café avec l'unité ProCare ou d'une unité frigorifique d'appoint avec l'unité ProCare, consultez le manuel d'installation ProCare distinct.

6.3.4.1 Connecter l'unité ProCare à la machine

Les conditions suivantes s'appliquent aux machines avec préparation ProCare :

- Le support métallique destiné à accueillir l'unité ProCare est intégré à la machine.
- La paroi latérale de la machine présente déjà l'orifice destiné à la vis de fixation de l'unité ProCare.
- Les tuyaux de raccordement à l'unité ProCare sortent sur le côté de la machine et sont fixés par des attache-câbles.

Connecter l'unité ProCare

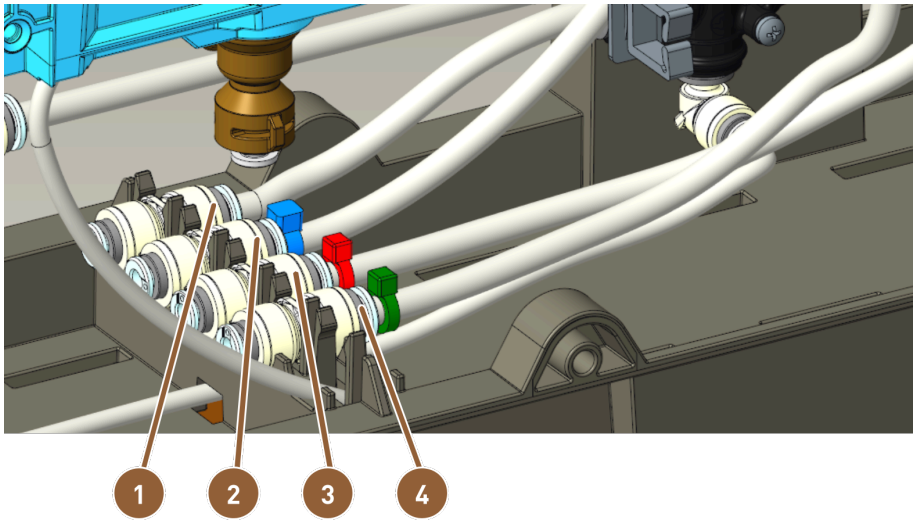


ill.: Fixer l'unité ProCare à la machine

1. Plaque de raccord
2. Tuyaux vers l'unité ProCare
3. Vis de fixation

1. Engagez l'unité ProCare dans la plaque de raccord **(1)** de la machine.
2. Insérez les tuyaux en téflon **(2)** dans l'unité ProCare.
3. Vissez l'unité ProCare sur la machine **(3)**.

raccorder les tuyaux



ill.: Affectation des raccords de tuyaux

1. Blanc : Lait
2. Bleu : Eau
3. Rouge : Détartrage
4. Vert : Café

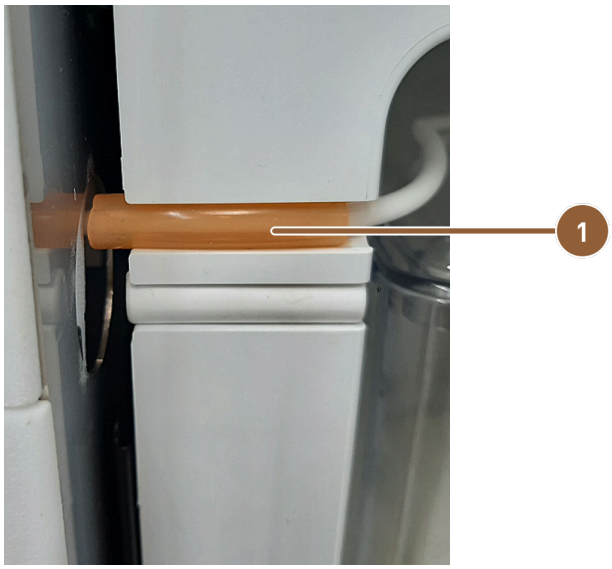
1. Coupez les tuyaux à la longueur voulue pour qu'ils puissent être placés dans un passant.
2. Placez les tuyaux dans un passant, au cas où vous devriez un jour démonter le module.
3. Raccordez les tuyaux selon le marquage.
4. Veillez à ce que les tuyaux ne bloquent pas le mécanisme de fermeture de la plaque avant.

6.3.4.2 Connecter l'unité ProCare à l'unité frigorifique

Monter l'unité frigorifique

1. Montez le support métallique sur le côté de l'unité ProCare où l'unité frigorifique sera fixée.
2. Fermez l'unité ProCare avec le panneau latéral fourni, selon le positionnement Tôle à droite ou Tôle à gauche.
3. Fixez l'unité frigorifique à l'unité ProCare.

adapter le tuyau de lait



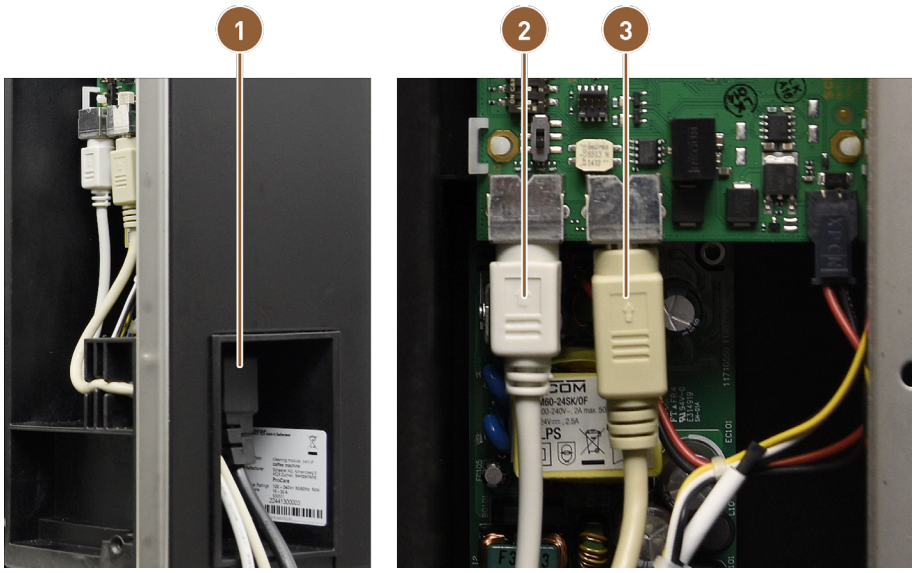
ill.: Tuyau de lait dans l'unité frigorifique

1 Tuyau-repère orange

1. Installez le tuyau de lait et coupez-le de manière à ce qu'il atteigne le raccord Plug & Clean sur l'unité ProCare.
2. Recouvrez le tuyau de lait avec le tuyau 4/8 silicone orange **(1)** et coincez-le ainsi dans l'évidement du réfrigérateur.

6.3.4.3 Raccorder le câble de l'unité ProCare

Branchez le câble d'alimentation et le bus CAN avant de mettre l'appareil sous tension.



ill.: Raccordements de câbles ProCare

1 Raccordement au secteur pour prise pour appareil de refroidissement

2 Câble bus CAN de la machine

3 Câble bus CAN de l'unité frigorifique

1. Branchez la prise pour appareil de refroidissement sur le raccord situé à l'arrière de l'unité ProCare **(1)**.
2. Raccordez le câble de commande CAN Mini-DIN 6 pôles 2 m **(2)** à l'unité ProCare.
3. Raccordez le câble du bus CAN du réfrigérateur **(3)**.

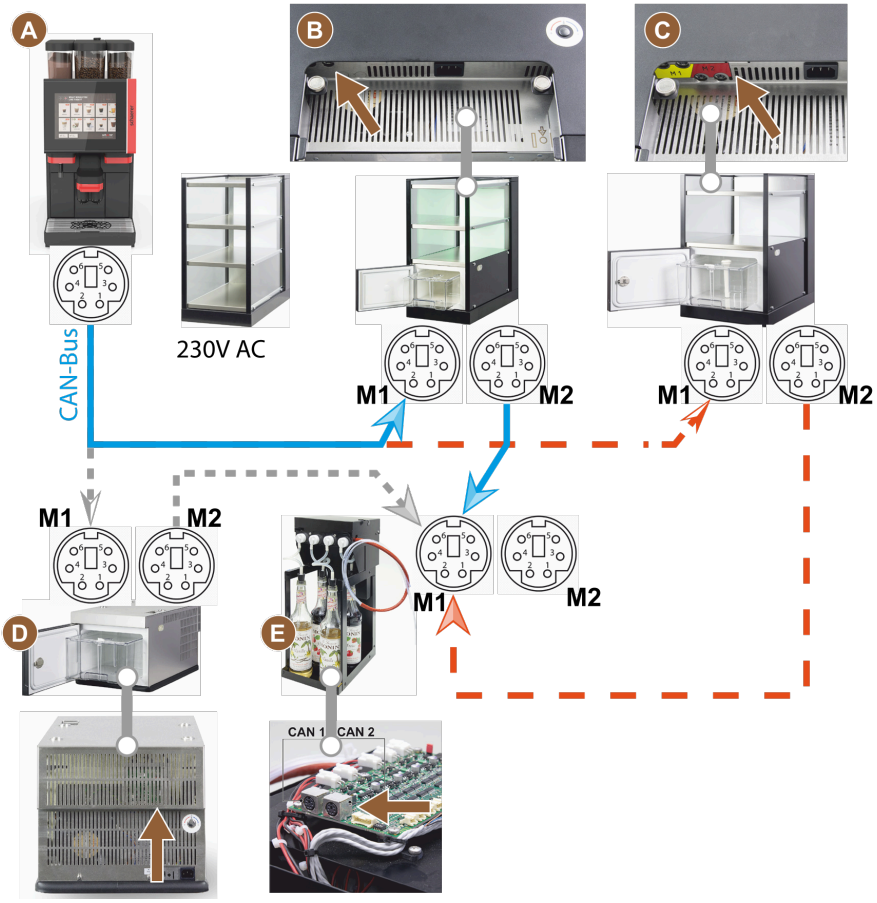
6.4 Installer les appareils complémentaires

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

6.4.1 Raccorder les appareils complémentaires à l'alimentation électrique

Tous les appareils complémentaires ont besoin d'un raccordement au secteur 115 V/60 Hz. Le raccordement au secteur se fait via un câble de raccordement préconfectionné et contrôlé livré avec l'appareil complémentaire en question.

6.4.2 Établir la connexion de communication (CAN-Bus)



ill.: Connexions CAN-Bus de la machine aux appareils complémentaires (exemple)

- (A) Machine vers ... **(B)** ou **(C)** ou **(D)** et vers **(E)**
- (B) Cup & Cool étroit/large
- (C) Cup & Cool étroit/large Centre Milk
- (D) Unité frigorifique sous machine
- (E) Flavour Point (sirop UC)

1. Établissez un raccord CAN via un câble de commande avec fiche DIN à 6 pôles. Pour cela, raccordez le câble de commande à l'interface de communication de la machine.
2. Raccordez l'autre extrémité du câble de commande à l'appareil complémentaire souhaité.
3. Si nécessaire, raccordez à l'aide d'un autre câble de commande avec fiche DIN à 6 pôles un appareil complémentaire à un autre appareil complémentaire.

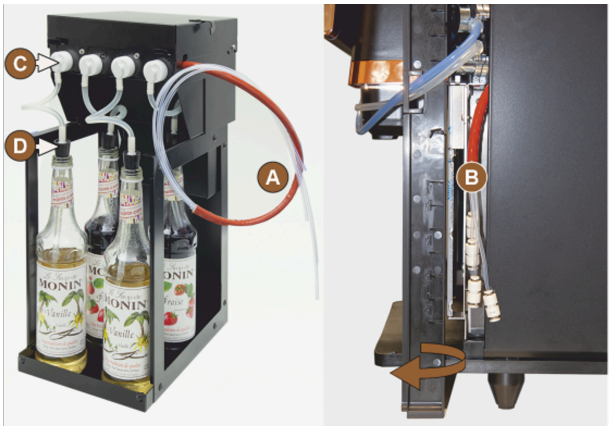
6.4.3 Raccorder Flavour Point à 4 arômes UC (module de sirop) (option)

L'appareil complémentaire **Flavour Point à 4 arômes UC** ne peut pas être installé ultérieurement.

Raccordements de tuyaux Flavour Point

Condition :

- La machine a été préparée en usine pour l'option **Flavour Point**.
- Les raccordements des tuyaux nécessaires sortent du côté droit de la machine.

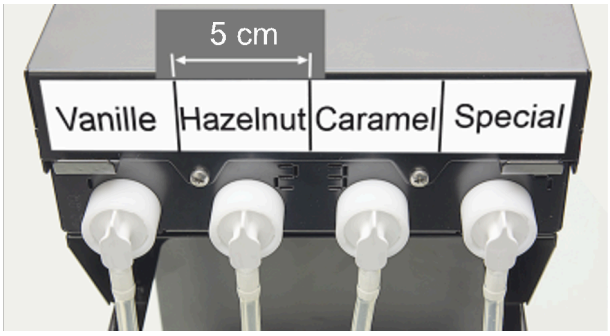


ill.: Raccordement du tuyau Flavour Point SOUL

1. Retirez les récipients à grains et à poudre de la machine en les soulevant.
2. Desserrez les quatre vis du couvercle de la machine.
3. Soulevez légèrement le couvercle à droite.
4. Poussez l'étroite baguette en tôle à droite vers le haut et déverrouillez-la.
   ✓ Les fiches guidées hors de la machine sont désormais accessibles sur le côté droit de la machine **(B)**.
5. Branchez en quinconce les tuyaux de raccordement de Flavour Point **(A)** aux fiches préparées.
6. Remontez les tôles latérales à droite et le couvercle de la machine.
7. Replacez les récipients à grains et à poudre.
   ✓ Le montage du raccord à visser du Flavour Point sur la machine est effectué.

Étiquetage sortes de sirop

L'étiquetage peut être effectué individuellement par le client à l'emplacement de l'appareil à l'aide de bandes d'étiquetage autocollantes.



ill.: Exemple d'étiquetage des raccordements de tuyaux de la bouteille de sirop à la pompe à sirop

1. Répartissez les bandes d'étiquetage dans 4 zones (4 pompes) d'env. 5 cm (2").
2. Étiquetez les pompes à sirop selon le type de bouteille de sirop raccordé.
   ✓ Le raccordement du tuyau allant de la bouteille de sirop à la pompe à sirop est marqué.
   ✓ Après un nettoyage, l'affectation aux types de sirop est clairement visible.

6.5 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. Les techniciens de service après-vente peuvent déclencher manuellement le programme de mise en service à tout moment.

Voir 7.2 "Activer"

7 Utilisation

7.1 Activités complémentaires régulières

7.1.1 Remplir le récipient à grains

AVERTISSEMENT

Blessure par coupure !

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

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

REMARQUE

Dommages matériels en raison d'une obstruction/d'un blocage !

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

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

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

ill.: Récipient à grains avec quantité de remplissage maximale

▶ Variante avec verrouillage du récipient à grains : Ouvrez la serrure du récipient à grains avec la clé.
▶ Retirez le couvercle du récipient à grains.
▶ Remplissez le récipient à grains du type de café prévu à cet effet.
▶ Remplissez la quantité de telle sorte que le contenu n'entre pas en contact avec le couvercle du bac.
▶ Refermez le récipient à grains à l'aide du couvercle. Verrouillez le récipient à grains (si verrouillable).
  ✓ Le récipient à grains est rempli et verrouillé.
  ✓ Les grains de café ne touchent pas le couvercle.

7.1.2 Remplir le récipient à poudre

AVERTISSEMENT

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

Les vis sans fin de dosage à l'intérieur du récipient à poudre se déplacent en tournant. Risque d'écrasement lors de l'introduction de mains.

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

REMARQUE

Dommages matériels en raison d'une obstruction !

Il existe un risque d'obstruction si des poudres pour distributeur automatique non admissibles sont remplies.

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

ill.: Quantité de remplissage maximale

1. Variante avec verrouillage du récipient à poudre : Ouvrez la serrure du récipient à poudre avec la clé.
2. Retirez le couvercle du récipient à poudre.
3. Remplissez le récipient à poudre de poudre Choco ou Topping.
4. Remplissez la quantité de telle sorte que le contenu n'entre pas en contact avec le couvercle du bac.
5. Refermez le récipient à poudre à l'aide du couvercle. Verrouillez le récipient à poudre (si verrouillable).
   ✓ Le récipient à poudre est rempli et verrouillé.
   ✓ La poudre ne touche pas le couvercle.

7.1.3 Rajouter de l'eau

Variante avec raccord d'eau fixe

REMARQUE

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

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

▶ Avant de mettre la machine en marche, assurez-vous que la vanne d'alimentation principale (robinet d'eau) de la conduite d'arrivée d'eau est ouverte.

1. Avant de mettre la machine en marche, ouvrez le robinet d'arrêt de la vanne d'alimentation principale.
2. Fermez la vanne d'alimentation principale à la fin de la journée.

Variante avec réservoir à eau potable externe

ill.: Réservoir d'eau potable externe

1. Vissez le couvercle du réservoir à eau potable externe.
2. Rincez le réservoir à eau potable externe tous les jours et minutieusement à l'eau fraîche.
3. Nettoyez le couvercle du réservoir à eau potable à l'eau fraîche.
4. Remplissez le réservoir à eau potable avec de l'eau potable fraîche et veillez pour cela à la quantité de remplissage maximale.
5. Fermez le réservoir à eau potable externe à l'aide du couvercle.
6. Replacez le réservoir à eau potable.

7.1.4 Remplir le système de lait PureFoam™

ATTENTION

Risque d'infection lié au lait contaminé !

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

- ▶ Après l'installation, la mise en service ou une remise en service, exécutez toujours un nettoyage.
- ▶ Lancez le programme de nettoyage guidé à l'écran avant la première distribution de boissons.

REMARQUE

Dommages matériels en raison d'un lait non refroidi !

L'unité frigorifique maintient uniquement la température du lait refroidi.

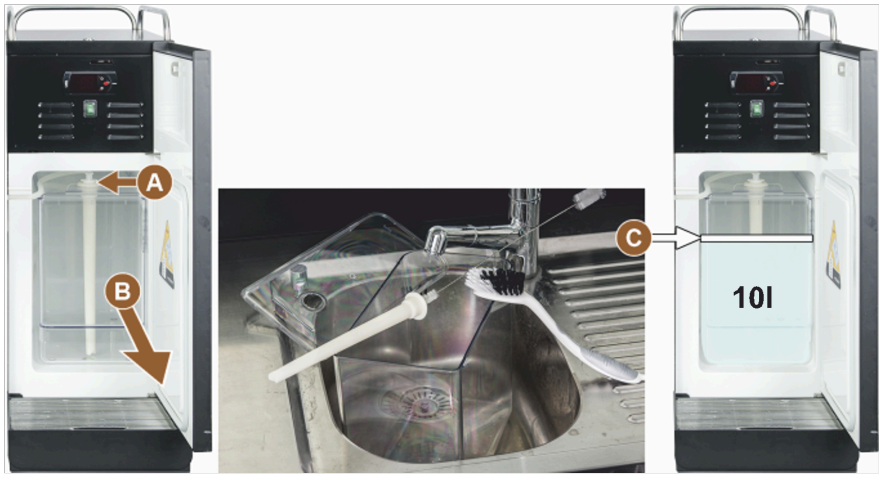
- ▶ Pour le remplissage, utilisez uniquement du lait ayant déjà été refroidi à au moins 5 °C (41 °F).

Voir 8.6 "Nettoyage assisté sur l'écran"

Unité frigorifique d'appoint

Remplissage :

- Récipient à lait de l'unité frigorifique d'appoint = 10 l maximum



ill.: Nettoyer et remplir l'unité frigorifique

A Adaptateur du tuyau de lait

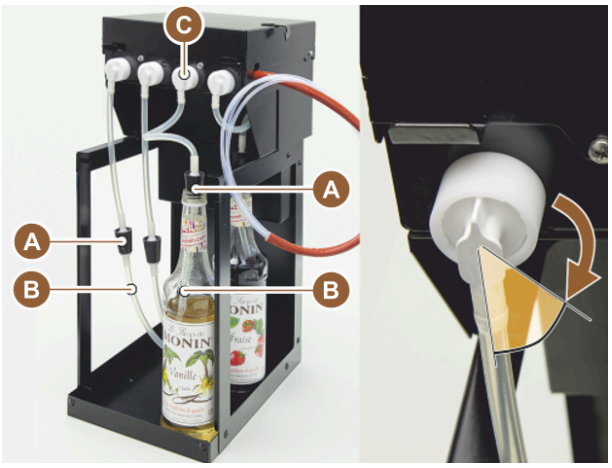
B Récipient à lait

C Quantité de remplissage maximale

1. Ouvrez la porte de l'unité frigorifique.
2. Retirez l'adaptateur du tuyau de lait **(A)** du couvercle du récipient à lait.
3. Retirez le récipient à lait **(B)**.
4. Soulevez le couvercle du récipient à lait.
5. Rincez le récipient à lait, la conduite montante et le couvercle avec de l'eau fraîche.
6. Versez du lait et respectez la quantité de remplissage maximale **(C)**.
   ✓ Le lait ne doit pas toucher le couvercle du récipient à lait.
7. Fermez le récipient à lait à l'aide du couvercle.
8. Poussez le récipient à lait dans l'unité frigorifique.
9. Insérez l'adaptateur du tuyau de lait dans le couvercle du récipient à lait.
10. Fermez la porte de l'unité frigorifique.

Vérifiez régulièrement la température de refroidissement de 3 à 5 °C (37,4 – 41 °F).

7.1.5 Remplir Flavour Point (option) ou changer les bouteilles



ill.: Flavour Point : Remplissage ou changement de bouteille

- A Bouchon
- B Tuyau de sirop
- C Adaptateur de tuyau

1. Placez les bouteilles de sirop (max. 4 bouteilles) dans le Flavour Point.
2. Retirez le couvercle de chaque bouteille.
3. Insérez le bouchon **(A)** avec tuyau **(B)** dans la bouteille et enfoncez fermement le bouchon.
4. Insérez l'adaptateur **(C)** dans le Flavour Point et bloquez la fermeture à baïonnette en la tournant vers la droite.
5. Répétez les étapes susmentionnées pour toutes les bouteilles de sirop.

Une fois les bouteilles de sirop raccordées, le tuyau pour sirop doit être rempli. La routine **Gestion des ingrédients** du menu Service sert à cela.

Voir 7.8.5 "Ensemble de fonctions", „Gestion des ingrédients"

7.1.6 Ouvrir et fermer le panneau de sélection

ATTENTION

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

Le panneau de sélection pourrait retomber sous son propre poids.

▶ Fixez le panneau de sélection et déplacez-le vers le haut ou le bas jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

Ouvrir le panneau de sélection

ill.: Ouvrir le panneau de sélection

1. Serrure verrouillée
2. Serrure déverrouillée
3. Côté supérieur du panneau de sélection desserré
4. Panneau de sélection poussé vers le haut

1. Mettez la clé en position horizontale dans le dispositif de verrouillage **(1)**.
   ✓ La serrure est ouverte **(2)**.
2. Déverrouillez le panneau de sélection en haut **(3)** en tirant énergiquement.
   ✓ Le panneau de sélection est déverrouillé.
3. Déplacez le panneau de sélection du bas **(4)** vers le haut jusqu'à la butée avec les deux mains.

ill.: Panneau de sélection fermé et ouvert

✓ Le panneau de sélection est automatiquement maintenu dans la position supérieure.
✓ Tous les éléments de commande sont désormais accessibles derrière le panneau de sélection.

Fermer le panneau de sélection

La machine ne peut être opérationnelle que si le panneau de sélection est fermé.

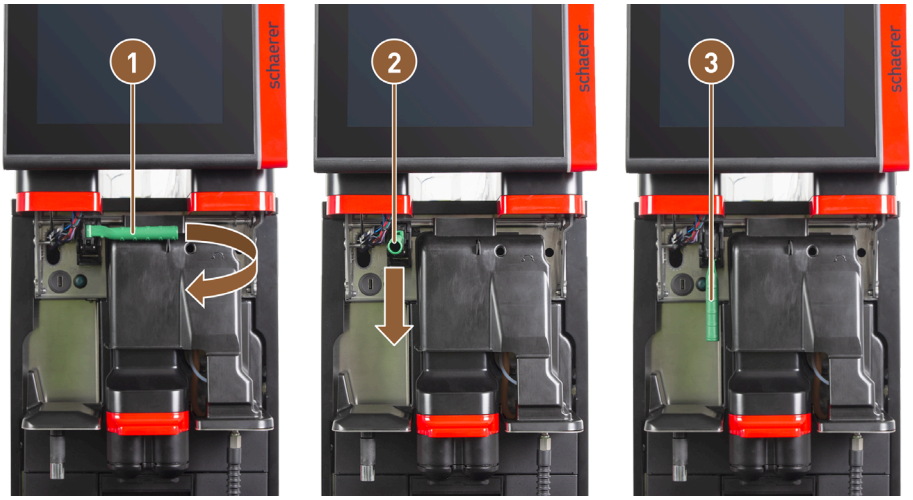
Condition :

- Le dispositif de verrouillage du panneau de sélection ne peut être fermé que si les verrouillages des récipients à grains et à poudre sont fermés.

1. Poussez légèrement le panneau de sélection ouvert à deux mains jusqu'à la butée.
2. Appuyez légèrement sur le bord supérieur du panneau de sélection.
   ✓ Le panneau de sélection est fermé.
3. Si nécessaire, verrouillez à nouveau le dispositif de verrouillage avec la clé.
   ✓ La serrure est fermée en position verticale.
   ✓ Le panneau de sélection est verrouillé.

7.1.7 Retirer les récipients à grains et à poudre

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



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

1. Position horizontale : Récipient à grains verrouillé
2. Position vers l'avant
3. Position vers le bas : Récipient à grains déverrouillé

1. Ouvrez le panneau de sélection.
2. Faites tourner la poignée verte du verrouillage central de la position horizontale **(1)** vers l'avant dans la position **(2)**.
3. Basculez la poignée verte du verrouillage central **(2)** vers le bas.
   ✓ Les récipients à grains et à poudre sont maintenant déverrouillés. La poignée verte du verrouillage central est en position **(3)**.

Voir 7.1.6 "Ouvrir et fermer le panneau de sélection"

7.1.8 Installer le sachet de nettoyage ProCare

Le sachet de nettoyage ProCare permet d'effectuer env. 100 nettoyages.
Les sachets de nettoyage vides doivent être remplacés par la suite.

Les sachets de nettoyage sont remplis de poudre de nettoyage et scellés. Le sachet de nettoyage bleu contient du produit à base alcaline, et le sachet rouge du produit à base acide.

ill.: Ouvrir ProCare

1 Tiroir avec récipient de récupération

1. Déverrouillez la serrure à came et retirez le tiroir avec le récipient de récupération **(1)** et les sachets de nettoyage.

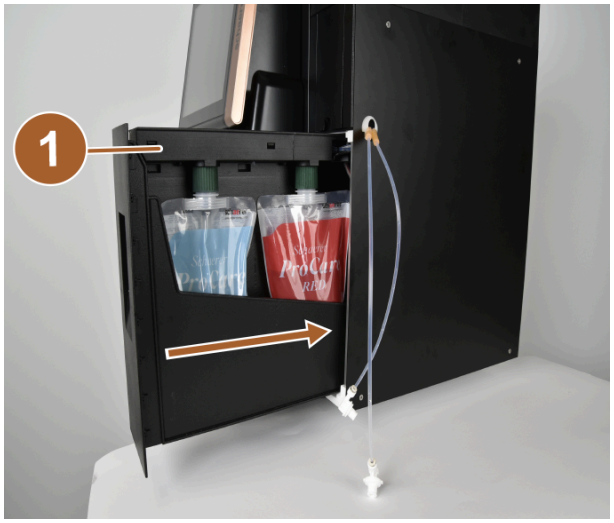
   La serrure à came se trouve sous le clapet du raccord de lait (Plug&Clean).

ill.: Retirer le sachet de nettoyage

2 Écrous-raccords

2. Desserrez les écrous-raccords **(2)** des sachets de nettoyage.
3. Retirez et jetez les sachets de nettoyage vides.
4. Retirez les bouchons et le film protecteur des nouveaux sachets de nettoyage ProCare.
5. Placer les nouveaux sachets de nettoyage ProCare sur les tubulures du raccord et serrer les bouchons des sachets de nettoyage à l'aide des écrous-raccords.

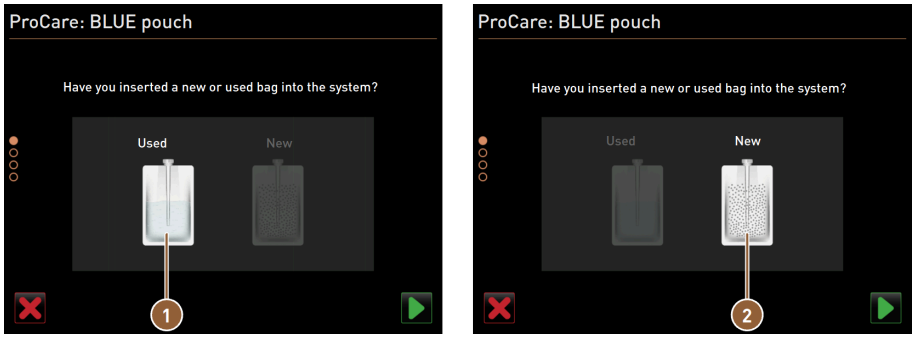
Les raccords sont de tailles différentes. Les sachets de nettoyage ne peuvent donc pas être interchangés.



ill.: Insérer le tiroir

1 Tiroir

6. Repoussez le tiroir **(1)** dans le boîtier et fermez ProCare.
   ✓ Une boîte de dialogue s'ouvre et affiche le message **ProCare : sachet de nettoyage inséré**.
7. Confirmez avec **OK**.
   ✓ L'écran de conditionnement du sachet de nettoyage inséré s'ouvre.



ill.: Exemple ProCare BLEU : Remplacer le sachet de nettoyage

1 Sachet de nettoyage usagé. L'air est aspiré.

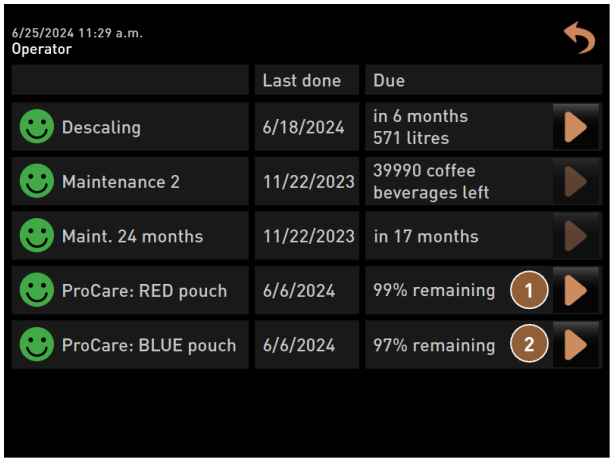
2 Nouveau sachet de nettoyage : rempli d'eau, puis l'air est aspiré.

8. Appuyez sur **Usagé** si vous avez inséré un sachet de nettoyage usagé ou sur **Nouveau** si vous avez inséré un nouveau sachet de nettoyage.
9. Confirmez la sélection avec .
   ✓ L'air est maintenant aspiré du sachet de nettoyage déjà utilisé **(1)**. Un nouveau sachet de nettoyage **(2)** est rempli d'eau, puis l'air est aspiré.
   ✓ Une fenêtre de confirmation s'ouvre et affiche le message **ProCare : Le remplacement du sachet a été effectué avec succès**.
10. Confirmez avec .
    ✓ Le ou les sacs de nettoyage ont été mis en place et conditionnés. ProCare est prêt pour le nettoyage.

La même procédure peut être déclenchée manuellement depuis le menu Service.

Pour procéder au changement de sachet via le menu Service :

1. Ouvrez le menu Service avec .
2. Appuyez sur le bouton **Intervalles de maintenance**.



ill.: Affichage du contenu restant

1 Sachet de nettoyage rouge

2 Sachet de nettoyage bleu

3. Sur l'écran **Intervalles de maintenance**, appuyez sur le bouton pour l'option de menu **ProCare : sachet ROUGE** ou **ProCare : sachet BLEU**.
4. Procédez au changement de sachet ou annulez l'opération.
   ✓ Vous serez redirigé vers le menu principal.

7.2 Activer

7.2.1 Contrôle avant la mise en marche

REMARQUE

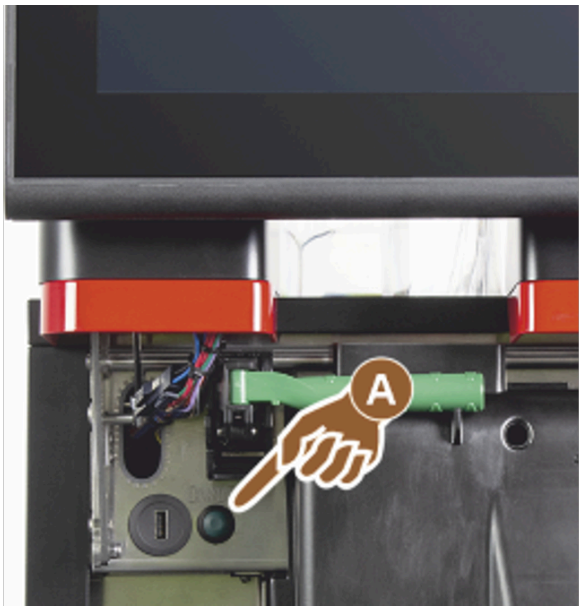
Dommages matériels en raison d'une conduite d'arrivée d'eau fermée !

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

▶ Avant de mettre la machine en marche, assurez-vous que la vanne d'alimentation principale (robinet d'eau) de la conduite d'arrivée d'eau est ouverte.

1. En cas de raccord d'eau fixe : Assurez-vous que la vanne d'alimentation principale est ouverte.
2. En cas de réservoir à eau potable : Assurez-vous que le réservoir à eau potable est rempli d'eau fraîche.
3. En cas d'écoulement des eaux usées standard : Assurez-vous que l'écoulement des eaux usées est correctement posé.
4. En cas de réservoir à eau usée externe : Assurez-vous que le réservoir à eau usée externe est raccordé et vide.
5. Assurez-vous que les récipients à grains sont remplis.
6. Assurez-vous que le bac à marc est vide et correctement mis en place.
7. Assurez-vous que la machine est branchée correctement au secteur, conformément aux réglementations nationales et locales en matière de sécurité.

7.2.2 Mise en route de la machine



ill.: Touche d'activation

1. Contrôlez le raccordement au secteur de la machine.
2. Déverrouillez le panneau de sélection.
3. Poussez le panneau de sélection vers le haut.
4. Appuyez brièvement sur la touche d'activation **(A)**.
   - ✓ La machine démarre.
   - ✓ L'interface utilisateur apparaît à l'écran, le chauffage commence.
   - ✓ La machine est opérationnelle dès que la température nécessaire est atteinte.
5. Refermez le panneau de sélection.

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

Voir 7.1.6 "Ouvrir et fermer le panneau de sélection"

7.2.3 Mettre en marche l'unité frigorifique d'appoint (option)

ill.: Allumer l'unité frigorifique d'appoint

1. Ouvrez la porte de l'unité frigorifique.
2. Mettez l'interrupteur à bascule **(A)** en position **I**.
3. Maintenez la touche **(B)** appuyée pendant env. 3 s.
   - ✓ L'appareil est enclenché.
   - ✓ La température intérieure actuelle de l'unité frigorifique est affichée à l'écran.

Mettre l'unité frigorifique en mode veille

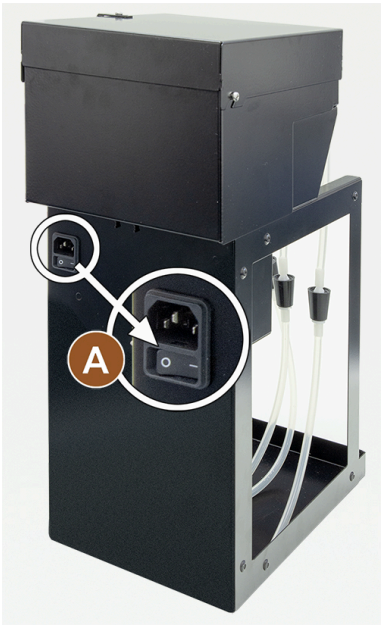
▶ Maintenez la touche **(B)** appuyée pendant env. 3 s.
- ✓ L'unité frigorifique passe en mode veille.

Régler la température

1. Maintenez la touche **(B)** appuyée pendant env. 3 s.
2. Réglez la température en l'augmentant de 3 à 5 °C (37,4 à 41 °F) avec la touche **(B)** ou en la diminuant avec la touche **(D)**.
3. Confirmez le réglage en cliquant sur la touche **(C)**.
   - ✓ L'unité frigorifique passe en mode de fonctionnement.
   - ✓ La température intérieure actuelle de l'unité frigorifique est affichée à l'écran.

Pour les appareils complémentaires, voir également les informations détaillées dans la description séparée pour les appareils complémentaires.

7.2.4 Activer Flavour Point (option)



ill.: Activer le Flavour Point

▶ Mettez l'interrupteur à bascule **(A)** en position **I**.

✓ Le module de sirop **Flavour Point** est activé.

7.3 Positionnement de la sortie des boissons

ill.: Positionnement de la sortie des boissons

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

▶ Guidez la sortie des boissons de la poignée jusqu'à la tasse.

Positionner la sortie des boissons (avec la sortie des boissons à réglage en hauteur automatique)

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

7.4 Modes de fonctionnement

L'interface utilisateur de la machine peut être réglée sur les modes de fonctionnement suivants par des techniciens de service après-vente :

- Mode invités
- Mode personnel
- Mode utilisateur racine

7.4.1 Fonctions des modes de fonctionnement

Les interfaces utilisateur des différents modes de fonctionnement **(mode invités**, **mode personnel** et **mode utilisateur racine**) disposent de différentes fonctions et de différents messages.

Le tableau suivant donne une vue d'ensemble des fonctions et affichages actifs dans les réglages standard.

Mode de fonctionnement	**Mode invités**	**Mode personnel**	**Mode utilisateur racine**
Affichage du mode de notification	**simple**	**spécifique**	**spécifique**
Bouton double visible	0	MARCHE	0
Bouton **DECAF** visible	0	MARCHE	0
Bouton **Barista** visible	0	0	MARCHE
Bouton **Taille de tasse** visible	0	0	0
Symboles de boisson visibles	MARCHE	MARCHE	MARCHE
Jeu d'icônes	Tasses en papier	Valeur par défaut	Tasses en papier
Économiseur d'écran	MARCHE	0	MARCHE
Groupes de boissons	Individuel	Individuel	Individuel
Activer la présélection des boissons	0	MARCHE	0
Activer la présélection via l'écran tactile	0	MARCHE	0
Nombre de positions dans la présélection	0	0 – 8 (8)	0
Activer la présélection via le clavier externe	0	0	0
Présélection des boissons section à gauche	0	MARCHE	0
Présélection des boissons section à droite	0	MARCHE	0
Bouton **Rinçage de chauffe** visible	0	0	0

Mode de fonctionnement	Mode invités	Mode personnel	Mode utilisateur racine
Bouton **Service** visible	MARCHE	MARCHE	MARCHE
Afficher sélection de groupe	0	0	0
Modification séquentielle de boisson	MARCHE	0	0
Afficher **Placer tasse**	0	0	MARCHE
Afficher **Progression**	MARCHE	0	MARCHE
Afficher **Boisson prête**	MARCHE	0	0
Afficher interruption **Boisson prête**	0,5 – 60 s (3 s)	0,5 – 60 s (3 s)	0,5 – 60 s (3 s)
Accès au menu Service	PIN	PIN	PIN

0 (rouge)	Valeur par défaut inactive; l'activation est impossible.
0 (jaune)	Valeur par défaut inactive; l'activation est possible.
ON (vert)	Valeur par défaut active; la désactivation est possible.
MARCHE (blanc)	Valeur par défaut active; la désactivation est impossible.

7.4.2 Mode invités

L'interface utilisateur préconfigurée **Mode invités** soutient la commande de la machine par des invités sans connaissances de la machine.

Le mode invités est le mode de fonctionnement avec le plus petit ensemble de fonctions. Des techniciens de service après-vente peuvent en outre procéder à des réglages individuels.

En mode invités, une présélection des boissons (boissons doubles, café décaféiné, barista) n'est pas possible.

Les boissons disponibles sont représentées dans des groupes.

Condition :

En mode de fonctionnement, la fonction **Afficher la sélection de groupe** est activée.

La navigation de menu de la distribution des boissons s'effectue par étapes.

Structure des quantités pour groupes et boissons :

- 10 cartes de registres (groupes)
- 24 boissons par carte de registre (groupe)
- Maximum 240 boissons sont disponibles.

Fonctions possibles en mode invités :

ill.: Interface utilisateur standard **Mode invités**

ill.: Groupes de boissons en mode invités et en mode utilisateur racine

(A) Affichage de maximum 240 boissons (10 groupes de max. 24 boissons)

(B) Navigation via groupes de boissons (flèche)

(C) Accès au menu Service

(D) Sélection par groupes de boissons

Étapes jusqu'à la distribution des boissons :

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

Les techniciens de service après-vente peuvent étendre ou réduire la configuration standard avec les fonctions supplémentaires suivantes :

- Économiseur d'écran *MARCHE*
- Bouton **Menu Service (C)** visible *MARCHE*
- Sélection de groupes **(D)** (maximum 10 groupes avec navigation horizontale **(B)** possible) *ARRÊT*
- Modification séquentielle de boisson *MARCHE*-fixé
- Demande **Placer la tasse/le gobelet** *MARCHE*
- Information **Afficher la progression** *MARCHE*-fixé
- Afficher l'information **Boisson prête** *MARCHE*

7.4.3 Mode personnel

L'interface utilisateur préconfigurée **Mode personnel** optimise la commande de la machine par des opérateurs avec connaissances de la machine. La sélection de boisson est effectuée uniquement par du personnel qualifié.

Le mode personnel est le mode de fonctionnement avec le plus grand ensemble de fonctions.

En mode personnel, une présélection des boissons (boissons doubles, café décaféiné, barista) est possible. L'écran **Sélectionner le groupe** n'est pas disponible.

Au lieu de ça, les groupes sont représentés en haut sur des cartes de registres. En outre, un menu vertical est disponible à gauche. Les techniciens de service après-vente peuvent nommer et attribuer à leur guise les groupes de boissons et cartes de registres.

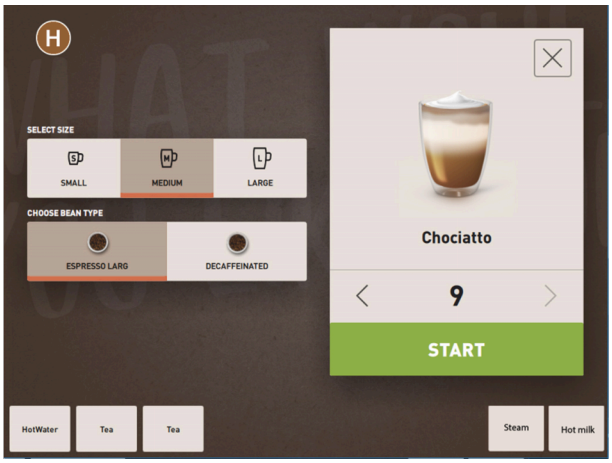
ill.: Cartes de registres en mode personnel

La modification des boissons est entièrement indiquée et exécutée sur l'écran **Distribuer des boissons**. Un démarrage auto peut être activé pour les boissons prédéfinies.

Structure des quantités pour groupes et boissons :

- 10 cartes de registres (groupes)
- 24 boissons par carte de registre (groupe)
- Maximum 240 boissons sont disponibles.

ill.: Interface utilisateur **Mode personnel** standard.



ill.: Sélection des options de boisson en mode personnel

Fonctions possibles en mode personnel :

(A) Affichage de maximum 24 boutons de boisson par groupe (10 groupes possibles)

(B) Fonction de balayage et de défilement horizontal (tactile)

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

(D) Accès au menu Service

(E) Présélection **Barista** (intensité du café) *ARRÊT*

(F) Maximum 3 boissons séparées en plus (à gauche)

(G) Maximum 2 boissons séparées en plus (à droite)

(H) Écran pour la sélection des options de boisson

Étapes jusqu'à la distribution des boissons :

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

Les techniciens de service après-vente peuvent étendre ou réduire la configuration standard avec les fonctions supplémentaires suivantes :

- Bouton **(C)** pour distribution des boissons doubles *MARCHE*
- Bouton **(C)** pour café décaféiné (DECAF) *ARRÊT*
- Bouton **(E)** pour intensité du café (Barista) *ARRÊT*
- Présélection de boisson possible (distribution multiple) *MARCHE*
- Affichage du nombre de boissons présélectionnées *ARRÊT*
- Bouton **Menu Service (D)** visible *MARCHE*
- Afficher l'information **Placer la tasse/le gobelet** *ARRÊT*
- Afficher l'information **Progression** *ARRÊT*
- Afficher l'information **Boisson prête** *ARRÊT*

7.4.4 Mode utilisateur racine

L'interface utilisateur préconfigurée **Mode utilisateur racine** soutient la commande de la machine par des utilisateurs avancés (zone de bureaux). Le technicien de service après-vente peut en outre procéder à des réglages individuels.

En mode utilisateur racine, une présélection des boissons (boissons doubles, café décaféiné, barista) n'est pas possible. Les cartes de registres en haut et le menu vertical à gauche ne sont pas disponibles.

Le mode utilisateur racine est le mode de fonctionnement avec l'ensemble de fonctions moyen. Des techniciens de service après-vente peuvent en outre procéder à des réglages individuels.

La modification des boissons est entièrement indiquée et exécutée sur l'écran **Distribuer des boissons**.

Les boissons disponibles sont représentées dans des groupes.

Condition :

En mode de fonctionnement, la fonction **Afficher la sélection de groupe** est activée.

La navigation de menu de la distribution des boissons s'effectue par étapes.

Structure des quantités pour groupes et boissons :

- 10 cartes de registres (groupes)
- 24 boissons par carte de registre (groupe)
- Maximum 240 boissons sont disponibles.

ill.: Interface utilisateur **Mode utilisateur racine**

ill.: Sélection des options de boisson en mode utilisateur racine

ill.: Groupes de boissons en mode invités et en mode utilisateur racine

Fonctions possibles en mode utilisateur racine :

(A) Affichage de maximum 240 boissons (10 groupes de max. 24 boissons)

(B) Navigation via groupes de boissons (flèche)

(C) Accès au menu Service

(D) Maximum 3 boissons séparées en plus (à gauche)

(E) Écran pour la sélection des options de boisson

(F) Sélection par groupes de boissons

Étapes jusqu'à la distribution des boissons :

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

Les techniciens de service après-vente peuvent étendre ou réduire la configuration standard avec les fonctions supplémentaires suivantes :

- Bouton **(E)** pour intensité du café (Barista) *ARRÊT*
- Économiseur d'écran *MARCHE*
- Bouton **Menu Service (C)** visible *MARCHE*
- Sélection de groupes **(F)** (maximum 10 groupes avec navigation horizontale **(B)** possible) *ARRÊT*
- Demande **Placer la tasse/le gobelet** *MARCHE*
- Afficher l'information **Boisson prête** *ARRÊT*

7.5 Distribution de boisson

Sélection de boissons restreinte

Les machines avec réservoir à eau potable externe sont limitées en termes de sélection de boissons. La distribution de boissons refroidies n'est pas possible avec un réservoir à eau potable externe.

Les boissons à base de poudre sont **toujours** distribuées chaudes avec un réservoir à eau potable externe, quelle que soit la température réglée.

Annulation de la sélection de boisson après inactivité

Une sélection de boisson peut être interrompue automatiquement après une inactivité de 5 à 40 s.

Dans ce cas, 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**.

7.5.1 Sélectionner la boisson

Naviguer vers la boisson

Condition : La machine est prête au fonctionnement.

ill.: Mode invités et mode utilisateur racine : Faire défiler jusqu'à la boisson

▶ Faites défiler les représentations de boisson à l'aide des boutons flèches **(1)**.

✓ Le bouton de boisson souhaité s'affiche.

ill.: Mode personnel : Sélection directe du groupe de boissons

▶ Ouvrez le groupe de boissons souhaité **(1)** directement via la carte de registre correspondante.
✓ Les boutons de boissons enregistrés s'affichent.

Mode personnel : Présélectionner les options de boisson

Condition : L'interface utilisateur est en **mode personnel**.

Présélection possible dans le menu :

- Double distribution de boisson
- Café décaféiné
- Intensité du café (Barista)

ill.: Présélection de boissons dans le menu à gauche

▶ Sélectionnez une option de boisson via une présélection dans le menu à gauche par ex. intensité du café.
✓ Toutes les boissons avec l'option correspondante sont affichées.

Mode personnel : Sélectionner un type de boisson

Condition : La carte de registre avec le groupe de boissons ou la présélection contiennent des boissons configurées.

ill.: Types de boisson

▶ Appuyez sur le bouton de boisson souhaité.
✓ Un écran s'ouvre pour d'autres options de boissons.

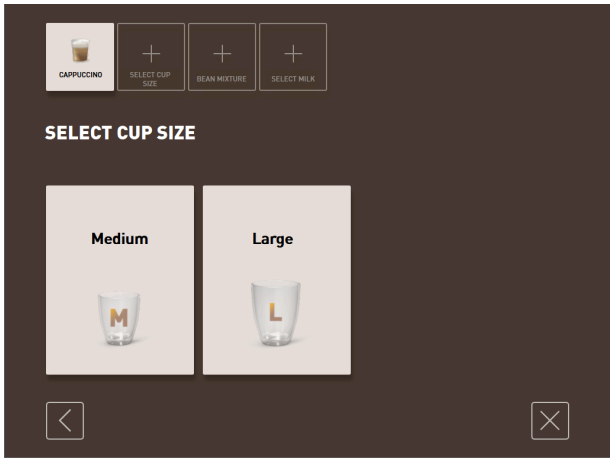
7.5.2 Modifier la boisson

Options de boissons possibles :

- Type de boisson (par ex. Café, Espresso, Cappuccino)
- Tailles de boisson (S, M, L)
- Type de café (2-3 moulins)
- Sorte de lait (Twin Milk)
- Chocolat (avec système poudre)
- Arôme (avec système de sirop Flavour Point)

Condition : La boisson sélectionnée est marquée comme modifiable avec le symbole du crayon .

La présélection des ingrédients et de la taille de boisson peut être réglée et activée par les techniciens de service après-vente dans la configuration de boisson.



ill.: Mode invités : Définir la modification séquentielle de boisson

1. Appuyez sur le bouton avec la modification souhaitée.
   ✓ La modification souhaitée s'affiche.
   ✓ D'autres modifications s'affichent pour sélection.
2. Sélectionnez les autres modifications.

Modification séquentielle de boisson

La **modification séquentielle de boisson** est active en mode invités et ne peut pas être désactivée.

La **modification séquentielle de boisson** demande une présélection d'options de boisson de manière séquentielle. Les possibilités de sélection sont proposées dans leur propre représentation.

Affichage de la progression de la modification séquentielle de boisson

Condition :

- La boisson est configurée pour la distribution avec différents ingrédients.
- Le type d'affichage **Progression de la sélection de boisson** est disponible en mode invités.

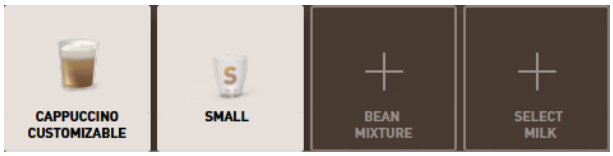
L'affichage de la progression informe sur les options de boissons déjà sélectionnées et à sélectionner.

Tous les ingrédients sélectionnés sont affichés par un symbole.

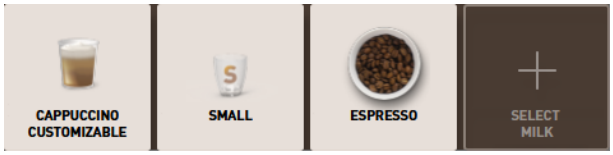
Toutes les étapes qui doivent encore être sélectionnées sont signalées par un champ d'affichage vide.

L'affichage **Progression de la sélection de boisson** ne peut pas être désactivé.

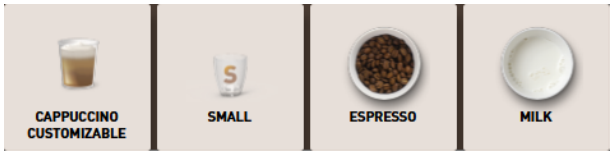
ill.: Sélection de la boisson



ill.: Sélection de la taille de boisson



ill.: Sélection du type de café



ill.: Sélection des ingrédients

Modification directe des boissons

La **modification directe de boisson** est active en mode personnel et en mode utilisateur racine et ne peut pas être désactivée.

Cette fonction permet la sélection des options de boisson directement dans la même représentation.

ill.: Mode personnel : Définir la modification directe de boisson

1. Appuyez sur le bouton avec la modification souhaitée **(1)**.
2. Si nécessaire, réglez la distribution multiple **(2)** (1 à 9 boissons).
   ✓ Les modifications sélectionnées sont actives.

ill.: Mode utilisateur racine : Définir la modification directe de boisson

▶ Appuyez sur le bouton avec la modification souhaitée **(1)**.
   ✓ Les modifications sélectionnées sont résumées en haut **(2)**.

7.5.3 Présélectionner une boisson double

En mode personnel, les boissons peuvent être distribuées en quantité double. Deux tasses peuvent ainsi être remplies en parallèle, la quantité correspondante par tasse étant distribuée une fois sur le côté gauche et une fois sur le côté droit de la sortie des boissons.

Condition :

- La fonction **touche double visible** est activée en mode de fonctionnement mode personnel.
- Les boissons avec une double distribution ont été configurées.

ill.: Présélection de boissons doubles

Pour activer une double distribution des boissons :

▶ Appuyez sur le bouton **Double distribution des boissons**.

✓ Toutes les boissons qui sont configurées pour une double distribution des boissons peuvent être sélectionnées dans l'interface utilisateur.

La possibilité de présélection pour boissons doubles peut être réglée par les techniciens de service après-vente dans la configuration de boisson.

7.5.4 Distribuer plusieurs fois les boissons présélectionnées

La fonction est disponible si le paramètre est activé dans le réglage **Configuration > Mode de fonctionnement > Activer la présélection via l'écran tactile**.

Distribution multiple (mode personnel)

Condition : La présélection est activée en mode de fonctionnement (maximum 1 à 9 boissons).

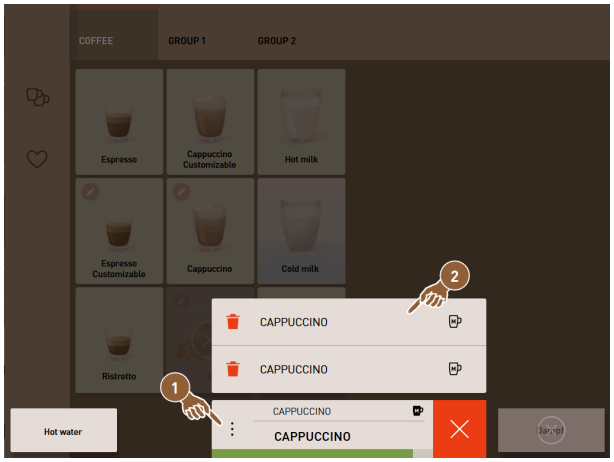
Une présélection de plusieurs boissons est disponible exclusivement en **mode personnel**.

ill.: Nombre de boissons

1. Sélectionnez une boisson.
2. Sélectionnez les ingrédients souhaités.
3. Réglez le nombre de boissons à l'aide des flèches **<** 1 – 9 **>**.

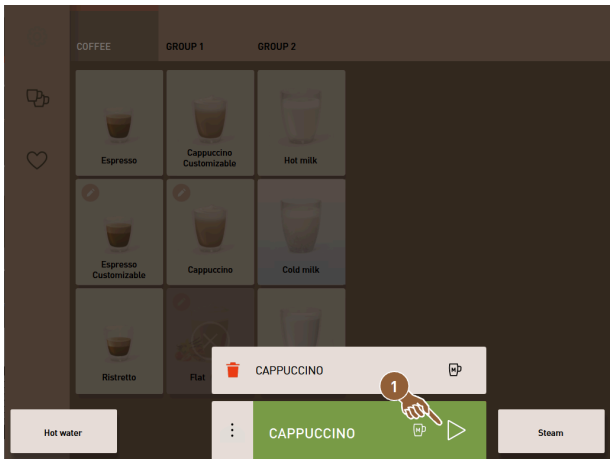
✓ La distribution des boissons est répétée au maximum neuf fois.

✓ La progression de toutes les distributions s'affiche.



ill.: Liste avec boissons présélectionnées

4. Appuyez sur le menu à trois points **(1)**.
   - ✓ Une liste avec les boissons présélectionnées **(2)** s'affiche.
   - ✓ Lorsque la distribution des boissons est terminée, ceci est signalé en vert.
5. Retirez la tasse ou le gobelet de la sortie des boissons.



ill.: Distribuer une autre boisson

6. Appuyez sur le bouton **Play (1)**.
   - ✓ La première distribution des boissons est confirmée.
   - ✓ La distribution de la prochaine boisson de la liste démarre.
7. Répétez l'étape 3 pour les autres boissons.

7.5.5 Présélectionner le café décaféiné

En mode personnel, le café décaféiné peut être directement présélectionné. Ainsi, seules les boissons pour lesquelles une variante avec café décaféiné est disponible sont affichées comme actives.

Condition :

- La fonction **Touche DECAF visible** est activée en mode de fonctionnement mode personnel.
- La machine est équipée de deux récipients à grains, dont l'un est rempli de grains sans caféine.
- En alternative, la machine est remplie de café moulu décaféiné par l'insertion manuelle.

ill.: Présélection de café décaféiné

Variante avec deuxième moulin

▶ Appuyez sur le bouton **Sans caféine**.
  ✓ Uniquement les boissons qui sont configurées avec des grains de café sans caféine peuvent être sélectionnées.

Variante avec café moulu et réceptacle d'insertion manuelle

▶ Appuyez sur le bouton **Sans caféine**.
  ✓ Uniquement les boissons qui sont configurées avec **DECAF** comme source peuvent être sélectionnées.
  ✓ Pendant la distribution, la demande de remplissage de café moulu décaféiné s'affiche.

Voir 7.6 "Utiliser l'insertion manuelle"

La présélection **Café décaféiné** peut être réglée par les techniciens de service après-vente dans la configuration de boisson.

7.5.6 Présélection Barista

En mode personnel, la fonction **Barista** permet d'influencer une fois l'intensité du café à distribuer.

Les trois réglages **doux**, **moyen** et **intense** sont disponibles.

Après la distribution des boissons, la zone tactile Barista revient sur le réglage standard **moyen**.

Condition :

- La fonction **Barista** est prête à être activée en mode personnel.
- La boisson a été configurée avec l'option **Barista**.

ill.: Présélection Barista

Pour modifier l'intensité de la boisson :

▶ Appuyez sur le bouton avec l'intensité de café souhaitée.
  ✓ Uniquement les boissons dont l'intensité est ajustable peuvent être sélectionnées.

La présélection **Barista** peut être activée par des techniciens de service après-vente dans le mode personnel.

7.5.7 Placer la tasse/le gobelet

Condition : La fonction **Placer la tasse** est activée en mode de fonctionnement.

Pendant une distribution des boissons, l'invitation à placer le gobelet ou la tasse apparaît alors sur l'écran.

ill.: L'animation **Placer la tasse/le gobelet** s'affiche sur l'écran.

1. Placez la tasse ou le gobelet sous la sortie des boissons.
2. En cas de sortie des boissons manuelle : Faites descendre la sortie des boissons jusqu'à la tasse ou au gobelet.

La demande **Placer tasse** peut être activée par les techniciens de service après-vente dans le mode de fonctionnement.

7.5.8 Payer la boisson

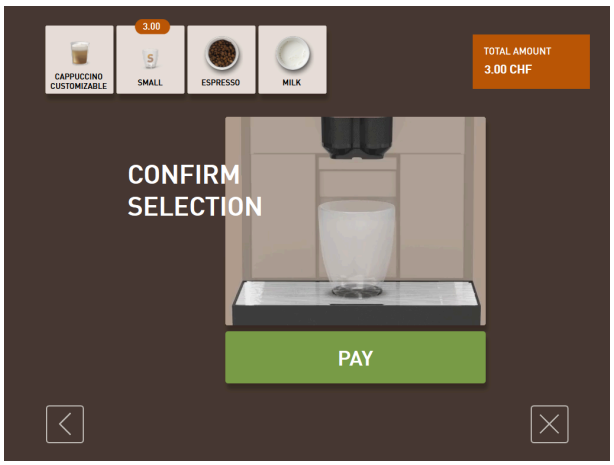
Condition : Un système de décompte est activé et la boisson contient un prix de boisson.

Lorsqu'un système de paiement est activé, la demande de paiement s'affiche alors.

Le bouton **PAYER** permet de confirmer les options de boisson sélectionnées. Ensuite, la procédure de paiement est démarrée.

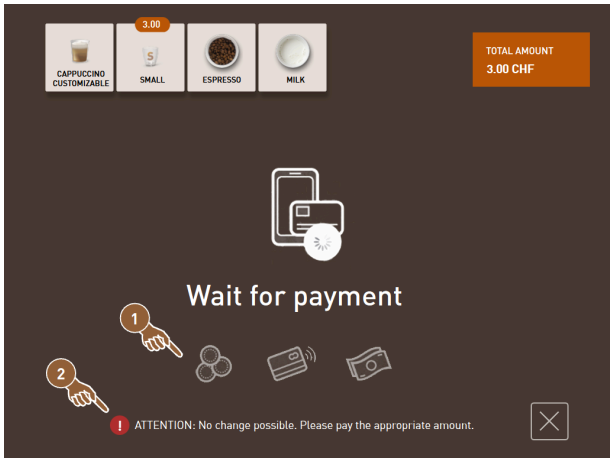
Une fois la procédure de paiement terminée, le bouton **PAYER** se transforme en bouton **DÉMARRAGE**.

Le bouton **DÉMARRAGE** permet de démarrer la distribution des boissons.



ill.: Bouton pour le paiement

1. Appuyez sur le bouton **Payer**.



ill.: Demande de paiement

✓ L'écran avec les méthodes de paiement proposées **(1)** s'affiche.

✓ Les systèmes d'échange de monnaie indiquent **(2)** s'il n'est plus possible de rendre la monnaie.

2. Sélectionnez un moyen de paiement disponible.
3. Confirmez la procédure de paiement et terminez la procédure de paiement.

✓ La distribution des boissons démarre.

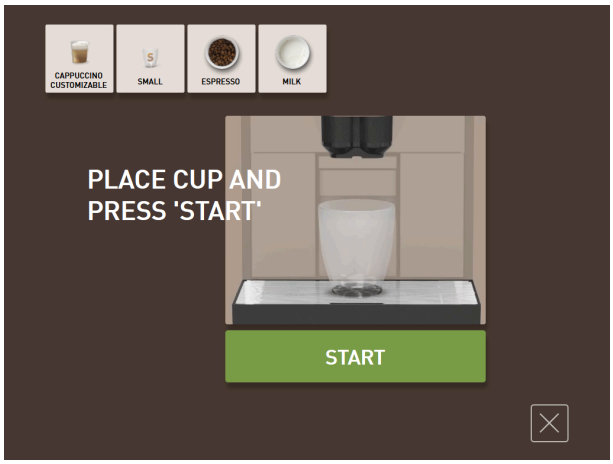
7.5.9 Distribuer des boissons

Variante : Distribution sans système de paiement

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

Le bouton **DÉMARRAGE** s'affiche une fois la présélection de boisson effectuée.

Le bouton **DÉMARRAGE** permet de confirmer les options de boisson sélectionnées et de démarrer la distribution des boissons.



ill.: Boisson prête à être distribuée

1. Appuyez sur le bouton **DÉMARRAGE**.

✓ La demande **Placer la tasse** s'affiche.

2. Appuyez à nouveau sur le bouton **DÉMARRAGE**.

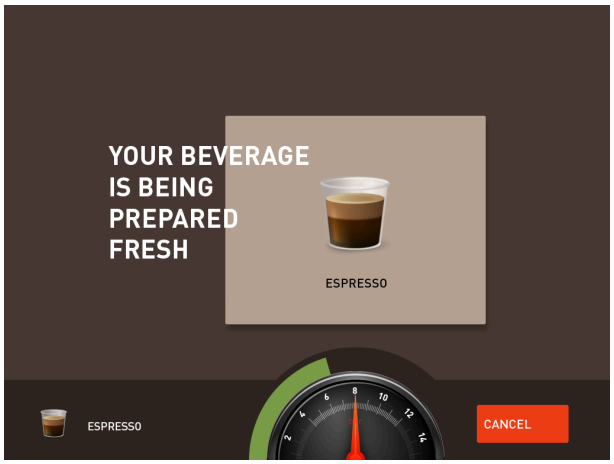
✓ La boisson est distribuée.

La demande **Placer tasse** peut être activée ou désactivée par les techniciens de service après-vente dans la configuration pour le mode de fonctionnement correspondant.

7.5.10 Affichage de la progression pour la distribution des boissons

Condition : La distribution des boissons a démarré.

Variante : Mode clients/mode utilisateur racine

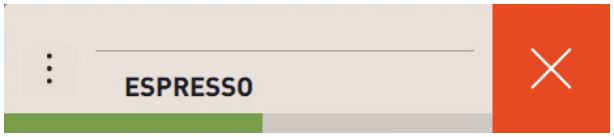


ill.: Progression (mode invités et mode utilisateur racine)

Mode invités et mode utilisateur racine : Afficher la progression

- La progression s'affiche sous forme de barre verte dans un demi-cercle. La barre verte dynamique forme un demi-cercle de gauche à droite autour du manomètre numérique.
- Le manomètre numérique indique la pression actuelle de l'eau pendant une infusion du café.
- L'affichage de la progression donne des informations sur le temps que va encore durer la distribution des boissons.
- L'affichage de la progression peut être activé en mode de fonctionnement.

Variante : Mode personnel



ill.: Progression (mode personnel)

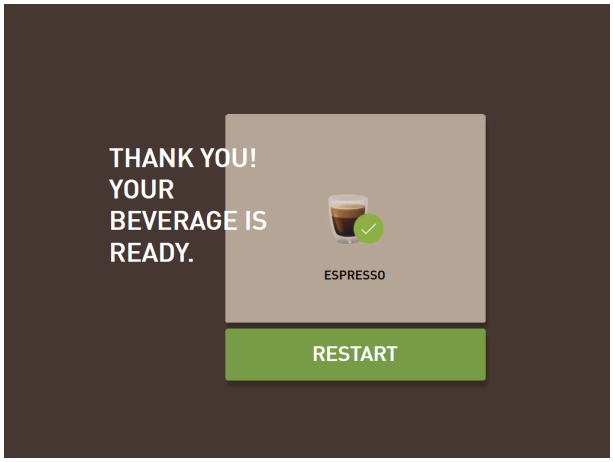
Mode personnel : Afficher la progression

- La progression s'affiche sous forme de barre verte.
- La barre verte dynamique se déplace horizontalement de gauche à droite.
- L'indicateur de progression avec une barre peut être activé en mode de fonctionnement.

7.5.11 Mise à disposition de la boisson

L'écran signale lorsque la distribution est terminée.

Condition : L'information apparaît lorsque le paramètre est activé dans le réglage **Configuration > Mode de fonctionnement**.



ill.: Représentation **Distribution des boissons terminée**

▶ Retirez la tasse ou le gobelet du bac collecteur.
✓ L'animation **Retirer la tasse/le gobelet** s'affiche sur l'écran.

7.5.12 Annuler la distribution des boissons

Annuler avant la distribution des boissons

ill.: Bouton **Annuler**

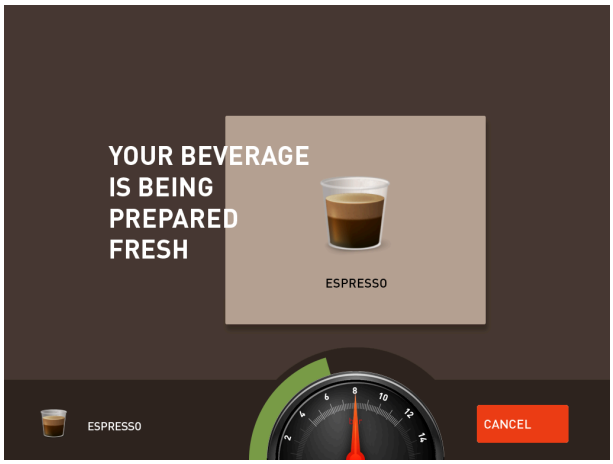
Le bouton annule la distribution des boissons à venir et permet de revenir à l'écran pour la sélection des boissons.

Le bouton s'affiche pendant la sélection des options de boisson. Ceci permet d'annuler la sélection actuelle et les options de boisson éventuellement présélectionnées avant la distribution des boissons.

Annuler pendant la distribution des boissons

Le bouton **ANNULER** s'affiche pendant la distribution des boissons.

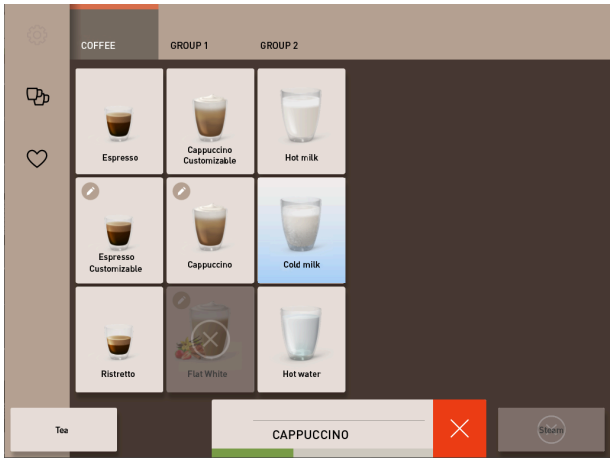
Le bouton **ANNULER** permet d'annuler la distribution des boissons. Les boissons présélectionnées sont ainsi également supprimées.



ill.: Mode invités et mode utilisateur racine : Annuler la distribution des boissons

Mode invités et mode utilisateur racine : Annuler la distribution des boissons

1. Appuyez sur le bouton **ANNULER**.
   ✓ La distribution de la boisson est interrompue.



ill.: Mode personnel : Annuler la distribution des boissons

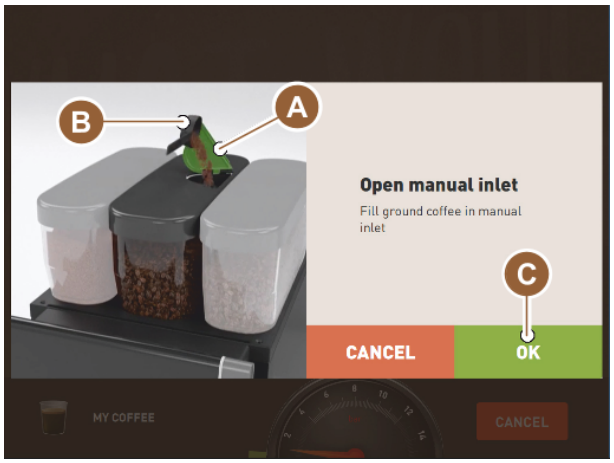
Mode personnel : Annuler la distribution des boissons

1. Appuyez sur le bouton **(X)**.
   ✓ La distribution de la boisson est interrompue.

7.6 Utiliser l'insertion manuelle

Le café moulu pour la préparation d'une boisson est disponible via l'insertion manuelle.

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



ill.: Demande remplir de café moulu

1. Sélectionnez un groupe de boissons avec les options de boisson de l'interface utilisateur.
2. Sélectionnez une boisson avec une option pour le café moulu, par ex. Decaf.
3. Sélectionnez si nécessaire les autres options de boisson, par ex. petit, moyen ou grand.
4. Démarrez la distribution.
   ✓ Une animation avec demande d'ajouter le café moulu s'affiche.

5. Ouvrez le couvercle **(A)** de l'insertion manuelle.
6. Ajoutez une portion de café moulu avec la mesurette fournie **(B)** dans l'ouverture de l'insertion manuelle.
7. Confirmez l'ajout en appuyant sur le bouton **OK (C)**.
   ✓ La distribution des boissons démarre.

7.7 Fonctions génériques de l'interface utilisateur

7.7.1 Navigation dans l'interface

Dans le **mode invités** ou le **mode utilisateur racine**, la navigation s'effectue en **balayant** vers la gauche ou la droite sur l'écran. En alternative, il est possible de faire **défiler** tous les groupes de boissons à l'aide des boutons flèches.

ill.: Navigation en mode invités à l'aide de boutons flèches

- Le bouton **flèche <** navigue vers la gauche vers le groupe de boissons précédent.
- Le bouton **flèche >** navigue vers la droite vers le groupe de boissons suivant.

Le nombre de points indique le nombre de groupes de boissons disponibles.

Dans le **mode personnel**, la navigation s'effectue en **balayant** les groupes de boissons en haut de l'écran.

ill.: Cartes de registres en mode personnel

- En cliquant sur une carte de registre, un groupe de boissons est directement sélectionné.
- En balayant vers la gauche ou la droite sur les cartes de registres, il est possible de naviguer vers le groupe de boissons précédent ou suivant.

Le nombre de cartes de registres (groupes de boissons) n'est pas visible entièrement.

ill.: Bouton **Retour**

ill.: Bouton **Suivant**

Le bouton ramène à l'écran précédent. Le bouton amène à l'écran suivant.

7.7.2 Représentation des boissons

Type de représentation

Le type de représentation pour les boissons dans l'interface utilisateur dépend du mode de fonctionnement.

Le client peut nommer et attribuer individuellement les boutons de boisson via des packs multimédias.

La représentation doit être configurée par des techniciens de service après-vente.

ill.: Types de représentation des boutons de boisson

Ⓐ par défaut (représentation avec verre) Ⓑ gobelet (représentation avec gobelet)

Chaque bouton de boisson peut être sauvegardé individuellement avec une boisson. Le bouton de boisson démarre la distribution des boissons correspondante ou la présélection d'autres ingrédients et options de boisson.

Taille de la représentation

La taille de représentation des boissons est définie dans la configuration **Carte de menu**.

ill.: Représentation de boisson petite et extra-grande

Tailles de représentation disponibles :

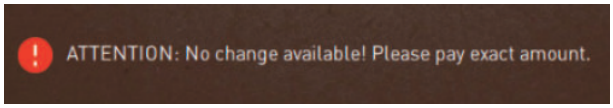
- petit
- moyen
- grand
- extra-grand
- dynamique

7.7.3 Message d'erreur ou demande d'action en attente

Les messages d'erreur apparaissent sur le bord supérieur ou inférieur de l'interface utilisateur. Lorsqu'un message d'erreur est actif, un utilisateur ou un technicien de service après-vente doit intervenir.

ill.: Bouton de service avec affichage d'erreur

1. Appuyez sur l'affichage du message d'erreur.



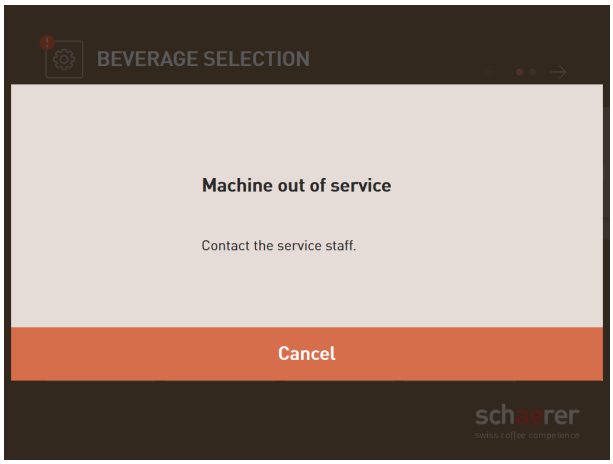
   ✓ Le menu Service s'affiche.
2. Sélectionnez le message d'erreur en attente avec le bouton **(>)** dans le menu Service.
   ✓ La fenêtre **Info Smart** s'affiche avec des informations supplémentaires.

7.7.4 Messages d'erreur (simples)

Les messages d'erreur ou demandes s'affichent différemment sur l'écran en fonction du mode de fonctionnement défini.

En mode invités, les messages d'erreur s'affichent par défaut avec le réglage **simple**.

Les techniciens de service après-vente peuvent changer le réglage sur **Message d'erreur spécifique**.



ill.: Message d'erreur simple

Les messages d'erreur simples affichent les informations suivantes :

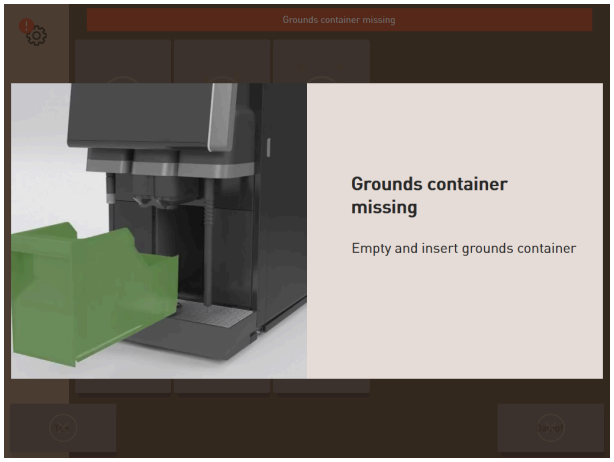
- La machine n'est plus prête au fonctionnement.
- La demande **Informer le personnel du service après-vente** s'affiche.

7.7.5 Messages d'erreur (spécifiques)

Les messages d'erreur ou demandes s'affichent différemment sur l'écran en fonction du mode de fonctionnement défini.

En mode personnel ou utilisateur racine, les messages d'erreur s'affichent par défaut avec le réglage **spécifique**.

Les techniciens de service après-vente peuvent changer le réglage sur **Message d'erreur simple**.



ill.: Message d'erreur spécifique

Les messages d'erreur spécifiques affichent les informations suivantes :

- Les demandes d'action ou erreurs s'affichent directement.
- La disponibilité opérationnelle de la machine peut éventuellement être rétablie de façon indépendante.

7.8 Menu service

7.8.1 Bouton Menu Service

Le bouton **Menu Service** peut être représenté différemment selon le mode de fonctionnement.

ill.: Bouton **Menu Service** en mode invités

ill.: Bouton **Menu Service** en mode personnel et en mode utilisateur racine

Le bouton **Menu Service** a deux fonctions.

- Fonction de commande : Le bouton **Menu Service** permet d'ouvrir le menu Service.
- Fonction de message : Information supplémentaire via repère coloré

Fonction de commande pour ouvrir le menu Service :

▶ Appuyez sur le bouton **Menu Service** .

✓ La fenêtre **Menu Service** s'ouvre.

Fonction de message : Information supplémentaire via repère coloré

Dans l'interface utilisateur, le bouton **Menu Service** indique les informations ou messages d'erreur en attente.

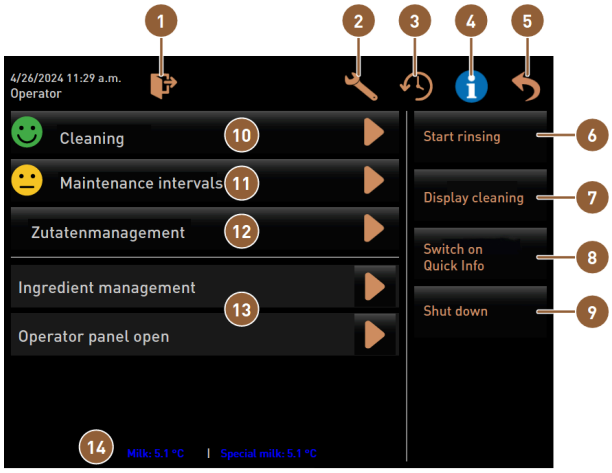
ill.: Bouton **Menu Service** avec messages

- **Sans code de couleur** : Aucun message n'est présent dans le menu Service.
- **Orange** : Des informations sont présentes dans le menu Service.
- **Rouge** : Des messages d'erreur ou des demandes d'action sont présent(e)s dans le menu Service.

7.8.2 Vue d'ensemble menu Service

En option, un technicien de service après-vente peut protéger l'accès au menu Service par un numéro d'identification personnelle (PIN) dans le profil **Responsable de la machine**.

Fonctions du menu Service



ill.: Fonctions du menu Service

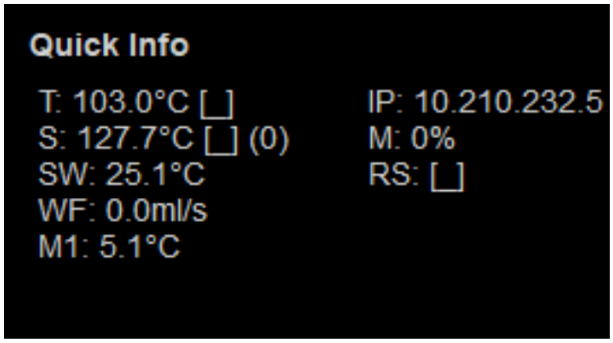
1. Déconnecte le profil actuellement connecté ou ouvre la boîte de dialogue de connexion pour la connexion avec différents profils.
2. Ouvre l'écran avec les réglages de la machine.
3. Affiche la boîte de dialogue avec le déroulement de la distribution des boissons et la liste des boissons distribuées.
4. Affiche la boîte de dialogue avec les informations système, code QR inclus.
5. Ferme l'écran avec le menu Service et ramène à l'interface utilisateur.
6. Sélection directe : démarre un rinçage.
7. Sélection directe : verrouille l'écran pendant 30 s pour un nettoyage d'écran.
8. Sélection directe : affiche une information rapide.
9. Sélection directe : éteint la machine.
10. Affiche l'état de nettoyage et ouvre l'écran pour l'exécution du nettoyage.
11. Affiche l'état de maintenance et ouvre l'écran pour l'exécution de la maintenance.
12. Ouvre l'écran pour la gestion des ingrédients.
13. Affiche les messages en attente et ouvre la boîte de dialogue avec la demande d'action correspondante et son acquittement.
14. En option : affiche la température du lait.

Boutons généraux dans le menu Service

- Le bouton **Confirmation** ✓ permet de démarrer des actions en attente ou de confirmer des demandes d'action affichées.
- Le bouton **Suivant** ▶ mène étape par étape les différentes manipulations assistées par écran liées au nettoyage, au détartrage ou à l'entretien des moulins.

Si une erreur est constatée lors du redémarrage, le menu Service s'affiche automatiquement sur l'écran.

7.8.3 Information rapide



ill.: Information rapide

L'**information rapide** s'affiche sur l'écran dans le menu Service et donne des informations sur les paramètres suivants :

- **T** affiche la température de la chaudière eau chaude en °C.
- **S** affiche la température de la chaudière vapeur en °C.
- **SW** affiche la température de la lance à vapeur en °C.
- **WF** affiche la quantité d'eau transportée en ml/s.
- **M1** affiche la température actuelle du lait.
- **IP** affiche l'adresse de l'adaptateur réseau.
- **M** affiche la capacité de stockage disponible en %.
- **RS** donne des informations sur la densité de distribution des boissons (Rush Hour Mode) :
  - Le Rush Hour Mode est actif si plus de 30 boissons sont distribuées par heure.
  - S'il est actif, le rinçage de la sortie des boissons est réprimé.
  - Le mode actif est indiqué par **RS[*]**.

7.8.4 Profils (Connexion/Déconnexion)

Les droits d'accès aux fonctions et paramètres dépendent de chaque profil.

Voir Voir 10 "Programmation" pour un aperçu détaillé et une description des profils.

7.8.4.1 Variante d'accès au menu Service sans saisie de PIN

ill.: Aucun profil n'est connecté.

▶ Appuyez sur le bouton **Menu Service** de l'interface utilisateur.

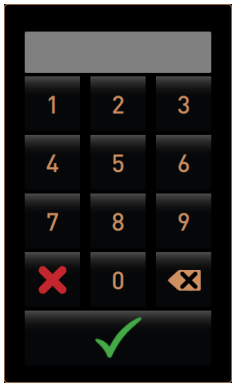
✓ Le menu Service s'ouvre avec le dernier profil utilisateur activé, ou sans profil actif (non connecté).

7.8.4.2 Variante : Accès au menu Service avec saisie de PIN

Chaque profil dispose de droits spécifiques. L'identification avec un profil peut être protégée par un code PIN.

Les techniciens de service après-vente peuvent activer, désactiver, définir un PIN et l'attribuer à un profil.

Condition : L'accès au menu Service est protégé par un PIN.



ill.: Pavé numérique de saisie du PIN

1. Appuyez sur le bouton **Menu Service** de l'interface utilisateur.
   ✓ Le pavé numérique de saisie du PIN s'affiche.

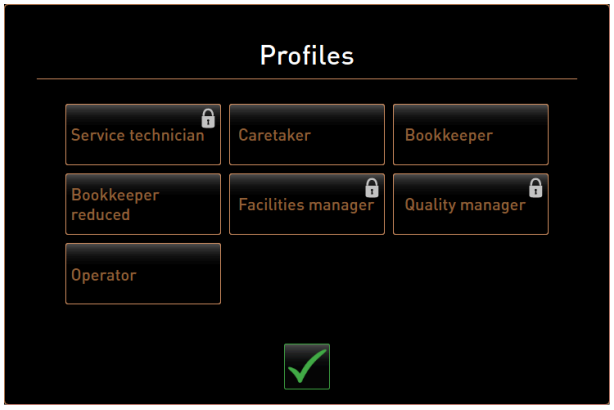
ill.: Aucun profil n'est connecté.

2. Saisissez le PIN configuré et confirmez-le.
   ✓ L'écran avec le menu Service s'ouvre sans profil utilisateur actif.
   ✓ Toutes les fonctions de sélection directe, à l'exception de la fonction **Vente libre**, peuvent être sélectionnées.
   ✓ **Info – Afficher les versions** est disponible dans les réglages.

7.8.4.3 Accès à la boîte de dialogue des profils

Lorsque le menu Service est fermé, le profil actuellement connecté est conservé.

Le profil actif est déconnecté lorsque le bouton de déconnexion est actionné, ou après un redémarrage.



ill.: Boîte de dialogue **Profils**

▶ Dans le menu Service, appuyez sur le bouton **Connexion** .
  ✓ La boîte de dialogue **Profils** avec les profils configurés par les techniciens de service après-vente s'ouvre.
  ✓ Les profils protégés par PIN sont marqués par un symbole en forme de cadenas.

Les profils suivants peuvent être configurés par les techniciens de service après-vente :

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

7.8.4.4 Variante : activer profil non protégé

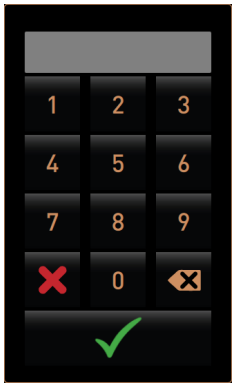
▶ Sélectionnez le profil non protégé souhaité, par ex. **Technicien**.
  ✓ Le menu Service s'affiche avec le profil actif **Technicien**.
  ✓ Les fonctions disponibles dans le menu Service correspondent au profil sélectionné.

Voir Voir 10.3 "Profils et autorisations" pour obtenir des informations détaillées sur les fonctions des différents profils.

7.8.4.5 Variante : activer profil protégé

Condition : Le profil est protégé par un PIN et est marqué d'un symbole en forme de cadenas.

1. Sélectionnez le profil protégé souhaité, par ex. **Technicien de service après-vente**.
  ✓ Le pavé numérique de saisie du PIN s'ouvre.



ill.: Pavé numérique de saisie du PIN

2. Saisissez le PIN configuré et confirmez en cliquant sur ✓.
   ✓ Le menu Service s'affiche avec le profil sélectionné.

Voir Voir 10.3 "Profils et autorisations" pour obtenir des informations détaillées sur les fonctions spécifiques.

7.8.4.6 Déconnexion d'un profil

1. Dans le menu Service, appuyez sur le bouton **Déconnexion**.
   ✓ Le profil actuellement actif est déconnecté.
   ✓ Les éventuels droits sont supprimés.

ill.: Aucun profil n'est connecté.

   ✓ Le menu Service affiche **Non connecté**.

7.8.5 Ensemble de fonctions

Nettoyage

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

▶ Appuyez sur le bouton **Nettoyage**.
   ✓ Le nettoyage guidé à l'écran démarre.
   ✓ Il est possible d'annuler avec le bouton ✗.
   ✓ Le dernier nettoyage effectué s'affiche.

Maintenance

De manière générale, un smiley vert informe d'un nettoyage ou d'une maintenance terminé(e). Un smiley rouge informe d'un nettoyage ou d'une maintenance en attente.

ill.: Maintenance en retard

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

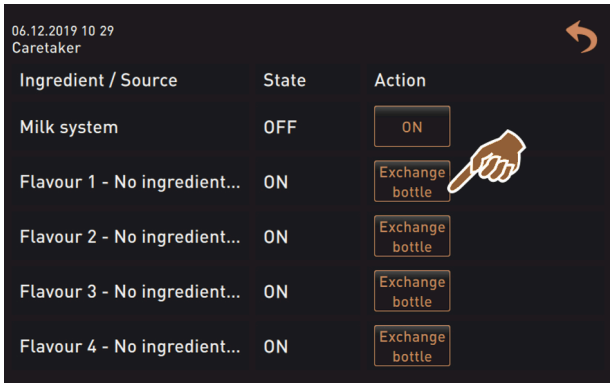
1. Effectuez la maintenance affichée.
2. Appuyez sur le bouton **Maintenance**.
   ✓ Il est possible d'annuler avec le bouton .
3. Validez la maintenance.
   ✓ La maintenance validée est affichée avec la date et une émoticône verte.

Gestion des ingrédients

ill.: Activer un ingrédient

Variante : Activer un ingrédient

1. Appuyez sur le bouton **Gestion des ingrédients**.
   ✓ L'écran avec les ingrédients actifs s'ouvre.
2. Dans la colonne **Action**, appuyez sur le bouton **MARCHE**.
   ✓ L'ingrédient est activé.
3. Appuyez sur afin de revenir au menu Service.

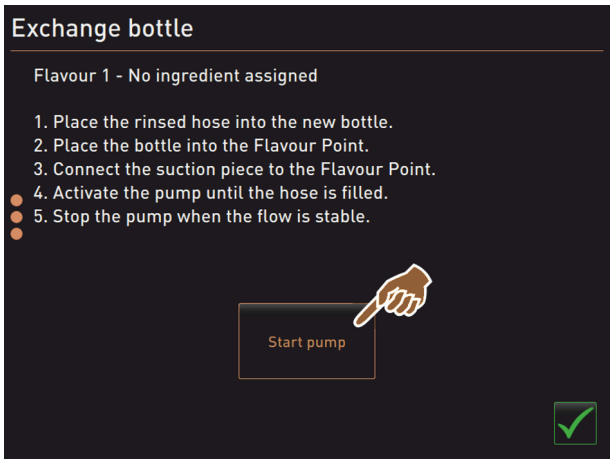


ill.: Changement de bouteille

Variante : Changement de bouteille de sirop

1. Appuyez sur le bouton **Gestion des ingrédients**.
   ✓ L'écran avec les ingrédients actifs s'ouvre.
2. Dans la colonne **Action**, appuyez sur le bouton **Changement de bouteille** pour le type de sirop 1 à 4.
   ✓ L'écran **Changement de bouteille** affiche les étapes guidées à l'écran.
   ✓ Le tuyau pour sirop sélectionné précédemment est vidé.
3. Retirez la fermeture à baïonnette de la bouteille vide sur Flavour Point et nettoyez minutieusement le tuyau avec l'adaptateur pour bouteille.
4. Confirmez le nettoyage effectué en cliquant sur .

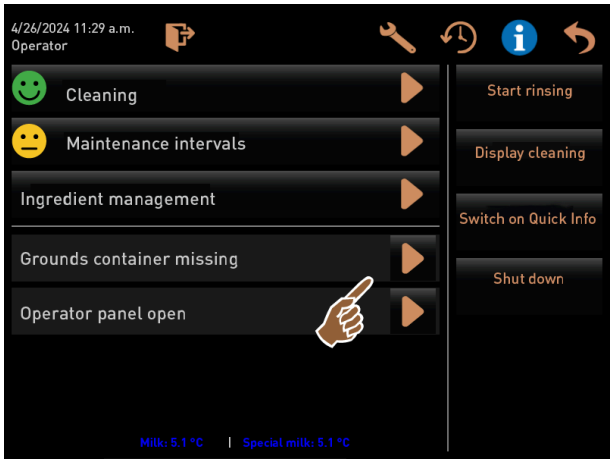
5. Insérez l'adaptateur de bouteille avec le tuyau propre dans la nouvelle bouteille de sirop.
6. Raccordez la fermeture à baïonnette au Flavour Point.



ill.: Démarrer la pompe

1. Appuyez sur le bouton **Démarrer la pompe** puis **Arrêter la pompe** afin de remplir à nouveau le tuyau.
2. Confirmez le remplissage de tuyau en cliquant sur ✓.
   ✓ L'écran **Changement de bouteille** se ferme, l'interface utilisateur est affichée.

Message d'erreur sans demande d'action

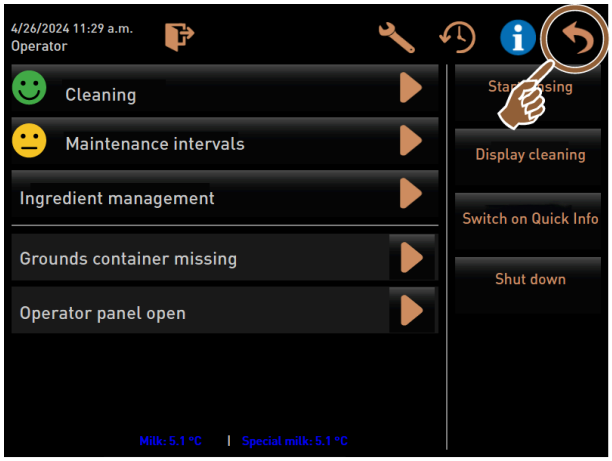


ill.: Ouvrir le message d'erreur

1. Ouvrez le message en attente en cliquant sur ▶.
   ✓ Le message en attente est affiché dans une fenêtre séparée.
2. Résolvez les erreurs en attente ou effectuez l'action demandée.
   ✓ Le message d'erreur ou la demande d'action sont automatiquement éliminés de la liste.
   ✓ Les techniciens de service après-vente peuvent obtenir un aperçu des évènements dans le menu principal **Informations > Statistique des erreurs**.

Retour à l'interface utilisateur

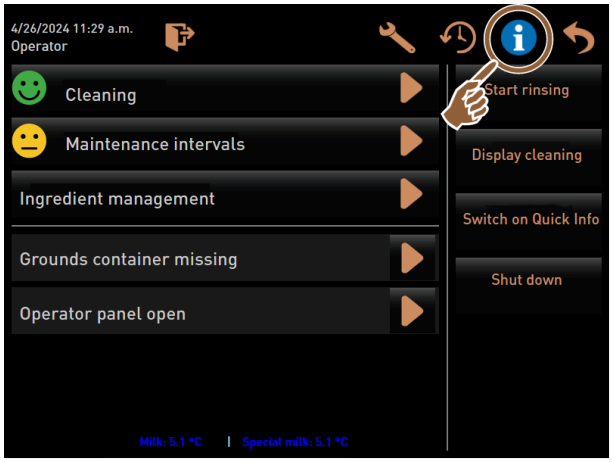
Le bouton ↩ permet de revenir à l'interface utilisateur.



ill.: Retour à l'interface utilisateur

▶ Appuyez sur .
  ✓ L'interface utilisateur est affichée.
  ✓ Le profil identifié est déconnecté.

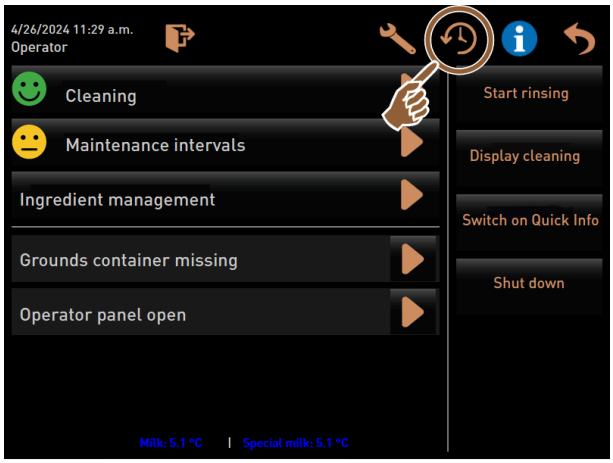
Information système



ill.: Consulter les informations système

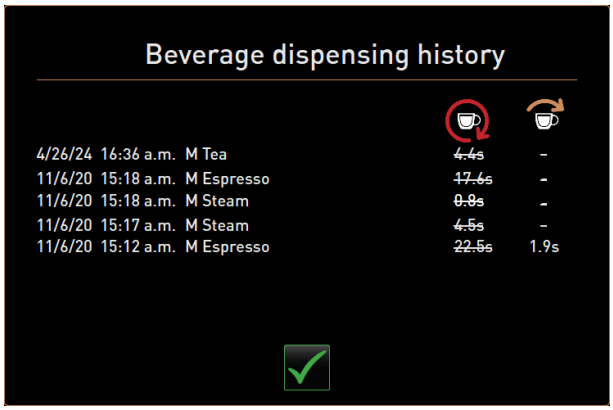
▶ Appuyez sur .
  ✓ Les informations système sont affichées dans une fenêtre séparée.
  ✓ De plus, un code QR est affiché avec les informations système.

Progression de la distribution des boissons



ill.: Consulter le déroulement de la distribution des boissons

▶ Appuyez sur .

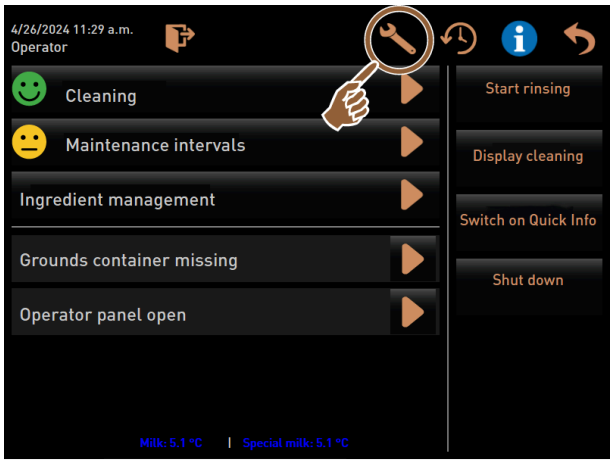


ill.: Boîte de dialogue **Déroulement de la distribution des boissons**

- ✓ La boîte de dialogue **Déroulement de la distribution des boissons** s'ouvre et une liste de toutes les boissons déjà distribuées s'ouvre.
- ✓ En outre, la durée de distribution de boisson correspondante est affichée pour chaque distribution.
- ✓ Le temps de distribution seul (café) est indiqué à droite dans la liste.

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

Réglages



ill.: Consulter les réglages

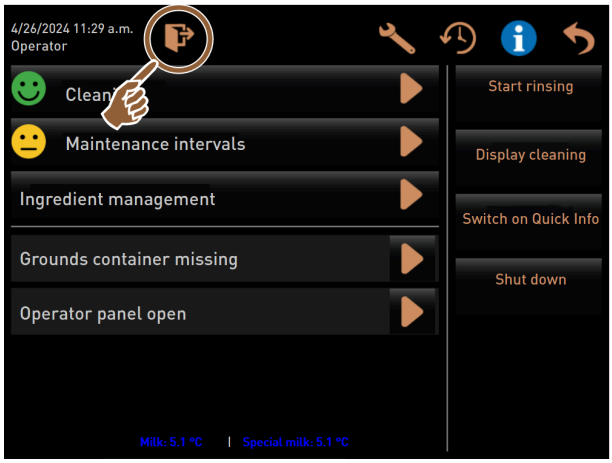
- ▶ Appuyez sur .
  - ✓ Les réglages s'affichent.
  - ✓ Les paramètres deviennent ainsi disponibles.

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

Voir Voir 10 "Programmation" pour une description détaillée.

Log-in/log-out

La fonction sert à connecter et sélectionner un profil.

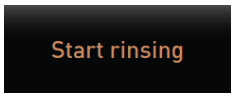


ill.: Log-in/log-out

- ▶ Appuyez sur .
  - ✓ La fenêtre de sélection d'un profil s'ouvre.

Voir Voir 7.8.4 "Profils (Connexion/Déconnexion)" pour une description détaillée.

Sélection directe « Démarrer rinçage »

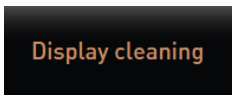


ill.: Bouton **Démarrer rinçage**

▶ Appuyez sur le bouton **Démarrer rinçage**.
- ✓ Un rinçage chaud de tous les systèmes (système de café, système de lait et système poudre) est effectué.
- ✓ Le rinçage ne peut pas être interrompu.

Voir 8 "Nettoyage"

Sélection directe « Nettoyage écran tactile »



ill.: Bouton **Nettoyage écran tactile**

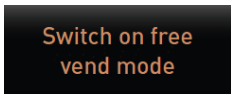
▶ Appuyez sur le bouton **Nettoyage écran tactile**.
- ✓ L'écran reste insensible pendant 30 s et peut être nettoyé.

Sélection directe « Activer Info rapide »

ill.: Bouton **Activer Info rapide**

▶ Appuyez sur le bouton **Activer Info rapide**.
- ✓ La fenêtre Info rapide concernant les états de fonctionnement est affichée à l'avant de manière flottante.

Sélection directe « Activer la vente libre » (avec système de paiement)



ill.: Activer la vente libre

▶ Appuyez sur le bouton **Activer la vente libre**.
- ✓ Les boissons payantes sont disponibles à la vente libre.
- ✓ Le bouton **Activer la vente libre** est accessible au profil technicien de service après-vente, tenue de compte et technicien.

Sélection directe « Mise à l'arrêt »

ill.: Mise à l'arrêt

▶ Appuyez sur le bouton **Mise à l'arrêt**.
- ✓ La machine est arrêtée.
- ✓ La machine est éteinte, mais pas hors tension.
- ✓ L'écran n'affiche rien et est inactif.

7.9 Vidage

7.9.1 Vider le bac à marc

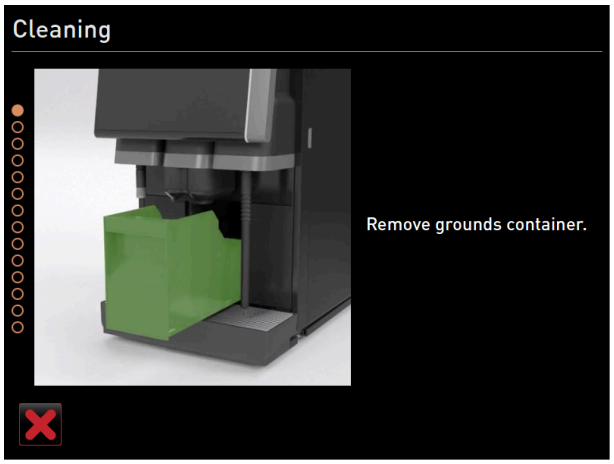
REMARQUE

Dommages matériels liés à un débordement possible du bac à marc sous comptoir!

Le bac à marc sous comptoir n'est pas surveillé. Il existe un risque de débordement. Pendant une vidange, il est possible de sélectionner une boisson même sans bac à marc sous comptoir.

- ▶ Contrôlez le bac à marc sous comptoir conformément à l'utilisation de la machine.
- ▶ Assurez-vous qu'il n'y a pas de boisson distribuée pendant la vidange du bac à marc sous comptoir.

Bac à marc standard : Le bac à marc standard contient env. 60 – 70 marcs de café. La demande de vider le bac à marc apparaît sur l'interface utilisateur lorsque la quantité a été atteinte.



ill.: Bac à marc standard

Bac à marc standard

1. Poussez la sortie manuelle des boissons vers le haut jusqu'à la butée.
2. Retirez le bac à marc de la machine par l'avant.
   ✓ Le message **Bac à marc retiré** s'affiche à l'écran.
3. Videz et nettoyez le bac à marc.
4. Séchez le bac à marc et poussez-le à nouveau jusqu'à la butée dans la machine.
   ✓ La machine est opérationnelle.

Bac à marc intégré

1. Poussez la sortie manuelle des boissons vers le haut jusqu'à la butée.
2. Retirez à moitié le bac à marc intégré.
   ✓ Toute distribution des boissons involontaire est ainsi évitée.
3. Videz et nettoyez le bac à marc sous comptoir.
4. Remettez le bac à marc sous comptoir en place sous le rejet du marc sous le comptoir de la machine.
5. Réinsérez le bac à marc intégré jusqu'à la butée.
   ✓ La machine est opérationnelle.

7.9.2 Vider le réservoir à eau usée externe

REMARQUE

surveillance de niveau

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

- ▶ À chaque vidange, contrôlez le fonctionnement mécanique du flotteur pour la surveillance de niveau.
- ▶ Assurez-vous qu'aucune distribution des boissons ne puisse avoir lieu avant que le réservoir à eau usée soit retiré.

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

Voir6.3.2"Raccorder à l'eau"

Condition : La machine est prête à distribuer des boissons.

ill.: Réservoir à eau usée externe

1. Poussez la sortie manuelle des boissons vers le haut jusqu'à la butée.
2. Retirez le bac à marc de la machine par l'avant.
   ✓ Le message **Bac à marc retiré** s'affiche à l'écran.
3. Retirez le couvercle et le tuyau des eaux usées du réservoir à eau usée externe.
4. Videz le réservoir à eau usée.
5. Nettoyez soigneusement le réservoir à eau usée avec un nettoyant ménager.
6. Contrôlez le bon fonctionnement du flotteur de la surveillance de niveau.
7. Remettez le couvercle et le tuyau des eaux usées dans le réservoir.
   ✓ La machine est prête à distribuer des boissons.
8. Replacez le bac à marc dans la machine.

7.10 Mise à l'arrêt

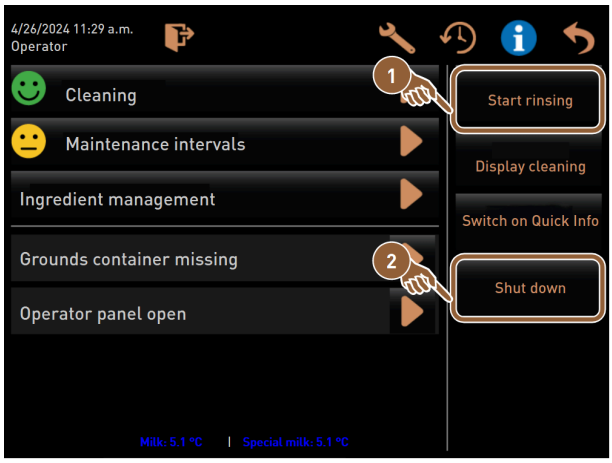
7.10.1 Mettre la machine en mode veille

DANGER

Danger de mort par électrocution !

En mode veille, la machine reste sous tension.

- ▶ N'enlevez aucune tôle de la machine.
- ▶ Débranchez toujours la machine avant d'effectuer des travaux de réparation.



ill.: Éteindre à l'aide de l'écran tactile

1 Démarrer rinçage

2 Mise à l'arrêt

1. Démarrez le nettoyage de la machine **(1)** dans le menu Service.
   - ✓ Un nettoyage de la machine est effectué.
2. Si nécessaire, effectuez un nettoyage quotidien et hebdomadaire.
3. Le cas échéant, videz et nettoyez le réservoir à eau potable externe.

Voir 8 "Nettoyage"

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

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

- ▶ Dans le menu Service, appuyez sur le bouton **Mise à l'arrêt (2)**.
  - ✓ La machine est arrêtée.
  - ✓ L'écran n'affiche rien.
  - ✓ La machine se trouve en mode de Veille.

Variante : Éteindre à l'aide de la touche

DANGER

Danger de mort par électrocution !

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

- ▶ N'enlevez aucune tôle de la machine.
- ▶ Débranchez toujours la machine avant d'effectuer des travaux de réparation.

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

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

Voir 7.2.2 "Mise en route de la machine"

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

REMARQUE

Dommages matériels en raison d'une eau gelée !

Les chaudières peuvent être détériorées par l'eau gelée.

- ▶ Si la machine est exposée à des températures au-dessous de zéro, videz les chaudières avant.
- ▶ Contactez le partenaire de service après-vente.

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

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

- ▶ Débranchez du réseau en retirant la fiche ou en désactivant un interrupteur principal de l'installation.
  - ✓ La machine est hors tension.

7.10.3 Éteindre les appareils complémentaires

ATTENTION

Problèmes de santé et dommages matériels liés à des saletés!

Des appareils complémentaires non nettoyés peuvent entraîner des problèmes de santé et des problèmes techniques lors de leur remise sous tension.

- ▶ Nettoyez la machine avant de pouvoir éteindre des appareils complémentaires alimentant en lait.
- ▶ Débranchez la machine du réseau si les appareils complémentaires doivent rester éteints pendant une période prolongée.
- ▶ Conservez les accessoires tels que le récipient à lait, le couvercle et l'adaptateur dans un endroit propre et sec.

1. Videz le récipient à lait dans les appareils complémentaires dans lesquels passe le lait.
2. Effectuez le nettoyage quotidien de la machine.

3. Nettoyez les accessoires tels que le récipient à lait, le couvercle et l'adaptateur au lave-vaisselle ou rincez-les soigneusement à la main à l'eau fraîche et claire.
4. Éteignez l'appareil complémentaire à l'aide de l'interrupteur principal.
5. Conservez les accessoires dans un endroit sec et propre.
6. Débranchez du secteur en débranchant la fiche secteur.
   ✓ L'appareil complémentaire est hors tension.
   ✓ L'appareil complémentaire peut être entreposé pendant une période prolongée.

8 Nettoyage

Le nettoyage constitue une condition préalable à un fonctionnement sûr et sans problème. Il revêt donc d'une extrême importance et doit être exécuté selon les consignes décrites.

8.1 Conditions et instructions de nettoyage

Concept de nettoyage HACCP : HACCP signifie **Hazard Analysis Critical Control Point**.

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

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

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

AVERTISSEMENT

Risque d'infection lié aux bactéries !

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

- Portez des gants de protection pendant le nettoyage.
- Lavez-vous les mains minutieusement avant et après le nettoyage.
- Nettoyez quotidiennement la machine.
- Nettoyez toujours le récipient à lait avant de le remplir et après en avoir fini avec la distribution.
- Ne versez jamais de produit de nettoyage dans les récipients à lait, utilisez toujours des récipients de nettoyage bleus.
- Ne versez jamais de produit de nettoyage dans le réservoir à eau potable (interne/externe).
- Ne mélangez jamais de produits de nettoyage.
- Conservez les produits de nettoyage à l'écart du café, du lait et de la poudre pour distributeur automatique.
- N'utilisez pas de produits abrasifs, de brosses ou d'instruments de nettoyage en métal.
- Après le nettoyage, ne touchez pas de pièces qui entrent en contact avec les boissons.
- Respectez les consignes de dosage et de sécurité sur le produit de nettoyage.

8.2 Produit de nettoyage

DANGER

Risque d'empoisonnement dû aux produits de nettoyage !

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

- Utilisez uniquement les produits de nettoyage recommandés par Schaerer.
- Conservez les produits de nettoyage hors de portée des enfants.
- Ne touchez pas les produits de nettoyage à main nue et ne les ingérez pas.
- Ne versez jamais de produit de nettoyage dans les récipients à lait, utilisez toujours des récipients de nettoyage bleus.
- Avant d'utiliser le produit de nettoyage, lisez attentivement les informations figurant sur l'emballage et la fiche technique de sécurité. S'il n'y a pas de fiche de sécurité, réclamez-en une auprès de l'entreprise de distribution.

REMARQUE

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

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

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

8.3 Niveaux de nettoyage

Les niveaux de nettoyage suivants sont possibles :

- Néant
- Demande
- Obligatoire
- Automatique (avec ProCare)

REMARQUE

Ajustement du niveau de nettoyage

Seuls les techniciens de service après-vente peuvent ajuster le niveau de nettoyage d'un nettoyage.

Variante : Néant

- Aucune information n'est fournie sur les nettoyages en attente.
- Le bouton **Menu Service** n'affiche aucun nettoyage en attente par un marquage couleur.
- Le bouton **Nettoyage** dans le menu Service n'affiche aucun nettoyage en attente par un smiley rouge.
- Les nettoyages doivent être démarrés manuellement dans le menu Service.

Variante : Demande

- Des informations sont fournies sur les nettoyages en attente.
- Un marquage coloré orange s'affiche sur le bouton **Menu Service** si un nettoyage est en attente.
- La durée jusqu'au prochain nettoyage en attente s'affiche en heures dans le menu Service.
- Le bouton **Nettoyage** dans le menu Service indique par un smiley rouge si un nettoyage est en attente.

Variante : Obligatoire

Lorsque le nettoyage obligatoire est activé, un nettoyage approchant ne peut être repoussé. Le nettoyage approchant ne permet aucune autre distribution de boissons.

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

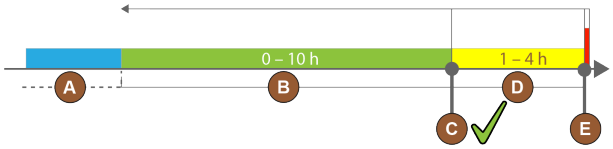
Le nettoyage obligatoire ainsi que le laps de temps jusqu'à son activation peuvent être définis par un technicien de service après-vente dans le plan de nettoyage.

- Des informations sont fournies sur les nettoyages en attente.
- Un marquage coloré rouge s'affiche sur le bouton **Menu Service** si un nettoyage est en attente.
- La durée jusqu'au prochain nettoyage en attente s'affiche en heures dans le menu Service.
- Le bouton **Nettoyage** dans le menu Service indique par un smiley rouge si un nettoyage est en attente.

Variante : Automatique (avec ProCare)

- L'écran avec la séquence de nettoyage s'ouvre automatiquement lors du temps de démarrage.
- Les nettoyages sont automatiquement effectués selon le plan sans intervention de l'opérateur.
- Le nettoyage de la pièce de raccordement pour le tuyau de lait (Plug & Clean) peut avoir lieu séparément.

Créneau horaire du nettoyage



ill.: Créneau horaire pour les nettoyages

Pos.	Créneau horaire	Explication
A	Les nettoyages effectués dans ce créneau horaire sont ignorés.	La demande de nettoyage reste inchangée après un nettoyage.
B	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 nettoyage. Le prochain nettoyage en attente dans le plan de nettoyage est affiché en **h** dans le menu Service.
C	Moment pour le démarrage optimal d'un nettoyage (selon le programme).	Le temps restant avant le moment optimal du démarrage dans le menu Service s'affiche.
D	Créneau horaire pour un nettoyage optimal dans le programme.	La demande de nettoyage est réinitialisée après le nettoyage.
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 n'est plus opérationnelle. Un nettoyage est impérativement nécessaire.

8.4 Intervalles de nettoyage

Les intervalles de nettoyage qui sont nécessaires pour une exploitation optimale et régulière sont décrits dans les paragraphes qui suivent. Si une salissure accrue est détectée lors des contrôles réguliers, il faut impérativement raccourcir les intervalles de nettoyage nécessaires en fonction des apparitions effectives de salissures.

REMARQUE

Nettoyage en cas de nombre de boissons élevé

Si le nombre de boissons quotidien dépasse la valeur indicative de 200-250 boissons, deux nettoyages journaliers sont recommandés.

Quotidien	Hebdomadaire	En cas de besoin	En option	
Nettoyage automatique				
x				Rinçage automatique (si programmé)

Quotidien	Hebdomadaire	En cas de besoin	En option	
x		x		Rinçage chaud
x		x		Rinçage du tuyau de lait
Programme de nettoyage				
x		x	O	Nettoyage du système de lait (sur demande)
x		x		Nettoyage du système de café (sur demande)
		x	O	Flavour Point (système de sirop)
x		x	O	Rincer la cup du mélangeur via le nettoyage manuel
x	x		O	Rinçage de la chaudière vapeur
Nettoyages manuels				
x				Vider et nettoyer le bac à marc
x				Chambre d'infusion
x				Nettoyer le bac collecteur et la grille de l'égouttoir
x			O	Rincer le récipient à lait
x			O	Unité frigorifique intérieure
x				Nettoyer l'écran tactile
x		x	O	Lance à vapeur
x			O	Rincer le réservoir à eau potable externe
x			O	Rincer le réservoir à eau usée externe
			O	Nettoyer les appareils complémentaires
	x	x		Nettoyer le récipient à grains
		x		Partie inférieure sortie des boissons
		x	O	Rincer le récipient à poudre
		x	O	Dégivrer l'unité frigorifique
		x		Nettoyer les surfaces extérieures
		x	O	Surfaces extérieures de l'unité frigorifique

Légende intervalles de nettoyage	
Quotidien	Au moins une fois par jour, plus souvent au besoin
Hebdomadaire	Au moins une fois par semaine, plus souvent au besoin
En cas de besoin	S'il y a des salissures

8.5 Rinçage de la machine

ATTENTION

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 placez pas vos mains sous la sortie des boissons pendant un rinçage de la machine.
- ▶ Orientez la lance à vapeur en option vers le bac collecteur.
- ▶ Les rinçages configurés sont démarrés automatiquement. Pour cette raison, assurez-vous que la sortie des boissons est toujours libre.

8.5.1 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 la mise en marche et avant l'arrêt (le cas échéant) :

- Système de café
- Système de lait
- Système poudre
- Système Hot & Cold (option)

8.5.2 Rinçages configurés

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

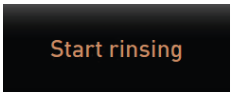
En plus du rinçage au démarrage/à l'arrêt, les techniciens de service après-vente peuvent régler les rinçages pour les systèmes suivants dans le menu Service :

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

8.5.3 Rinçages manuels (menu Service)

Des rinçages supplémentaires peuvent être déclenchés manuellement dans le menu Service à tout moment.

- ▶ Appuyez sur le bouton **Menu Service** .
  - ✓ Le menu Service s'ouvre.



ill.: Bouton **Démarrer rinçage**

▶ Appuyez sur le bouton **Démarrer rinçage**.
✓ Un rinçage du système se déroule dans le même ordre que pour le rinçage automatique au démarrage et à l'arrêt.

Voir 8.5.1 "Rinçages au démarrage et à l'arrêt automatiques"

8.6 Nettoyage assisté sur l'écran

Lors du nettoyage guidé à l'écran, toutes les activités en attente sont représentées sur l'écran par des animations et les demandes sont indiquées sous forme de texte.

Les étapes d'action effectuées doivent être confirmées sur l'écran pour accéder à l'étape suivante.

AVERTISSEMENT

Danger pour la santé en raison de salissures !

Salir des composants de machine déjà nettoyés avec du produit de nettoyage peut causer des problèmes de santé.
▶ Portez des gants de protection pendant le programme de nettoyage.

ATTENTION

Risque de brûlure par liquide brûlant !

Du liquide brûlant est distribué pendant le programme de nettoyage.
▶ Retirez la grille égouttoir avant de commencer un nettoyage.
▶ Pendant le nettoyage, ne mettez jamais les mains sous la sortie des boissons, la distribution de vapeur ou la distribution d'eau chaude externe.

REMARQUE

Dommages matériels liés à un bac collecteur qui déborde !

Un écoulement des eaux usées bouché entraîne un débordement du bac collecteur.
▶ Contrôlez l'écoulement des eaux usées dans le bac collecteur avant de commencer un programme de nettoyage.

Les programmes de nettoyage guidés à l'écran se divisent en **nettoyage planifié** et **nettoyage supplémentaire**.

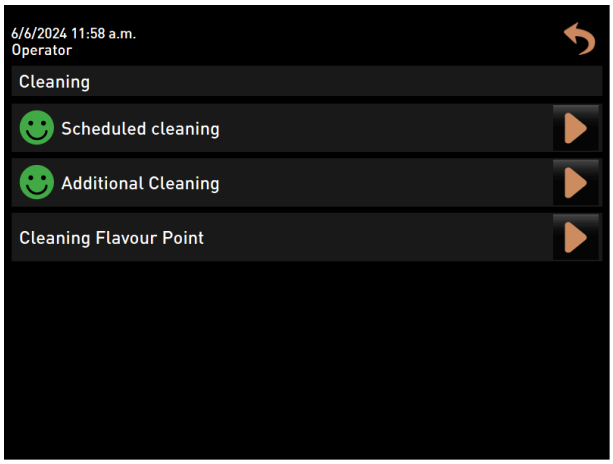
Nettoyage planifié	Nettoyage supplémentaire
• Les programmes sont sauvegardés dans la commande de la machine à café. • Le type et la fréquence des programmes de nettoyage à exécuter se règlent dans le menu Service, via un plan de nettoyage. • Les techniciens de service après-vente peuvent sélectionner et adapter le plan de nettoyage (par ex. modifier le niveau de nettoyage).	• Les nettoyages supplémentaires guidés à l'écran peuvent être démarrés à tout moment manuellement dans le menu Service. • Le type et l'étendue du nettoyage s'activent ou se désactivent individuellement. • Les déroulements pour le type de nettoyage activé ont lieu de la même manière que pour le nettoyage planifié.

Les nettoyages planifiés ainsi que les nettoyages supplémentaires ont lieu avec **ProCare**.

Si un module **Flavour Point** est installé, un programme de nettoyage spécifique est proposé pour cela sur l'écran **Nettoyages**.

▶ Appuyez sur le bouton **Menu Service** .
✓ Le menu Service s'ouvre.

1. Appuyez sur le bouton **Nettoyage**.
✓ L'écran **Nettoyage** s'ouvre.



ill.: Écran de sélection des types de nettoyage

Les types de nettoyage suivants sont possibles :

- Nettoyage planifié
- Nettoyage supplémentaire
- Nettoyage Flavour Point (option)

8.6.1 Démarrer le nettoyage planifié avec ProCare

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

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

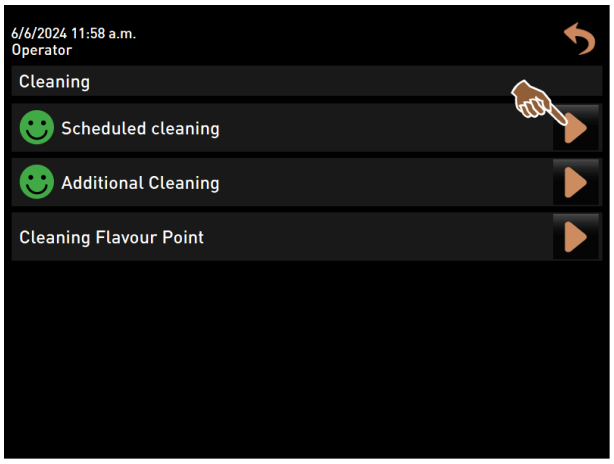
Condition : Un nettoyage en attente est affiché sur le bouton **menu Service**.

ill.: Bouton **menu Service** avec nettoyage en attente

1. Retirez la grille égouttoir pour un nettoyage séparé.
2. Appuyez sur le bouton **Menu Service** .
✓ Le menu Service s'ouvre.
3. Si le processus de nettoyage est protégé par un code PIN, saisissez le code PIN configuré à cette fin.
✓ L'autorisation est octroyée.
✓ Le bouton **Nettoyage** est désormais actif.

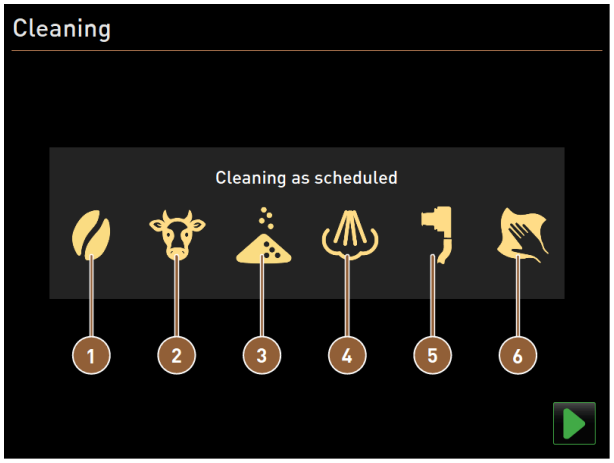
4. Appuyez sur le bouton **Nettoyage**.
✓ L'écran **Nettoyage** s'ouvre et affiche les options du menu relatives aux différents types de nettoyage.

5. Appuyez sur le bouton **Nettoyage planifié**.



ill.: Ouvrir Nettoyage planifié.

✓ La boîte de dialogue **Nettoyage selon le plan** s'ouvre.



ill.: Boîte de dialogue du nettoyage selon le plan

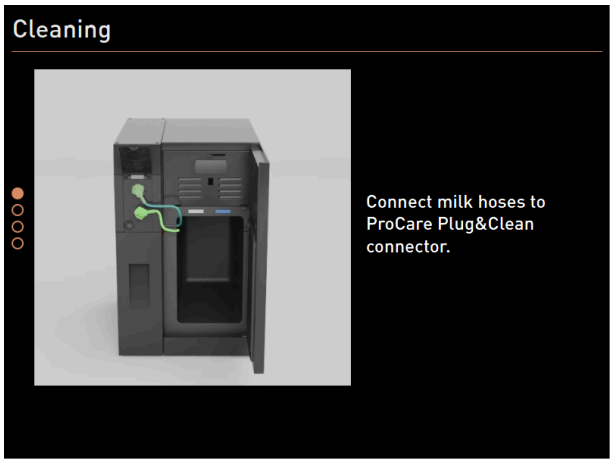
1. Nettoyage du système de café
2. Nettoyage du système de lait
3. Nettoyage du système poudre
4. Nettoyage du système de chaudière
5. Nettoyage Plug&Clean
6. Étapes de nettoyage manuel guidées à l'écran

6. Démarrez le nettoyage planifié avec .

✓ Le nettoyage est démarré selon le plan de nettoyage paramétré.

✓ Les systèmes à nettoyer sont mis en évidence par leur symbole dans la boîte de dialogue.

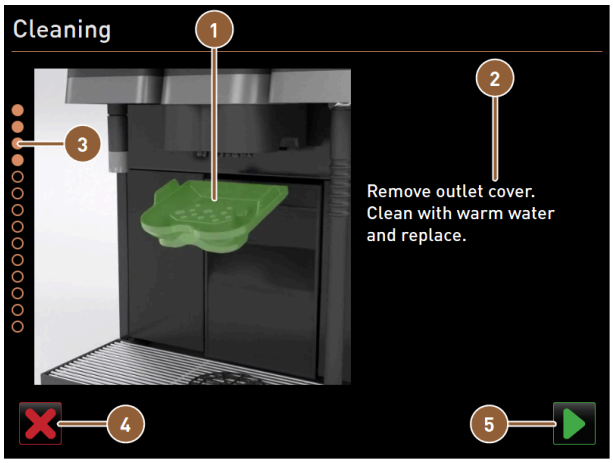
1 Connecter le raccord Plug&Clean



ill.: Connecter les tuyaux de lait aux raccords **Plug&Clean**.

1. Ouvrez la porte de l'unité frigorifique.
2. Retirez le ou les tuyaux de lait du récipient à lait.
3. Raccorder le ou les tuyaux de lait aux raccords **Plug&Clean**respectifs de l'unité **ProCare**.

Étapes de nettoyage manuel guidées à l'écran

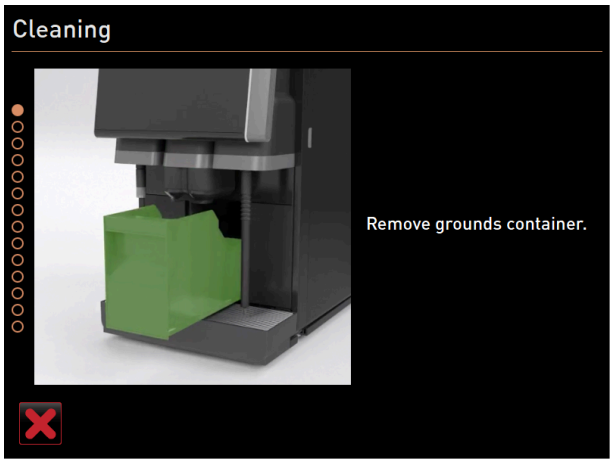


ill.: Boîte de dialogue de démarrage du programme de nettoyage

1. Image ou animation sur l'action actuelle
2. Demande d'action ou texte d'information
3. Affichage de la progression
4. Bouton d'annulation du nettoyage
5. Bouton **Suivant** permettant de passer à la prochaine étape

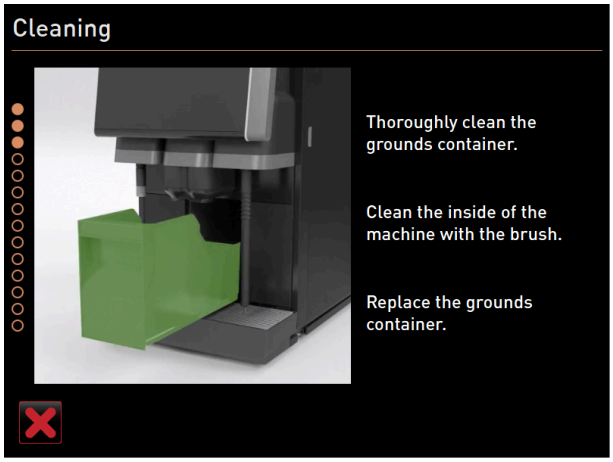
1. Suivez les instructions à l'écran.
2. Après avoir effectué les opérations affichées à l'écran, appuyez sur pour passer à l'étape de nettoyage suivante.

Nettoyage manuel : Bac à marc



ill.: Retirer le bac à marc

1. Poussez la sortie des boissons vers le haut.
2. Retirez le bac à marc de la machine.



ill.: Remettre le bac à marc en place

✓ La demande de nettoyage minutieux du bac à marc et de l'intérieur de la machine au pinceau, mais aussi de remise en place du bac à marc, est affichée.

3. Enlevez les restes de café moulu de la chambre d'infusion avec le pinceau.
4. Videz le bac à marc et rincez-le avec de l'eau fraîche et un produit de rinçage, nettoyez-le et séchez-le.
5. Séchez le bac à marc et réintroduisez-le dans la machine jusqu'à la butée.

✓ L'invitation à **retirer le cache de la sortie des boissons** s'affiche.

Nettoyage manuel : Cache de la sortie des boissons

ill.: Retirer le cache de la sortie des boissons

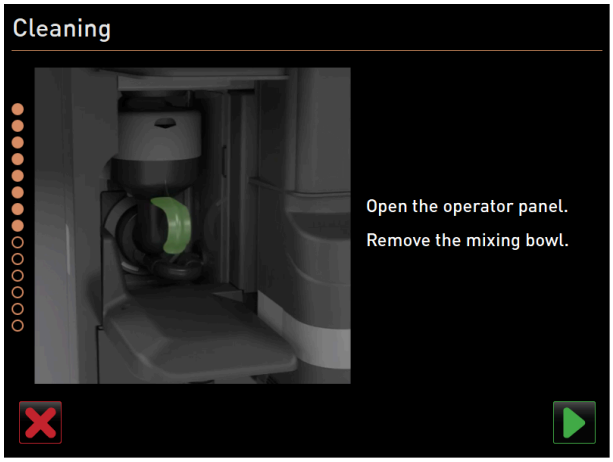
1. Désengagez le cache de la sortie des boissons en appuyant au milieu et en le tirant simultanément vers le bas.
2. Nettoyez le cache de la sortie des boissons sous l'eau chaude courante avec une brosse.
3. Remettez le cache nettoyé en place en l'engageant à l'arrière et en le bloquant à l'avant.

   Attention Un cache non correctement mis en place peut provoquer des éclaboussures pendant la distribution des boissons.
4. Vérifiez si le cache de la sortie des boissons est correctement mis en place.
5. Confirmez avec le bouton pour passer à l'étape suivante.

Nettoyage manuel : Cup du mélangeur

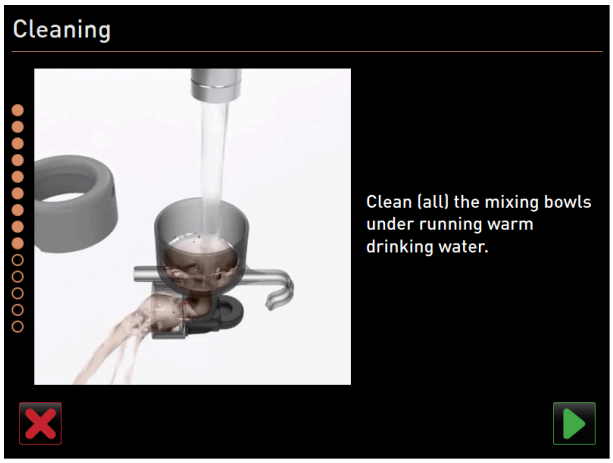
ill.: Soulever le panneau de sélection.

1. Déverrouillez le panneau de sélection en haut en le tirant fortement vers vous.
   ✓ Le panneau de sélection est déverrouillé.
2. Déplacez le panneau de sélection du bas vers le haut jusqu'à la butée avec les deux mains.
   ✓ Le panneau de sélection est automatiquement maintenu dans la position supérieure.
   ✓ La cup du mélangeur est accessible.



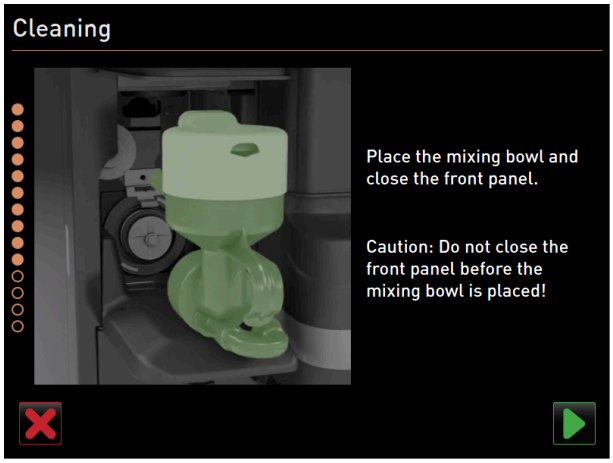
ill.: Retirer la cup du mélangeur.

3. Retirez la cup du mélangeur de la machine à l'aide de la poignée encastrée.
4. Confirmez le retrait de la cup du mélangeur avec ▶.



ill.: Nettoyer la cup du mélangeur

5. Nettoyez et rincez les différentes pièces de la cup du mélangeur sous de l'eau chaude propre.
6. Essuyez et séchez la cup du mélangeur avec un chiffon propre.
7. Confirmez le nettoyage de la cup du mélangeur avec ▶.



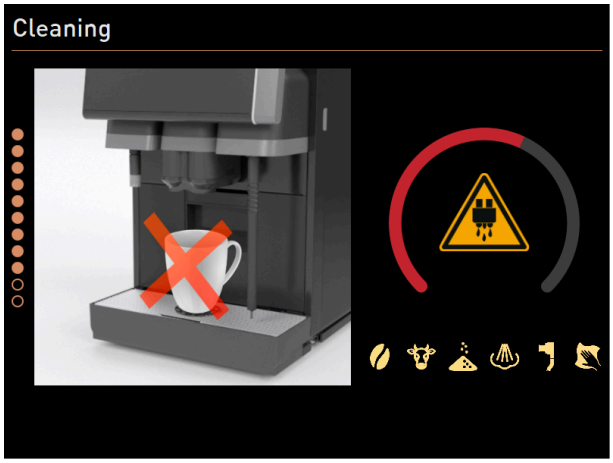
ill.: Mettre la cup du mélangeur en place

8. Remettez la cup du mélangeur en place.
9. Vérifiez si la cup du mélangeur est correctement mise en place.

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

10. Refermez le panneau de sélection.
11. Confirmez le nettoyage et l'insertion de la cup du mélangeur avec .
    ✓ Le système démarre le programme de nettoyage.

Affichage de la progression du nettoyage automatique



ill.: Affichage de la progression du nettoyage

En cours de nettoyage, l'écran affiche les informations suivantes :

- La tasse barrée d'une croix symbolise la non-disponibilité des boissons à ce moment-là.
- L'arc de cercle de progression symbolise le processus de nettoyage écoulé et restant.
- Un symbole d'avertissement met en garde contre la fuite de liquide chaud.
- Les systèmes à nettoyer sont affichés en clair avec leur symbole.

Retirer le raccordement Plug&Clean

ill.: Retirer les tuyaux de lait des raccords **Plug&Clean**.

1. Retirez le ou les adaptateurs du tuyau de lait du raccord **Plug&Clean**correspondant de l'unité **ProCare** et essuyez le ou les adaptateurs avec un chiffon humide.

Remettre le récipient à lait en place

ill.: Mettre le récipient à lait en place

1. Remettez le ou les récipients à lait nettoyés dans l'unité frigorifique.
2. Remettez l'adaptateur du tuyau de lait dans le couvercle du récipient à lait correspondant.
3. Si nécessaire, ajoutez du lait frais et pré-réfrigéré (3 °C - 5 °C ou 37,4 °F - 41 °F).
   REMARQUE Les équipements de machine avec **Twin Milk** contiennent 2 récipients à lait.
4. Confirmez le raccordement du ou des récipients à lait avec .

Fin du nettoyage programmé

ill.: Le système de lait est activé.

- ✓ Le système de lait est activé.
- ✓ Un rinçage des systèmes est effectué.
- ✓ L'ordinateur redémarre.
- ✓ Le prochain nettoyage planifié s'affiche en heures [**h**] dans le menu Service.

1. Nettoyez la grille égouttoir sous le robinet avec une brosse.
2. Remettez la grille égouttoir nettoyée en place.
   - ✓ La machine est nettoyée et opérationnelle.

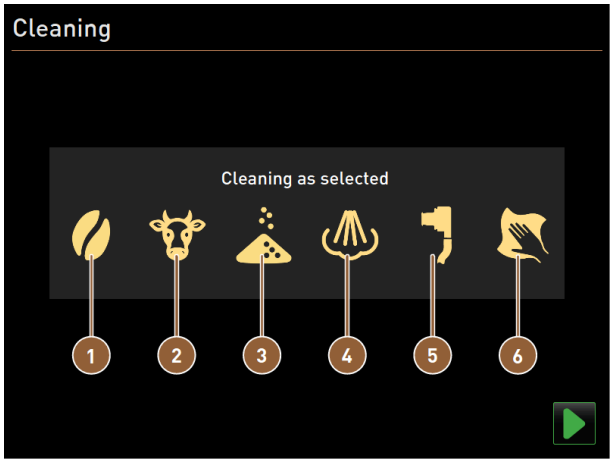
8.6.2 Nettoyage supplémentaire

Un nettoyage supplémentaire peut être effectué à tout moment.

- Système de café
- Système de lait
- Système poudre
- Système de bouilloire
- Tuyau de raccordement au lait (Plug&Clean, si nettoyage avec ProCare)
- Nettoyage manuel (si nettoyage avec ProCare)

Démarrer le nettoyage supplémentaire

1. Appuyez sur le bouton **Nettoyage supplémentaire**.
   ✓ L'écran des systèmes disponibles au nettoyage s'ouvre.



ill.: Fenêtre de nettoyage supplémentaire sans ProCare

1. Nettoyage du système de café
2. Nettoyage du système de lait
3. Nettoyage du système poudre
4. Nettoyage du système de chaudière
5. Nettoyage Plug&Clean
6. Étapes de nettoyage manuel guidées à l'écran

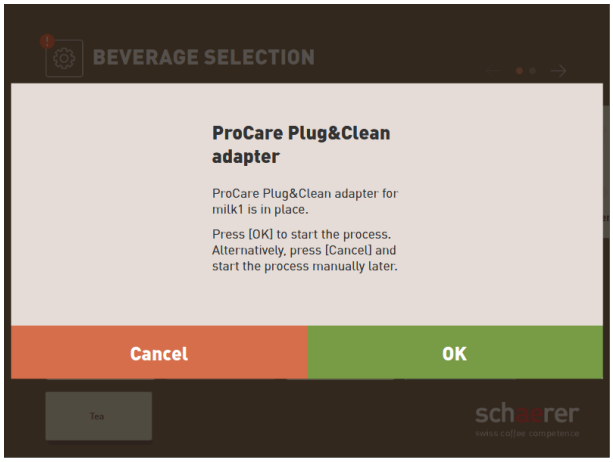
2. Sélectionnez les systèmes que vous souhaitez nettoyer.
3. Confirmez la sélection avec .
4. Suivez les instructions indiquées à l'écran de la machine.
   ✓ Les systèmes sélectionnés sont nettoyés.

8.6.3 ProCare : Nettoyer le tuyau de lait (Plug&Clean)

Le tuyau de lait (**Plug&Clean**) est nettoyé à la fin du processus de nettoyage.

Vous pouvez déclencher manuellement l'étape de nettoyage **Plug&Clean** à tout moment.

1. Pour ce faire, branchez les tuyaux de lait au raccord à lait ProCare (**Plug&Clean**).
   ✓ La boîte de dialogue suivante s'ouvre :



ill.: Boîte de dialogue **Plug&Clean**

2. Confirmez le nettoyage à l'écran avec **OK**.

ill.: Retirer les tuyaux de lait des raccords **Plug&Clean**.

3. Une fois le nettoyage terminé, retirez le ou les adaptateurs du tuyau de lait du raccord **Plug&Clean**correspondant de l'unité **ProCare** et essuyez le ou les adaptateurs avec un chiffon humide.

ill.: Mettre le récipient à lait en place

4. La boîte de dialogue invitant à insérer le ou les récipients à lait s'affiche.
5. Remettez le ou les récipients à lait nettoyés dans l'unité frigorifique.
6. Remettez l'adaptateur du tuyau de lait dans le couvercle du récipient à lait correspondant.
7. Si nécessaire, ajoutez du lait frais et pré-réfrigéré (3 °C - 5 °C ou 37,4 °F - 41 °F).
8. Confirmez le raccordement du ou des récipients à lait avec .

ill.: Le système de lait est activé.

✓ L'écran d'état **Activer le système de lait** s'affiche.
✓ L'ordinateur redémarre.
✓ La machine est nettoyée et opérationnelle.

8.6.4 Nettoyage guidé à l'écran : Flavour Point (option)

ATTENTION

Risque de brûlure !

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

▶ N'intervenez pas sous les sorties pendant la distribution d'eau chaude.
▶ Positionnez le récipient de nettoyage pour le nettoyage en veillant à ce qu'il ne puisse pas se renverser.

Tenez les ustensiles suivants nécessaires à disposition avant le programme de nettoyage :

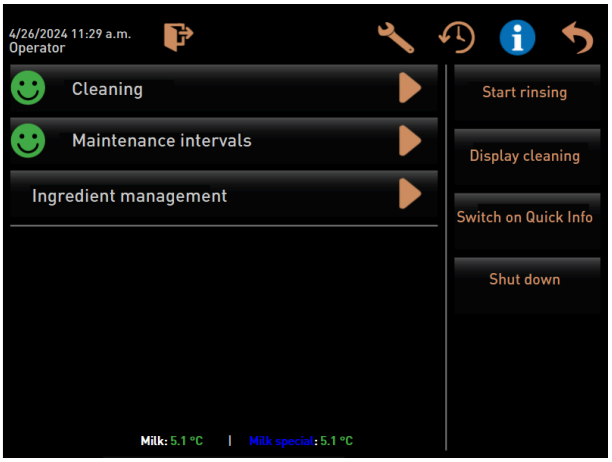
- Récipient de nettoyage avec quatre adaptateurs de tuyau
- Chiffon propre et humide

Avant le nettoyage, le récipient de nettoyage est rempli d'eau chaude via la sortie des boissons ou en option via la distribution d'eau chaude séparée.

Démarrer la séquence de nettoyage

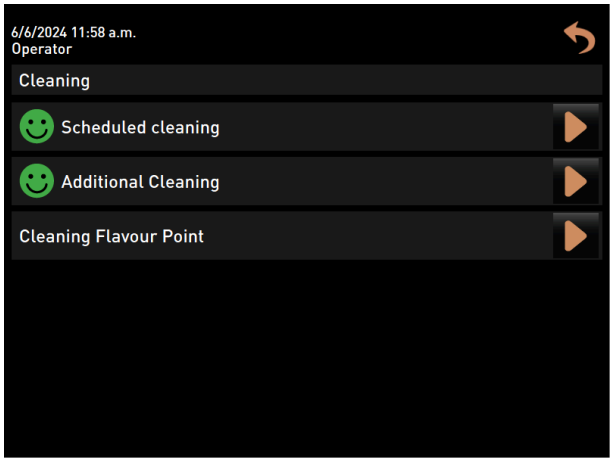
Un nettoyage peut être démarré avec le profil **Technicien**, **Responsable de la machine** ou par un technicien de service après-vente.

▶ Appuyez sur le bouton **Menu Service** .
✓ Le menu Service s'ouvre.



ill.: Écran **Menu Service**

1. Appuyez sur le bouton **Nettoyage**.
   ✓ La fenêtre de sélection d'un nettoyage s'ouvre.



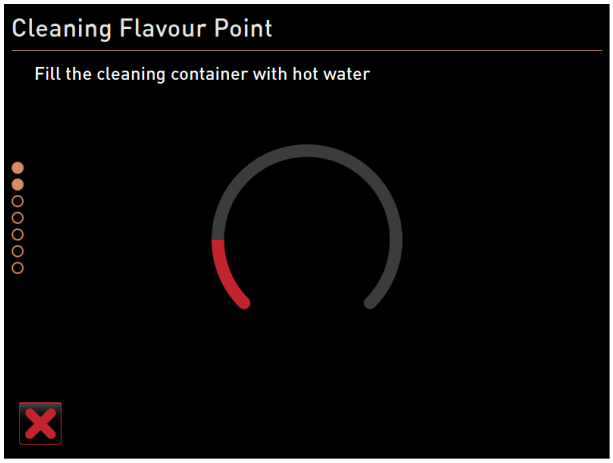
ill.: Écran de sélection des types de nettoyage

2. Appuyez sur le bouton **Nettoyage Flavour Point**.
   ✓ La boîte de dialogue **Nettoyage Flavour Point** s'ouvre.

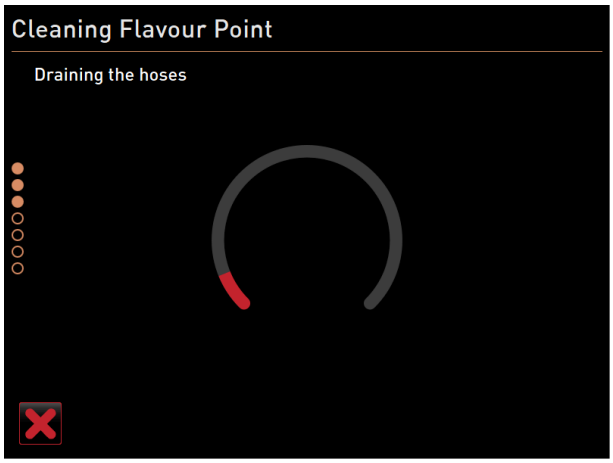
ill.: Boîte de dialogue **Placer le récipient de nettoyage sous la sortie d'eau chaude**

✓ La demande **Placer le récipient de nettoyage sous la sortie des boissons** s'affiche.

3. Placez le récipient de nettoyage sous la sortie de l'eau chaude ou la sortie des boissons (en cas de machines sans sortie de l'eau chaude séparée).
4. Confirmez avec le bouton pour passer à l'étape suivante.



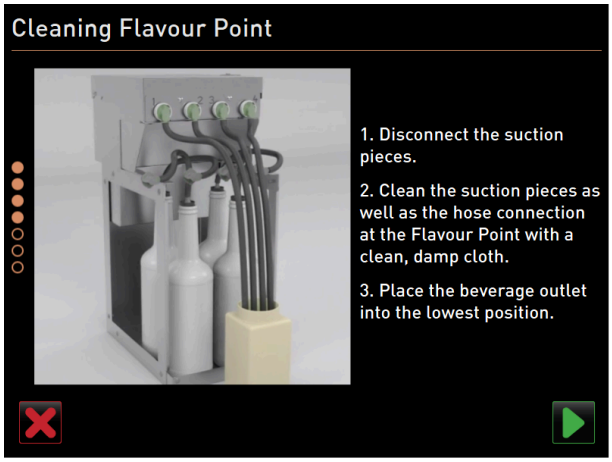
ill.: Boîte de dialogue **Remplir le récipient de nettoyage d'eau chaude**



ill.: Boîte de dialogue **Vidanger les tuyaux**

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

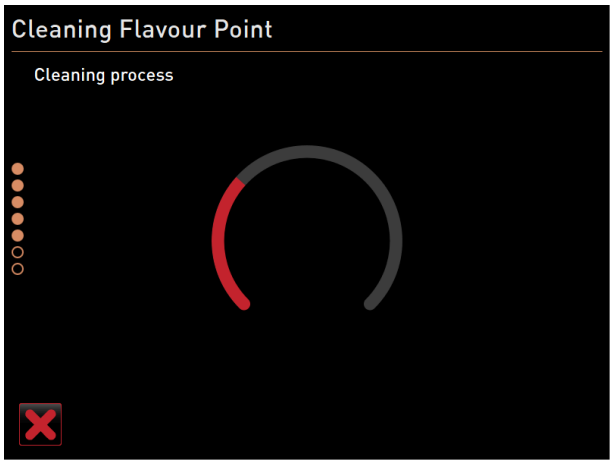
✓ Ensuite, les tuyaux de sirop sont automatiquement vidangés.



ill.: Raccorder le récipient de nettoyage à Flavour Point

Raccorder le récipient de nettoyage à Flavour Point

1. Retirez les fermetures à baïonnette de Flavour Point.
2. Nettoyez les fermetures à baïonnette et les raccords de Flavour Point avec un chiffon propre et humide.
3. Raccordez les tuyaux du récipient de nettoyage au Flavour Point.
4. Tirez la sortie des boissons vers la position inférieure. Sur les machines avec une sortie des boissons automatique, la position la plus basse est réglée automatiquement.
5. Démarrez le processus de nettoyage en appuyant sur le bouton .



ill.: Le processus de nettoyage Flavour Point est en cours.

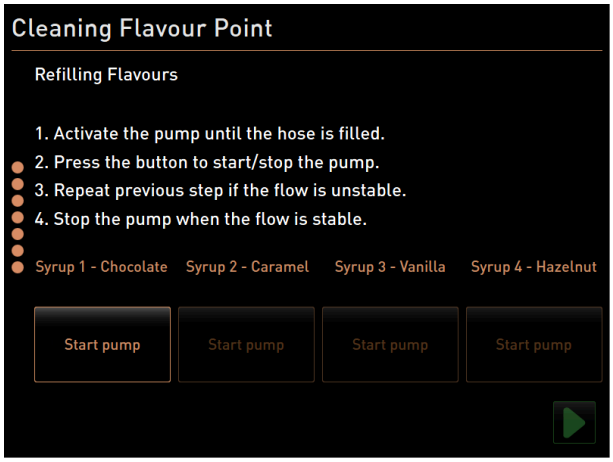
Processus de nettoyage

✓ Le système démarre le programme de nettoyage.
✓ À cette étape, le processus de nettoyage dure de 5 à 10 minutes.

ill.: Enlever à nouveau le récipient de nettoyage

Enlever à nouveau le récipient de nettoyage

1. Retirez à nouveau le récipient de nettoyage et les tuyaux de nettoyage.
2. Raccordez à nouveau les bouteilles de sirop au Flavour Point.
3. Confirmez le raccord des bouteilles de sirop en appuyant sur le bouton .
   ✓ Le processus de nettoyage bascule en mode **Remplir Flavour**.



ill.: Remplissage des tuyaux de sirop

Remplir les tuyaux de sirop

1. Appuyez sur le bouton **Démarrer la pompe** du sirop 1.
   - ✓ Le tuyau de sirop 1 est rempli.
   - ✓ Le marquage du bouton bascule sur **Arrêter la pompe**.
   - ✓ Après quelques secondes, le marquage bascule à nouveau sur **Démarrer la pompe** et le bouton pour la prochaine pompe est activé.
2. Répétez la procédure avec les sirops 2 à 4.
   - ✓ Tous les tuyaux de sirop sont à nouveau pleins.
   - ✓ Le nettoyage de Flavour Point est ainsi terminé.
3. Arrêtez le processus de nettoyage en appuyant sur le bouton .
   - ✓ La boîte de dialogue **Nettoyage Flavour Point** se ferme.
   - ✓ La machine est redémarrée.
   - ✓ Après le redémarrage, la machine avec Flavour Point est à nouveau opérationnelle.

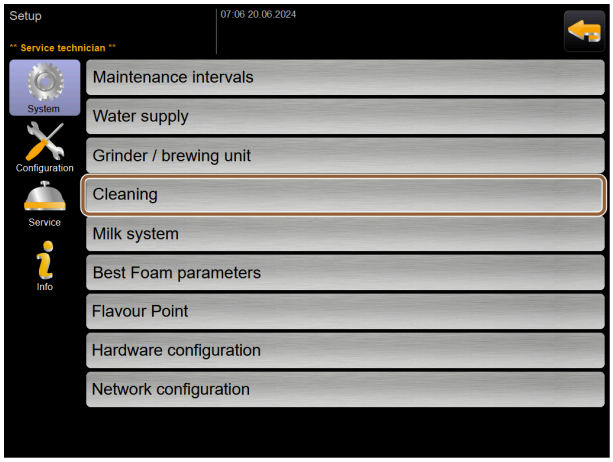
8.7 Plan de nettoyage

8.7.1 Consulter le plan de nettoyage

Un plan de nettoyage par défaut est enregistré dans la machine. De plus, les techniciens de service peuvent personnaliser le plan de nettoyage.

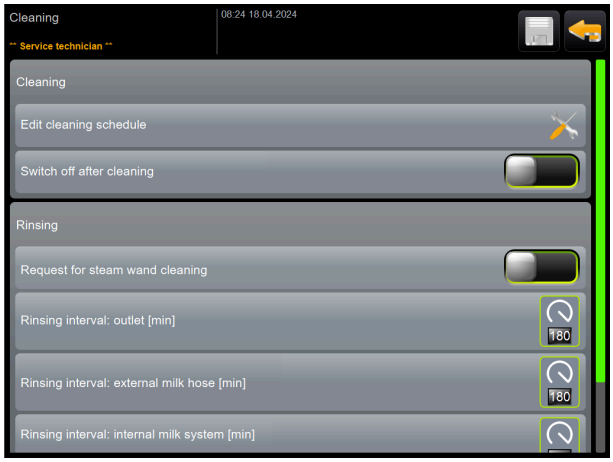
▶ Appuyez sur le bouton **Menu Service** .
   - ✓ Le menu Service s'ouvre.

1. Appuyez sur le bouton **Log-out** , puis de nouveau sur **Log-in** .
2. Connectez-vous en tant que technicien de service avec le code PIN correspondant.
3. Appuyez sur le bouton **Paramètres** .
   - ✓ L'écran **Paramètres** s'ouvre directement avec les paramètres du système.



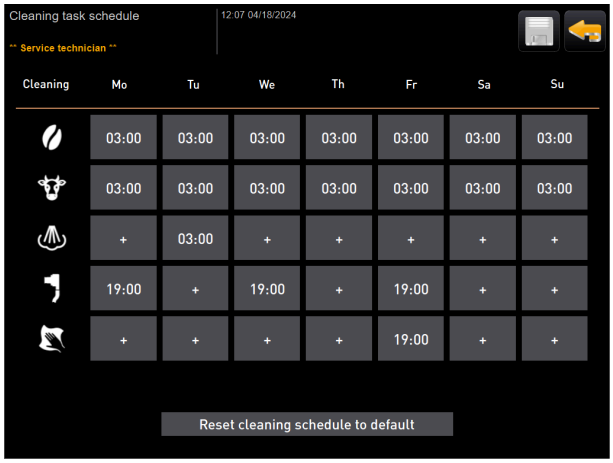
ill.: Ouverture des paramètres de nettoyage

4. Cliquez sur le bouton **Nettoyage**.
   ✓ L'écran des paramètres de nettoyage s'affiche.



ill.: Écran des paramètres de nettoyage

5. Cliquez sur le bouton **Modifier le plan de nettoyage**.
   ✓ Le programme des tâches de nettoyage s'affiche.



ill.: Programme des tâches de nettoyage

8.7.2 Régler les heures de nettoyage

Des heures sont définies par défaut dans le programme des tâches de nettoyage. Lorsqu'un plan de nettoyage personnalisé a été créé, il peut être réinitialisé sur les valeurs par défaut à tout moment. Il est impossible d'annuler une réinitialisation sur les *valeurs par défaut* d'un plan de nettoyage personnalisé.

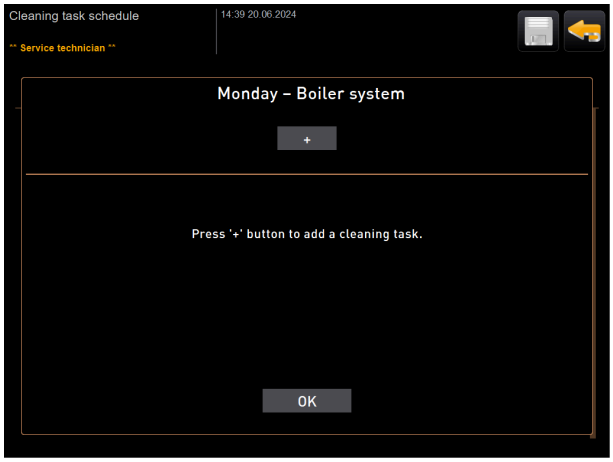
L'écran **Programme des tâches de nettoyage** (paramètres globaux) permet de définir des plans de nettoyage programmés pour différents systèmes.
Les plans de nettoyage peuvent être configurés quotidiennement ou sur différents jours de la semaine et à différents intervalles de temps.

Les systèmes suivants peuvent être nettoyés :

- Système de café
- Système de lait
- Système poudre
- Système de bouilloire
- Système Plug&Clean (avec ProCare)

Pour ajouter une tâche de nettoyage :

1. Dans le tableau des tâches de nettoyage, appuyez sur le symbole Plus dans le champ vide souhaité.
   ✓ La fenêtre d'ajout d'une tâche de nettoyage s'ouvre.

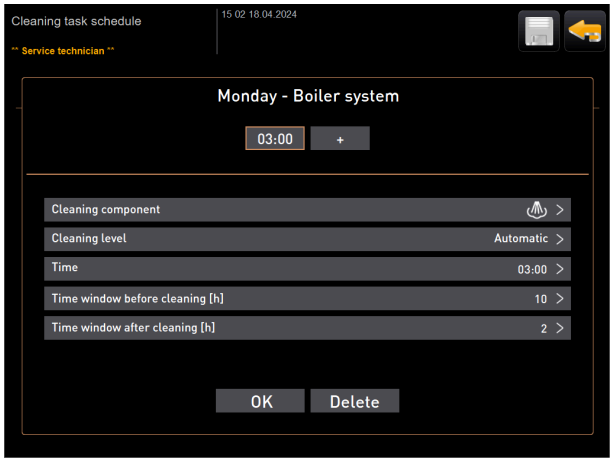


ill.: Fenêtre d'ajout d'une tâche de nettoyage

2. Appuyez sur le symbole Plus et continuez en suivant la procédure décrite ci-dessous.

Pour modifier une tâche de nettoyage :

▶ Sur l'écran **Programme des tâches de nettoyage**, sélectionnez un système et les jours de la semaine où les nettoyages doivent être effectués.
   ✓ La fenêtre des paramètres s'affiche.



ill.: Programme des tâches de nettoyage du système de chaudière

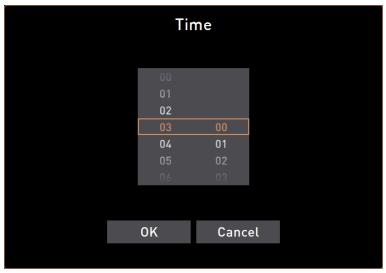
Définir le niveau de nettoyage

1. Appuyez sur la ligne **Niveau de nettoyage**.
   Trois niveaux de nettoyage sont possibles :
   - **Demande**= La machine à café reste prête à l'emploi.
   - **Obligation** = La machine à café est bloquée.
   - **Automatique** = Le nettoyage démarre automatiquement. (uniquement avec ProCare)
2. Confirmez votre choix avec le bouton **OK**.
   ✓ Le niveau de nettoyage est enregistré.

Définir l'heure

Vous pouvez définir jusqu'à quatre heures.

1. Pour ce faire, appuyez sur le symbole Plus situé à côté de l'heure.
2. Appuyez sur la ligne **Heure**.
   ✓ La fenêtre de l'heure s'affiche.



ill.: Sélectionner l'heure du nettoyage

3. Faites défiler pour sélectionner l'heure.
4. Confirmez votre choix avec le bouton **OK**.
   ✓ L'heure sélectionnée s'affiche dans la fenêtre.
5. Confirmez votre choix avec le bouton **OK**.
   ✓ L'heure est sauvegardée.
6. Le bouton **Annuler** permet d'annuler la saisie.

Définir des créneaux horaires avant et après le nettoyage

Le **Créneau horaire avant le nettoyage [h]** définit la durée précédant un nettoyage planifié pendant laquelle vous pouvez déjà avancer ce nettoyage planifié.

La **Créneau horaire après le nettoyage [h]** définit la durée suivant un nettoyage planifié pendant laquelle vous pouvez rattraper ce nettoyage planifié avant que la machine ne soit bloquée (délai de grâce).

1. Appuyez sur la ligne **Créneau horaire avant le nettoyage [h]** ou **Créneau horaire après le nettoyage [h]**.
   ✓ La fenêtre de sélection des heures, similaire à celle de l'heure, s'affiche.
2. Faites défiler pour définir le créneau horaire.
3. Procédez comme pour le réglage de l'heure.
   ✓ Les heures du créneau horaire concerné sont affichées dans la boîte de dialogue.

Les réglages **Créneau horaire avant le nettoyage (h)** et **Créneau horaire après le nettoyage (h)** permettent de décaler un cycle de nettoyage planifié.

Exemple : Une grande affluence de clients est attendue au moment du nettoyage. La fonction de créneau horaire avant et après le nettoyage permet de contourner le problème.

8.8 Nettoyage manuel

Différents composants doivent être nettoyés manuellement.

8.8.1 Nettoyer le bac à marc

ATTENTION

Danger pour la santé en raison de formation de moisissures dans le bac à marc!

Le marc de café contenu dans le bac à marc peut rapidement entraîner la formation de moisissures. Si les spores de moisissure se répandent dans la machine, cela représente un danger pour la santé et le café risque d'être contaminé.

▶ Nettoyez quotidiennement le bac à marc.

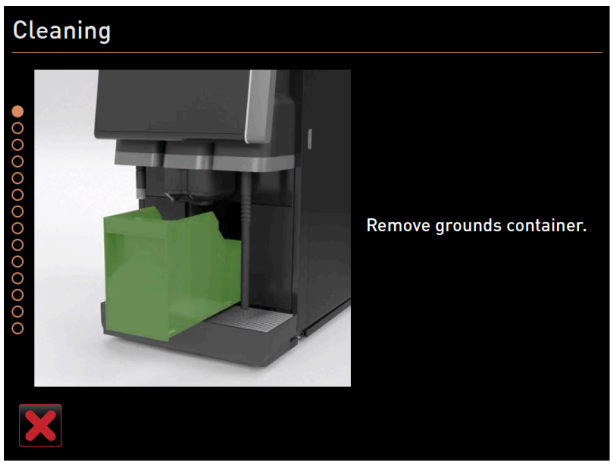
REMARQUE

Dommages matériels en raison de températures élevées!

Les hautes températures peuvent endommager la machine.

▶ Ne nettoyez pas le bac à marc au lave-vaisselle.

Intervalle de nettoyage : une fois par jour

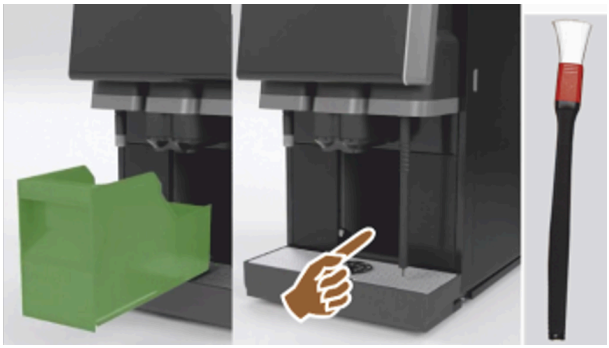


ill.: Retirer le bac à marc

1. Poussez la sortie des boissons vers le haut (sortie des boissons manuelle).
2. Retirez le bac à marc de la machine.
3. Videz le bac à marc.

4. Nettoyez minutieusement le bac à marc avec de l'eau et un produit de nettoyage.
5. Rincez le bac à marc à l'eau fraîche.
6. Essuyez le bac à marc avec un chiffon propre.
7. Replacez le bac à marc dans la machine.
   ✓ Le bac à marc est vidé et nettoyé.

8.8.2 Nettoyer la chambre d'infusion



ill.: Nettoyer la chambre d'infusion

Intervalle de nettoyage : une fois par jour

1. Poussez la sortie des boissons vers le haut (avec sortie des boissons manuelle).
2. Retirez le bac à marc de la machine.
3. Retirez les restes de café moulu de la chambre d'infusion de la machine avec le pinceau de nettoyage fourni.
4. Essuyez la chambre d'infusion à l'aide d'un chiffon propre et humide et séchez-la.
5. Replacez le bac à marc.
   ✓ La chambre d'infusion est nettoyée.

8.8.3 Nettoyer le bac collecteur et la grille de l'égouttoir

ATTENTION

Risque de brûlure !

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

- ▶ Si le nettoyage est effectué en dehors du programme de nettoyage guidé à l'écran : Éteignez la machine avant de retirer la grille égouttoir pour le nettoyage.
- ▶ Si le nettoyage est effectué en dehors du programme de nettoyage guidé à l'écran : Éteignez la machine avant de nettoyer le bac collecteur.

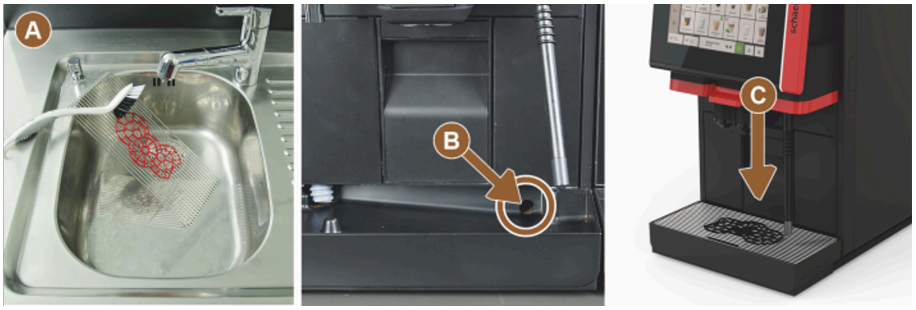
REMARQUE

Risque d'inondation !

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

- ▶ Avant un détartrage, contrôlez si l'écoulement des eaux usées n'est pas bouché.

Intervalle de nettoyage : une fois par jour



ill.: Nettoyer le bac collecteur et la grille de l'égouttoir

1. Retirez la grille égouttoir avec grille de positionnement **(A)** de la machine.
2. Nettoyez minutieusement la grille égouttoir avec grille de positionnement sous le robinet d'eau avec un produit de rinçage.
3. Rincez le bac collecteur de la machine à l'eau fraîche.
4. Contrôlez que l'écoulement des eaux usées **(B)** n'est pas bouché.
5. Replacez la grille égouttoir dans le bac collecteur et vérifiez qu'elle est correctement placée.
6. Vérifiez si la grille de positionnement **(C)** est bien positionnée par rapport à la sortie des boissons.

   ✓ Le bac collecteur et la grille égouttoir sont nettoyés.

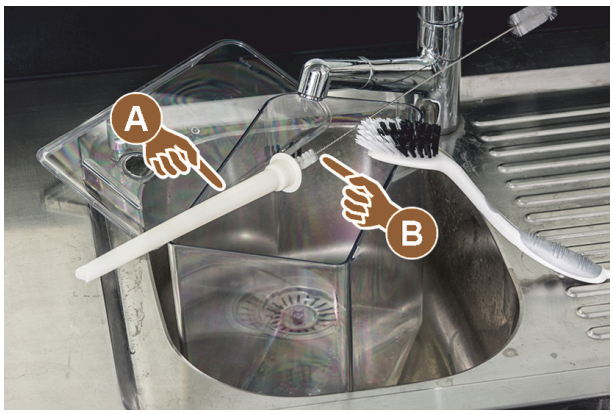
8.8.4 Nettoyer le récipient à lait

AVERTISSEMENT

Risque d'infection !

Il existe un risque d'infection en raison de saletés, dépôts de lait et bactéries.

- ▶ Nettoyez le récipient à lait et le couvercle avant chaque remplissage.
- ▶ Portez des gants de protection pendant le nettoyage.



ill.: Nettoyer le récipient à lait

Intervalle de nettoyage : une fois par jour

1. Retirez le récipient à lait de l'unité frigorifique.
2. Éliminez le lait restant du récipient à lait.

   Respectez les consignes de nettoyage détaillées du manuel d'utilisation séparé pour les **appareils complémentaires**.
3. Nettoyez le récipient à lait avec de l'eau fraîche, du produit de nettoyage et un chiffon propre qui n'a pas encore été utilisé.
4. Nettoyez la conduite montante **(A)** avec la brosse fournie **(B)**.

5. Replacez le récipient à lait dans l'unité frigorifique.
   ✓ Le récipient à lait est nettoyé.

8.8.5 Nettoyer l'unité frigorifique (option)

ill.: Nettoyer l'unité frigorifique

Intervalle de nettoyage : une fois par jour

1. Retirez le récipient à lait de l'unité frigorifique.
2. Essuyez l'intérieur de l'unité frigorifique avec de l'eau claire et un chiffon propre qui n'a pas encore été utilisé.
3. Replacez le récipient à lait dans l'unité frigorifique.
   ✓ L'unité frigorifique est nettoyée.

8.8.6 Dégivrer l'unité frigorifique (option)

REMARQUE

Dommages matériels en raison d'objets à bords tranchants

Risque d'endommagement de la surface intérieure de l'unité frigorifique.

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

ill.: Dégivrer l'unité frigorifique

1. Éteignez l'unité frigorifique d'appoint ou débranchez-la du réseau.
2. Ouvrez la porte avant et laissez-la ouverte.
3. Essuyez l'eau produite par le dégivrage avec un chiffon absorbant.
4. Attendez jusqu'à ce que la couche de glace soit complètement dégivrée.
5. Fermez la porte avant et rallumez l'appareil ou rebranchez-le au réseau.

Voir 7.2 "Activer"

8.8.7 Nettoyer l'écran tactile

ATTENTION

Risque de brûlure !

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

▶ Désactivez l'écran tactile dans le menu Service avant le nettoyage ou mettez la machine à l'arrêt.

REMARQUE

Endommagement de l'écran tactile pendant la procédure de nettoyage

En cas de nettoyage non conforme, la surface de l'écran tactile peut être rayée ou endommagée d'une autre manière.

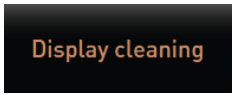
▶ N'utilisez pas de produits abrasifs.

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

Intervalle de nettoyage : une fois par jour

▶ Appuyez sur le bouton **Menu Service** .

✓ Le menu Service s'ouvre.



ill.: Bouton **Nettoyage écran tactile**

1. Appuyez sur le bouton **Nettoyage écran tactile**.
   ✓ L'écran tactile est désactivé pendant 30 s et ne réagit plus au toucher.
   ✓ Un décompte s'affiche.
2. Pendant les 30 s allouées, nettoyez l'écran tactile avec un essuie-tout et du produit nettoyant pour vitre.
   ✓ Lorsque le temps s'est écoulé, l'écran tactile est de nouveau activé.
   ✓ L'écran tactile est nettoyé.

8.8.8 Nettoyer la lance à vapeur (option)

AVERTISSEMENT

Risque d'infection !

Il existe un risque d'infection en raison de saletés, dépôts et bactéries sur la lance à vapeur.
- ▶ Essuyez la lance à vapeur après chaque utilisation avec un chiffon propre et humide.
- ▶ Portez des gants de protection pendant le nettoyage.

ill.: Nettoyage de la lance à vapeur

1. Actionnez plusieurs fois le bouton de la distribution de vapeur **(A)** pour retirer les résidus de lait de la lance à vapeur.
2. Essuyez les résidus de lait de la lance à vapeur avec un chiffon propre et humide.

La position de la touche en option **(A)** pour une distribution de vapeur dépend de l'interface utilisateur sélectionnée.

8.8.9 Nettoyer le réservoir à eau potable externe

DANGER

Risque d'empoisonnement dû aux produits de nettoyage !

Les résidus de produit de nettoyage qui se trouvent dans le réservoir à eau potable peuvent causer un empoisonnement.
- ▶ Ne versez jamais de produit de nettoyage dans le réservoir à eau potable.

AVERTISSEMENT

Risque d'infection lié aux bactéries !

Il existe un risque d'infection en raison de saletés, dépôts et bactéries. Les saletés peuvent causer des problèmes de santé.

▶ Portez des gants de protection pendant le nettoyage.

ill.: Réservoir d'eau potable externe

Intervalle de nettoyage : une fois par jour

1. Vissez le couvercle du réservoir à eau potable externe.
2. Retirez le tuyau pour l'eau potable de la machine du réservoir à eau potable externe et du couvercle.
3. Posez l'extrémité du tuyau pour l'eau potable sur un chiffon propre.
4. Rincez le réservoir à eau potable externe plusieurs fois et minutieusement à l'eau fraîche. N'utilisez pas de produits de nettoyage.
5. Nettoyez le couvercle du réservoir à eau potable externe minutieusement à l'eau fraîche et essuyez-le avec un chiffon propre.
6. Remplissez le réservoir à eau potable externe d'eau fraîche.
7. Contrôlez le roulement libre du flotteur (surveillance de remplissage).
8. Faites passer le tuyau pour l'eau potable à travers le couvercle et réinsérez-le dans le réservoir à eau potable externe.
9. Fermez le réservoir à eau potable externe à l'aide du couvercle.

✓ Le réservoir à eau potable externe est nettoyé.

8.8.10 Nettoyer le réservoir à eau usée externe

AVERTISSEMENT

Risque d'infection lié aux bactéries !

Il existe un risque d'infection en raison de saletés, dépôts et bactéries. Les saletés peuvent causer des problèmes de santé.

▶ Portez des gants de protection pendant le nettoyage.

ill.: Réservoir à eau usée externe

Intervalle de nettoyage : une fois par jour

1. Dévissez le couvercle du réservoir à eau usée.
2. Retirez le tuyau pour l'eau usée de la machine du réservoir à eau usée et du couvercle.
3. Posez l'extrémité du tuyau pour l'eau usée sur un chiffon propre.
4. Rincez le réservoir à eau usée plusieurs fois et minutieusement à l'eau fraîche. N'utilisez pas de produits de nettoyage.
5. Nettoyez le couvercle du réservoir à eau usée minutieusement à l'eau fraîche.
6. Essuyez le couvercle du réservoir à eau usée avec un chiffon propre.
7. Contrôlez le roulement libre du flotteur (surveillance de remplissage).
8. Faites passer le tuyau pour l'eau usée à travers le couvercle et réinsérez-le dans le réservoir à eau usée.
9. Fermez le réservoir à eau usée à l'aide du couvercle.

✓ Le réservoir à eau usée externe est nettoyé.

8.8.11 Nettoyer les appareils complémentaires

L'entretien et le nettoyage des appareils complémentaires sont décrits dans le manuel d'utilisation séparé 020888.

8.8.12 Nettoyer le récipient à grains

ATTENTION

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 mettez jamais les mains dans le récipient à grains quand la machine est allumée.

▶ Effectuez le nettoyage avec des gants.

REMARQUE

Endommagement de la surface de la machine!

Les produits abrasifs peuvent rayer la surface de la machine.

▶ N'utilisez pas de produits abrasifs pour le nettoyage.

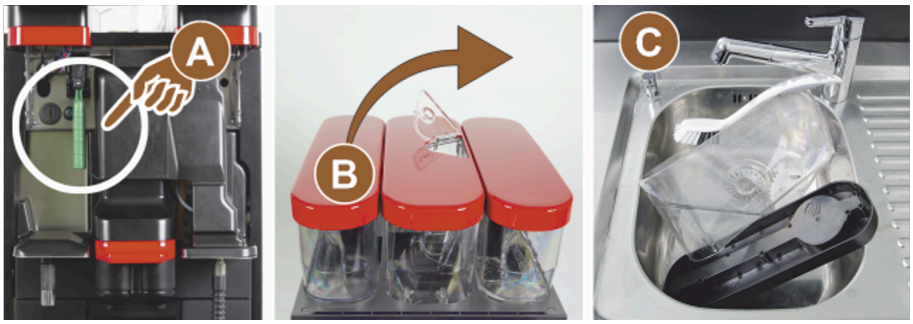
Intervalle de nettoyage : une fois par semaine

▶ Appuyez sur le bouton **Menu Service** ⚙.

✓ Le menu Service s'ouvre.

ill.: Bouton **Mise à l'arrêt**

1. Appuyez sur le bouton **Mise à l'arrêt**.
   ✓ La machine est en mode veille.



ill.: Nettoyer le récipient à grains

2. Déverrouillez les récipients à grains à l'aide du verrouillage central derrière le panneau de sélection **(A)**.

Voir 4.3.2 "Éléments de commande de la machine"

3. Retirez les récipients à grains de la machine **(B)**.
4. Retirez les grains de café restants de la machine et des récipients à grains.
5. Rincez minutieusement les récipients à grains sous le robinet d'eau **(C)**.
6. Essuyez minutieusement les récipients à grains et couvercles à l'aide d'un chiffon propre.
7. Replacez les récipients à grains dans la machine.
8. Verrouillez les récipients à grains à l'aide du verrouillage central.
9. Remplissez les récipients à grains et placez les couvercles, fermez le dispositif de verrouillage du couvercle, le cas échéant.
   ✓ Les récipients à grains sont nettoyés.

8.8.13 Nettoyer la partie inférieure sortie des boissons

ATTENTION

Risque de brûlure !

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

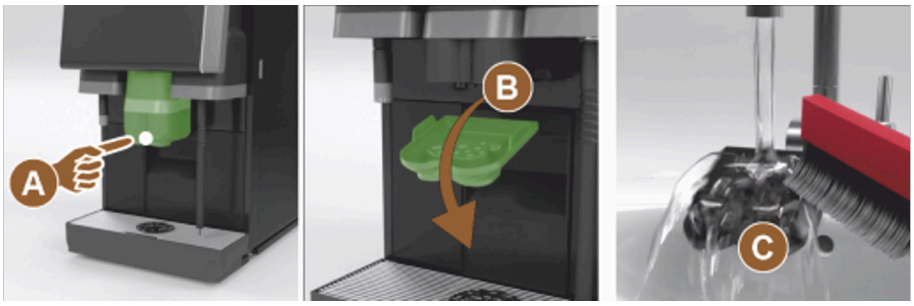
- ▶ Si le nettoyage est effectué en dehors du programme de nettoyage guidé à l'écran : Éteignez la machine avant de retirer la grille égouttoir pour le nettoyage.
- ▶ Si le nettoyage est effectué en dehors du programme de nettoyage guidé à l'écran : Éteignez la machine avant de nettoyer le bac collecteur.

Si cette étape de nettoyage est effectuée en dehors du programme de nettoyage guidé à l'écran :

▶ Appuyez sur le bouton **Menu Service** .
   ✓ Le menu Service s'ouvre.

ill.: Bouton **Mise à l'arrêt**

1. Appuyez sur le bouton **Mise à l'arrêt**.
   ✓ La machine est en mode veille.



ill.: Retrait couvercle partie inférieure sortie des boissons

1. Démontez le cache de la sortie des boissons avant **(A)** en le décrochant (appuyer et tirer vers le bas).
2. Nettoyez la sortie des boissons **(B)** avec une brosse et de l'eau.
3. Nettoyez la sortie des boissons basse **(C)** sous le robinet d'eau avec une brosse.
4. Remontez le cache sur la sortie des boissons en l'introduisant à l'arrière et en le verrouillant à l'avant.
   ✓ La partie inférieure de la sortie des boissons est nettoyée.

Ces étapes valent uniquement pour un nettoyage en dehors du programme de nettoyage guidé à l'écran :

1. Déverrouillez le panneau de commande et faites-le glisser vers le haut.
2. Allumez la machine.
3. Fermez le panneau de sélection en le soulevant légèrement jusqu'à ce qu'il se détache et poussez-le vers le bas jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

8.8.14 Nettoyez le récipient à poudre (option)

Le système poudre peut être équipé d'un récipient à poudre standard pour une poudre ou d'un récipient à poudre Twin pour deux poudres.

La structure des récipients à poudre diverge. Les étapes de montage et de démontage sont légèrement différentes.

Intervalle de nettoyage : en cas de besoin

Préparation

1. Éteignez la machine.
   Voir 7.10 "Mise à l'arrêt"
2. Déverrouillez le récipient à poudre à l'aide du verrouillage central derrière le panneau de sélection.
3. Retirez le récipient à poudre de la machine.
4. Retirez le couvercle, ouvrez pour cela le dispositif de verrouillage, le cas échéant.
5. Éliminez la poudre restante.
6. Démontez le récipient à poudre selon l'instruction suivante.

REMARQUE

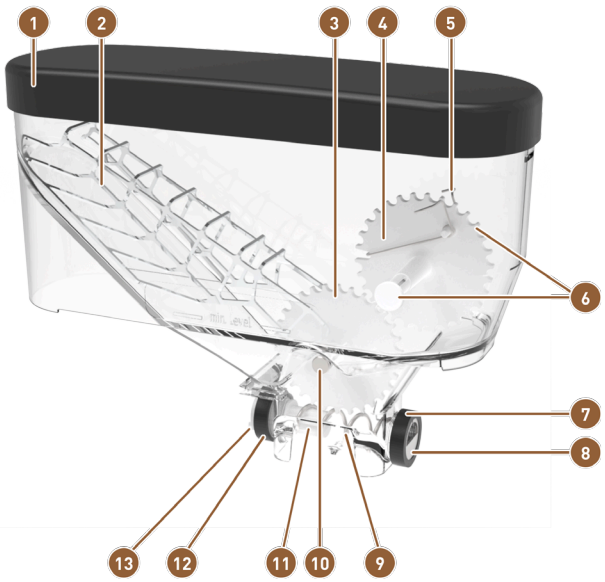
Endommagement du récipient à poudre

Les produits abrasifs peuvent abîmer le récipient à poudre.
▶ N'utilisez pas de produits abrasifs pour le nettoyage.

Nettoyer le récipient à poudre

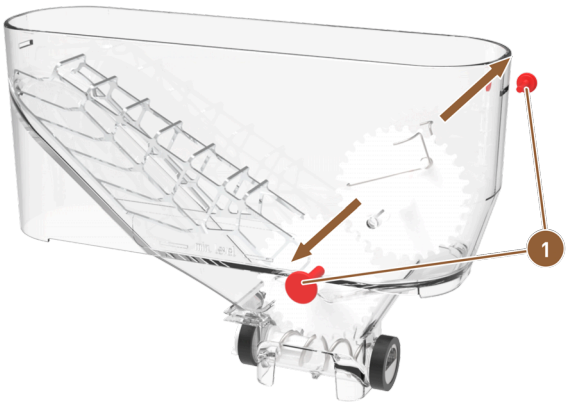
1. Rincez minutieusement le récipient à poudre et les pièces du dispositif de dosage sous le robinet d'eau.
2. Avant de les remonter, laissez sécher toutes les pièces complètement.

8.8.14.1 Démonter le récipient à poudre standard



ill.: Pièces du récipient à poudre standard (2 kg)

1. couvercle
2. Pelle à poudre
3. Roue dentée inférieure
4. Roue dentée supérieure
5. Desserrage de la poudre
6. Goupille enfichable pour roue dentée supérieure (axe arrière non visible)
7. Écrou-raccord pour orifice de sortie
8. Orifice de sortie
9. vis sans fin de dosage
10. Axe pour roue dentée inférieure
11. Support de vis sans fin de dosage
12. Écrou-raccord pour entraînement
13. Entraîneur pour entraînement



ill.: Récipient à poudre standard : Retirer la goupille enfichable

1. Goupille enfichable pour roue dentée supérieure

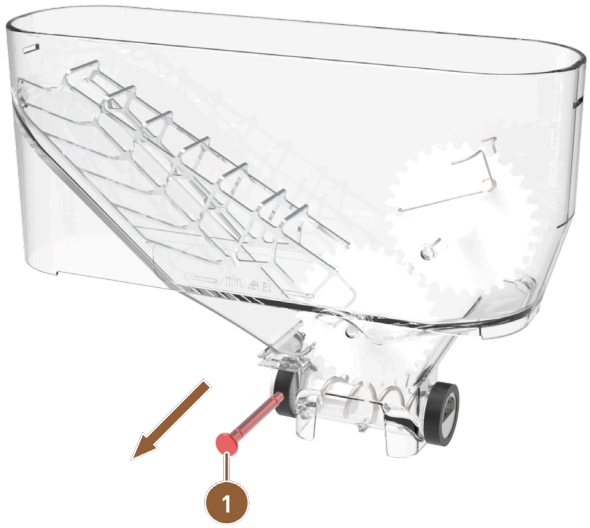
1. Retirez les deux goupilles enfichables **(1)** à droite et à gauche pour la roue dentée supérieure.
   ✓ La roue dentée avec le ressort pour le desserrage de la poudre est libre.

ill.: Récipient à poudre standard : Retirer le desserrage de la poudre

1 Roue dentée en haut pour desserrage de la poudre

2 Ressort pour desserrage de la poudre

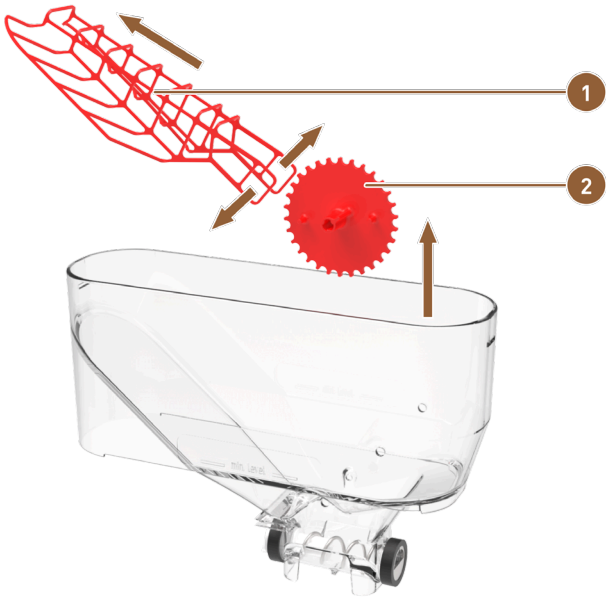
2. Soulevez la roue dentée **(1)** avec le ressort pour le desserrage de la poudre **(2)** du récipient à poudre.
3. Desserrez légèrement les œillets du ressort et retirez le ressort du support de la roue dentée.
   ✓ La roue dentée et le ressort sont séparés.



ill.: Récipient à poudre standard : retirer l'axe inférieur

1 Axe pour roue dentée en bas

4. Poussez l'axe **(1)** pour la roue dentée inférieure hors du récipient à poudre.
   ✓ La roue dentée inférieure avec la pelle à poudre est libre.

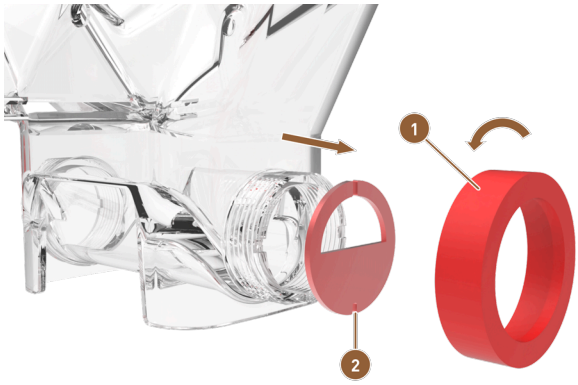


ill.: Récipient à poudre standard : Retirer la pelle à poudre

1 Pelle à poudre

2 Roue dentée en haut pour pelle à poudre

5. Soulevez la roue dentée **(2)** avec la pelle à poudre **(1)** du récipient à poudre.
6. Desserrez légèrement les œillets de la pelle à poudre et retirez la pelle à poudre du palier d'axe de la roue dentée.
   ✓ La roue dentée et la pelle à poudre sont séparées.



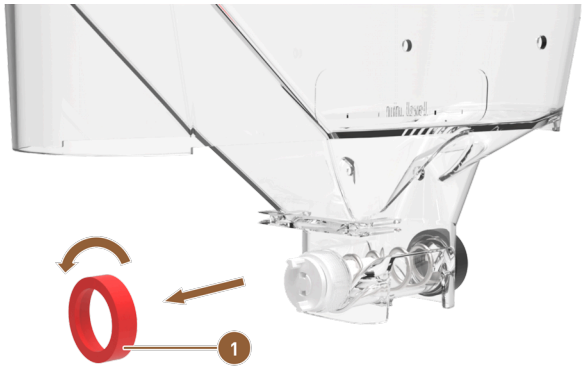
ill.: Récipient à poudre standard : Retirer les éléments de dosage

1 Écrou-raccord pour orifice de sortie

2 Orifice de sortie

7. Desserrez l'écrou-raccord **(1)** en le tournant vers la gauche et retirez l'écrou-raccord.
8. Retirez l'orifice de sortie **(2)** du récipient à poudre.
   ✓ Les éléments de dosage sont retirés.

REMARQUE Lors du montage, veillez à ce que la tôle de dosage soit correctement alignée et placée dans les ergots du côté de distribution.



ill.: Récipient à poudre standard : Retirer l'écrou-raccord sur le côté alimentation

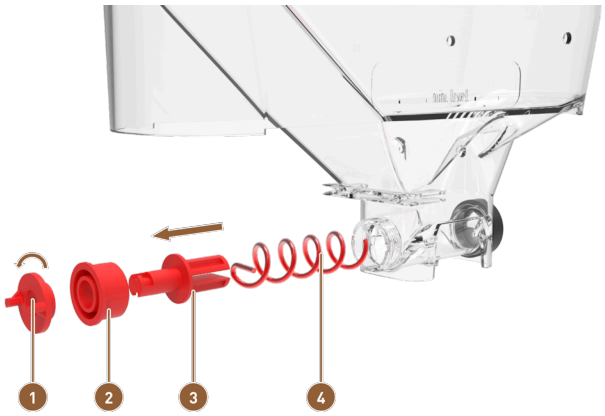
1 Écrou-raccord sur le côté alimentation

9. Desserrez l'écrou-raccord **(1)** en le tournant vers la gauche et retirez l'écrou-raccord.
   ✓ L'unité d'alimentation peut être retirée.

ill.: Récipient à poudre standard : Retirer l'unité d'alimentation

1 Unité d'alimentation avec vis sans fin de dosage et entraînement

10. Retirez l'unité d'alimentation **(1)** du récipient à poudre.
    ✓ Le boîtier du récipient à poudre est vide.

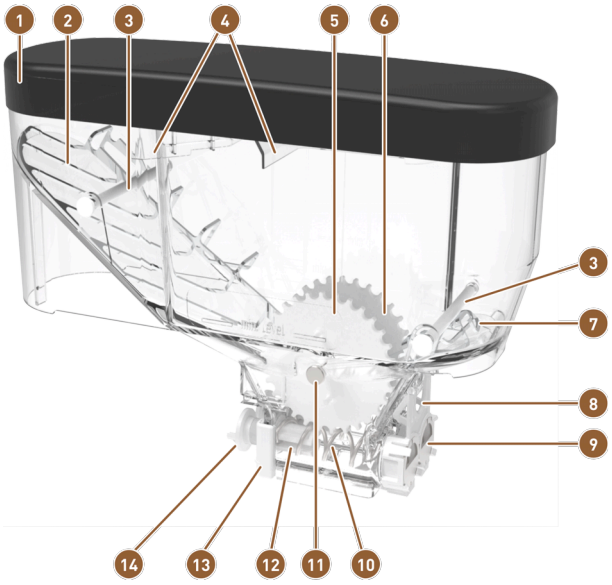


ill.: Récipient à poudre standard : Démonter l'unité d'alimentation

1 entraîneur
2 Bride d'entraînement
3 Support de vis sans fin
4 vis sans fin de dosage

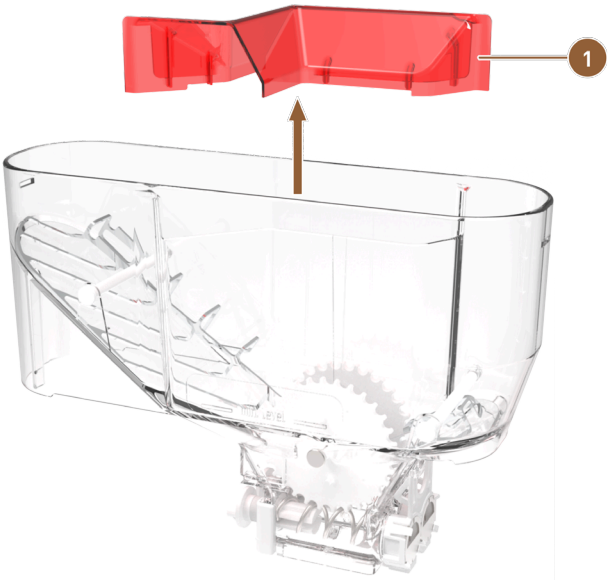
11. Tournez l'entraîneur **(1)** de 90° vers la gauche et retirez-le de la bride d'entraînement **(2)**.
12. Retirez la bride d'entraînement **(2)** du support de vis sans fin **(3)**.
13. Retirez la vis sans fin de dosage **(4)** du support de vis sans fin **(3)**.
    ✓ Le récipient à poudre complet est démonté et peut être nettoyé.

8.8.14.2 Démonter le récipient à poudre Twin



ill.: Pièces du récipient à poudre Twin (2x 1 kg)

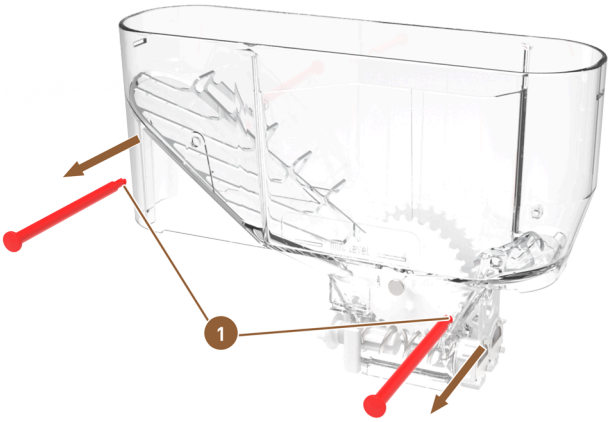
1. couvercle
2. Pelle à poudre
3. Traverse transversale ou goupille
4. Aide au remplissage de poudre
5. Roue dentée pour poudre 1
6. Roue dentée pour poudre 2
7. Desserrage de la poudre
8. Orifice pour récipient à poudre Twin
9. Orifice de sortie pour récipient à poudre
10. Vis sans fin de dosage Twin
11. Axe de roue dentée
12. Support de vis sans fin de dosage
13. Support d'entraînement pour vis sans fin de dosage
14. Entraîneur pour entraînement



ill.: Récipient à poudre Twin

1 Aide au remplissage pour séparation de la poudre

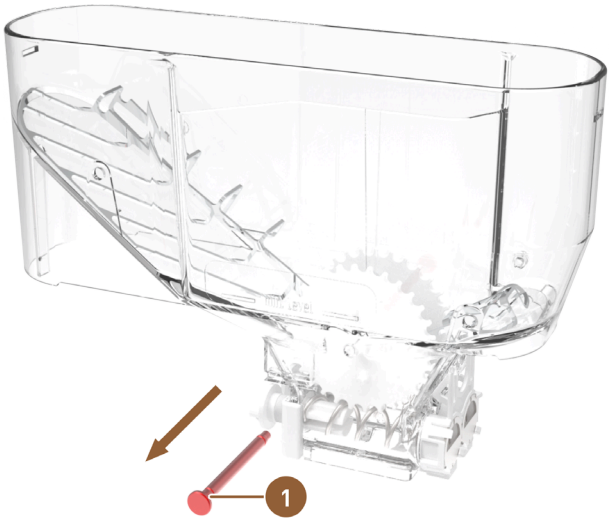
1. Retirez l'aide au remplissage **(1)** vers le haut du récipient à poudre.



ill.: Récipient à poudre Twin : Retirer la traverse transversale

1 Traverse transversale avec ergots d'encliquetage

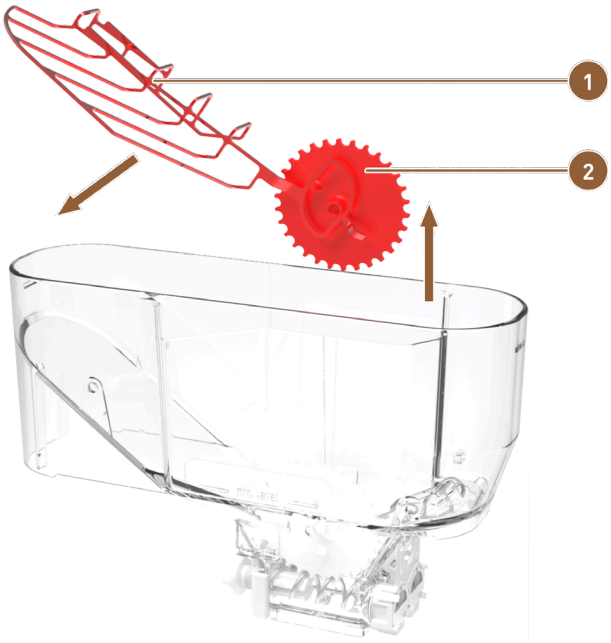
2. Serrez les ergots d'encliquetage des traverses transversales **(1)** ensemble et poussez les deux traverses transversales hors du récipient à poudre.
   ✓ Les pelles à poudre sont accessibles.



ill.: Récipient à poudre Twin : Retirer l'axe de roue dentée

1 Axe pour les deux roues dentées

3. Poussez l'axe commun **(1)** des deux roues dentées hors du récipient à poudre.
   ✓ Les roues dentées inférieures avec les pelles à poudre sont libres.



ill.: Récipient à poudre Twin : Retirer la pelle à poudre

1 Pelle à poudre

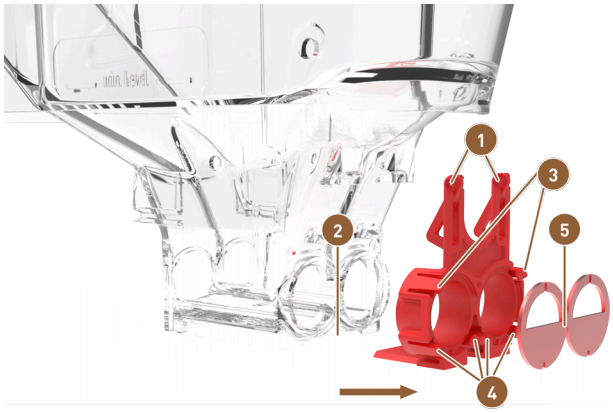
2 Roue dentée à droite pour pelle à poudre

4. Soulevez la roue dentée droite **(2)** avec la longue pelle à poudre **(1)** du récipient à poudre.
5. Retirez la pelle à poudre de l'axe de la roue dentée.
   ✓ La roue dentée et la pelle à poudre sont séparées.

ill.: Récipient à poudre Twin : Retirer le desserrage de la poudre

1. Roue dentée à gauche pour desserrage de la poudre
2. Grille métallique pour desserrage de la poudre

6. Soulevez la roue dentée gauche **(1)** avec la grille métallique courte pour le desserrage de la poudre **(2)** du récipient à poudre.
7. Retirez la grille métallique pour le desserrage de la poudre de l'axe de la roue dentée.
   ✓ La roue dentée et la grille métallique sont séparées.

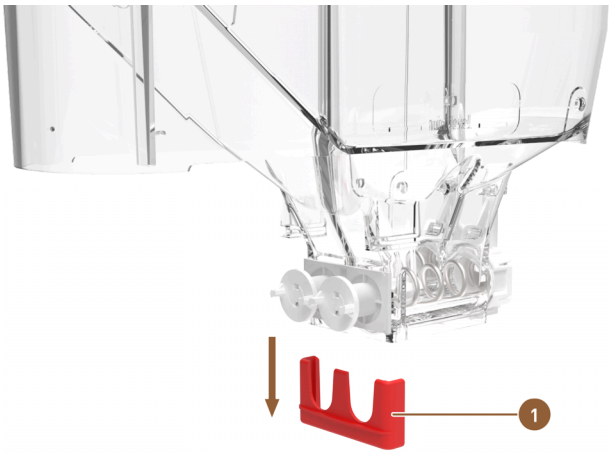


ill.: Récipient à poudre Twin : Retirer les éléments de dosage

1. Orifice avec œillets
2. Rainure de guidage sur récipient à poudre
3. Ergots d'encliquetage en haut pour orifice de sortie
4. Ergots d'encliquetage en bas pour orifice de sortie
5. Orifice de sortie

8. Desserrez les œillets de l'unité de dosage **(1)** et retirez-les du récipient à poudre.
9. Retirez l'unité de dosage horizontalement de la rainure de guidage **(2)** du récipient à poudre.
   ✓ L'unité de dosage complète est desserrée du récipient à poudre.
10. Poussez les ergots d'encliquetage supérieurs **(3)** hors de l'orifice de sortie **(5)**.

11. Poussez les ergots d'encliquetage inférieurs **(4)** hors de l'orifice de sortie et retirez l'orifice de sortie.
    ✓ L'unité de dosage est séparée et démontée du récipient à poudre.



ill.: Récipient à poudre Twin : Retirer la fixation d'entraînement

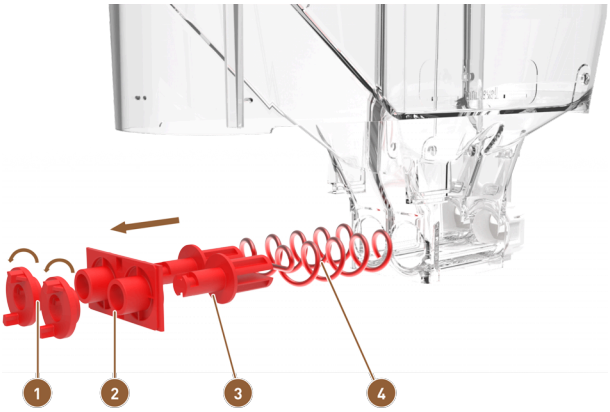
1 Fixation pour l'unité d'alimentation

12. Poussez la fixation pour l'unité de dosage **(1)** hors du récipient à poudre par le bas.
13. L'unité d'alimentation peut être retirée.

ill.: Récipient à poudre Twin : Retirer l'unité d'alimentation

1 Unité d'alimentation avec vis sans fin de dosage et entraînements

14. Retirez l'unité d'alimentation **(1)** du récipient à poudre.
    ✓ Le boîtier du récipient à poudre est vide.



ill.: Récipient à poudre Twin : Démonter l'unité d'alimentation

1. entraîneur
2. Bride d'entraînement
3. Support de vis sans fin de dosage
4. vis sans fin de dosage

15. Tournez les deux entraîneurs **(1)** de 90° vers la gauche et retirez-les de la bride d'entraînement **(2)**.
16. Retirez la bride d'entraînement **(2)** des supports de vis sans fin de dosage **(3)**.
17. Retirez les vis sans fin de dosage **(4)** des supports de vis sans fin de dosage **(3)**.
    ✓ Le récipient à poudre complet est démonté et peut être nettoyé.

8.8.14.3 Monter le récipient à poudre

1. Remontez le récipient à poudre dans l'ordre inverse.
2. Placez le récipient à poudre dans la machine.
3. Placez le couvercle et fermez le dispositif de verrouillage, le cas échéant.
4. Verrouillez le récipient à poudre à l'aide du verrouillage central derrière le panneau de sélection.
    ✓ Le récipient à poudre est nettoyé et remis en place dans la machine.

8.8.15 Nettoyer les surfaces extérieures

REMARQUE

Endommagement de la surface de la machine!

Les produits abrasifs peuvent rayer la surface de la machine.
▶ N'utilisez pas de produits abrasifs pour le nettoyage.

▶ Appuyez sur le bouton **Menu Service** ⚙.
    ✓ Le menu Service s'ouvre.

ill.: Bouton **Mise à l'arrêt**

1. Appuyez sur le bouton **Mise à l'arrêt**.
    ✓ La machine est en mode veille.
2. Essuyez les surfaces extérieures de la machine et des appareils complémentaires à l'aide d'un chiffon propre et humide.
3. Déverrouillez le panneau de commande et faites-le glisser vers le haut jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
4. Rallumez la machine à l'aide de la touche d'activation.

5. Soulevez légèrement le panneau de commande et appuyez-le à nouveau vers le bas jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
   ✓ La machine est allumée et opérationnelle.

Voir 8.8.7 "Nettoyer l'écran tactile"

9 Maintenance

La maintenance est répartie entre les catégories suivantes :

- **Travaux de maintenance** : L'utilisateur ne peut pas effectuer les travaux de maintenance de manière indépendante. Si un travail de maintenance est en attente, le partenaire de service après-vente qui effectue ensuite le travail de maintenance doit être informé.
- **Détartrage en cas de raccord d'eau fixe** : Le détartrage peut être effectué de manière indépendante par l'utilisateur. L'unité ProCare est nécessaire pour le détartrage.

9.1 Travaux de maintenance

La machine doit faire l'objet d'une maintenance régulière. L'échéance de la maintenance dépend de différents facteurs, mais avant tout de la fréquence d'utilisation de la machine et de la durée de vie des vannes de sécurité.

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.

9.1.1 Intervalles de maintenance

REMARQUE

Dommages matériels en raison d'intervalles de maintenance non respectés !

Les maintenances reportées peuvent provoquer de l'usure anticipée.

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

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

Composants relevant de la sécurité	24 mois	48 mois	72 mois
Chaudière eau chaude	Contrôles (remplacer uniquement si nécessaire)	(remplacer)	Contrôles (remplacer uniquement si nécessaire)
Chaudière vapeur	Contrôles (remplacer uniquement si nécessaire)	(remplacer)	Contrôles (remplacer uniquement si nécessaire)
Vanne de sécurité 12 bars	(remplacer)	(remplacer)	(remplacer)
Vanne de sécurité 5 bars	(remplacer)	(remplacer)	(remplacer)

Condition préalable à la maintenance :

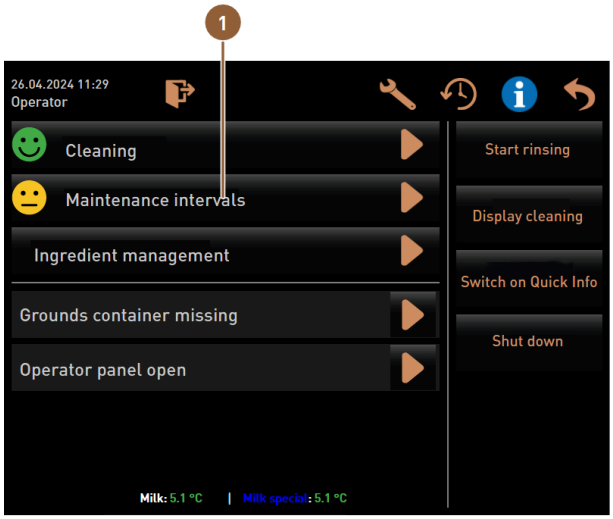
1. Si une maintenance est en attente, contactez votre partenaire de service après-vente.
2. Exécutez tous les intervalles de détartrage en fonction des demandes affichées par la machine.
3. Effectuez un détartrage un jour avant les travaux de maintenance.

Voir 9.2 "Détartrage"

9.1.2 Faire effectuer les maintenances et réinitialiser les compteurs

La fonction **Intervalles de maintenance** est protégée par un code PIN (technicien, responsable de la machine, technicien de service après-vente).

▶ Appuyez sur le bouton **Menu Service** .
✓ Le menu Service s'ouvre.

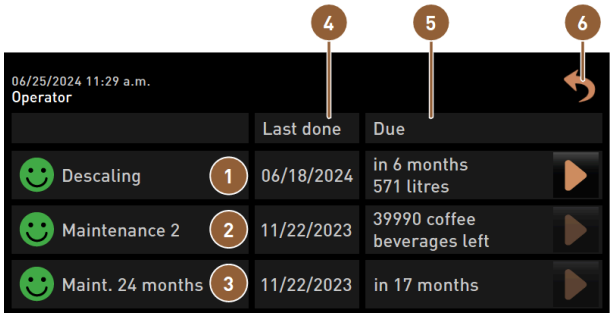


ill.: Consultation des intervalles de maintenance

Le bouton **Intervalles de maintenance (1)** affiche l'état de maintenance de la machine avec un smiley .

- Smiley vert : la machine ne doit pas être entretenue.
- Smiley jaune : une maintenance de la machine est bientôt prévue.
- Smiley rouge : la machine doit être entretenue.

1. Dans le menu Service, appuyez sur le bouton **Intervalles de maintenance**.
✓ L'écran **Intervalles de maintenance** s'ouvre.



ill.: Écran **Intervalles de maintenance**

1	Détartrage	4	Dernière maintenance effectuée
2	Maintenance 2 par technicien de service après-vente	5	Maintenance due
3	Maintenance de 24 mois par technicien de service après-vente	6	Bouton **Retour**

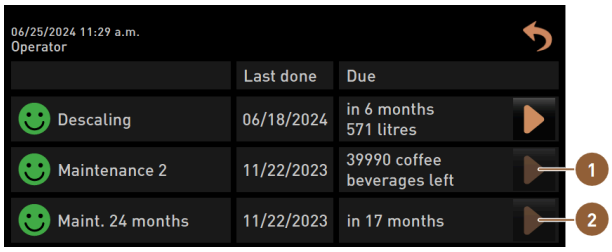
Le bouton permet de démarrer le **détartrage (1)** en attente.

Le bouton ▶ permet d'afficher une demande pour la **maintenance 2 (2)** et la **maintenance de 24 mois (3)**. La machine doit être entretenue par un partenaire de service après-vente selon les consignes de maintenance séparées. Une fois la maintenance effectuée, la demande peut être confirmée. Le compteur est remis à zéro.

La date à laquelle la maintenance correspondante a été effectuée en dernier s'affiche dans la colonne **En dernier (4)**.

Le moment où, après un certain nombre de mois, boissons ou litres, la prochaine maintenance correspondante doit être effectuée s'affiche dans la colonne **Échéance (5)**.

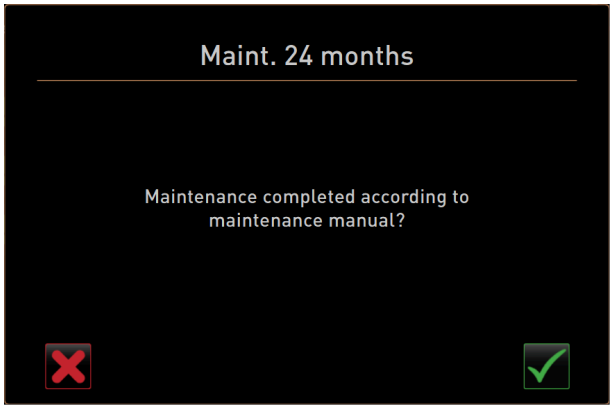
Le bouton **Retour (6)** fait revenir au menu Service.



ill.: Confirmer les maintenances

Faire effectuer et confirmer le travail de maintenance

2. Faites effectuer le travail de maintenance en attente par un technicien de service après-vente.
3. Appuyez ensuite sur la maintenance affichée **(1)** ou **(2)** pour la confirmer.
   ✓ La boîte de dialogue de la maintenance correspondante s'ouvre.



ill.: Boîte de dialogue de confirmation pour maintenance effectuée (exemple)

4. Assurez-vous que la maintenance a été effectuée et terminée conformément au concept de maintenance et à la liste de contrôle de maintenance correspondante.
5. Confirmez la demande en cliquant sur ✓.
   ✓ Le travail de maintenance s'affiche sur l'écran **Intervalles de maintenance** comme ayant été effectué (smiley vert).
   ✓ La date de la colonne **En dernier** est modifiée et réglée sur la date actuelle.
   ✓ La date de la colonne **Échéance** s'actualise en fonction des intervalles définis.

9.1.3 Remplacer le filtre à eau externe (option)

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

La **notice complémentaire sur la qualité de l'eau** contient des informations sur l'enregistrement des valeurs de l'eau et sur l'utilisation des différents modes de filtration. Demandez la notice complémentaire auprès de Schaerer AG ou allez directement sur le site Internet (http://www.schaerer.com/member) pour la télécharger depuis le MediaPool.

9.2 Détartrage

AVERTISSEMENT

Risque de corrosion en raison des acides !

De l'acide coule pendant le processus de détartrage. Risque d'irritation de la peau et de graves irritations oculaires

- ▶ Ne touchez pas les produits de détartrage contenus à main nue et lisez la fiche de sécurité fournie.
- ▶ Ne retirez pas la cartouche de détartrage pendant le processus de détartrage. Attendez la demande à l'écran.

ATTENTION

Risque de brûlure par eau brûlante !

De l'eau chaude s'écoule de la sortie de l'eau chaude et de la sortie des boissons pendant le détartrage. Risque de brûlure.

- ▶ Poussez la sortie des boissons vers la position de distribution inférieure.
- ▶ Ne placez pas vos mains sous la sortie de l'eau chaude pendant le processus de détartrage.

ATTENTION

Risque de brûlure par vapeur brûlante !

La lance à vapeur émet de la vapeur chaude pendant le nettoyage et le détartrage. Risque de brûlure.

- ▶ Orientez la sortie de la lance à vapeur vers le bac collecteur.
- ▶ Ne placez pas vos mains sous la lance à vapeur pendant le processus de nettoyage et de détartrage.

Durée du détartrage

Une procédure de détartrage dure au moins **85 minutes**. La machine ne peut plus fonctionner pendant cette période.

- ▶ Indiquez suffisamment tôt que la machine n'est pas opérationnelle.

Détartrage annulé

La machine peut uniquement être prête à l'emploi lorsque le processus de détartrage a été terminé correctement.

Un processus de détartrage qui n'a pas été entièrement et correctement terminé doit donc impérativement être recommencé.

Préparation : Contrôler l'écoulement des eaux usées

REMARQUE

Risque d'inondation !

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

- ▶ Avant un détartrage, contrôlez si l'écoulement des eaux usées n'est pas bouché.

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

- 1 l d'eau
- Horloge avec affichage des secondes

1. Retirez la grille égouttoir du bac collecteur.
2. Remplissez 1 l d'eau dans le bac collecteur et contrôlez en même temps l'horloge.
   ✓ Si l'écoulement des eaux usées n'est pas bouché, 1 l d'eau s'écoule entièrement en l'espace de 30 s.

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

9.2.1 Détartrage avec ProCare

REMARQUE

Système de nettoyage ProCare

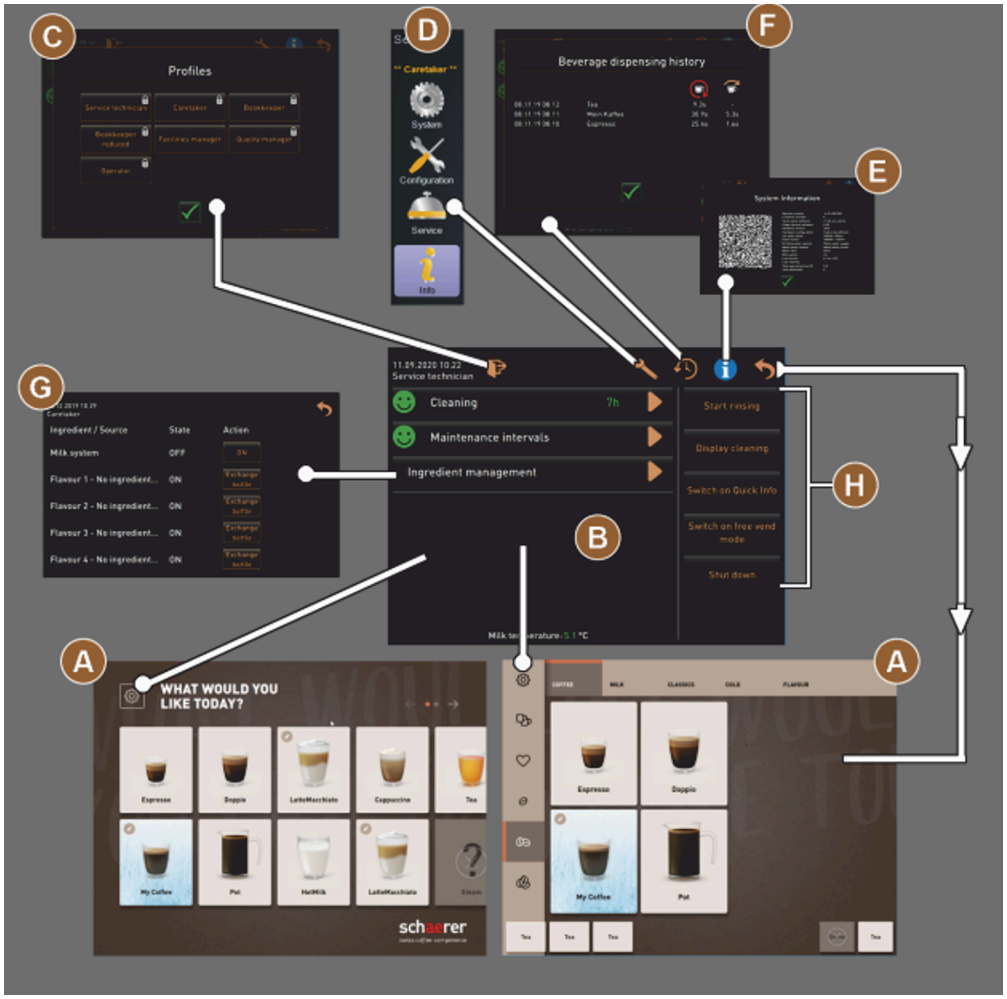
Vous trouverez des informations détaillées à ce sujet dans le manuel d'utilisation **ProCare**.

10 Programmation

10.1 Éléments de navigation

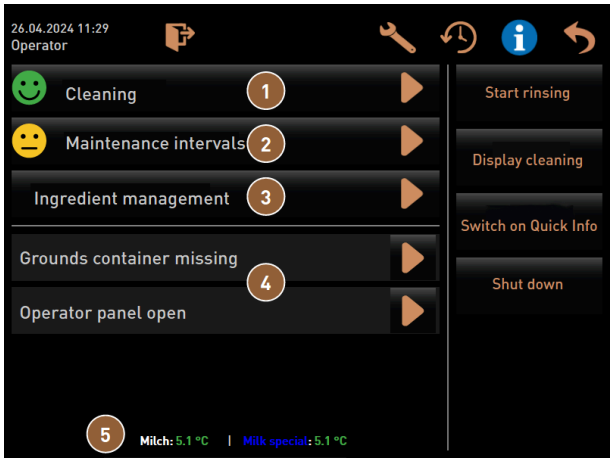
▶ Appuyez sur le bouton **Menu Service** .
✓ Le menu Service s'ouvre.

Interfaces utilisateurs



ill.: Navigation sur les interfaces utilisateur

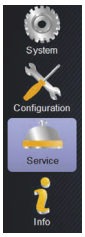
- A Interface utilisateur (GUI) sélection des boissons
- B Éléments de navigation du menu Service
- C Sélection des profils activés
- D Réglages de la configuration des machines
- E Information système
- F Progression de la distribution des boissons

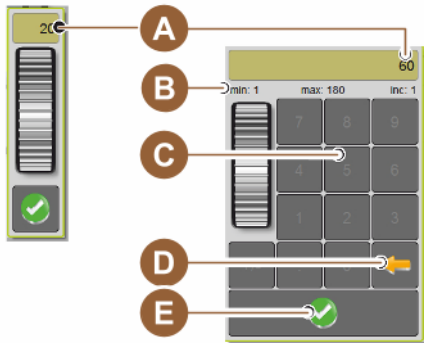


ill.: Menu Service avec statut maintenance et erreur

1. Statut et début nettoyage
2. Statut et début maintenance (détartrage)
3. Statut et gestionnaire d'ingrédients On/Off
4. Messages d'erreur en attente
5. Température actuelle du lait

Symbole	Désignation	Description
	Accès au menu Service	Le bouton **Menu Service** de l'interface utilisateur permet d'ouvrir l'écran **Menu Service**. Voir 7.8 "Menu service"
	Retour à l'interface utilisateur de sélection de boisson	Le bouton **Retour** permet de revenir à l'interface utilisateur avec la sélection de boisson.
	Information système	Le bouton **Info** ouvre la fenêtre d'informations sur le système.
	Progression de la distribution des boissons	Le bouton **Progression de la distribution des boissons** montre toutes les boissons déjà distribuées. Les informations suivantes sont affichées pour chaque boisson : • Durée de distribution des boissons • Temps de distribution des boissons
	Réglages des menus principaux	Le bouton **Réglages** en haut à droite du **Menu Service** ouvre la fenêtre des paramètres de configuration de la machine.
	Connexion profil utilisateur	Le bouton **Connexion** ouvre la boîte de dialogue de sélection des profils disponibles. Les profils ont différents droits d'accès. ▶ Appuyez sur **Connexion**. ✓ La boîte de dialogue de sélection d'un profil s'ouvre. ▶ Sélectionnez un profil et sélectionnez un PIN s'il est configuré. ✓ Le menu Service s'affiche à nouveau. ✓ Le bouton **Connexion** bascule sur **Déconnexion**. Si un profil possédant les droits correspondants est connecté, le bouton **Réglages** s'affiche.

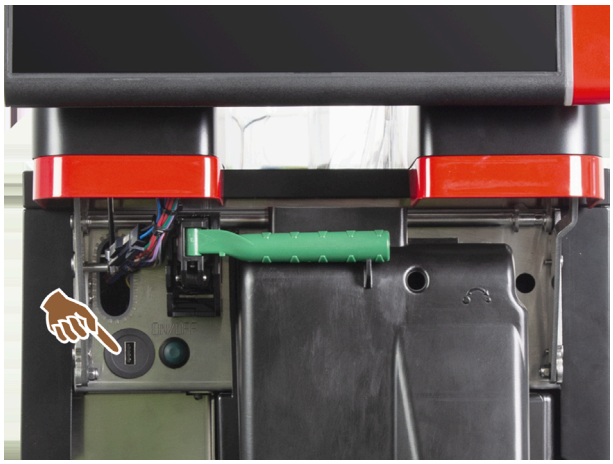
Sym-bole	Désignation	Description
	Log-out Profil utilisateur	Le bouton **Déconnexion** ferme le profil actuellement connecté. Le bouton **Réglages** n'est plus disponible.
	Réglages de la configuration des machines	Les configurations de la machine sont réparties dans les réglages suivants : • Système • Configuration • Service • Info Les paramètres qui s'y affichent dépendent des autorisations du profil sélectionné. Dans le profil Technicien de service après-vente, tous les réglages et options de configuration sont présentés. ▶ Appuyez sur le bouton pour un réglage, par ex. **Système**. ✓ Le réglage actuellement actif, par ex. **Système**, est surligné en couleur. ✓ Les réglages disponibles correspondants sont listés à droite dans l'écran.
	Redémarrage	Le bouton **Redémarrage** lance un redémarrage de la machine à café. Après avoir modifié les configurations de la machine, un redémarrage est nécessaire.
	Configuration	Le bouton Configuration ouvre la fenêtre de configuration pour : • Sources d'ingrédients • Boissons • Étapes de boissons pour des réglages spécifiques
	Activation/Confirmation	Le bouton **Activation/Confirmation** confirme la sélection, par ex. l'attribution d'une sorte de café ou un réglage de température.
	Annuler/Supprimer	Le bouton **Annuler/Supprimer** a les fonctions suivantes : • Réinitialiser compteur • Annuler la distribution des boissons • Fermer la fenêtre/la page
	Confirmation demande d'action	Le bouton **Confirmation** permet de confirmer les demandes d'action.
	Continuer	Le bouton **Suivant** ouvre une liste de sélection ou mène à la prochaine étape du programme.
	Retour	Le bouton **Retour** permet de revenir à la fenêtre/page précédente.
	Enregistrer	Le bouton **Enregistrer** enregistre les réglages de paramètres effectués.

Symbole	Désignation	Description
	Copier	Le bouton **Copier** permet de copier une boisson déjà configurée pour servir de base à d'autres configurations de boissons.
	Ajouter	Le bouton **Ajouter** permet d'ajouter une boisson ou une étape de boisson. Les boissons proviennent de la liste des boissons disponibles. La boisson supplémentaire est automatiquement ajoutée à la liste des boissons configurées.
	Configuration étape boisson	Le bouton **Configuration étape de boisson** mène aux réglages de la configuration des boissons avec les différentes étapes de boisson.
	Ouvrir/fermer l'arborescence	**(+)** agrandit l'arborescence dans les statistiques. **(-)** réduit l'arborescence dans les statistiques.
	Champ de saisie	Le **champ de saisie** permet de saisir le nom de la description de la boisson, du groupe de boissons, des ingrédients ou des cartes de menu par le biais d'un clavier. Cliquer sur le champ de saisie pour afficher le clavier.
	Clavier	Clavier de saisie de texte ou de chiffres dans la zone correspondante
	Valeur du paramètre	Le champ de saisie **Valeur de paramètre** règle la valeur d'un paramètre. **Variante : Réglage avec molette** 1. Appuyez sur la valeur de paramètre. ✓ La molette de réglage s'ouvre. 2. Réglez la valeur désirée en déplaçant la molette de réglage vers le haut ou vers le bas. 3. Confirmez la valeur réglée en cliquant sur ✔. **Variante : Réglage avec clavier** 1. Effleurez **(A)** dans la zone du réglage en cours de configuration. ✓ La saisie par clavier s'ouvre. ✓ Les valeurs min. et max. des réglages possibles s'affichent **(B).** 2. Supprimez le réglage actuel en appuyant sur le bouton **(D)**. ✓ Le pavé numérique s'active. 3. Saisissez la nouvelle valeur sur le clavier **(C)** . 4. Confirmez la valeur en appuyant sur le bouton **(E)**.  ill.: Saisie de la valeur de paramètre à l'aide du clavier

Sym-bole	Désignation	Description
	Fonction ON/OFF	Le commutateur **Marche/Arrêt** active ou désactive une fonction. Allumé en vert = marche Gris mat = arrêt
	Paramètres par défaut flèche vers le bas, flèche vers le haut	Le réglage de la valeur pour la date et l'heure se fait à l'aide des boutons **Flèche vers le bas** ou **Flèche vers le haut**. 1. Appuyez sur la valeur à régler. ✓ La valeur est sélectionnée. 2. Modifiez la valeur marquée avec le bouton **Flèche vers le bas/haut**. ✓ L'heure et la date sont réglées. 3. Appuyez sur le bouton **Enregistrer**. ✓ Les réglages sont enregistrés.

10.2 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 machine. Le port USB se trouve derrière le panneau de sélection.



ill.: Position de l'interface USB

▶ Déverrouillez le panneau de commande et faites-le glisser vers le haut jusqu'à ce qu'il s'enclenche automatiquement.

✓ Le port USB se trouve à gauche de la touche marche/arrêt.

Voir 7.1.6 "Ouvrir et fermer le panneau de sélection".

10.3 Profils et autorisations

Les profils permettent de gérer différentes activités sur la machine et les autorisations correspondantes.

10.3.1 Profil du technicien

Le technicien est le premier contact en cas de panne. Il possède des connaissances techniques suffisantes et manipule régulièrement la machine.

En dehors du technicien de service après-vente, le technicien a accès à la plupart des fonctions de service.

Fonctions du menu Service

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

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

Réglages

Les réglages suivants peuvent être modifiés dans le profil **Technicien** :

- Système
- Configuration
- Service
- Info

10.3.2 Profil de tenue de compte

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

Fonctions du menu Service

Les fonctions suivantes sont disponibles dans le profil **Tenue de compte** du menu Service et peuvent être sélectionnées directement :

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

Réglages

Les réglages suivants peuvent être modifiés dans le profil **Décompte** :

- Configuration
- Info

Voir 7.8.4.3 "Accès à la boîte de dialogue des profils"

10.3.3 Profil du chef de service

Le Chef de Service est un chef de service ou de restaurant et son domaine d'activité englobe aussi des activités administratives.

Le Chef de Service a accès à certaines statistiques de la machine afin d'avoir un aperçu du type et de la quantité des boissons distribuées.

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

Fonctions du menu Service

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

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

Réglages

Les réglages suivants peuvent être modifiés dans le profil **Chef de Service** :

- Configuration
- Info

10.3.4 Profil du gestionnaire qualité

Le gestionnaire qualité est responsable de la qualité des boissons de la machine. 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.

Fonctions du menu Service

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
- Mise à l'arrêt
- Intervalles de maintenance
- Gestion des ingrédients

Réglages

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

- Configuration
- Info

10.3.5 Profil du responsable de la machine

Le responsable de la machine est l'utilisateur normal de la machine 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.

Fonctions du menu Service

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

Réglages

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

- Configuration
- Info

10.4 Configuration de la machine

10.4.1 Réglages « Système »

L'écran de paramétrage **Système** permet d'effectuer les réglages suivants :

- Paramètres système **Moulin/percolateur**
- Paramètres système **Système de lait**
- Paramètres système **Flavour Point** (option)

▶ Appuyez sur le bouton **Système** .

✓ L'écran de paramétrage **Système** s'ouvre.

Paramètres système Moulin/percolateur

Le réglage **Moulin/percolateur** ouvre les options de menu suivantes pour les réglages du système et les affichages :

- Bac à marc : Capacité
- Bac à marc : Temps pour vider [s]
- Bac à marc : compteur actuel
- Valeur d'étalonnage du moulin central (10 s) [g]
- Valeur d'étalonnage du moulin droit (10 s) [g] (option)
- Valeur d'étalonnage du moulin de gauche (10 s) [g] (option)

Profils autorisés

- Technicien de service après-vente
- Technicien

ill.: Écran avec réglages du moulin/du percolateur

Bac à marc : Capacité

Permet de régler le nombre de cycles (marcs de café) jusqu'à ce que le message **Vider le bac à marc** s'affiche.

Plage de réglage	Standard
0 – 150 marcs de café	*60* marcs de café

1. Standard : Réglez la valeur sur *60* marcs de café. Ne dépassez pas cette valeur.

   ✓ 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.

2. Avec rejet du marc (option) : Réglez la valeur sur *0* marcs de café.
   ✓ Le nombre de cycles (marcs de café) est ignoré.

Bac à marc : Temps pour vider [s]

Ce réglage permet de définir le laps de temps jusqu'à ce que le compteur actuel du bac à marc soit remis à *0* après avoir été vidé.

Plage de réglage	Standard
0 – 30 s	*5 s*

1. Réglez la valeur sur *5 s*.
2. Videz le bac à marc lorsque la demande correspondante s'affiche sur l'écran. 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.
3. Remettez en place le bac à marc vidé au plus tôt après *5 s*.
   ✓ Le **Compteur actuel bac à marc** est remis à *0*.

Bac à marc : compteur actuel

L'affichage fournit des informations relatives aux cycles de percolation exécutés depuis la dernière vidange du bac à marc. Lorsque la valeur prédéfinie de la capacité du bac à marc est atteinte, la demande de vider le bac à marc s'affiche.

Cette option de menu constitue un simple affichage dans le profil **Technicien**. Pas de réglage.

Valeur d'étalonnage du moulin central (10 s) [g]

Ce réglage permet de saisir la valeur d'étalonnage en grammes mesurée lors d'un calibrage du moulin central.

Les techniciens de service après-vente peuvent modifier la valeur.

Plage de réglage	Standard
1,0 – 50,0 g	Selon le calibrage effectué

1. Démarrez l'étalonnage dans le réglage **Service** – **Entretien des moulins**.
2. Effectuez le calibrage à l'aide de l'assistant.
3. Saisissez la valeur déterminée dans ce champ de saisie (uniquement dans le profil **Technicien de service après-vente**).
   ✓ Le calibrage du moulin central est terminé.
   ✓ La quantité de mouture distribuée correspond à la quantité de mouture définie dans la recette.

REMARQUE La valeur de calibrage en g indiquée dans ce paramètre peut être modifiée par les techniciens de service après-vente pour un ajustement forfaitaire des boissons à base de café préparées par le moulin central sans devoir calibrer le moulin.
L'ajustement de la valeur de calibrage influence toutes les recettes de café affectées au moulin central.

Valeur d'étalonnage du moulin droit (10 s) [g] (option)

La procédure est la même que pour le moulin central.

Valeur d'étalonnage du moulin de gauche (10 s) [g] (option)

La procédure est la même que pour le moulin central.

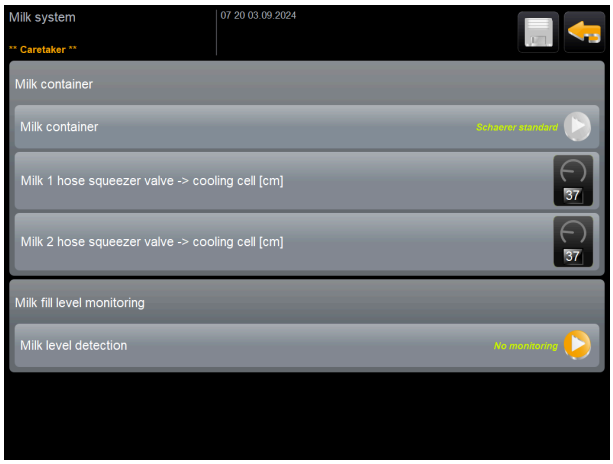
Paramètres système Système de lait

Le réglage **Système de lait** ouvre les options de menu suivantes pour les réglages du système et les affichages :

- Récipient à lait
- Lait 1 longueur de tuyau vanne écrasante -> chambre froide [cm]
- Lait 2 longueur de tuyau vanne écrasante -> chambre froide [cm]
- Surveillance du niveau de remplissage du lait

Profils autorisés

- Technicien de service après-vente
- Technicien



ill.: Écran avec réglages du système de lait

Récipient à lait

Ce réglage permet de saisir la longueur du tuyau de lait qui mène jusqu'au récipient à lait. Le réglage se rapporte à la longueur de tuyau de lait effective avec ou sans conduite montante dans le récipient à lait.

Les techniciens de service après-vente peuvent modifier la valeur.

Plage de réglage	Standard
Défini par l'utilisateur ou **Schaerer Standard** (à régler uniquement par le technicien de service après-vente)	**Schaerer Standard**

Défini par l'utilisateur

1. Sélectionnez l'option **Défini par l'utilisateur** (uniquement dans le profil **Technicien de service après-vente**).
   ✓ La longueur du tuyau de lait n'est pas mesurée automatiquement.
2. Mesurez la longueur exacte du tuyau de lait du récipient à lait jusqu'à la vanne écrasante dans la machine et saisissez la valeur déterminée au niveau de **Lait 1 longueur de tuyau vanne écrasante -> chambre froide [cm]**.

Schaerer Standard

▶ Sélectionnez l'option **Schaerer Standard** (uniquement dans le profil **Technicien de service après-vente**).
   ✓ La longueur du tuyau de lait est automatiquement mesurée.
   ✓ La valeur standard *37 cm* dans le paramètre suivant ne demande aucune autre adaptation.

Voir ci-après la description du paramètre **Lait 1 longueur de tuyau vanne écrasante -> chambre froide [cm]**.

Lait 1 longueur de tuyau vanne écrasante -> chambre froide [cm]

Ce réglage permet de saisir les dimensions du tuyau de lait de la vanne écrasante jusqu'à la chambre froide pour le tuyau de lait externe.

Les techniciens de service après-vente peuvent modifier la valeur.

Plage de réglage	Standard
0 – 200 cm (à régler uniquement par le technicien de service après-vente)	*37 cm* (via l'option **Schaerer Standard**)

Si l'option **Défini par l'utilisateur** est sélectionnée dans le paramètre précédent **Récipient à lait**, la longueur exacte du tuyau de lait peut être saisie dans le profil **Technicien de service après-vente**.

Pour les techniciens du service après-vente

1. Mesurez la longueur du tuyau de lait depuis la vanne écrasante jusqu'au récipient à lait dans l'appareil de réfrigération.
2. Saisissez la valeur déterminée dans **Lait 1 longueur de tuyau vanne écrasante -> chambre froide [cm]**.
   - ✓ Le système connait à présent la longueur du tuyau de lait.
   - ✓ La bonne quantité de lait est périodiquement remplacée lors de l'**Intervalle de rinçage tuyau de lait externe**.

Avec l'équipement par défaut **Unité frigorifique d'appoint gauche**, l'option **Schaerer Standard** est sélectionnée dans le paramètre **Récipient à lait**. Ce réglage correspond à la longueur correcte du tuyau de lait, soit *37 cm*.

Les systèmes de lait suivants nécessitent l'option **Défini par l'utilisateur**:

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

Lait 2 longueur de tuyau vanne écrasante -> chambre froide [cm]

Ce réglage permet de saisir les dimensions du tuyau de lait de la vanne écrasante jusqu'à la chambre froide pour le deuxième tuyau de lait **Twin Milk**.

Les techniciens de service après-vente peuvent modifier la valeur.

Plage de réglage	Standard
0 – 200 cm (à régler uniquement par le technicien de service après-vente)	*37 cm* (via l'option **Schaerer Standard**)

La procédure est la même que celle valable pour **Lait 1 longueur de tuyau vanne écrasante -> chambre froide [cm]**.

Surveillance du niveau de remplissage du lait

Ce réglage permet de définir le comportement du contrôle du niveau de remplissage du récipient à lait.

Plage de réglage	Standard
Pas de surveillance Avertissement Bloquer la distribution des boissons	Pas de surveillance

Option **Pas de détection**

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

Option **Avertissement**

- Si un faible niveau de lait a été détecté, un message s'affiche sur l'écran. Il est possible de distribuer d'autres boissons lactées.

Option **Bloquer la distribution des boissons**

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

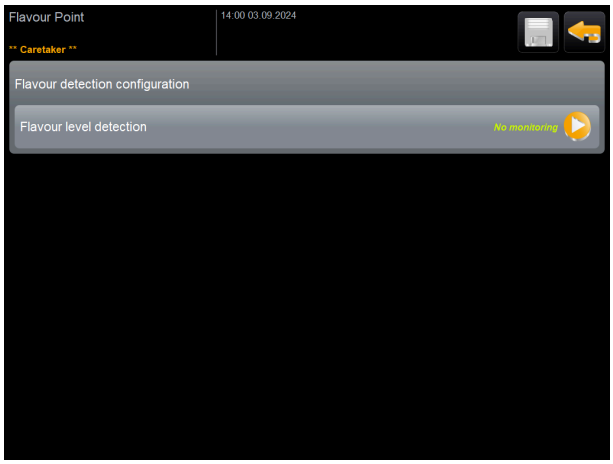
Paramètres système Flavour Point (option)

Le réglage **Flavour Point** ouvre les options de menu suivantes pour les réglages du système et les affichages :

- Surveillance du niveau de remplissage du sirop

Profils autorisés

- Technicien de service après-vente
- Technicien



ill.: Écran avec réglages du Flavour Point

Niveau de remplissage surveillance Flavour Point

Ce réglage permet de définir le comportement du contrôle du niveau de remplissage des bouteilles de sirop Flavour Point.

Plage de réglage	Standard
Pas de surveillance Avertissement Bloquer la distribution des boissons	Pas de surveillance

Option **Pas de détection**

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

Option **Avertissement**

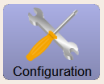
- Si un faible niveau de bouteille de sirop a été détecté, un message s'affiche sur l'écran. Il est possible de distribuer d'autres boissons avec arôme.

Option **Bloquer la distribution des boissons**

- Lorsqu'un niveau faible de la bouteille de sirop est atteint, un message s'affiche à l'écran. La distribution des boissons aromatisées est bloquée.

10.4.2 Réglages « Configuration »

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



Réglage > Configuration – Général

Langue principale

ill.: Langues de l'écran

Change la langue d'affichage.

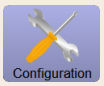
Plage de réglage : Toutes les langues enregistrées

Standard : sélection libre

1. Ouvrez le réglage de langue en appuyant sur le bouton ▶.
   ✓ Le menu de sélection s'affiche.
2. Sélectionnez la langue souhaitée.
   ✓ Tous les messages affichés et descriptions de paramètres apparaissent dans la langue activée.

Voir 10.4.5 "Enregistrer les modifications et les charger dans la machine".

Profils autorisés : Technicien

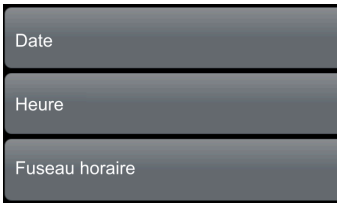


Réglage > Configuration – Heure/Date/Minuteur

Date

Heure

Fuseau horaire



Affiche des informations sur le fuseau horaire défini avec date et heure.

Plage de réglage : pas de réglage possible

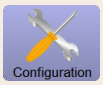
Standard : spécifique au pays/à l'utilisateur

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

Fuseaux horaires disponibles :

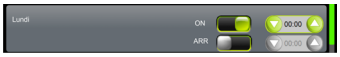
- Asie
- Afrique
- Australie
- Europe
- Amérique du Nord
- Amérique du Sud

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



Réglage > Configuration – Heure/Date/Minuteur

Lundi marche/arrêt à
Dimanche marche/arrêt



Affiche des informations sur l'heure d'activation/de désactivation automatique.

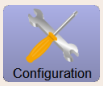
Plage de réglage : Jour/heure d'activation/heure de désactivation/heure

Standard : spécifique à l'utilisateur

1. Activez l'heure d'activation pour le jour de la semaine souhaité avec le bouton .
   ✓ Les réglages de l'heure s'activent.
2. Définissez l'heure à l'aide des boutons , par ex. 07h00 (07:00 AM).
3. Activez l'heure de désactivation pour le jour de la semaine souhaité avec le bouton .
   ✓ Les réglages de l'heure s'activent.
4. Définissez l'heure à l'aide des boutons , par ex. 22h30 (10:30 PM).

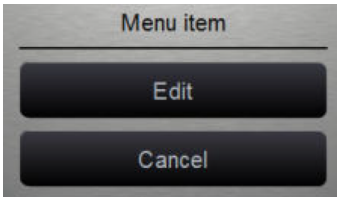
Le format d'heure (24h ou 12h AM/PM) est automatiquement adapté en fonction du fuseau horaire sélectionné.

Profils autorisés : Tenue de compte, chef de service



Réglage > Configuration – Ajustement du prix des boissons par la tenue de compte (mode de fonctionnement standard)

ill.: Boissons dans la carte de menu



ill.: Saisie menu

ill.: Prix de boisson saisie de menu

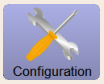
Réglage du prix des boissons avec ou sans système de paiement

Condition : Le réglage **Configuration – Mode de fonctionnement – Carte de menu** contient le réglage **Standard**.

1. Ouvrez le menu Service.
2. Connectez-vous avec le profil **Tenue de compte** ou **Technicien de service après-vente**.
3. Ouvrez les réglages en cliquant sur .
4. Sélectionnez le réglage **Configuration – Carte de menu**.
   ✓ La carte du menu **Standard** s'ouvre.
5. Sélectionnez la boisson souhaitée.
   ✓ Le menu contextuel **Saisie menu** s'ouvre.
6. Appuyez sur le bouton **Éditer**.
   ✓ L'écran **Saisie carte de menu** s'ouvre.
   ✓ Les tailles de boissons uniques sont listées séparément, conformément à la configuration de boisson.
7. Appuyez sur le bouton **Éditer** au niveau de la taille de boisson souhaitée.
8. Saisissez le prix de boisson nécessaire dans les listes de prix **(0)**, **(1)**, **(2)**, et/ou **(3)** via le champ d'entrée.

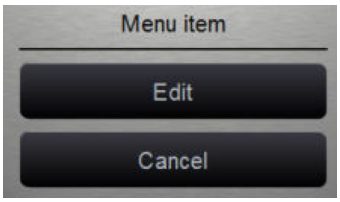
Voir ci-dessous pour l'**ajustage des prix via la molette de réglage**.

Profils autorisés : Tenue de compte, chef de service



Réglage > Configuration – Ajustement du prix des boissons par la tenue de compte (mode de fonctionnement personnalisé)

ill.: Boissons dans la carte de menu



ill.: Saisie menu

ill.: Prix de boisson saisie de menu

Réglage du prix des boissons avec ou sans système de paiement

Condition : Le réglage **Configuration – Mode de fonctionnement – Carte de menu** contient le réglage **Personnalisé**.

1. Ouvrez le menu Service.
2. Connectez-vous avec le profil **Tenue de compte** ou **Technicien de service après-vente**.
3. Ouvrez les réglages en cliquant sur .
4. Sélectionnez le réglage **Configuration – Carte de menu**.
   - ✓ La carte du menu **Personnalisé** s'ouvre.
5. Ouvrez la carte de menu souhaitée de la liste.
   - ✓ La carte du menu s'ouvre.
6. Appuyez sur le bouton **Éditer**.
   - ✓ L'écran **Saisie carte de menu** s'ouvre.
   - ✓ Les tailles de boissons uniques sont listées séparément, conformément à la configuration de boisson.
7. Appuyez sur le bouton **Éditer** au niveau de la taille de boisson souhaitée.
   - ✓ L'écran **Éditer saisie carte de menu** s'ouvre.
8. Saisissez le prix de boisson nécessaire dans les listes de prix **(0)**, **(1)**, **(2)**, et/ou **(3)** via le champ d'entrée.

ill.: Champ d'entrée du prix des boissons avec molette de réglage

Ajustage des prix via la molette de réglage

1. Appuyez sur le champ de saisie.
   - ✓ La boîte de dialogue avec la molette de réglage s'ouvre.
2. Saisissez la valeur nécessaire à l'aide de la molette de réglage ou du clavier.
3. Enregistrez le réglage avec le bouton et retournez à la carte du menu ou à l'interface utilisateur avec le bouton .
   - ✓ La boisson s'affiche maintenant sur l'interface utilisateur avec le prix réglé.
   - ✓ Le prix des boissons est modifié quand, pendant la sélection des boissons, la taille des tasses et des gobelets est modifiée.

Pendant la sélection des boissons, le prix des boissons est toujours actualisé conformément aux options sélectionnées ultérieurement.

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

10.4.3 Réglages « Service »

L'écran de paramétrage **Service** permet d'effectuer les réglages suivants :

- Réglage de service **Entretien des moulins**
- Réglage de service **Sauvegarder la base de données**
- Réglage de service **Réinitialiser le compteur de détartrages**
- Réglage de service **Réinitialiser le détartrage**
- Réglage de service **Réinitialiser le nettoyage**

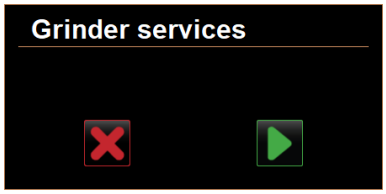
▶ Appuyez sur le bouton **Service** .

✓ L'écran de paramétrage **Service** s'ouvre.

Réglage de service Entretien des moulins (réglage manuel du degré de mouture)

Le réglage **Entretien des moulins** (avec réglage manuel du degré de mouture) démarre les fonctions de maintenance guidées par écran suivantes sur le moulin après confirmation :

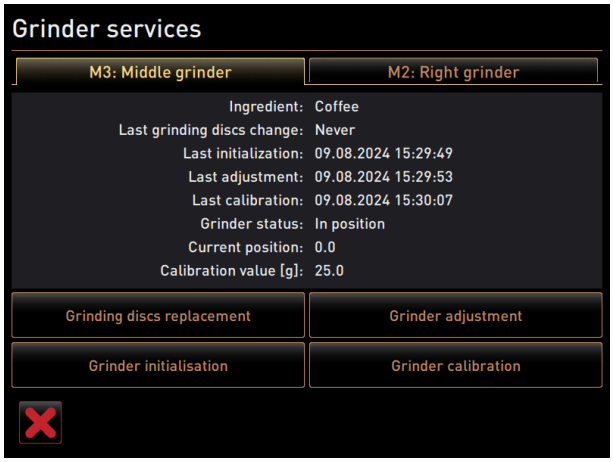
- Changer le couteau du moulin
- Régler le moulin
- Étalonner le moulin



ill.: Démarrer l'entretien des moulins

Condition : La machine est équipée d'un réglage manuel des moulins.

1. Appuyez sur le réglage **Service –> Entretien des moulins**.
   ✓ La boîte de dialogue de confirmation s'ouvre :
2. Confirmez avec .
   ✓ Les fonctions de maintenance sont disponibles pour les moulins.
3. Ouvrez l'onglet correspondant au moulin souhaité (gauche, droite, central).



ill.: Écran d'entretien des moulins

Changer le couteau du moulin

AVERTISSEMENT

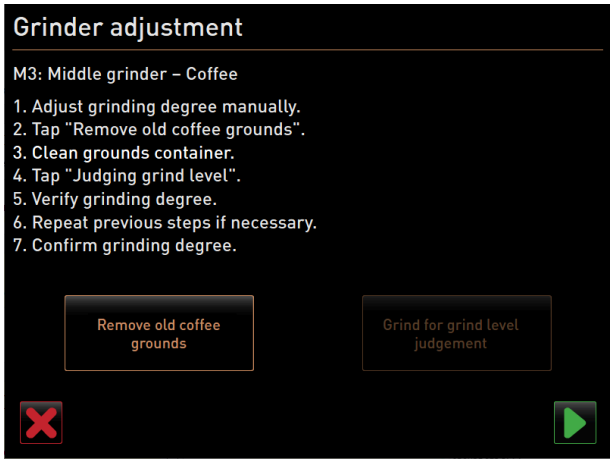
Blessure par coupure !

Risque de blessure par les meules en rotation dans le moulin.
▶ Ne mettez jamais les mains dans le récipient à grains quand la machine à café est allumée.

Les étapes suivantes sont nécessaires pour remplacer le couteau du moulin :

1. Appuyez sur le bouton **Changer le couteau du moulin**.
   ✓ L'invitation à remplacer les couteaux du moulin s'affiche.
2. Éteignez la machine et débranchez-la du réseau électrique.
3. Retirez le réglage manuel du degré de mouture et installez de nouveaux couteaux de broyage.
4. Fermez le moulin vide à la main jusqu'à sentir une résistance (couteau du moulin sur couteau du moulin).
5. Ouvrez le moulin à 45° dans le sens antihoraire.
6. Remontez le réglage manuel du degré de mouture.
7. Remettez la machine en marche et naviguez jusqu'à l'écran **Entretien des moulin**.
8. Confirmez l'étape de montage **Changer le couteau du moulin** en appuyant sur le bouton .
   ✓ L'étape de préparation pour **Préparer la modification du degré de mouture** s'affiche.

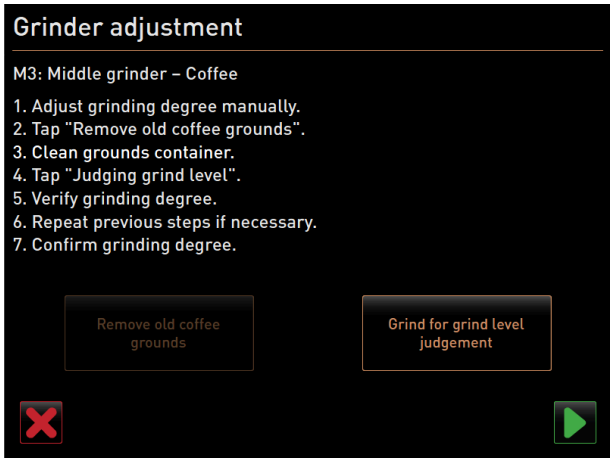
Régler le moulin



ill.: Régler le moulin : retirer le café moulu

Étapes : Régler le moulin

1. Poursuivre les étapes du réglage après le **changement de couteau du moulin** ou appuyer directement sur le bouton **Régler le moulin**.
   ✓ L'étape de préparation pour **Préparer la modification du degré de mouture** s'affiche.
2. Videz et nettoyez le bac à marc, puis remettez-le en place.
3. Confirmez la mise en place du bac à marc en appuyant sur le bouton .
4. Réglez le degré de mouture manuellement.
5. Appuyez sur le bouton **Retirer le café moulu**.
   ✓ Le café moulu est retiré.



ill.: Régler le moulin : Mouture pour évaluer le degré de mouture

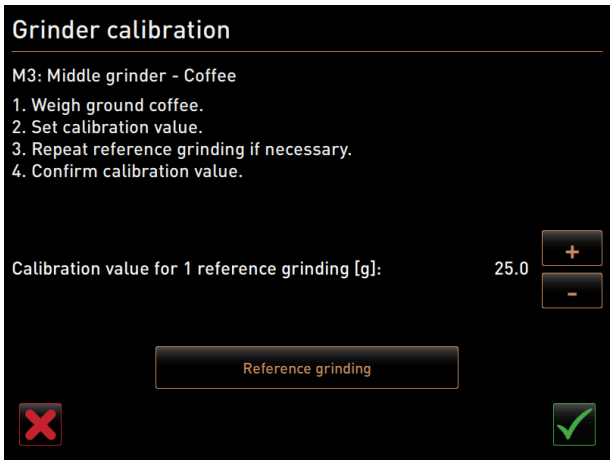
✓ Le bouton **Mouture pour évaluer le degré de mouture** s'active.

6. Nettoyez à nouveau le bac à marc.
7. Appuyez sur le bouton **Mouture pour évaluer le degré de mouture**.
   ✓ Une mouture est effectuée.
8. Vérifiez le degré de mouture et, si nécessaire, répétez les étapes du réglage du degré de mouture ou confirmez le degré de mouture réglé via le bouton .
   ✓ La préparation de l'étalonnage du moulin s'affiche.

Étalonner le moulin

Condition : Un étalonnage est nécessaire dans les cas suivants :

- La machine est neuve.
- Le temps de service est de plus de un an.
- Le degré de mouture a été modifié.
- Le moulin est ouvert.
- Les couteaux du moulin ont été échangés.
- Le type de café a changé.



ill.: Étalonner le moulin

Étapes : Étalonner le moulin

1. Poursuivre les étapes du réglage après le **réglage du moulin** ou appuyer directement sur le bouton **Étalonner le moulin**.
   ✓ L'étape de préparation pour l'étalonnage s'affiche.
2. Videz et nettoyez le bac à marc, puis remettez-le en place.

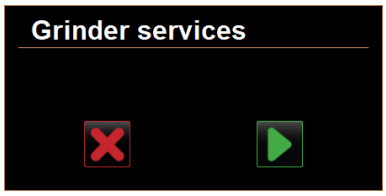
3. Confirmez la mise en place du bac à marc en appuyant sur le bouton .
   ✓ La mouture de référence démarre.
4. Si nécessaire, démarrez une nouvelle mouture de référence via le bouton **Mouture de référence**.
5. Si plusieurs moutures de référence sont effectuées, pesez toujours la totalité de la quantité de café moulu et indiquez-la comme valeur de référence.
   ✓ La machine reconnaît automatiquement toutes les moutures effectuées et calcule la quantité de mouture correcte.
6. Pesez le café moulu de la mouture de référence.
7. Réglez la valeur d'étalonnage (poids de café moulu déterminé) à l'aide du bouton **Plus** ou **Moins**.
8. Terminez l'étalonnage du moulin en appuyant sur le bouton .
   ✓ L'écran **Entretien des moulins** s'ouvre.
   ✓ Le moulin réglé est opérationnel.

Réglage de service Entretien des moulins (réglage automatique du degré de mouture)

Le réglage **Entretien des moulins** (avec réglage automatique du degré de mouture) démarre les fonctions de maintenance guidées par écran suivantes sur le moulin après confirmation :

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

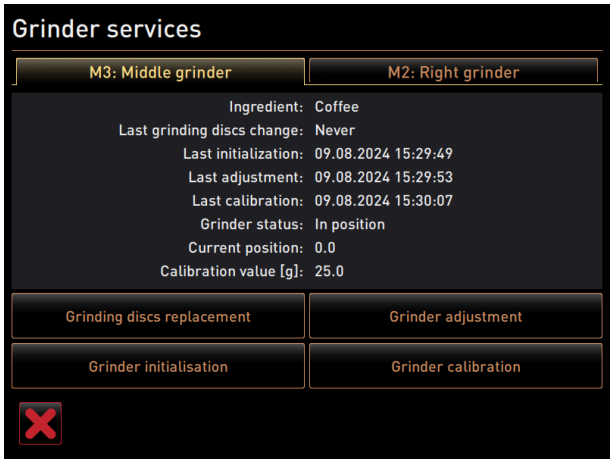
L'entretien des moulins pour un réglage automatique des moulins requiert une initialisation des moulins ainsi qu'un ajustement des moulins par le biais des moteurs du degré de mouture.



ill.: Démarrer l'entretien des moulins

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

1. Appuyez sur le réglage **Service –> Entretien des moulins**.
   ✓ La boîte de dialogue de confirmation s'ouvre :
2. Confirmez avec .
   ✓ Les fonctions de maintenance sont disponibles pour les moulins.
3. Ouvrez l'onglet correspondant au moulin souhaité (gauche, droite, central).



ill.: Écran d'entretien des moulins

Changer le couteau du moulin

AVERTISSEMENT

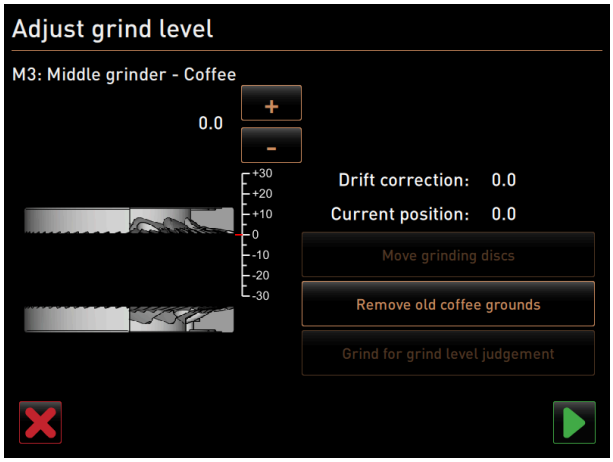
Blessure par coupure !

Risque de blessure par les meules en rotation dans le moulin.
▶ Ne mettez jamais les mains dans le récipient à grains quand la machine à café est allumée.

Les étapes suivantes sont nécessaires pour remplacer le couteau du moulin :

1. Appuyez sur le bouton **Changer le couteau du moulin**.
   ✓ L'invitation à remplacer les couteaux du moulin s'affiche.
2. Éteignez la machine et débranchez-la du réseau électrique.
3. Retirez le moteur du degré de mouture et installez de nouveaux couteaux de broyage.
4. Fermez le moulin vide à la main jusqu'à sentir une résistance (couteau du moulin sur couteau du moulin).
5. Ouvrez le moulin à 45° dans le sens antihoraire.
6. Remontez le moteur du degré de mouture.
7. Remettez la machine en marche et naviguez jusqu'à l'écran **Entretien des moulin**.
8. Confirmez les étapes de montage **Changer le couteau du moulin** et **Initialisation du moulin** en appuyant sur le bouton .
   ✓ L'étape de préparation pour **Préparer la modification du degré de mouture** s'affiche.

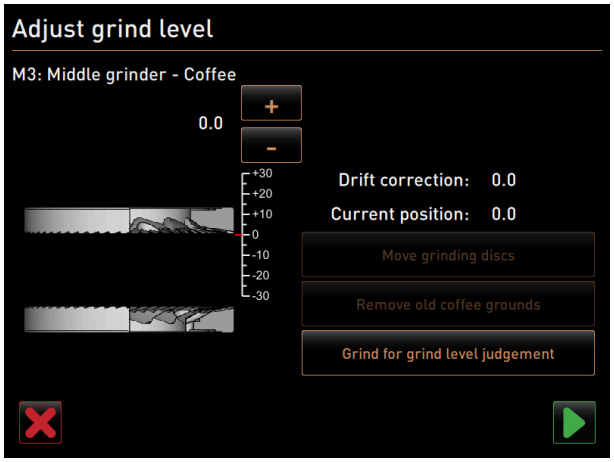
Régler le moulin



ill.: Régler le moulin : retirer le café moulu

Étapes : Régler le moulin

1. Poursuivre les étapes du réglage après le **changement de couteau du moulin** ou appuyer directement sur le bouton **Régler le moulin**.
   ✓ L'étape de préparation pour **Préparer la modification du degré de mouture** s'affiche.
2. Videz et nettoyez le bac à marc, puis remettez-le en place.
3. Confirmez la mise en place du bac à marc en appuyant sur le bouton .
4. Appuyez sur le bouton **Retirer le café moulu**.
   ✓ Le café moulu est retiré.

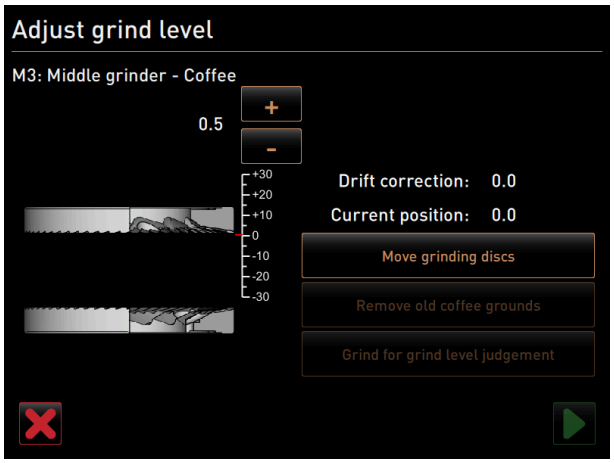


ill.: Régler le moulin : Mouture pour évaluer le degré de mouture

✓ Le bouton **Mouture pour évaluer le degré de mouture** s'active.

5. Nettoyez à nouveau le bac à marc.
6. Appuyez sur le bouton **Mouture pour évaluer le degré de mouture**.

✓ Une mouture est effectuée.



ill.: Régler le moulin : Déplacer le couteau du moulin

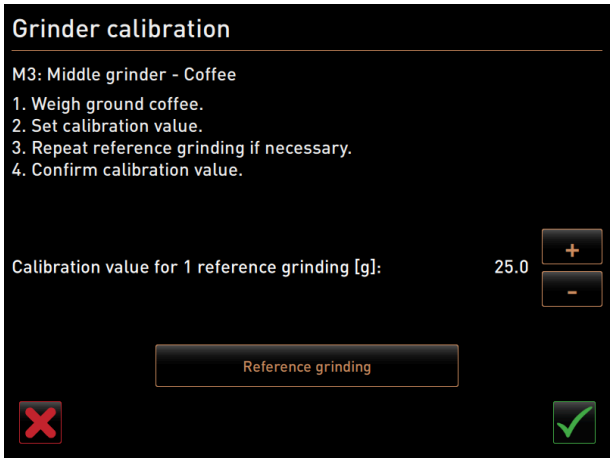
7. Ajustez le résultat du degré de mouture avec le bouton **Plus** = plus grossier ou **Moins** = plus fin.
8. Réglez le degré de mouture par petits pas *±1*.
9. Réglez le couteau sur la position précédemment réglée à l'aide du bouton **Déplacer le couteau du moulin**.
10. Vérifiez le degré de mouture et, si nécessaire, répétez les étapes du réglage du degré de mouture ou confirmez le degré de mouture réglé via le bouton .

✓ La préparation de l'étalonnage du moulin s'affiche.

Étalonner le moulin

Condition : Un étalonnage est nécessaire dans les cas suivants :

- La machine est neuve.
- Le temps de service est de plus de un an.
- Le degré de mouture a été modifié.
- Le moulin est ouvert.
- Les couteaux du moulin ont été échangés.
- Le type de café a changé.



ill.: Étalonner le moulin

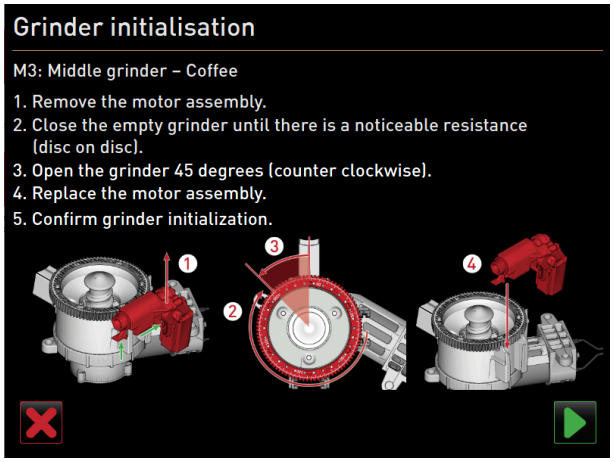
Étapes : Étalonner le moulin

1. Poursuivre les étapes du réglage après le **réglage du moulin** ou appuyer directement sur le bouton **Étalonner le moulin**.
   ✓ L'étape de préparation pour l'étalonnage s'affiche.
2. Videz et nettoyez le bac à marc, puis remettez-le en place.
3. Confirmez la mise en place du bac à marc en appuyant sur le bouton .
   ✓ La mouture de référence démarre.
4. Si nécessaire, démarrez une nouvelle mouture de référence via le bouton **Mouture de référence**.
5. Si plusieurs moutures de référence sont effectuées, pesez toujours la totalité de la quantité de café moulu et indiquez-la comme valeur de référence.
   ✓ La machine reconnaît automatiquement toutes les moutures effectuées et calcule la quantité de mouture correcte.
6. Pesez le café moulu de la mouture de référence.
7. Réglez la valeur d'étalonnage (poids de café moulu déterminé) à l'aide du bouton **Plus** ou **Moins**.
8. Terminez l'étalonnage du moulin en appuyant sur le bouton .
   ✓ L'écran **Entretien des moulins** s'ouvre.
   ✓ Le moulin réglé est opérationnel.

Initialiser le moulin

Condition : Une initialisation du moulin est nécessaire dans les cas suivants :

- Après un défaut
- Après le remplacement du couteau du moulin, une initialisation du réglage automatique du degré de mouture doit être exécutée.



ill.: Initialiser le moulin

Étapes : Initialiser le moulin

1. Veuillez suivre les instructions indiquées à l'écran.
2. Retirez le moteur du degré de mouture et installez de nouveaux couteaux de broyage.
3. Fermez le moulin vide à la main jusqu'à sentir une résistance (couteau du moulin sur couteau du moulin).
4. Ouvrez le moulin à 45° dans le sens antihoraire.
5. Remontez le moteur du degré de mouture.
6. Confirmez l'étape de montage **Initialisation du moulin** en appuyant sur le bouton .

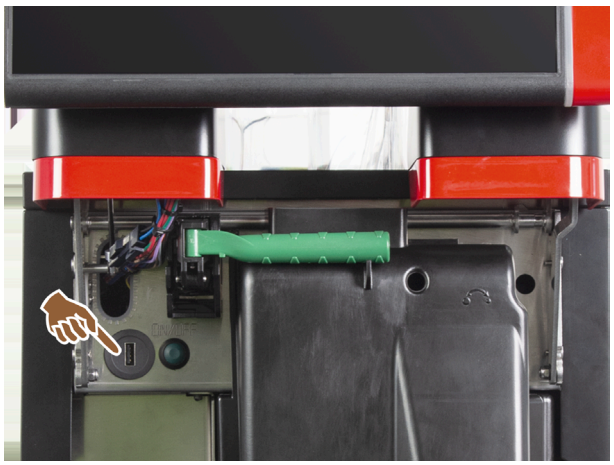
Sauvegarder la base de données

REMARQUE

Dommages matériels en raison d'une perte de données

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

- Sauvegardez la base de données sur un support de données USB avant d'effectuer une mise à jour.
- Sauvegardez la base de données sur un support de données USB avant de remplacer l'écran tactile.
- Insérez la carte mémoire SD précédemment utilisée dans le nouvel écran tactile. La machine est ainsi directement prête à l'emploi.



ill.: Position de l'interface USB

Étapes : Sauvegarder la base de données

1. Soulevez le panneau de sélection.

2. Insérez le support de données USB dans le port USB.
3. Appuyez sur le réglage **Service –> Sauvegarder la base de données**.
   ✓ La base de données de la machine est enregistrée sur la clé USB.
   ✓ La version de la base de données enregistrée est compatible avec la version logicielle installée sur la machine.
4. Lorsque le message **Sauvegarde des données terminée** s'affiche à l'écran, retirez à nouveau le support de données USB.
5. Fermez le panneau de sélection.

La base de données est enregistrée sur le support de données USB sous *Schaerer/SCA3/backup/database/sca3db.db3_<yyymmdd_hhmmss>*
.

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 au sein du système.

En cas de **Rétrogradation**, la version de la base de données sauvegardée sur le support de données USB est à nouveau compatible avec l'ancienne version logicielle de la machine.

Les données suivantes sont enregistrées sur le support de données USB :

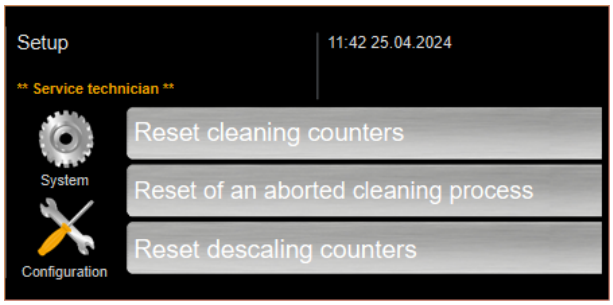
- Numéro de la machine
- Recettes de boissons
- Configuration du matériel
- Tous les états des compteurs

Réinitialiser le compteur de détartrages

REMARQUE

Dommages matériels en raison de détartrages non effectués !

Si le détartrage n'est pas effectué, cela peut entraîner des dégradations et dérangements.
▶ Effectuez manuellement et sans tarder tout détartrage n'ayant pas été effectué automatiquement en raison d'une réinitialisation du compteur.



ill.: Boutons de réinitialisation

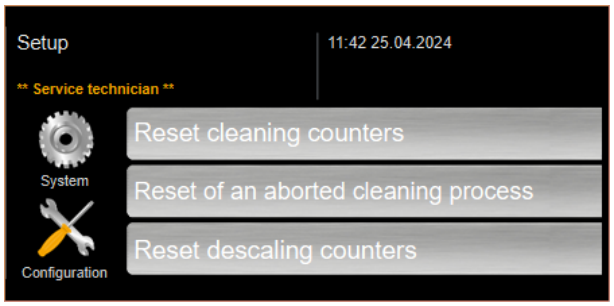
Le paramètre désactive tout détartrage en attente.

1. Appuyez sur le réglage **Service –> Réinitialiser le compteur de détartrages**.
2. Confirmez la procédure avec le bouton ✓.
   ✓ Le compteur de détartrages est réinitialisé et tout détartrage en attente est supprimé.
   ✓ Le prochain détartrage automatique est exécuté en fonction de la configuration du réglage **Système– Maintenance**.

Réinitialiser détartrage/nettoyage

Le programme de nettoyage ou de détartrage peut être annulé à l'aide du bouton ✗. Une coupure de courant entraîne également l'interruption d'un nettoyage ou détartrage en cours.

Lors de l'interruption d'un nettoyage ou d'un détartrage, le statut de la machine reste en mode **nettoyage** ou **détartrage**. Pour quitter ce mode, il faut réinitialiser le nettoyage ou le détartrage.



ill.: Boutons de réinitialisation

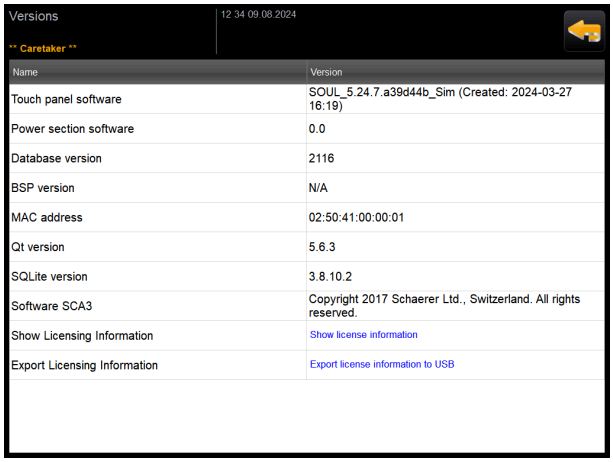
Supprimer le drapeau de nettoyage ou de détartrage. Le nettoyage ou détartrage interrompu est réinitialisé.

1. Appuyez sur le réglage **Service –> Réinitialiser détartrage/nettoyage**.
2. Confirmez la procédure avec le bouton ✔.
   - ✓ Le drapeau de nettoyage/détartrage est réinitialisé et tout détartrage en attente est supprimé.
   - ✓ Le prochain détartrage ou nettoyage automatique est exécuté en fonction de la configuration des réglages **Système – Nettoyage** et **Système – Maintenance**.
3. Redémarrez rapidement le nettoyage ou le détartrage.

10.4.4 Réglages « Info »

Ces informations doivent être transmises au technicien de service après-vente lors de l'indication d'une erreur.

	Réglage > Info – Afficher les versions
Profils autorisés :	Technicien Chef de service, responsable qualité Responsable de la machine Tenue de compte Tenue de compte réduite
Fonction :	Affiche des informations concernant les versions installées du logiciel de la machine.
Plage de réglage :	Pas de réglage possible
Standard :	–



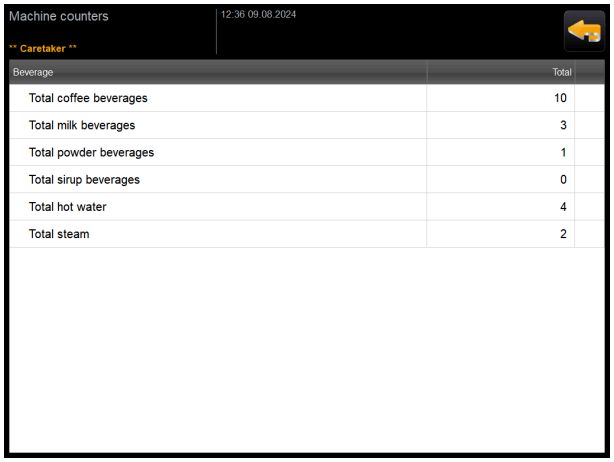
ill.: Versions

Les informations suivantes sont fournies :

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

Réglage > Info – Compteurs machine

Profils autorisés :	Technicien Chef de Service
Fonction :	Affiche un aperçu des compteurs de boissons selon l'ingrédient contenu.
Plage de réglage :	Pas de réglage possible
Standard :	–



ill.: Compteurs machine

Exemple d'ingrédients avec la boisson Chociatto :

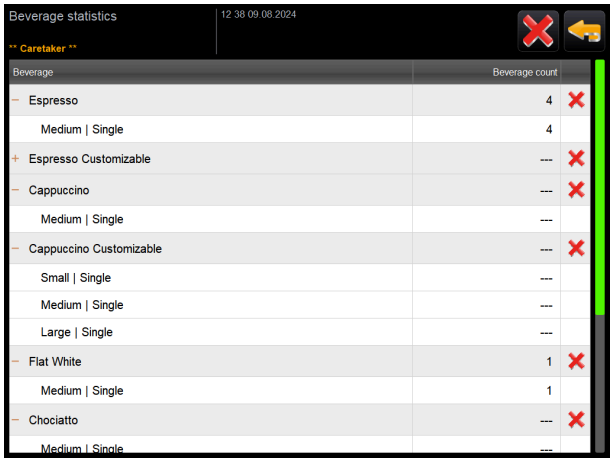
- 1. ingrédient = café
- 2. ingrédient = lait frais ou Topping
- 3e ingrédient = Choco

Les informations suivantes sont fournies :

- Total de boissons à base de café
- Total des boissons lactées
- Total des boissons à base de poudre
- Total d'eau chaude
- Total des distributions de vapeur

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

	Réglage > Info – Statistiques boissons
Profils autorisés :	Technicien Chef de Service Tenue de compte Tenue de compte réduite
Fonction :	Affiche des informations concernant les distributions des boissons effectuées.
Plage de réglage :	Réinitialisation des états des compteurs (individuellement ou tous ensemble)
Standard :	Défini par l'utilisateur



ill.: Compteurs de boissons

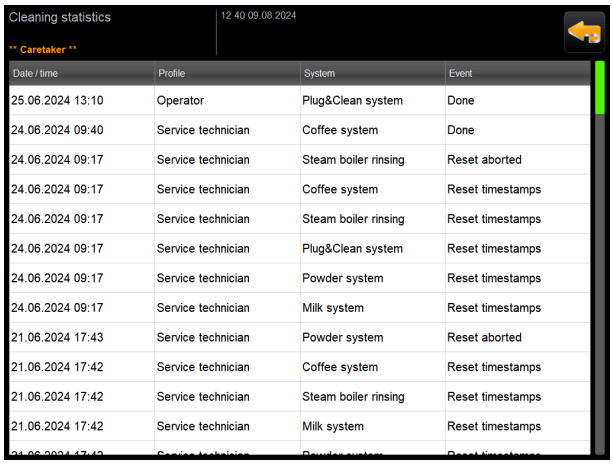
Réinitialiser les compteurs individuellement

▶ Appuyez sur le bouton pour la boisson correspondante dans la colonne de droite.
✓ Le compteur de la boisson sélectionnée est remis à zéro.

Réinitialiser tous les compteurs

▶ Appuyez sur le grand bouton en haut de l'écran.
✓ Tous les compteurs de boissons listés sont remis à zéro.

Info	**Réglage > Info – Statistiques nettoyage**
Profils autorisés :	Technicien Chef de Service Gestionnaire qualité
Fonction :	Affiche des informations concernant les nettoyages effectués.
Plage de réglage :	Pas de réglage possible
Standard :	–



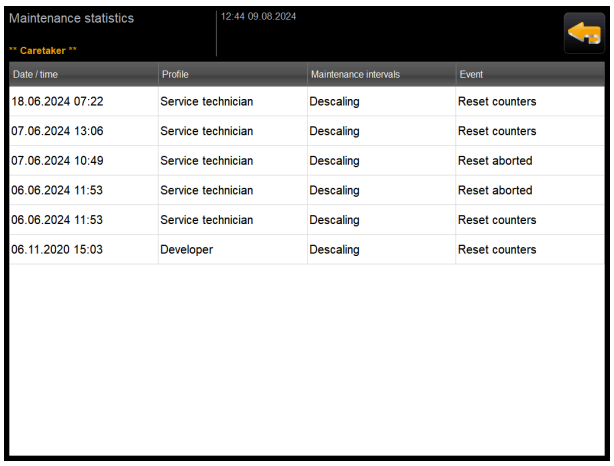
ill.: Statistiques de nettoyage

Les informations suivantes sont fournies :

- Date et heure
- Profil
- Système
- Évènement

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

	Réglage > Info – Statistiques de maintenance
Profils autorisés :	Technicien
Fonction :	Affiche des informations concernant les maintenances effectuées (détartrages).
Plage de réglage :	Pas de réglage possible
Standard :	–



Date / time	Profile	Maintenance intervals	Event
18.06.2024 07:22	Service technician	Descaling	Reset counters
07.06.2024 13:06	Service technician	Descaling	Reset counters
07.06.2024 10:49	Service technician	Descaling	Reset aborted
06.06.2024 11:53	Service technician	Descaling	Reset aborted
06.06.2024 11:53	Service technician	Descaling	Reset counters
06.11.2020 15:03	Developer	Descaling	Reset counters

ill.: Statistiques de maintenance

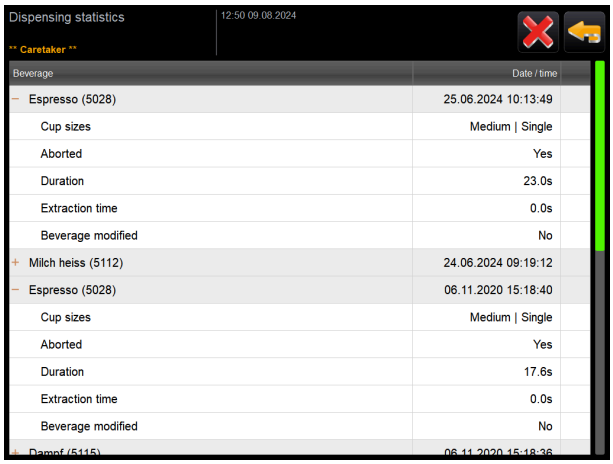
Les données suivantes sont mentionnées :

- Date et heure
- Profil
- Système
- Évènement

Les détartrages exécutés, annulés ou réinitialisés sont affichés dans la colonne **Évènement**.

	Réglage > Info – Statistiques de distribution des boissons
Profils autorisés :	Technicien Chef de Service Tenue de compte Tenue de compte réduite

Info	**Réglage > Info – Statistiques de distribution des boissons**
Fonction :	Affiche des informations au sujet de toutes les distributions des boissons réalisées avec les données des boissons comprises.
Plage de réglage :	Le bouton ✖ supprime toutes les valeurs du compteur.
Standard :	–



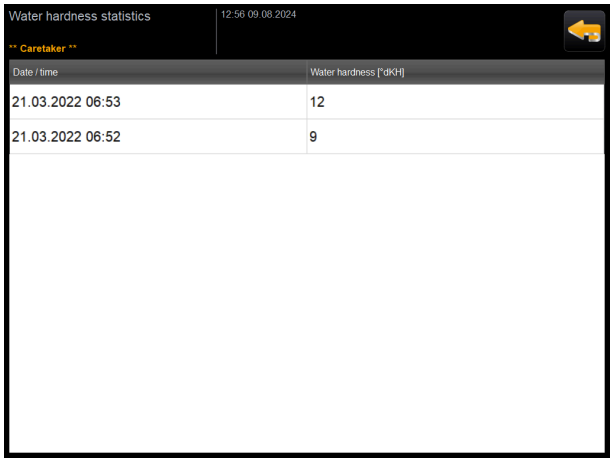
ill.: Statistiques de distribution des boissons

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.

Info	**Réglage > Info – Statistiques de la dureté de l'eau**
Profils autorisés :	Technicien
Fonction :	Affiche des informations concernant les valeurs définies jusqu'à présent pour la dureté de l'eau.
Plage de réglage :	Pas de réglage possible
Standard :	–



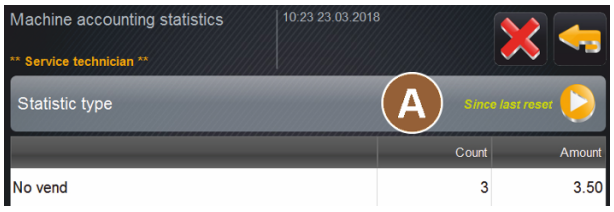
ill.: Statistiques de la dureté de l'eau

Les informations suivantes sont fournies :

- Date et heure
- Dureté de l'eau

Chaque adaptation de la dureté de l'eau est consignée dans une nouvelle entrée.

	Réglage > Info – Statistiques décompte machine
Profils autorisés :	Technicien Tenue de compte Tenue de compte réduite
Fonction :	Fournit 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 :	–



ill.: Statistiques décompte machine

Depuis dernière réinitialisation

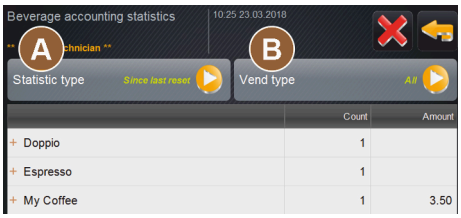
Les statistiques **Depuis dernière réinitialisation** peuvent être supprimées. Il est ainsi possible de faire tourner les compteurs pendant une durée définie.

1. Ouvrez la liste de sélection **(A)** en appuyant sur le bouton .
2. Sélectionnez les statistiques **Depuis dernière réinitialisation**.
3. Appuyez sur .
   ✓ Une demande de confirmation s'affiche.
4. Confirmez avec .
   ✓ Les statistiques **Depuis dernière réinitialisation** sont supprimées.

Depuis initialisation

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

	Réglage > Info – Statistiques décompte boisson
Profils autorisés :	Technicien Tenue de compte Tenue de compte réduite
Fonction :	Fournit 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
Standard :	–



ill.: Statistiques décompte boisson

Les types de vente suivants sont disponibles :

- Toutes
- Pas de vente (toutes les boissons gratuites sont listées.)

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. Ouvrez la liste de sélection **(A)** en appuyant sur le bouton .
2. Sélectionnez les statistiques souhaitées et le type de vente.
3. Sélectionnez les statistiques **Depuis dernière réinitialisation**.
   ✓ Les statistiques sélectionnées sont affichées avec le type vente.
4. Appuyez sur .
   ✓ Une demande de confirmation s'affiche.
5. Confirmez avec .
   ✓ Les statistiques **Depuis dernière réinitialisation** sont supprimées.

Depuis initialisation

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

10.4.5 Enregistrer les modifications et les charger dans la machine

Pour enregistrer et charger les modifications des réglages :

1. Enregistrez la sélection en cliquant sur .
2. Quittez le paramètre et le réglage en cliquant sur .
3. Chargez les modifications du réglage/du paramètre en cliquant sur dans la machine.
   ✓ La machine redémarre.

11 Dépannage

Il est possible de distinguer les indicateurs de défaut suivants :

- Affichage via l'éclairage fonctionnel
- Messages sur l'écran

11.1 Signification de l'éclairage fonctionnel

La machine 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 en plus des messages à l'écran.

Les différentes couleurs ont la signification suivante :

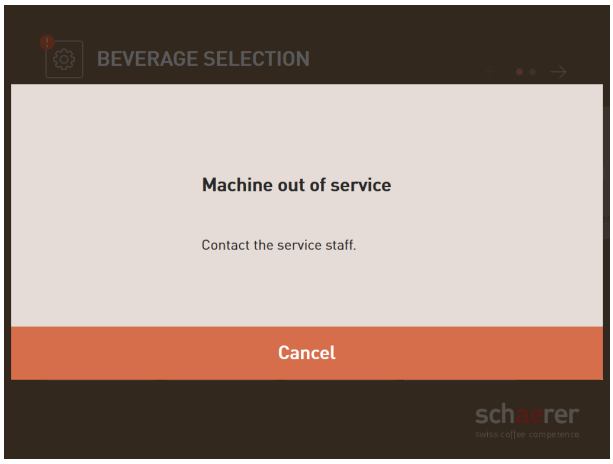
- **Blanc** : La machine est opérationnelle.
- **Orange** : une action est promptement nécessaire (par ex. remplissage, nettoyage).
- **Rouge** : erreur de la machine (par ex. il n'y a plus de lait, broyeur bloqué, erreur de débit d'eau).

11.2 Messages sur l'écran

Il est possible de distinguer les messages suivants à l'écran :

- Message d'erreur simple
- Message d'erreur spécifique
- message d'erreur dans le menu Service

Message d'erreur simple



ill.: Message d'erreur simple

Condition :

- Dans l'interface utilisateur, **Message d'erreur simple** est activé pour l'**affichage du mode de notification**.

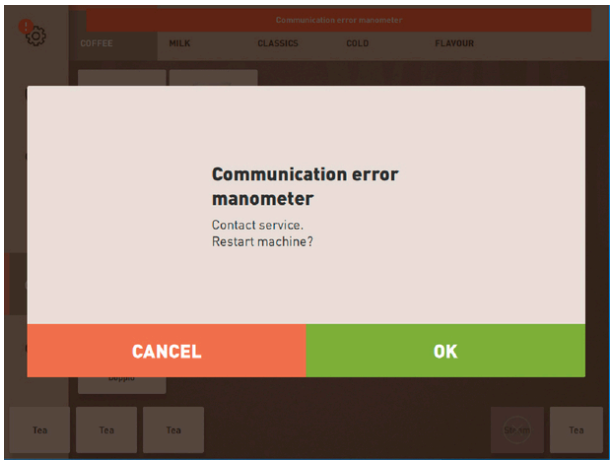
✓ En cas de message d'erreur, la machine reste hors service jusqu'à ce que le personnel du service après-vente confirme le message.

✓ La demande **Informer le personnel du service après-vente** s'affiche.

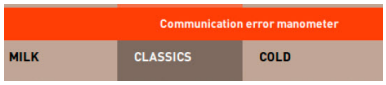
✓ Le message d'erreur ne peut pas être confirmé.

▶ Informez le personnel du service après-vente.

Message d'erreur spécifique



ill.: message d'erreur spécifique



ill.: message d'erreur spécifique

Condition : Dans l'interface utilisateur, **Message d'erreur spécifique** est activé pour l'**affichage du mode de notification**.

✓ En cas de message d'erreur, la machine est momentanément hors service.
✓ La demande **Redémarrage** ou **Informer le technicien de service après-vente** s'affiche.
✓ Les messages d'erreur peuvent en partie être confirmés.

1. Selon le type d'erreur, exécutez une des actions suivantes :
2. a) Suivez la demande d'action et acquittez le message d'erreur.
3. b) Appuyez sur **OK** pour un redémarrage.
   ✓ L'erreur en attente est acquittée ou la machine redémarre.
   ✓ La machine est à nouveau opérationnelle.
4. Si le message d'erreur ne peut pas être acquitté, informez le technicien de service après-vente.

message d'erreur dans le menu Service

Les messages d'erreur dans le menu Service s'affichent en plus des messages d'erreur sur l'interface utilisateur.

Bouton **menu Service**

Le bouton **Menu Service** permet d'ouvrir le menu Service.

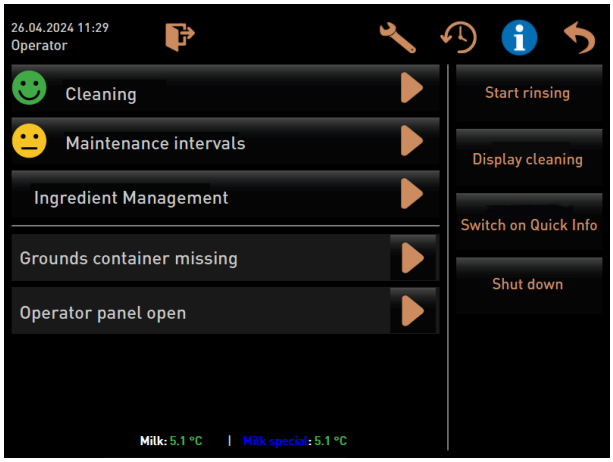
ill.: Bouton **Menu Service** avec messages

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

- **Sans code de couleur** : Aucun message n'est présent dans le menu Service.
- **Orange** : Des informations sont présentes dans le menu Service.
- **Rouge** : Des messages d'erreur ou des demandes d'action sont présent(e)s dans le menu Service.

Écran **Menu Service**

1. Appuyez sur le bouton **Menu Service**.



ill.: Écran **Menu Service** avec message d'erreur

✓ Le menu Service s'ouvre et tous les messages d'erreur en attente sont listés.

2. Ouvrez le message d'erreur en appuyant sur le bouton .
3. Exécutez la demande d'action affichée et éventuellement acquittez les erreurs en appuyant sur **OK**.
4. Si le message d'erreur ne peut pas être acquitté, informez le technicien de service après-vente.

11.3 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

11.3.1 Message affiché « Défaut »

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

Message affiché	Cause	Solution
Lait vide	Le récipient à lait est vide ou le niveau du lait est trop bas.	1. Remplissez immédiatement le récipient à lait. 2. Retirez le récipient de lait frais. 3. Nettoyez soigneusement le récipient. 4. Remplissez le récipient de lait frais prérefroidi ±5°C (41 °F) et replacez-le dans la machine.

Message affiché	Cause	Solution
Flavour Point (système de sirop) 1 – 4 vide	Le niveau de sirop dans la bouteille 1 – 4 est vide ou trop bas.	1. Démarrez le processus **Flavour 1 – 4** dans le menu Service. 2. Effectuez les étapes affichées à l'écran. 3. Retirez et nettoyez le tuyau. 4. Raccordez à nouveau le tuyau et activez la pompe à sirop en appuyant sur le bouton **Démarrer la pompe**.
Bac à marc plein	Le bac à marc contient env. 60 – 70 marcs de café.	1. Videz le bac à marc. 2. Rincez le bac à marc et séchez-le en l'essuyant. 3. Replacez le bac à marc.
Installer le bac à marc	Le bac à marc n'est pas en place.	▶ Placez le bac à marc correctement dans la machine.
	Le bac à marc n'a pas entièrement été mis en place dans la machine.	▶ Placez le bac à marc correctement dans la machine.
Remplir le réservoir à eau potable externe (option)	Le niveau de remplissage du réservoir à eau potable externe (option) est trop bas.	1. Retirez le capteur de remplissage du réservoir à eau potable. 2. Rincez le réservoir à eau potable avec de l'eau fraîche et remplissez-le. 3. Replacez le capteur de remplissage.
Vider le réservoir à eau usée (option)	La quantité de remplissage du réservoir à eau usée externe est atteinte.	1. Retirez le capteur de niveau de remplissage du réservoir à eau usée. 2. Videz le réservoir à eau usée. 3. Rincez le réservoir à eau usée. 4. Replacez le capteur de remplissage.
Moulin central (standard), moulin de droite (option) surchargé ou bloqué	Une intensité de courant trop élevée (> 8 A) a été mesurée pendant une période de temps définie. Pour la cinquième fois, la machine tente de faire démarrer la mouture, puis le message **Moulin gauche ou droit surchargé** s'affiche. Si, dans cet état, une boisson est de nouveau demandée et que les problèmes ne sont pas résolus, le message change et indique **Moulin central ou droit/bloqué**. La distribution des boissons est bloquée.	1. Éteignez la machine. 2. Contrôlez la présence de blocages sur le moulin et retirez d'éventuels corps étrangers. 3. Redémarrez la machine. 4. Si l'erreur s'affiche de nouveau, si le défaut persiste : Contactez le partenaire de service après-vente.
Ajouter des grains (moulin central vide)	Le récipient à grains central est vide.	▶ Rajoutez des grains.
Ajouter des grains (moulin de droite vide)	Le récipient à grains de droite est vide.	▶ Rajoutez des grains.

Message affiché	Cause	Solution
Remplir le réceptacle d'insertion manuelle de café moulu	Il n'y a pas de café moulu dans le réceptacle d'insertion manuelle.	1. Ouvrez le couvercle du réceptacle d'insertion manuelle dans le récipient à grains central. 2. Versez du café moulu. 3. Ouvrez le couvercle de l'insertion manuelle.
Ajouter du Choco ou de la poudre de lait dans le 1er récipient (1er récipient à poudre vide)	Le premier récipient à poudre est vide.	▶ Remplissez le premier récipient à poudre.
Ajouter du Choco ou de la poudre de lait dans le 2e Remplir le récipient (2e récipient à poudre vide)	Le deuxième récipient à poudre est vide.	▶ Remplissez le deuxième récipient à poudre.
Chaudière eau chaude thé ou café surtempérature	L'alimentation en eau est interrompue.	▶ Vérifiez le niveau du réservoir à eau potable externe/interne (option) et l'état du raccord d'eau fixe.
	La machine est surchauffée.	▶ Débranchez la machine du réseau et laissez-la refroidir.
	Le SSR est défectueux.	▶ Si le défaut n'est pas éliminé, contactez le partenaire de service après-vente.
	L'interrupteur de surtempérature s'est déclenché.	
Surtempérature de la chaudière vapeur	L'alimentation en eau est interrompue.	▶ Vérifiez le niveau du réservoir à eau potable externe/interne (option) et l'état du raccord d'eau fixe.
	Le système vapeur est bouché.	▶ Vérifiez et nettoyez la sortie des boissons et le système vapeur.
	La machine est surchauffée.	▶ Débranchez la machine du réseau et laissez-la refroidir.
	Le SSR est défectueux.	▶ Contactez le partenaire de service après-vente.
	L'interrupteur de surtempérature s'est déclenché.	
Température eau chaude trop basse température chaudière vapeur trop basse	La phase de chauffe est encore en cours.	▶ Attendez que la machine ait chauffé.
	Une erreur survient pendant le chauffage.	1. Débranchez la machine du réseau. 2. Rebranchez-la et allumez-la.
Expiration du chauffage de la chaudière EC expiration du chauffage de la chaudière vapeur	Bien que le chauffage soit allumé, la température de consigne n'a pas été atteinte en l'espace de 5 min.	▶ Si le défaut n'est pas éliminé, contactez le partenaire de service après-vente.
Court-circuit du NTC de la chaudière eau chaude court-circuit du NTC de la chaudière vapeur	La carte imprimée principale ne détecte aucune résistance. Une température maximale (env. 150 °C ou 302 °F) a été mesurée. La distribution des boissons est bloquée.	▶ Si le défaut n'est pas éliminé, contactez le partenaire de service après-vente.

Message affiché	Cause	Solution
NTC ouvert de la chaudière eau chaude NTC ouvert chaudière vapeur	Le capteur de température est interrompu. Une température minimale a été mesurée.	▶ Si le défaut n'est pas éliminé, contactez le partenaire de service après-vente.
Surintensité du percolateur	Une surintensité a été détectée sur le moteur du percolateur.	▶ Si le défaut n'est pas éliminé, contactez le partenaire de service après-vente.
Courant de repos du percolateur	Même lorsque le percolateur n'est pas utilisé, il doit absorber un courant minimal. Si ce n'est pas le cas, le système présente une erreur. Les causes peuvent être le percolateur, la carte de puissance ou le câblage.	1. Vérifiez la présence de blocages sur le percolateur. 2. Si le défaut n'est pas éliminé, contactez le partenaire de service après-vente.
Insérer une cartouche de détartrage	La solution de détartrage nécessaire pour le processus de détartrage est manquante.	1. Insérez la cartouche de détartrage. 2. Après le détartrage et après y avoir été invité sur l'écran, retirez à nouveau la cartouche.
Timeout percolateur	Le percolateur ne présente pas de commutateur de position de base. La position du piston du percolateur est détectée par la mesure du courant. Les valeurs maximales suivantes sont détectées : Position supérieure et inférieure. Le timeout suivant est défini : si aucune crête de courant n'est détectée dans les 10 s suivant le mouvement du percolateur, **Délai d'inactivité du percolateur** s'affiche.	▶ Si le défaut n'est pas éliminé, contactez 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 volumétrique est inférieur au nombre de tours minimal qui a été défini. Il est probable que le système hydraulique soit bloqué ou en partie bloqué.	1. Vérifiez le niveau du réservoir à eau potable et l'état du raccord d'eau fixe. 2. Contrôlez le réservoir à eau potable interne ou externe. (un filtre plein réduit le débit d'eau). 3. Vérifiez si le piston supérieur est bloqué ou en partie bouché. 4. Vérifiez le degré de mouture. Si le réglage de la mouture est trop fin, cela peut ralentir le débit d'eau ou le bloquer complètement. 5. Si le défaut n'est pas éliminé, contactez le partenaire de service après-vente.

Message affiché	Cause	Solution
Erreur d'alimentation en vapeur	Le capteur de niveau détecte un faible niveau dans la chaudière à vapeur. Le système a tenté de remplir la chaudière. La sonde de niveau n'a cependant pas détecté d'eau en l'espace de 60 s. Le remplissage est annulé. La distribution de boissons pour lesquelles de la vapeur est nécessaire est désactivée.	▶ Si le défaut n'est pas éliminé, contactez le partenaire de service après-vente.
Erreur de traitement Modbus BP	Erreur de communication entre la partie puissance et l'écran tactile	▶ Si le défaut n'est pas éliminé, contactez le partenaire de service après-vente.
Erreur de traitement Modbus MV	Erreur de communication entre le manomètre et l'écran tactile	▶ Si le défaut n'est pas éliminé, contactez le partenaire de service après-vente.
Erreur de traitement Modbus MR	Erreur de communication entre l'unité frigorifique et l'écran tactile	1. Contrôlez le câblage de l'unité frigorifique et de la machine. 2. Si le défaut n'est pas éliminé, contactez le partenaire de service après-vente.
Erreur système de paiement	Erreur de communication entre le système de paiement et l'écran tactile	1. Redémarrez la machine. 2. Si le défaut n'est pas éliminé, contactez le partenaire de service après-vente.
Machine hors service	Réglage en mode libre-service quand aucune boisson ne peut être distribuée pour différentes raisons.	1. Réglez conformément le paramétrage **Configuration – Mode minuteur**. 2. Contrôlez les produits tels que les grains de café, le lait, la poudre Choco et la poudre de lait. 3. Contrôlez la température dans l'unité frigorifique. 4. Effectuez le nettoyage ou détartrage en attente. 5. Si le défaut n'est pas éliminé, contactez le partenaire de service après-vente.
Erreur de communication (diverses)	Erreur de communication entre le logiciel et divers modules, tels que HCU partie puissance, Flavour Point, percolateur, manomètre, etc.	1. Redémarrez la machine. 2. Si le défaut n'est pas éliminé, contactez le partenaire de service après-vente.

11.3.2 Message affiché « Erreur »

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

Message affiché	Cause	Solution
Erreur capteur rotatif percolateur	L'encodeur du moteur du percolateur n'a pas été détecté pendant l'initialisation de la machine.	1. Redémarrez la machine. 2. Si l'erreur n'est pas éliminée, contactez le partenaire de service après-vente.
Erreur lors de la correction automatique du degré de mouture au centre, à gauche ou à droite	Le moteur du réglage automatique du degré de mouture fonctionne mal.	1. Annulez le réglage du degré de mouture. 2. Redémarrez la machine. 3. Si l'erreur n'est pas éliminée, contactez le partenaire de service après-vente.
Erreur de configuration de la machine	Une discrépance existe entre le logiciel et le matériel de la machine.	1. Relancez la détection de matériel. 2. Redémarrez la machine. 3. Si l'erreur n'est pas éliminée, contactez le partenaire de service après-vente.
Interruption capteur de température lance à vapeur	Le capteur de température de la lance à vapeur n'est pas fermé.	1. Redémarrez la machine. 2. Si l'erreur n'est pas éliminée, contactez le partenaire de service après-vente.
Court-circuit capteur de température lance à vapeur	Le capteur de température de la lance à vapeur est défectueux.	1. Redémarrez la machine. 2. Si l'erreur n'est pas éliminée, contactez le partenaire de service après-vente.
Réinitialiser détartrage/nettoyage	Un nettoyage/détartrage a été annulé/interrompu.	1. Effectuez le nettoyage/détartrage dans le menu Service. 2. Acquittez le nettoyage/détartrage dans le menu Service.
Lait bientôt vide	Le niveau du récipient à lait est trop bas.	1. Retirez le récipient à lait. 2. Nettoyez soigneusement le récipient à lait. 3. Remplissez le récipient à lait de lait frais prérefroidi (3 – 5 °C ou 37,4 – 41 °F) et replacez-le dans la machine.
Bac à marc bientôt plein	Le bac à marc contiendra bientôt env. 60 – 70 marcs de café.	▶ Videz le bac à marc à l'occasion.
Fermer le panneau de sélection	Le panneau de sélection est ouvert ou n'a pas été complètement fermé.	▶ Appuyez sur le panneau de sélection vers le bas jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
Réservoir d'eau potable externe bientôt vide (option)	Le niveau de remplissage du réservoir à eau potable externe (option) est bas.	▶ Remplissez le réservoir à eau potable à l'occasion.

11.3.3 Message affiché « Demande »

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

Message affiché	Cause	Solution
Installer le bac à marc	Le bac à marc n'est pas en place ou il n'a pas été entièrement été inséré dans la machine.	▶ Placez le bac à marc correctement dans la machine.
Fermer le panneau de sélection	Le panneau de sélection est ouvert ou n'a pas été complètement fermé.	▶ Appuyez sur le panneau de sélection vers le bas jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
Remplir le réservoir à eau potable externe (option)	Le niveau de remplissage du réservoir à eau potable externe est trop bas.	1. Retirez la surveillance de remplissage du réservoir à eau potable externe. 2. Rincez le réservoir à eau potable externe avec de l'eau fraîche et remplissez-le. 3. Replacez la surveillance de remplissage.
Vider le réservoir à eau usée (option)	La quantité de remplissage du réservoir à eau usée externe est atteinte.	1. Retirez la surveillance de remplissage du réservoir à eau usée externe. 2. Rincez le réservoir à eau usée externe avec de l'eau fraîche et remplissez-le. 3. Replacez la surveillance de remplissage.
Ajouter des grains (moulin central vide)	Le récipient à grains central est vide.	▶ Remplissez le récipient à grains.
Ajouter des grains (moulin de droite vide)	Le récipient à grains de droite est vide.	▶ Remplissez le récipient à grains.
Remplir le réceptacle d'insertion manuelle de café moulu	Il n'y a pas de café moulu dans le réceptacle d'insertion manuelle.	1. Ouvrez l'insertion manuelle dans le récipient à grains central. 2. Versez du café moulu. 3. Fermez l'insertion manuelle.
Ajouter du Choco ou de la poudre de lait dans le 1er récipient (1er récipient à poudre vide)	Le 1er récipient à poudre est vide.	▶ Remplissez le premier récipient à poudre.

11.3.4 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.	Il y a des résidus de marc de café dans les eaux usées.	▶ Vérifiez si l'écoulement des eaux usées et le bac collecteur ne sont pas bouchés et nettoyez-les.
Attendre que le système de décompte soit entièrement initialisé.	L'initialisation est en cours.	▶ Patientez jusqu'à ce que l'initialisation du système de décompte soit terminée.

Message affiché	Cause	Solution
Attendre la connexion télémétrique ou contacter le service après-vente.	L'affichage **Coffee Link** est en attente.	1. Redémarrez la télémétrie. 2. Si le défaut n'est pas éliminé, contactez le partenaire de service après-vente.

Défaut	Cause	Solution
L'écran est sombre.	La machine n'est pas raccordée au secteur.	1. Branchez la machine au réseau. 2. Si le défaut n'est pas éliminé, contactez le partenaire de service après-vente.
	La machine n'est pas allumée.	1. Allumez la machine. 2. Si le défaut n'est pas éliminé, contactez le partenaire de service après-vente.
Aucune boisson avec du lait n'est disponible.	Le récipient à lait est vide.	1. Remplissez le récipient à lait. 2. Si le défaut n'est pas éliminé, contactez le partenaire de service après-vente.
	Le système de lait est obstrué.	1. Procédez au nettoyage quotidien. 2. Si le défaut n'est pas éliminé, contactez le partenaire de service après-vente.
	Le système de lait est désactivé par erreur.	1. Vérifiez le raccordement du câble de commande de la machine vers l'unité frigorifique. 2. Activez le système de lait. 3. Si le défaut n'est pas éliminé, contactez le partenaire de service après-vente.
Aucune boisson avec de la mousse de lait n'est disponible.	Le récipient à lait est vide.	1. Remplissez le récipient à lait. 2. Si le défaut n'est pas éliminé, contactez le partenaire de service après-vente.
	Le système de lait est obstrué.	1. Procédez au nettoyage quotidien. 2. Si le défaut n'est pas éliminé, contactez le partenaire de service après-vente.
	Le système de lait est désactivé par erreur.	1. Vérifiez le raccordement du câble de commande de la machine vers l'unité frigorifique. 2. Activer le système de lait. 3. Procédez au nettoyage quotidien. 4. Si le défaut n'est pas éliminé, contactez le partenaire de service après-vente.

Aucune boisson avec sirop (Flavour Point) n'est disponible	La bouteille de sirop est vide.	1. Remplissez la bouteille de sirop. 2. Si le défaut n'est pas éliminé, contactez le partenaire de service après-vente.
	Le système Flavour Point est bouché.	1. Procédez au nettoyage quotidien. 2. Si le défaut n'est pas éliminé, contactez le partenaire de service après-vente.
	Le système Flavour Point est désactivé par erreur.	1. Vérifiez le raccordement du câble de commande de la machine vers Flavour Point. 2. Procédez au nettoyage quotidien. 3. Si le défaut n'est pas éliminé, contactez le partenaire de service après-vente.

12 Désinstallation

Fin de vie

Lorsque la machine a atteint la fin de vie :

1. Démontez la machine.
2. Éliminez la machine de manière respectueuse de l'environnement.

13 Élimination

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

▶ Pour cela, contactez le partenaire de service après-vente.

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

1. Mettez les métaux au rebut.
2. Recyclez les éléments en plastique.
3. Éliminez les composants restants en les triant par type de matériau.
4. Éliminez les consommables et les produits de nettoyage selon les réglementations locales en respectant les réglementations correspondantes du fabricant.