

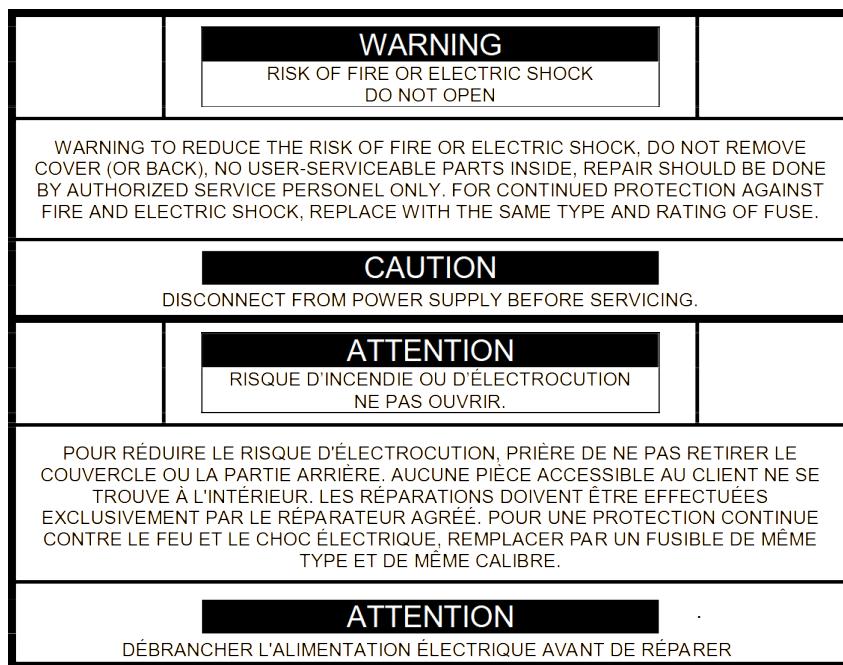
SOUL C

Manuel d'utilisation



Manuel d'utilisation original

04.2025 fr N° de doc. : 3370020735



Mentions obligatoires

Éditeur

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

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 Schaefer 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 récentes disponibles au moment de la publication. La société Schaefer 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 Schaefer AG répond uniquement du contenu du document original allemand.

Sommaire

1 Informations générales.....	7
1.1 Informations relatives au présent manuel d'utilisation.....	7
1.2 Symboles et abréviations utilisés.....	7
1.2.1 Consignes de sécurité.....	7
1.2.2 Symboles d'avertissement utilisés.....	7
1.2.3 Signaux d'obligation utilisés.....	8
1.2.4 Liste des abréviations.....	8
1.3 Responsabilité.....	8
1.4 Dispositions de garantie.....	9
1.5 Pièces détachées et service après-vente.....	9
2 Sécurité.....	10
2.1 Utilisation conforme.....	10
2.2 Mauvaise utilisation prévisible.....	10
2.3 Obligations de l'exploitant.....	10
2.4 Exigences en matière de personnel.....	11
2.5 Risques résiduels.....	11
2.5.1 Risque d'électrocution.....	12
2.5.2 Risque potentiel émanant des produits de nettoyage.....	12
2.5.3 Risque lié aux allergies.....	13
2.5.4 Risque lié aux bactéries.....	13
2.5.5 Risque lié à la chaleur.....	14
2.5.6 Risque lié à la mécanique.....	14
2.6 Risque de dégâts matériels.....	15
3 Caractéristiques techniques.....	16
3.1 Types de boisson et rendement.....	16
3.2 Données de la machine.....	16
3.3 Raccordement au secteur côté client.....	17
3.4 Puissances connectées eau.....	18
3.5 Conditions ambiantes.....	18
3.6 Plaque signalétique.....	18
4 Informations relatives à la conformité.....	20
4.1 Adresse du fabricant.....	20
4.2 Normes appliquées.....	20
5 Description du produit.....	21
5.1 Vue d'ensemble.....	21
5.2 Récipient à grains.....	22
5.3 Bac à marc.....	22
5.4 Moulins.....	23
5.5 Pieds de la machine.....	23
5.6 Bac collecteur avec panneau de commande.....	24
5.7 Aide au positionnement de tasses.....	24
5.8 Sortie des boissons.....	25
5.9 Accélérateur de percolation.....	26
5.10 Hot & Cold (boissons froides).....	26
5.11 Éclairage d'ambiance avec fonction.....	27
5.12 Schaefer Coffee Link (échange de données).....	27
5.13 Aperçu du système de nettoyage ProCare.....	28

5.14 Raccords et interfaces.....	29
5.15 Éléments de commande.....	30
5.15.1 Éléments de commande sur la machine.....	30
5.15.2 Éléments de commande de la machine.....	31
5.15.3 Interface utilisateur.....	31
5.16 Variantes d'équipement évolutives.....	32
5.16.1 Rejet du marc sous le comptoir.....	32
5.16.2 Éléments décoratifs.....	33
6 Transport.....	34
6.1 Contenu de la livraison et accessoires.....	34
6.2 Conditions de transport.....	34
7 Installation et mise en service.....	36
7.1 Déballage.....	36
7.1.1 Déballage de la machine.....	36
7.1.2 Déballer les accessoires.....	36
7.2 Mise en place.....	37
7.2.1 Conditions d'installation.....	37
7.2.2 Conditions climatiques.....	37
7.3 Installer.....	37
7.3.1 Raccorder à l'alimentation électrique.....	38
7.3.2 Raccorder à l'eau.....	39
7.4 Mise en service guidée à l'écran.....	40
8 Utilisation.....	41
8.1 Activités complémentaires régulières.....	41
8.1.1 Remplir le récipient à grains.....	41
8.1.2 Ouvrir et fermer le panneau de sélection.....	42
8.1.3 Retirer les récipients à grains.....	43
8.1.4 Vider le bac à marc.....	44
8.2 Activer.....	45
8.2.1 Contrôle avant la mise en marche.....	45
8.2.2 Mise en route de la machine.....	45
8.3 Distribution de boisson.....	46
8.3.1 Sélectionner et distribuer une boisson.....	46
8.3.2 Annuler la distribution des boissons.....	50
8.4 Message d'erreur sur l'écran.....	50
8.5 Menu service.....	51
8.5.1 Vue d'ensemble menu Service.....	51
8.5.2 Profils (Connexion/Déconnexion).....	52
8.5.3 Fonctions menu Service.....	54
8.6 Mise à l'arrêt.....	58
8.6.1 Mettre la machine en mode veille.....	58
8.6.2 Périodes d'arrêt prolongées (à partir de 1 semaine).....	59
9 Nettoyage.....	60
9.1 Conditions et instructions de nettoyage.....	60
9.2 Niveaux de nettoyage.....	61
9.3 Intervalles de nettoyage.....	62
9.4 Rinçage de la machine.....	63
9.4.1 Rinçage au démarrage et d'arrêt automatique.....	63
9.4.2 Rinçages configurés.....	63

9.4.3 Rincages manuels (menu Service).....	63
9.5 Système de nettoyage ProCare.....	64
9.5.1 Installer le sachet de nettoyage ProCare.....	65
9.5.2 Mettre le sachet de nettoyage ProCare en service.....	66
9.5.3 Effectuer le nettoyage ProCare.....	67
9.6 Plan de nettoyage.....	68
9.6.1 Consulter le plan de nettoyage.....	68
9.6.2 Réglrer les heures de nettoyage.....	70
9.7 Nettoyage manuel.....	72
9.7.1 Nettoyer le bac à marc.....	72
9.7.2 Nettoyer la chambre d'infusion.....	73
9.7.3 Nettoyer le bac collecteur et la grille de l'égouttoir.....	73
9.7.4 Nettoyer l'écran tactile.....	74
9.7.5 Nettoyer le récipient à grains.....	75
9.7.6 Nettoyer la partie inférieure sortie des boissons.....	77
9.7.7 Nettoyer les surfaces extérieures.....	77
10 Maintenance.....	79
10.1 Intervalles de maintenance.....	79
10.2 Contrôler l'écoulement des eaux usées.....	80
11 Paramètres avancés.....	81
11.1 Éléments de navigation.....	81
11.2 Interface USB.....	82
11.3 Profils et autorisations.....	83
11.3.1 Aperçu des autorisations des profils.....	83
11.3.2 Profil du technicien.....	84
11.3.3 Profil de tenue de compte.....	85
11.3.4 Profil du chef de service.....	85
11.3.5 Profil du gestionnaire qualité.....	86
11.3.6 Profil du responsable de la machine.....	87
11.4 Configurer la machine.....	87
11.4.1 Configurer le système.....	87
11.4.2 Configurer le logiciel.....	89
11.4.3 Configurer les réglages de service.....	90
11.4.4 Consulter les informations.....	95
11.4.5 Enregistrer les modifications et les charger dans la machine.....	96
12 Dépannage.....	97
12.1 Signification de l'éclairage fonctionnel.....	97
12.2 Messages sur l'écran.....	97
12.3 Dérangements avec message affiché.....	97
12.3.1 Message affiché « Défaut ».....	97
12.3.2 Message affiché « Erreur ».....	100
12.3.3 Message affiché « Demande ».....	101
12.3.4 Message affiché « Remarque ».....	101
12.4 Défauts sans message affiché.....	102
12.4.1 Défauts sans message affiché.....	102
13 Désinstallation.....	103
14 Élimination.....	104

1 Informations générales

1.1 Informations relatives au présent manuel d'utilisation

Cette documentation technique contient des remarques importantes sur la manipulation de la machine. Cette documentation technique fait partie intégrante du produit et doit être conservée à proximité immédiate de la machine afin que le personnel puisse y accéder à tout moment. Veuillez lire attentivement la documentation technique avant de travailler avec la machine !

Les illustrations présentes dans cette notice ont été partiellement simplifiées pour faciliter la présentation. Les illustrations simplifiées peuvent différer légèrement de l'échelle et du modèle de votre machine originale.

1.2 Symboles et abréviations utilisés

1.2.1 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.

1.2.2 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

Signe	Type de danger	Signe	Type de danger
	Mise en garde contre des substances toxiques		Mise en garde contre un risque de blessure à la main

1.2.3 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 !		

1.2.4 Liste des abréviations

Abréviation	Signification
GBU	Global Business Unit
DNV GL	Société de certification
HACCP	Hazard Analysis Critical Control Point Le concept de nettoyage HACCP sert à garantir la sécurité des denrées alimentaires et à protéger les consommateurs contre les risques sanitaires.
ADA	Americans with Disabilities Act Le panneau de commande ADA permet aux personnes à mobilité réduite de commander la machine.

1.3 Responsabilité

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant :

- du non-respect du manuel d'utilisation
- d'une utilisation non conforme ou d'une mauvaise utilisation
- d'une utilisation par du personnel non qualifié
- de transformations arbitraires
- de modifications techniques
- de l'utilisation de pièces détachées non autorisées

Les obligations convenues dans le contrat de livraison, les conditions générales de vente et les dispositions légales en vigueur au moment de la conclusion du contrat s'appliquent.

1.4 Dispositions de garantie

Les droits à la garantie peuvent être nuls en cas de non-respect des indications du présent manuel d'utilisation.

Aucune garantie n'est accordée :

- Pour toutes les pièces sujettes à une usure naturelle. En font partie, entre autres, le récipient à lait, les pièces acheminant le lait, les joints ainsi que les surfaces des fonds en acier inoxydable.
- Pour les défauts résultants des conditions météorologiques, ainsi que des influences chimiques, physiques, électrochimiques ou électriques.
- Pour les défauts dus à une non-application des instructions relatives au transport, à l'installation et mise en service, à la commande, au nettoyage et à l'entretien de l'appareil (par ex. manuel d'utilisation et instructions de maintenance).
- Pour les défauts dus à l'utilisation de pièces détachées étrangères à Schaeerer ou d'un montage ou d'une manipulation incorrects ou négligents par l'exploitant ou par des tiers.
- Pour les conséquences des modifications ou travaux d'entretien non conformes ou effectués sans l'accord de Schaeerer par l'exploitant ou un tiers.
- Pour les défauts qui découlent d'une utilisation inappropriée ou non conforme.

1.5 Pièces détachées et service après-vente



Vous trouverez des informations sur les accessoires et pièces de rechange dans le catalogue des pièces détachées sur le portail Web de Schaeerer **Coffee Link**.



Si vous avez des questions sur le service ou besoin d'une assistance technique, veuillez contacter le partenaire Schaeerer de votre pays. Vous trouverez une liste de tous les partenaires de service responsables dans le monde sur www.schaerer.com.

2 Sécurité

2.1 Utilisation conforme

La machine est prévue pour la préparation de boissons à base de café et d'eau chaude dans des tasses, des gobelets, des verres ou des petits pots.

Les récipients à grains ne peuvent être remplis que de grains de café.

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 Schaefer AG et du présent manuel d'utilisation. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme. Le fabricant décline alors toute responsabilité pour les dommages consécutifs.

2.2 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.
- ▶ 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.

2.3 Obligations de l'exploitant

L'exploitant doit veiller à ce que les dispositifs de sécurité fassent l'objet d'une maintenance et d'une inspection régulières. Les travaux seront confiés aux partenaires de service après-vente de la société Schaefer AG, à leurs délégués ou à d'autres personnes autorisées. Les réclamations pour vice doivent être adressées par écrit à la société Schaefer AG dans un délai de 30 jours ! En ce qui concerne les vices cachés, 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.

2.4 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 un personnel qualifié spécialement instruit 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.

2.5 Risques résiduels

La société Schaefer AG conçoit la sécurité maximale comme l'une des principales caractéristiques de produit. L'efficacité des dispositifs de sécurité n'est garantie que si le chapitre suivant sur la prévention des accidents et des troubles de santé est rigoureusement respecté.



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

2.5.1 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.

2.5.2

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.

- ▶ Utilisez uniquement les produits de nettoyage recommandés par Schaeerer.
- ▶ 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.
- ▶ Tenez les tablettes de nettoyage / le produit de nettoyage hors de portée des enfants et des personnes non autorisées.
- ▶ Ne touchez pas les produits de nettoyage à main nue et ne les ingérez pas.
- ▶ 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 et des lunettes de protection lors de l'utilisation des produits de nettoyage.
- ▶ Lavez-vous les mains minutieusement juste après avoir utilisé des produits de nettoyage.

Numéros à appeler 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 du 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

2.5.3 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.

- ▶ 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.

2.5.4 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.

2.5.5 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.

2.5.6 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.

2.6 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 Schaeerer 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 Schaeerer 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.

3 Caractéristiques techniques

3.1 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

Café	72-120 tasses
------	---------------

Rendement quotidien recommandé

Café	env. 180 tasses
------	-----------------

Boissons disponibles Standard

Café	x
------	---

Americano ^{AC, ZW}	x
-----------------------------	---

Hot & Cold (boissons froides)	x
-------------------------------	---

Eau chaude	x
------------	---

Équipement de machine recommandé :

CA Accélérateur de percolation

ZW Eau additionnelle

3.2 Données de la machine

Chaudière eau chaude¹

Capacité	1 l
----------	-----

Chauffage	<ul style="list-style-type: none"> • 1 x 3 000 W • 1 x 2 000 W
-----------	--

Puissance nominale / modes de fonctionnement	<ul style="list-style-type: none"> • 3 000 W • 5 000 W (3 000 W + 2 000 W parallèle)
--	--

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

Température de service	Chaudière eau chaude
------------------------	----------------------

Température de service minimale (T min.)	10 °C
--	-------

Température de service	95 °C
------------------------	-------

Surpression		Chaudière eau chaude
Pression de service		
Surpression de service admissible (p max.)		1,2 MPa
Surpression de contrôle		2,4 MPa
Capacités		
Capacité d'eau potable	Raccord d'eau fixe	
Capacité des récipients à grains	env. 2 000 g chacun	
Capacité du bac à marc	env. 60 marcs de café	
Dimensions extérieures		
Largeur de la machine	330 mm (12,99")	
Hauteur, les pieds de la machine et le récipient à grains inclus	820 mm (32,28")	
Profondeur	600 mm (23,62")	
Poids		
Poids à vide	env. 50 kg	
Panneau de commande		
Écran tactile	12 pouces (standard) 10 pouces (option)	
Dégagement sous la machine		
Pieds de la machine	100 mm	
Pression acoustique		
Niveau de pression acoustique permanent	< 70 dB(A)*	

* Le niveau de pression acoustique évalué A (slow) et L_{PA} (impulse) sur le lieu de travail des opérateurs est toujours inférieur à 70 dB(A).

3.3 Raccordement au secteur côté client

La machine est livrée avec un câble secteur, fiches secteur incluses.

Secteur	Puissances connectées			Fusibles côté client
2L, PE	208-240 V CA	60 Hz	2 700-3 500 W	15-30 A

Secteur	Puissances connectées		Fusibles côté client	
2L, PE	208–240 V CA	60 Hz	4 360–5 750 W	30 A

3.4 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

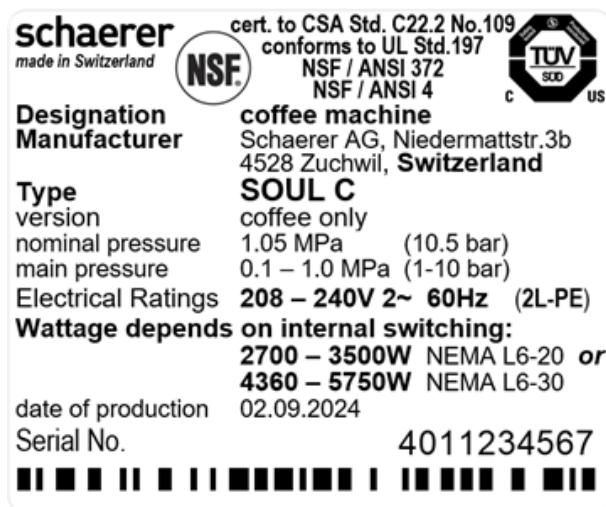
Teneur en chlore	Maximum :	Veuillez respecter les prescriptions locales concernant la teneur maximale en chlore autorisée.
Valeur pH	Minimal : Maximum :	6,5 7
Dureté carbonatée (allemande)	Minimal : Maximum :	4 °dKH 6 °dKH
Dureté carbonatée (française)	Minimal : Maximum :	8 °fKH 12 °fKH
Dureté totale		> dureté carbonatée

3.5 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)

3.6 Plaque signalétique

Type	Version
SOUL C	coffee only



ill.: Plaque signalétique

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

Pour lire les données de la plaque signalétique :

1. Déverrouillez le panneau de sélection.
2. Poussez le panneau de sélection vers le haut.

En cas de dysfonctionnement ou de revendication de garantie, transmettez les données suivantes figurant sur la plaque signalétique :

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



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

4 Informations relatives à la conformité

4.1 Adresse du fabricant

Fabricant	Responsable de la documentation
Schaeerer 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	Schaeerer AG Director of R&D GBU PCM Postfach 336 Niedermattstrasse 3b CH-4528 Zuchwil

4.2 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. Schaeerer AG est seule responsable de l'établissement de cette déclaration de conformité.

International (CB)	
Sécurité	Assainissement
<ul style="list-style-type: none"> UL197 CSA C22.2 No.109 	<ul style="list-style-type: none"> 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

5 Description du produit

5.1 Vue d'ensemble



ill.: Vue d'ensemble de la machine

- | | |
|--|---|
| ① Panneau de sélection avec écran tactile | ⑥ Bac à marc |
| ② Récipient à grains | ⑦ Bac collecteur |
| ③ Dispositif de verrouillage du panneau de sélection | ⑧ Pieds de la machine |
| ④ Éclairage d'ambiance avec fonction | ⑨ Unité de commande pour les personnes à mobilité réduite (ADA) |
| ⑤ Sortie des boissons | ⑩ Porte avant pour l'unité ProCare |

Le dispositif de verrouillage assure que le panneau de sélection est maintenu en position fermée et sécurisé contre toute ouverture non autorisée.

- Clé vers la gauche : permet d'ouvrir le dispositif de fermeture.
- Clé vers la droite : permet de fermer le dispositif de fermeture.

Les pieds de la machine augmentent la distance par rapport à la surface de pose.

La machine est équipée d'un panneau de commande supplémentaire sur le côté avant du bac collecteur qui permet une navigation sur l'écran et permet ainsi aux personnes à mobilité réduite de commander la machine.



Aperçu de ProCare et détails sur la procédure de nettoyage : Voir 9.5 "Système de nettoyage ProCare"

5.2 Récipient à grains



ill.: Récipient à grains

La machine est équipée de trois récipients à grains.

Les récipients à grains peuvent être remplis de différents types de grains de café.

Les récipients à grains peuvent être retirés de la machine, même quand ils sont remplis.

5.3 Bac à marc

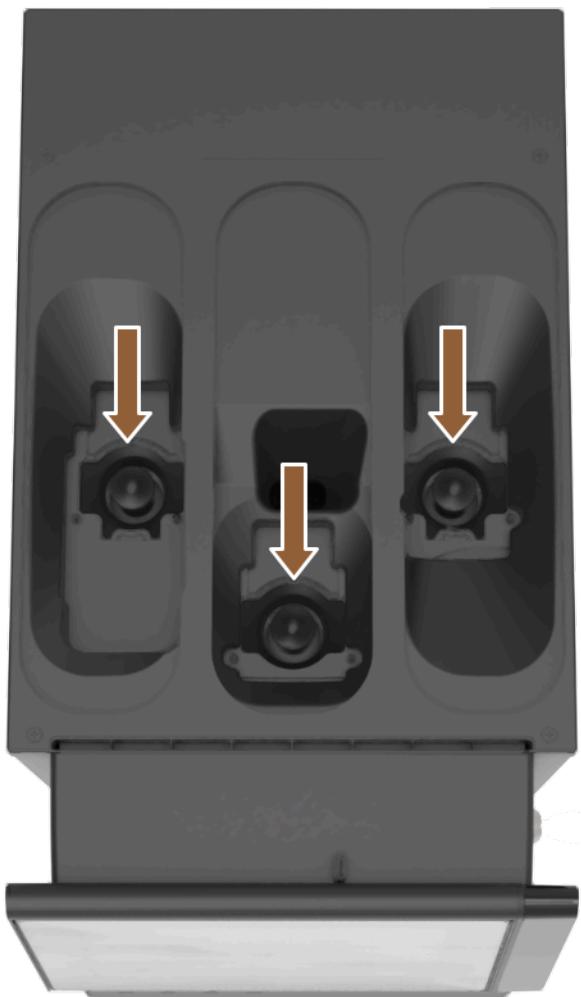


ill.: Bac à marc

Les marcs de café sont recueillis dans le bac à marc.

Le bac à marc peut être retiré de la machine vers l'avant et être vidé.

5.4 Moulins



ill.: Vue des moulins d'en haut

La machine est équipée d'un moulin pour chaque récipient à grains.

Le moulin broie les grains frais lors de la préparation du café et achemine la poudre dans le percolateur. Le café fraîchement préparé est distribué normalement par la sortie des boissons.

Le degré de mouture du moulin est réglé automatiquement.

5.5 Pieds de la machine



ill.: Pieds de la machine

La machine est livrée par défaut avec des pieds de machine de 100 mm (4") de longueur.

5.6

Bac collecteur avec panneau de commande



ill.: 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 raccordé directement au raccord d'eaux usées ou guidé dans un réservoir à eau usée externe, si cette option est disponible.

La machine est équipée d'un panneau de commande supplémentaire sur le côté avant qui permet une navigation sur l'écran et permet ainsi aux personnes à mobilité réduite de commander la machine.

Touche	Fonction
	Navigue dans le menu à gauche.
	Navigue dans le menu à droite.
	Confirme la sélection.
	Supprime la dernière saisie. Appuyer de façon prolongée permet de revenir au menu principal.

5.7

Aide au positionnement de tasses



ill.: Bac collecteur

- 1 Aide au positionnement de tasses
- 2 Grille de tasse

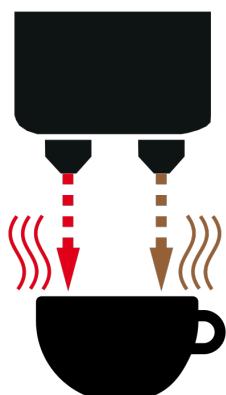
- 3 Bac collecteur

Une aide au positionnement de tasses peut être utilisée dans la grille porte-tasses du bac collecteur.

5.8 Sortie des boissons



ill.: Sortie des boissons



ill.: Distribution des boissons : eau chaude additionnelle (rouge), boisson à base de café (brun)

La sortie des boissons permet de distribuer du café et de l'eau chaude. L'eau chaude est distribuée via la sortie de l'eau chaude de la sortie des boissons.

La distribution d'eau chaude additionnelle est bien adaptée à la préparation des **Americanos**.

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

La sortie des boissons doit être nettoyée régulièrement. Les étapes de nettoyage s'affichent à l'écran lors du nettoyage régulier guidé à l'écran.



Voir 9 "Nettoyage"

5.9 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.

5.10 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.

5.11 Éclairage d'ambiance avec fonction



ill.: Éclairage d'ambiance avec fonction

L'éclairage d'ambiance avec fonction vous informe sur l'état de fonctionnement de la machine.

La couleur de l'éclairage d'ambiance peut être adaptée.

Couleur	Signification
blanc	La machine est opérationnelle.
jaune	Une action est promptement nécessaire (remplissage, nettoyage).
Rouge	Une erreur de la machine (moulin bloqué, erreur de débit d'eau) est survenue.

5.12 Schaerer Coffee Link (échange de données)

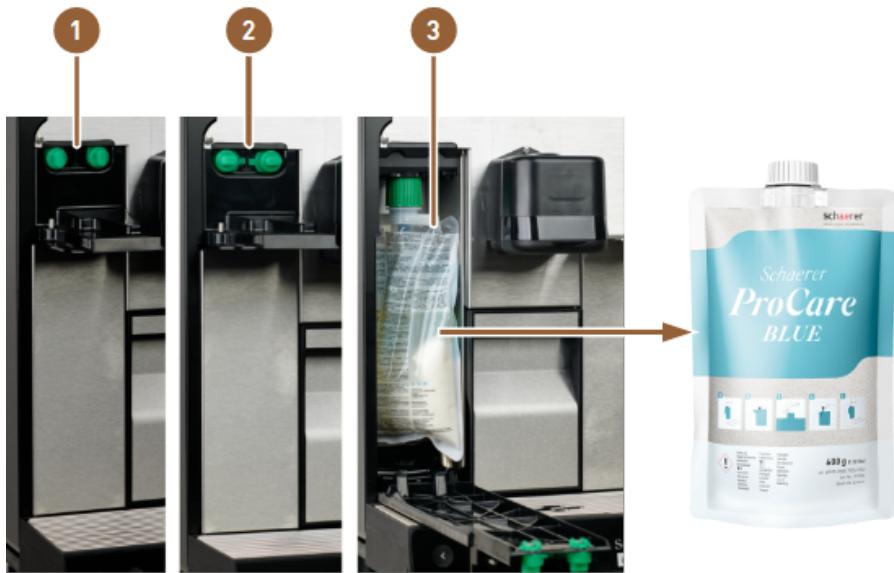


ill.: Schaerer Coffee Link

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**.

5.13 Aperçu du système de nettoyage ProCare



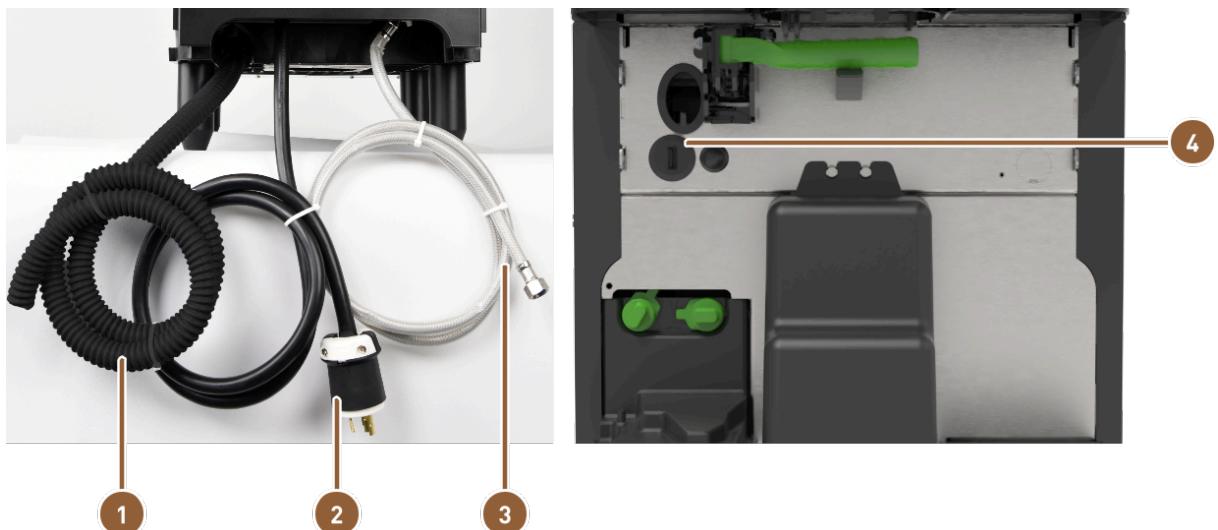
ill.: Aperçu ProCare

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



Les sachets de nettoyage doivent être remplacés après env. 300 à 365 jours.

5.14 Raccords et interfaces



ill.: Raccords et interfaces

- ① Tuyau d'écoulement des eaux usées ; le tuyau peut différer en fonction des pays.
- ② 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 et la section de câble minimale nécessaire.
- ③ Raccordement à l'alimentation en eau
- ④ La prise USB TYPE A et l'interface de communication derrière le panneau de sélection pour la transmission des données et l'enregistrement des réglages



Voir 3.3 "Raccordement au secteur côté client"

Voir 7.3 "Installer"

5.15 Éléments de commande

5.15.1 Éléments de commande sur la machine



ill.: Vue d'ensemble éléments de commande extérieurs

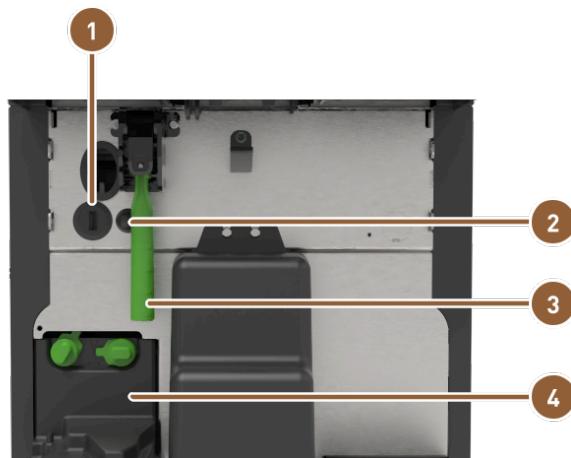
- | | | | |
|---|--|---|---------------------|
| 1 | Dispositif de verrouillage du panneau de sélection | 3 | Panneau de commande |
| 2 | Panneau de sélection avec écran | | |

Le panneau de sélection peut être verrouillé en position fermée (1) afin d'empêcher tout accès aux personnes non autorisées.

L'écran tactile (2) sert à la commande.

Le panneau de commande (3) se trouve à l'avant du bac collecteur. Il est intégré dans l'unité de commande et permet la navigation à l'écran. Le panneau de commande est conçu sans obstacle conformément aux directives ADA.

5.15.2 Éléments de commande de la machine



ill.: Éléments de commande de la machine

- | | |
|-------------------------|---|
| ① Prise USB type A | ③ Levier de verrouillage pour les récipients à grains |
| ② touche marche / arrêt | ④ Porte avant pour ProCare |

La touche marche/arrêt se trouve derrière le panneau de sélection. Une brève pression de la touche démarre la machine. Une pression de la touche de plus de 4 s permet d'éteindre la machine.

La prise USB type A sert d'interface pour l'échange de données. Des données telles que des fichiers de configuration peuvent être exportées par ce biais. Cela permet de transférer des réglages ou d'autres informations sur un support de données USB. Cela permet d'adapter la machine aux besoins individuels.

Le levier de verrouillage pour les récipients à grains verrouille ou déverrouille tous les récipients à grains simultanément.

Le produit de nettoyage se trouve derrière la porte avant du ProCare (basique). Le système de nettoyage ProCare nettoie le trajet du café, du percolateur à la sortie des boissons.

5.15.3 Interface utilisateur



ill.: Interface utilisateur

- 1 Boutons de sélection de la langue
- 2 Bouton de distribution d'eau chaude

- 3 Boutons de types de café
- 4 Bouton Menu Service

Propriétés et fonctions

La zone tactile du menu Service peut être masquée. Un appui prolongé sur la position pendant au moins deux secondes fait apparaître le bouton. Ensuite, cliquer à nouveau sur le bouton permet d'ouvrir le menu Service.

Les boutons pour le type de café permettent de sélectionner des types de café et des torréfactions individuels. La navigation de menu correspondante commence alors jusqu'à la distribution des boissons.

Avec le bouton pour l'eau chaude, de l'eau chaude est distribuée tant que le bouton est enfoncé. Dès que l'utilisateur relâche le bouton, la distribution d'eau chaude s'arrête.

Les boutons de sélection de la langue permettent à l'utilisateur de sélectionner la langue souhaitée pour l'interface.

5.16 Variantes d'équipement évolutives

5.16.1 Rejet du marc sous le comptoir

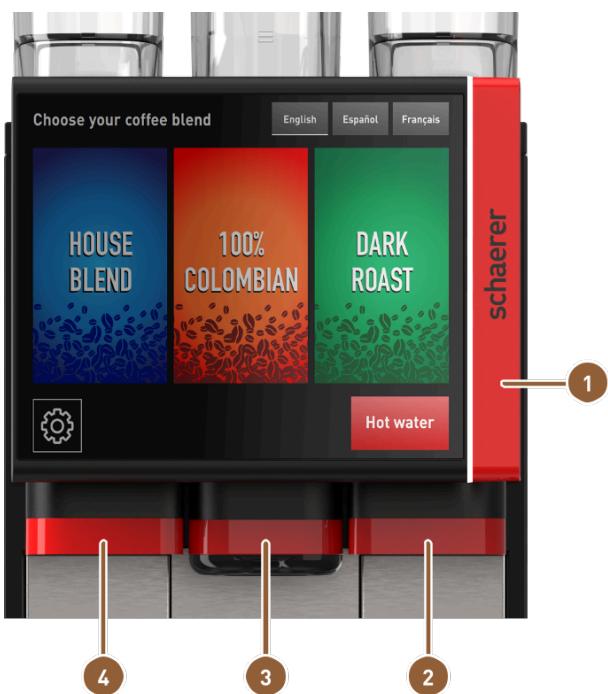


ill.: Rejet du marc sous le comptoir

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.

5.16.2 Éléments décoratifs



ill.: Éléments décoratifs

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

6 Transport

6.1 Contenu de la livraison et accessoires

Nombre d'unités	Désignation
1	Manuel d'utilisation
1	Autocollant Avertissement Proposition 65
1	Autocollant Schaeerer Service Numéro
1	Mesurette café
1	Pinceau 75-40 (chambre d'infusion)
1	Pinceau de nettoyage (sortie des boissons)
1	Sachet de nettoyage ProCare Blue 600g
1	Bandes de test de dureté carbonatée
1	Fiche Dd
1	Joint torique 43,82x5,33 MVQ 70 Sh Art
1	Joint torique 47,22x3,53 MVQ 70 Sh Art
4	Pied 40x100
4	Pied à visser M10x15 caoutchouté

6.2 Conditions de transport



AVERTISSEMENT

Risque de blessure en cas de qualification insuffisante !

Une manipulation non conforme peut entraîner des dommages physiques et matériels considérables. Seul le personnel qualifié est autorisé à effectuer les tâches suivantes.



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.

**ATTENTION****Risque de blessure lié au basculement de la machine !**

Si la machine n'est pas soulevée correctement, elle risque de basculer. Tout basculement ou toute chute de la machine peut causer des blessures.

- ▶ Ne soulevez pas la machine seul.
- ▶ Ne soulevez la machine qu'à deux.

**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 raccords suivants :
 - Alimentation en eau potable
 - Alimentation
 - Écoulement des eaux usées
- ▶ Assurez-vous que le nouvel emplacement présente une surface plane et est sans obstacle.

7

Installation et mise en service



AVERTISSEMENT

Risque de blessure en cas de qualification insuffisante !

Une manipulation non conforme peut entraîner des dommages physiques et matériels considérables. Seul le personnel du service après-vente est autorisé à effectuer les tâches suivantes.



ATTENTION

Risque de blessure lié au basculement de la machine !

Si la machine n'est pas soulevée correctement, elle risque de basculer. Tout basculement ou toute chute de la machine peut causer des blessures.

- ▶ Ne soulevez pas la machine seul.
- ▶ Ne soulevez la machine qu'à deux.

7.1 Déballage



ATTENTION

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



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

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

7.1.1 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.

7.1.2 Déballer les accessoires

Les accessoires suivants sont livrés :

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

7.2 Mise en place

7.2.1 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.

7.2.2 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).

7.3 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 7.2.1 "Conditions d'installation"

Voir 7.3.1 "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"
- Siphon pour le tuyau pour les eaux usées Ø 20 mm

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.

7.3.1 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 Schaeerer 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.



AVERTISSEMENT

Risque de blessure en cas de qualification insuffisante !

Une manipulation non conforme peut entraîner des dommages physiques et matériels considérables. Seul un électricien spécialisé est autorisé à effectuer les tâches suivantes.

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 5 "Description du produit"

Voir 3 "Caractéristiques techniques"

7.3.2 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 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).



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).

Raccordement d'eau potable

Le raccordement d'eau potable se fait à l'aide d'un raccord d'eau fixe.

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).

Raccord pour les eaux usées

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 **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 Schaefer AG ou allez directement sur le site Internet (www.schaerer.com/member) pour la télécharger depuis le MediaPool.

7.4

Mise en service guidée à l'écran

La machine doit être mise en service par le technicien de service après-vente, sur place chez l'exploitant. Le programme de mise en service démarre automatiquement dès que la machine est enclenchée pour la première fois. Voir 8.2 "Activer".

Aucune boisson ne peut encore être distribuée après la mise en service guidée à l'écran, car aucune recette de boisson n'est configurée. Le technicien de service après-vente configure et calibre les recettes de boisson avec l'exploitant.

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

8

Utilisation



ATTENTION

Blessure due à un risque de glissade !

Un écoulement de liquide risque d'humidifier le sol autour de la machine. Cela peut entraîner des blessures par glissade et par chute.

- ▶ Séchez les liquides qui se sont écoulés sur le sol immédiatement après leur apparition.
- ▶ Placez un panneau d'avertissement mobile pour signaler de grandes quantités de liquide écoulé sur le sol.

8.1 Activités complémentaires régulières

8.1.1 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.



ill.: Quantité de remplissage maximale des récipients à grains

1. Retirez le couvercle du récipient à grains.
2. Si nécessaire, éliminez les restes de café du récipient à grains et du couvercle.
3. Remplissez le récipient à grains du type de café prévu à cet effet.
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 grains à l'aide du couvercle.
 - ✓ Le récipient à grains est rempli.
 - ✓ Les grains de café ne touchent pas le couvercle.

8.1.2 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 | 3 | Côté supérieur du panneau de sélection déverrouillé |
| 2 | Serrure déverrouillée | 4 | Panneau de sélection poussé vers le haut |

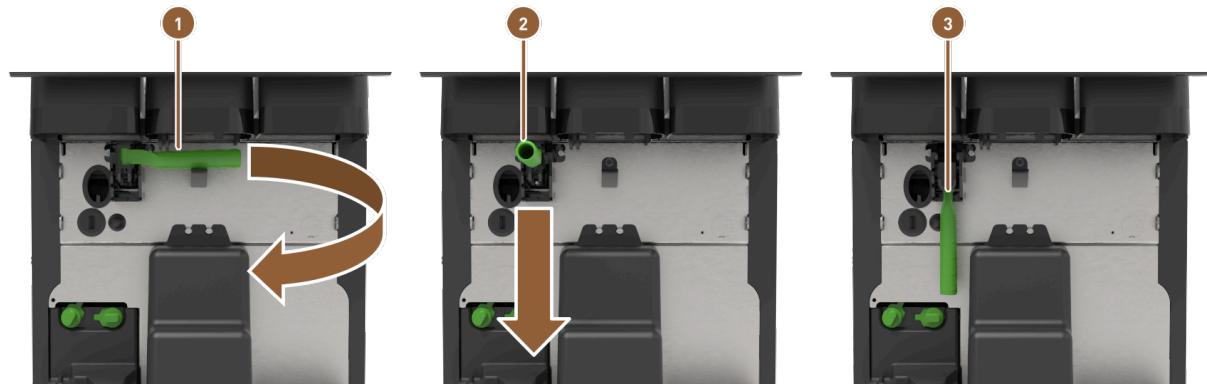
1. Mettez la clé en position horizontale dans le dispositif de verrouillage.
 - ✓ La serrure est déverrouillée.
2. Déverrouillez le panneau de sélection en haut en tirant énergiquement.
 - ✓ Le panneau de sélection est déverrouillé.
3. Déplacez le panneau de sélection du bas vers le haut jusqu'à la butée avec les deux mains.
 - ✓ Le panneau de sélection est automatiquement maintenu dans la position supérieure.
 - ✓ Tous les éléments de commande sont désormais accessibles derrière le panneau de sélection.



ill.: Panneau de sélection ouvert

8.1.3 Retirer les récipients à grains

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



ill.: Verrouillage central (poignée verte) pour les récipients à grains

1 Position horizontale : Récipient à grains verrouillé

3

Position vers le bas : Récipient à grains déverrouillé

2 Position vers l'avant

1. Ouvrez le panneau de sélection.
2. Faites tourner la poignée verte du verrouillage central de la position horizontale vers l'avant.
3. Basculez la poignée verte du verrouillage central vers le bas.
 - ✓ Les récipients à grains sont maintenant déverrouillés. La poignée verte du verrouillage central est orientée vers le bas.



Voir 8.1.2 "Ouvrir et fermer le panneau de sélection"

8.1.4 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. 25-35 marcs de café. La demande de vider le bac à marc apparaît sur l'interface utilisateur lorsque la quantité a été atteinte.



ill.: Retirer le bac à marc

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

8.2 Activer

8.2.1 Contrôle avant la mise en marche



REMARQUE

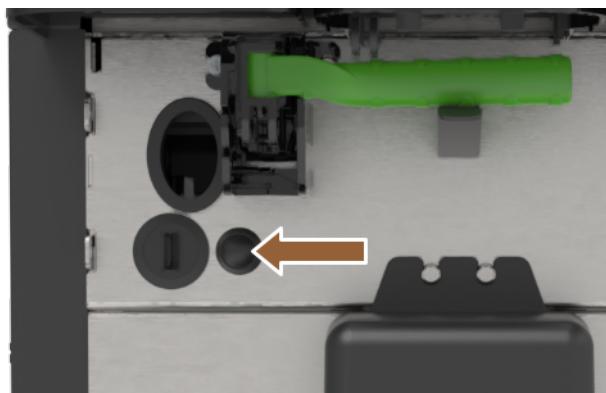
Dommages matériels en raison d'une conduite d'arrivée d'eau fermée !

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. Assurez-vous que la vanne d'alimentation principale est ouverte.
2. Assurez-vous que l'écoulement des eaux usées est correctement posé.
3. Assurez-vous que les récipients à grains sont remplis.
4. Assurez-vous que le bac à marc est vide et correctement mis en place.
5. Assurez-vous que la machine est branchée correctement au secteur, conformément aux réglementations nationales et locales en matière de sécurité.

8.2.2 Mise en route de la machine



ill.: touche marche / arrêt



ATTENTION

Risque d'infection en raison de salissures !

Les saletés peuvent causer des problèmes de santé.

- ▶ Après l'installation, la mise en service ou une remise en service, exécutez toujours un nettoyage.
- ▶ Avant de distribuer une première boisson, exécutez le programme de nettoyage guidé par l'écran.

1. Contrôlez le raccordement au secteur de la machine.
2. Ouvrez le panneau de sélection.
Voir « Ouvrir et fermer le panneau de sélection »
3. Appuyez une fois brièvement sur la touche marche/arrêt.
 - ✓ La machine démarre.
 - ✓ L'interface utilisateur apparaît sur l'écran tactile
 - ✓ Le chauffage de la machine commence.

- ✓ La machine est opérationnelle dès que la température nécessaire est atteinte.
- 4. Fermez le panneau de sélection.



À la première mise en marche de la machine, une mise en service guidée à l'écran s'effectue automatiquement. La mise en service doit être effectuée par le technicien de service après-vente. Le technicien de service après-vente configure la machine et effectue un calibrage du matériel.

8.3 Distribution de boisson

8.3.1 Sélectionner et distribuer une boisson

Navigation dans l'interface

Les boissons sont sélectionnées en plusieurs étapes successives. Une option est sélectionnée en appuyant sur le bouton correspondant. L'étape suivante s'affiche ensuite.

La flèche **Retour** permet de corriger les erreurs de saisie.

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 tempérisation**.

Placer tasse

1. Placez la tasse sous la sortie des boissons.
2. Lorsque l'économiseur d'écran est activé : appuyez une fois sur l'écran.
3. Sélectionnez la boisson comme suit :
 - Voir 8.3.1.1 "sélectionner et distribuer une boisson à base de café"
 - Voir 8.3.1.2 "Distribuer de l'eau chaude"

8.3.1.1 sélectionner et distribuer une boisson à base de café

Sélectionner le mélange de café



Les étapes d'action suivantes de la distribution des boissons sont données à titre d'exemple. Le processus de commande ou les étapes de distribution des boissons peuvent être configurés par le technicien de service après-vente selon les besoins du client, dans un ordre et une présentation différents.

En fonction de la configuration de la machine, jusqu'à 3 mélanges de café sont disponibles.



ill.: Sélectionner le mélange de café

1. Assurez-vous qu'une tasse ou un gobelet est placé sous la sortie des boissons.
2. Appuyez sur le bouton avec le mélange de café souhaité.

Sélectionner un type de boisson

Les types de boisson suivants sont disponibles :

- Boissons chaudes à base de café
- Boissons froides à base de café

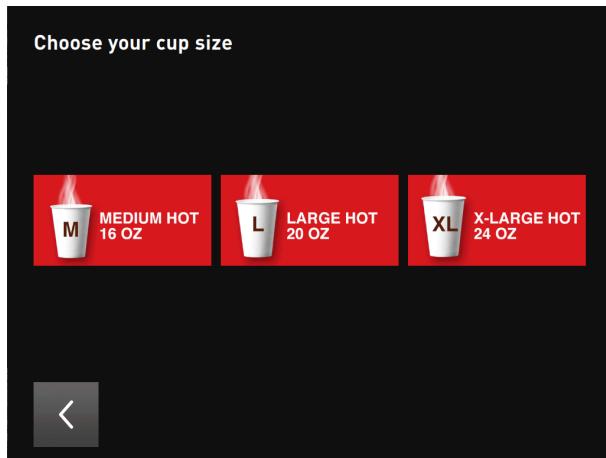


ill.: Sélectionner la boisson chaude/froide

3. Appuyez sur le bouton avec le type de boisson souhaité.

Sélectionner la taille de boisson

En fonction de la configuration de la machine, différentes tailles de boisson sont disponibles.



ill.: Sélectionner la taille de boisson

4. Appuyez sur le bouton avec la taille de boisson souhaitée.

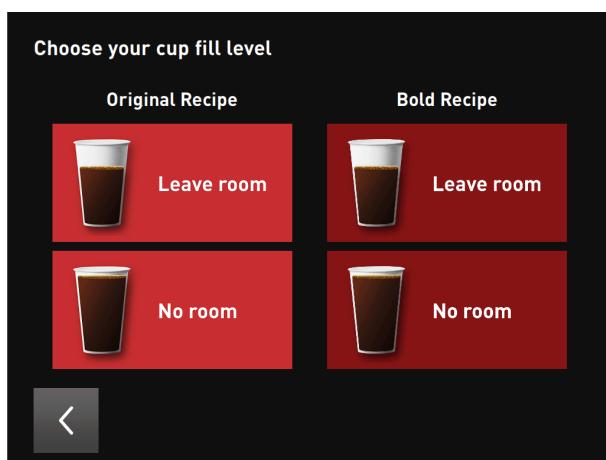
Sélectionner une quantité de remplissage et une recette et distribuer une boisson

Les recettes suivantes sont disponibles :

- **Recette originale** : intensité du café normale, côté gauche de l'écran
- **Recette énergique** : intensité du café énergique, côté droite de l'écran

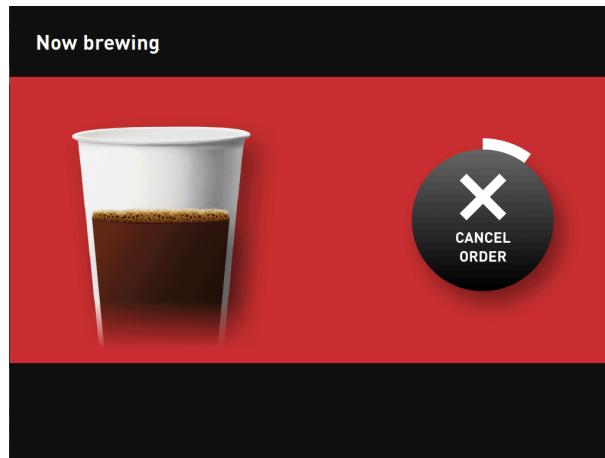
Les quantités de remplissage suivantes sont disponibles :

- **Laisser un espace libre** : La tasse n'est pas entièrement remplie, il reste de la place pour des ingrédients supplémentaires qui peuvent être ajoutés manuellement après la distribution des boissons, par ex. du lait ou des glaçons.
- **Aucun espace libre** : la tasse est entièrement remplie.



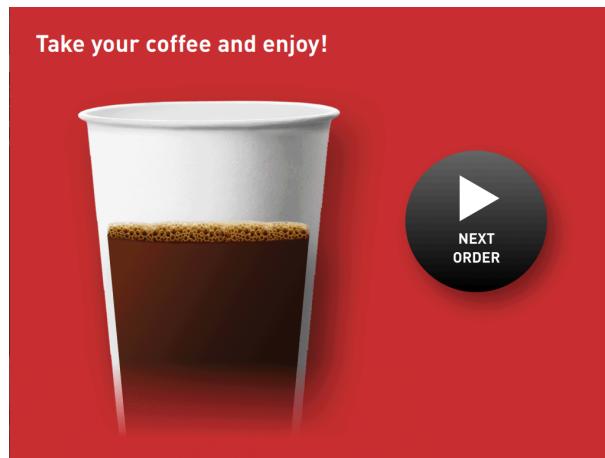
ill.: Sélectionner la quantité de remplissage et la recette

5. Sur la page de recette souhaitée (originale ou énergique), tapez sur la quantité de remplissage souhaitée (laisser un espace libre / aucun espace libre).



ill.: Affichage de la progression de la préparation des boissons

- ✓ La boisson est sélectionnée.
- ✓ La boisson sélectionnée est préparée.
- ✓ La progression de la distribution des boissons s'affiche.
- ✓ La boisson est distribuée.



ill.: Distribution des boissons terminée

- ✓ La distribution des boissons est terminée.
- ✓ En fonction de la configuration, la distribution des boissons terminée s'affiche à l'écran ou l'écran d'accueil s'affiche à nouveau.

8.3.1.2 Distribuer de l'eau chaude

1. Assurez-vous qu'une tasse ou un gobelet est placé sous la sortie des boissons.
2. Appuyez sur le bouton **Eau chaude**.
 - ✓ L'eau chaude est distribuée.
 - ✓ La distribution d'eau chaude s'arrête automatiquement lorsque la quantité d'eau configurée est atteinte.

Arrêter manuellement la distribution d'eau chaude

1. Appuyez sur le bouton **Eau chaude** pendant la distribution d'eau chaude.
 - ✓ La distribution d'eau chaude s'arrête.

Distribution d'eau chaude avec le réglage Appuyer et maintenir enfoncé

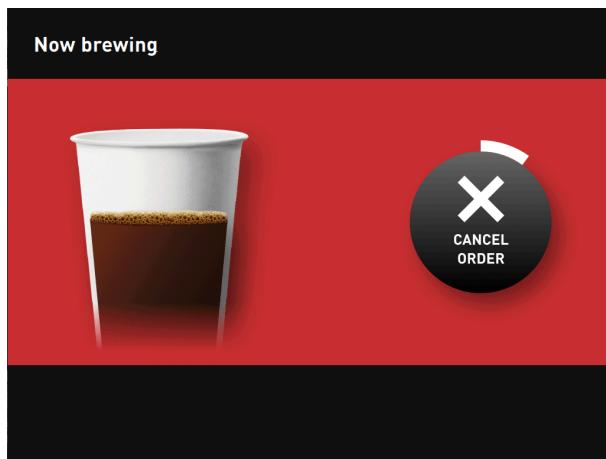
Le réglage **Appuyer et maintenir enfoncé** peut être configuré par le technicien de service après-vente.

1. Appuyez sur le bouton **Eau chaude** et maintenez-le enfoncé.

- ✓ L'eau chaude est distribuée.
- 2. Après avoir atteint la quantité d'eau chaude souhaitée : Relâchez le bouton **Eau chaude**.
 - ✓ La distribution d'eau chaude s'arrête.

8.3.2 Annuler la distribution des boissons

Pendant la distribution de boissons à base de café, le bouton **ANNULER LA COMMANDE** s'affiche.

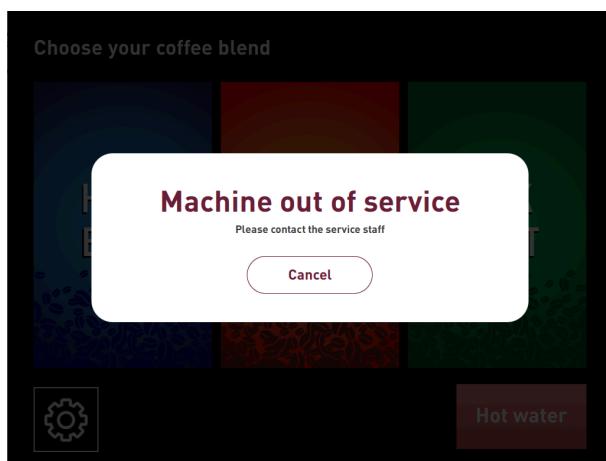


ill.: Annuler la distribution des boissons

Annuler la distribution des boissons

- Appuyez sur le bouton **ANNULER LA COMMANDE**.
 - ✓ La préparation des boissons est interrompue.
 - ✓ La boisson n'est pas distribuée ou n'est pas entièrement distribuée.
 - ✓ Après quelques secondes, l'écran de sélection des boissons s'affiche.

8.4 Message d'erreur sur l'écran



ill.: Message d'erreur

Le message d'erreur affiche les informations suivantes :

- La machine n'est plus prête au fonctionnement.
- La demande **Informér le personnel du service après-vente** s'affiche.
- La distribution des boissons n'est pas possible tant que le message d'erreur est présent.

8.5 Menu service

8.5.1 Vue d'ensemble menu Service

Bouton Menu Service

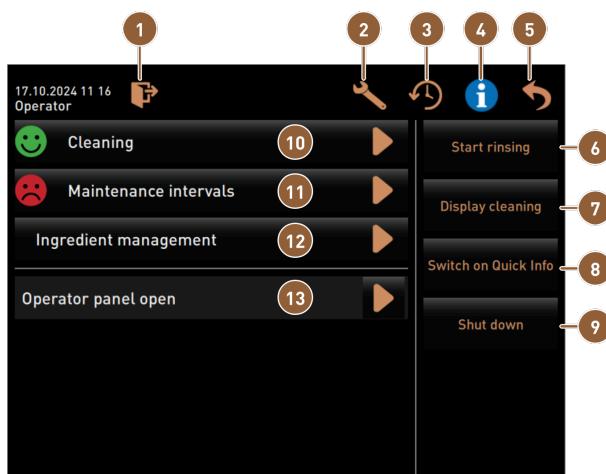


ill.: Écran d'accueil

Le bouton permet d'ouvrir le menu Service.

Aperçu des différentes fonctionnalités

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**.



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 Sélection directe : affiche une information rapide.
- 5 Sélection directe : éteint la machine.
- 6 Affiche l'état de nettoyage et ouvre l'écran pour l'exécution du nettoyage.
- 7
- 8
- 9
- 10
- 11
- 12
- 13

- | | |
|--|--|
| ④ Affiche la boîte de dialogue avec les informations système, code QR inclus. | ⑪ Affiche l'état de maintenance et ouvre l'écran pour l'exécution de la maintenance. |
| ⑤ Ferme l'écran avec le menu Service et ramène à l'interface utilisateur. | ⑫ Ouvre l'écran pour la gestion des ingrédients. |
| ⑥ Sélection directe : démarre un rinçage. | ⑬ Affiche les messages en attente et ouvre la boîte de dialogue avec la demande d'action correspondante et son acquittement. |
| ⑦ Sélection directe : verrouille l'écran pendant 30 s pour un nettoyage d'écran. | |

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.

8.5.1.1 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.
- WF** affiche la quantité d'eau transportée en ml/s.
- CupS** indique le réglage pour le détecteur de tasse
- 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[*]**.
- ADA** donne des informations sur le panneau de commande ADA

8.5.2 Profils (Connexion/Déconnexion)

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



Voir [Voir 11 "Paramètres avancés"](#) pour un aperçu détaillé et une description des profils.

8.5.2.1 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).

8.5.2.2 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.

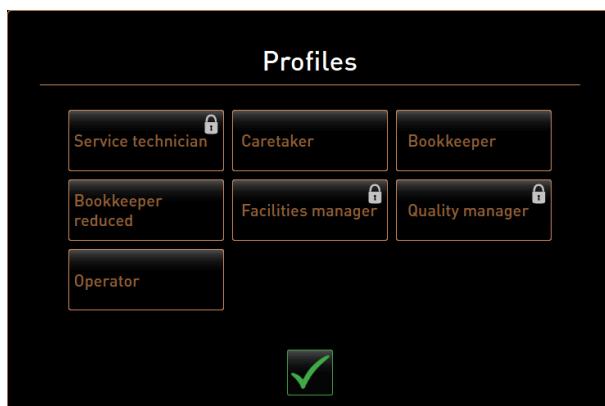
1. Appuyez sur le bouton **Menu Service** de l'interface utilisateur.
 - ✓ Le pavé numérique de saisie du PIN s'affiche.
2. Saisissez le PIN configuré et confirmez-le.
 - ✓ L'écran avec le menu Service s'ouvre sans profil utilisateur actif.
 - ✓ Toutes les fonctions de sélection directe, à l'exception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

8.5.2.3 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 **Profiles**

- Dans le menu Service, appuyez sur le bouton **Connexion**.
 - ✓ La boîte de dialogue **Profiles** 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

8.5.2.4 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 11.3 "Profils et autorisations" pour obtenir des informations détaillées sur les fonctions des différents profils.

8.5.2.5 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**.
2. Saisissez le PIN configuré et confirmez en cliquant sur .
- ✓ Le menu Service s'affiche avec le profil sélectionné.



Voir Voir 11.3 "Profils et autorisations" pour obtenir des informations détaillées sur les fonctions spécifiques.

8.5.2.6 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**.

8.5.3 Fonctions menu Service



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.

8.5.3.1 Nettoyage

ill.: Bouton **Nettoyage****Réalisation du 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.

8.5.3.2 Intervalles de maintenance

ill.: Bouton **Intervalles de maintenance****Exécution de la maintenance**

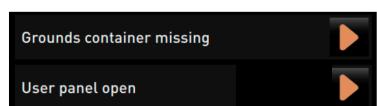
Fonction protégée par PIN (technicien, exploitant, technicien de service après-vente)

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.

8.5.3.3 messages d'erreur dans le menu Service



ill.: Bouton messages d'erreur

Élimination des erreurs1. 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 événements dans le menu principal **Informations > Statistique des erreurs**.

8.5.3.4 Retour à l'interface utilisateur



ill.: Bouton Retour à l'interface utilisateur

Le bouton permet de revenir à l'interface utilisateur.

8.5.3.5 Information système



ill.: Bouton Informations système

Consulter les informations système

- Appuyez sur le bouton **Informations système**.
 - ✓ Les informations système sont affichées dans une fenêtre séparée.
 - ✓ De plus, un code QR est affiché avec les informations système.

8.5.3.6 Progression de la distribution des boissons



ill.: Bouton Déroulement de la distribution des boissons

Afficher le déroulement de la distribution des boissons

- Appuyez sur le bouton **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.

Les valeurs des temps d'écoulement indiquées sont des valeurs indicatives. Les valeurs indiquées peuvent varier en fonction de facteurs tels que la quantité de mouture, le degré de mouture, la température de l'eau et le type de café.

8.5.3.7 Réglages



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



ill.: Réglages

Afficher les réglages

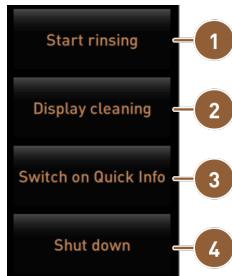
- Appuyez sur le bouton **Paramètres**.
 - ✓ Les réglages s'affichent.

- ✓ Les paramètres deviennent ainsi disponibles.



Voir [Voir 11 "Paramètres avancés"](#) pour une description détaillée.

8.5.3.8 Sélection directe



ill.: Boutons de sélection directe

- | | | | |
|---|-------------------------|---|---|
| 1 | Démarrer rinçage | 3 | Activer/désactiver les informations rapides |
| 2 | Nettoyage écran tactile | 4 | Mise à l'arrêt |

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 [9 "Nettoyage"](#)

Nettoyage écran tactile

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

Activer les informations rapides

- ▶ Appuyez sur le bouton **Activer Info rapide**.
 - ✓ La fenêtre Info rapide concernant les états de fonctionnement est affichée à l'avant de manière flottante.
- ▶ Désactiver les informations rapides :
 - ▶ Appuyez sur le bouton **Désactiver les informations rapides**.
 - ✓ La fenêtre d'Info rapide se ferme.

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.

8.6 Mise à l'arrêt

8.6.1 Mettre la machine en mode veille

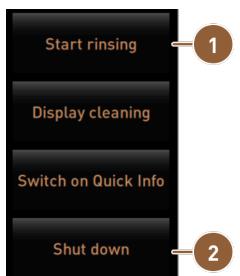


DANGER

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. Démarrer le rinçage dans le menu Service.
 - ✓ Un rinçage 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 9 "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**.
 - ✓ 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 des instructions de sécurité et d'action.

8.6.2 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 ex. 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.

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

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.



AVERTISSEMENT

Risque de blessure en cas de qualification insuffisante !

Une manipulation non conforme peut entraîner des dommages physiques et matériels considérables. Les activités suivantes ne peuvent être effectuées que par des personnes ayant été formées par l'exploitant.



ATTENTION

Blessure due à un risque de glissade !

Un écoulement de liquide risque d'humidifier le sol autour de la machine. Cela peut entraîner des blessures par glissade et par chute.

- ▶ Séchez les liquides qui se sont éoulés sur le sol immédiatement après leur apparition.
- ▶ Placez un panneau d'avertissement mobile pour signaler de grandes quantités de liquide écoulé sur le sol.

9.1

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 Schaefer 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.
- ▶ 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 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.

9.2 Niveaux de nettoyage

Les niveaux de nettoyage suivants sont possibles :

- Demande
- Obligatoire



REMARQUE

Ajustement du niveau de nettoyage

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

Variante : demande

Fonctions et propriétés

- 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.

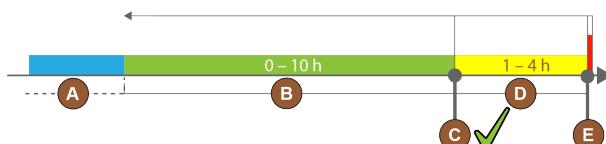
Exécuter le programme de nettoyage permet seulement de rétablir l'état « prêt à l'emploi ».

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.

Fonctions et propriétés

- 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 jaune si un nettoyage est en attente.
- Si ce nettoyage à effectuer n'a pas lieu dans l'intervalle configuré de 0 à 4 h, un nettoyage forcé est exécuté. La machine ne peut plus distribuer de boissons.
- 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.

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.

Pos.	Créneau horaire	Explication
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.

9.3

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

Nettoyages automatiques :

- Rinçage automatique (si programmé)
- Rinçage chaud

Programmes de nettoyage :

- Nettoyage automatique du système de café (si programmé)

Nettoyages manuels :

- Vider et nettoyer le bac à marc
- Chambre d'infusion
- Nettoyer le bac collecteur et la grille de l'égouttoir
- Nettoyer l'écran tactile

Hebdomadaire : Au moins une fois par semaine, plus souvent au besoin

Nettoyages manuels :

- Nettoyer le récipient à grains

Au besoin : S'il y a des salissures

Nettoyages automatiques :

- Rinçage chaud

Programmes de nettoyage :

- Nettoyage du système de café

Nettoyages manuels :

- Nettoyer le récipient à grains
- Nettoyer la partie inférieure sortie des boissons
- Nettoyer les surfaces extérieures

9.4 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.

9.4.1 Rinçage au démarrage et d'arrêt automatique



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 Hot & Cold

9.4.2 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 > Refroidisseur à contre-courant (intervalle de rinçage de l'échangeur thermique) (1 – 180 min)

9.4.3 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.

Start rinsing

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.

9.5 Système de nettoyage ProCare



AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement dû aux produits de nettoyage !



Les produits de nettoyage peuvent causer un empoisonnement en cas d'utilisation inappropriée. Suivez impérativement les instructions suivantes sur la manipulation des produits de nettoyage ProCare :



- ▶ Ne retirez pas le sachet de nettoyage ProCare pendant le processus de détartrage.
- ▶ Attendez toujours que la demande s'affiche à l'écran.
- ▶ Conservez les produits de nettoyage ProCare hors de portée des enfants.
- ▶ Ne touchez pas les produits de nettoyage contenus à main nue et lisez la fiche de sécurité fournie.
- ▶ 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 Schaefer AG.

9.5.1 Installer le sachet de nettoyage ProCare



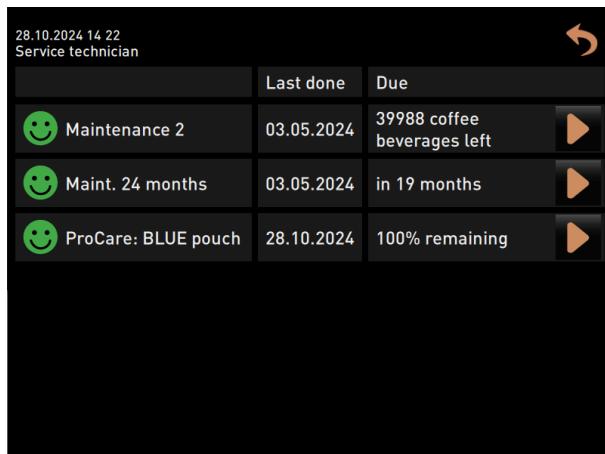
ill.: Installer le sachet de nettoyage ProCare

1. Ouvrez le panneau de sélection.
2. Éteignez la machine à l'aide de la touche d'activation/désactivation.
3. Tournez les deux verrouillages verts de 90 ° en position horizontale, chacun en direction de l'autre verrouillage.
4. Ouvrez le clapet de l'unité ProCare.
5. Desserrez l'écrou-raccord **(1)** du sachet de nettoyage.
6. Retirez le sachet de nettoyage vide **(2)**.
7. Vissez le clapet de fermeture démonté **(3)** au sachet de nettoyage vide **(2)** et retirez le sachet de nettoyage vide.
8. Retirez les bouchons et le film protecteur du nouveau sachet de nettoyage.
9. Placez le nouveau sachet de nettoyage ProCare sur la tubulure du raccord et serrer le bouchon du sachet de nettoyage à l'aide des écrous-raccords.
10. Placez le capuchon de fermeture du nouveau sachet de nettoyage dans l'unité ProCare à l'emplacement **(3)**.
11. Fermez le clapet de l'unité ProCare.
12. Retournez les deux verrouillages verts de 90 ° en position initiale verticale.
13. Allumez la machine à l'aide de la touche d'activation/désactivation.
14. Fermez le panneau de sélection.
 - ✓ Le nouveau sachet de nettoyage ProCare est inséré.
15. Mettez le sachet de nettoyage en service : Voir 9.5.2 "Mettre le sachet de nettoyage ProCare en service"

9.5.2 Mettre le sachet de nettoyage ProCare en service

Mettre le sachet de nettoyage en service via le menu Service

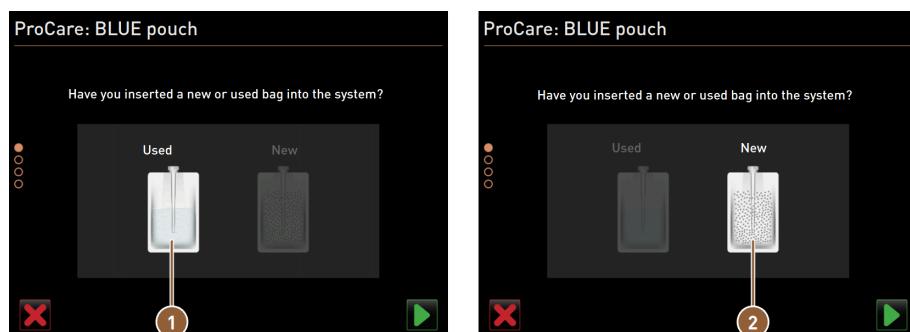
1. Assurez-vous que le nouveau sachet de nettoyage a été correctement mis en place.
2. Ouvrez le **menu Service** avec ☀.
3. Appuyez sur le bouton **Intervalle de maintenance**.



ill.: Intervalle de maintenance

4. Sur l'écran **Intervalle de maintenance**, appuyez sur le bouton ▶ pour l'option de menu **ProCare : sachet BLEU**.

✓ 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.

5. Appuyez sur **Usagé** si vous avez inséré un sachet de nettoyage usagé ou sur **Nouveau** si vous avez inséré un nouveau sachet de nettoyage.
 6. Confirmez la sélection avec ▶.
- ✓ L'air est maintenant aspiré du sachet de nettoyage déjà utilisé. Un nouveau sachet de nettoyage est rempli d'eau, puis l'air est aspiré.
- ✓ Le sachet de nettoyage a été mis en service.
- ✓ ProCare est prêt pour le nettoyage.

9.5.3 Effectuer le nettoyage ProCare

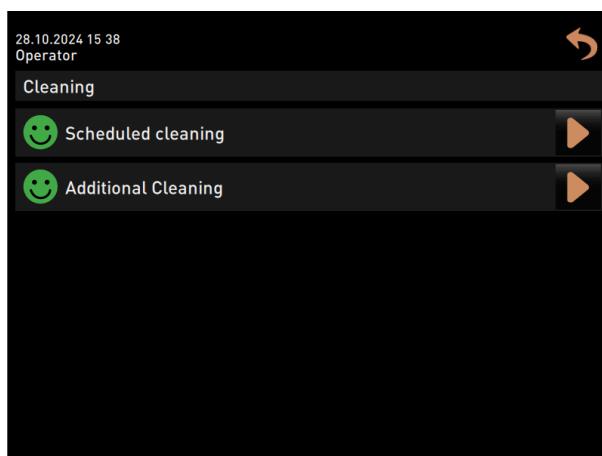
Le processus de nettoyage ProCare dure quelques minutes. La machine ne peut plus fonctionner pendant cette période.



Le processus de nettoyage ProCare doit être entièrement et correctement terminé. Le processus de nettoyage ProCare doit impérativement être répété si le nettoyage est incomplet ou incorrectement terminé.

La machine n'est opérationnelle que lorsque le processus de nettoyage a été correctement terminé.

1. Assurez-vous que le sachet de nettoyage a été correctement mis en place et a été mis en service.
2. Assurez-vous que l'écoulement des eaux usées est libre.
Voir 10.2 "Contrôler l'écoulement des eaux usées"
3. Ouvrez le **menu Service** avec .
4. Appuyez sur le bouton **Nettoyage**.



ill.: Nettoyage

5. Sur l'écran **Nettoyage**, appuyez sur le bouton  pour l'option souhaitée.
Les deux options suivantes sont disponibles :

- **Nettoyage planifié**
- **Nettoyage supplémentaire**

Nettoyage planifié

Le nettoyage planifié est préprogrammé par le technicien du service après-vente en présence de l'exploitant de la machine. Le nettoyage planifié démarre automatiquement.

Nettoyage supplémentaire

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

Démarrer le nettoyage supplémentaire

6. Sur l'écran **Nettoyage**, appuyez sur le bouton  pour l'option **Nettoyage supplémentaire**.
 - ✓ Les options de nettoyage suivantes sont disponibles :
 -  **Nettoyage du système de café**
 -  **Nettoyages manuels**
7. Appuyez sur l'option de nettoyage souhaitée.
8. Confirmez votre sélection en appuyant sur le bouton .

Si **Nettoyage du système de café** est sélectionné :

- ✓ le système de café est nettoyé automatiquement par ProCare.
- ✓ Le nettoyage supplémentaire est terminé.

Si **Nettoyages manuels** est sélectionné :

- ✓ les étapes de nettoyage manuel s'affichent à l'écran.
9. Effectuez les nettoyages manuels.
- ✓ Le nettoyage supplémentaire est terminé.

9.6 Plan de nettoyage



REMARQUE

Respect du concept de nettoyage HACCP !

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

- Si aucun plan de nettoyage n'est configuré ou que des nettoyages sont configurés sur demande, l'exploitant a la responsabilité d'effectuer les nettoyages obligatoires.



Voir 9.1 "Conditions et instructions de nettoyage"

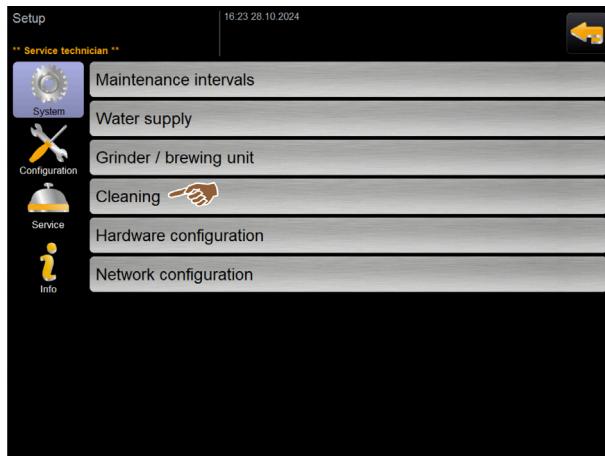
Dans le **plan de nettoyage**, le technicien du service après-vente peut procéder aux réglages suivants :

- Système qui doit être nettoyé
- Configuration du jour de nettoyage
- Réglage du niveau de nettoyage et du début du nettoyage
- Point de départ d'un nettoyage
- Réglage de l'intervalle avant/après un nettoyage

9.6.1 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.

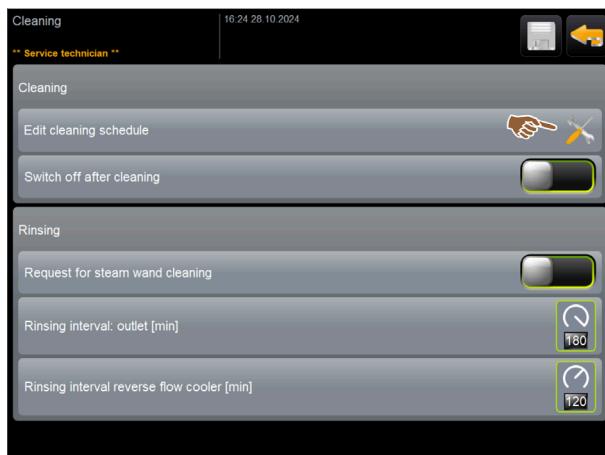
1. Appuyez sur le bouton **Menu Service** ☰.
 - ✓ Le menu Service s'ouvre.
2. Appuyez sur le bouton **Log-out** □, puis de nouveau sur **Log-in** □.
3. Connectez-vous en tant que technicien de service avec le code PIN correspondant.
4. Appuyez sur le bouton **Paramètres** 🔒.
 - ✓ L'écran **Paramètres**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



ill.: Réglages du système

5. Cliquez sur le bouton **Nettoyage**.

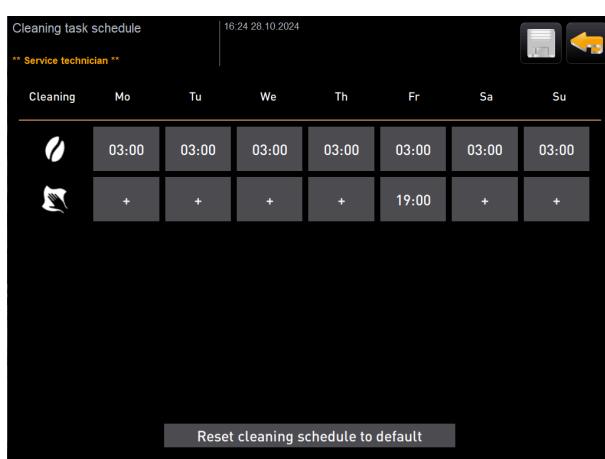
- ✓ L'écran des paramètres de nettoyage s'affiche.



ill.: Paramètres de nettoyage

6. Cliquez sur le bouton **Modifier le plan de nettoyage**.

- ✓ Le programme des tâches de nettoyage s'affiche.



ill.: Plan de nettoyage

9.6.2 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.

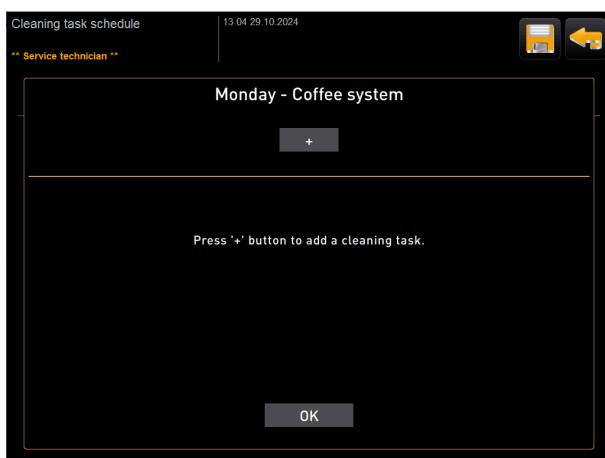
Les plans de nettoyage peuvent être configurés quotidiennement ou sur différents jours de la semaine et à différents intervalles de temps.

Les systèmes suivants peuvent être nettoyés :

- Système de café
- Composants par un nettoyage manuel (par ex. bac à marc)

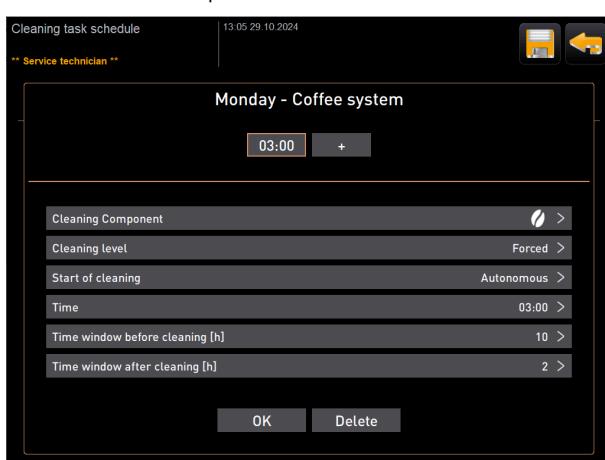
Pour ajouter une tâche de nettoyage :

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.: Créer une tâche de nettoyage

2. Appuyez sur le symbole Plus.
- ✓ La fenêtre des paramètres s'affiche.



ill.: Sélectionner les réglages pour la tâche de nettoyage

3. Sélectionnez les réglages suivants.

Définir le niveau de nettoyage

1. Appuyez sur la ligne **Niveau de nettoyage**.

Deux niveaux de nettoyage sont possibles :

- **Demande** = La machine à café reste prête à l'emploi.
- **Obligation** = La machine à café est bloquée.

2. Confirmez votre choix avec le bouton **OK**.
 - ✓ Le niveau de nettoyage est enregistré.

Définir le début du nettoyage

1. Appuyez sur la ligne **Début du nettoyage**.

Deux débuts de nettoyage différents sont possibles :

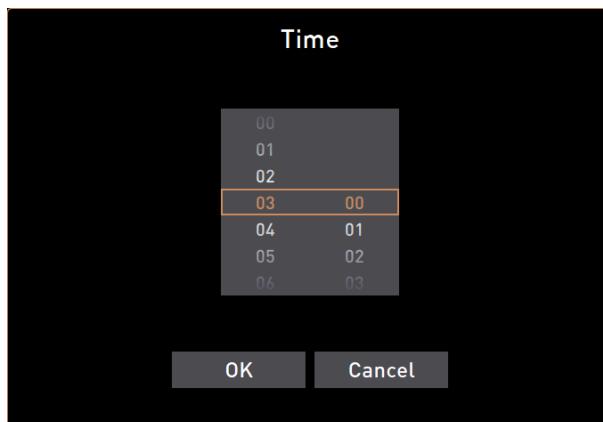
- **Autonome** = Le nettoyage démarre automatiquement sans intervention de l'opérateur.
- **Manuel** = Le nettoyage démarre uniquement à la suite d'une intervention de l'opérateur.

2. Confirmez votre choix avec le bouton **OK**.
 - ✓ Le début du nettoyage est défini.

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.

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.

Le **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.

Modifier la tâche de nettoyage existante

1. Sur l'écran **Programme des tâches de nettoyage**, sélectionnez un système et les jours de la semaine où les nettoyages doivent être effectués, et appuyez sur l'heure souhaitée.
✓ La fenêtre des paramètres s'affiche.
2. Modifiez les paramètres souhaités.

9.7 Nettoyage manuel

Différents composants doivent être nettoyés manuellement.

9.7.1 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. Retirez le bac à marc de la machine.
2. Videz le bac à marc.

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

9.7.2 Nettoyer la chambre d'infusion



ill.: Nettoyer la chambre d'infusion

Intervalle de nettoyage : une fois par jour

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

9.7.3 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 nettoyer la grille égouttoir, le bac collecteur ou la partie inférieure de la sortie des boissons.

**REMARQUE****Risque d'inondation !**

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

- Vérifiez impérativement la vitesse d'écoulement avant le processus de nettoyage.



ill.: Grille égouttoir et bac collecteur

Intervalle de nettoyage : une fois par jour

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

9.7.4**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.

Display cleaning

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.

9.7.5 Nettoyer le récipient à grains

**AVERTISSEMENT****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.

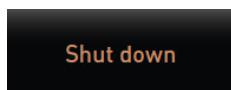


ill.: Nettoyer le récipient à grains

- 1 Verrouillage central derrière le panneau de sélection 2 Récipient à grains

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.
2. Déverrouillez les récipients à grains à l'aide du verrouillage central derrière le panneau de sélection.
3. Retirez les récipients à grains de la machine.
4. Retirez le couvercle.
5. Retirez les grains de café restants de la machine et des récipients à grains.
6. Rincez minutieusement les récipients à grains sous le robinet d'eau.
7. Essuyez minutieusement les récipients à grains et couvercles à l'aide d'un chiffon propre.
8. Replacez les récipients à grains dans la machine.
9. Verrouillez les récipients à grains à l'aide du verrouillage central.
10. Remplissez le récipient à grains et placez le couvercle.
11. Démarrerez la machine avec la touche Marche/Arrêt.
 - ✓ Les récipients à grains sont nettoyés.

9.7.6 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 nettoyer la grille égouttoir, le bac collecteur ou la partie inférieure de la sortie des boissons.

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.

Shut down

ill.: Bouton **Mise à l'arrêt**

1. Appuyez sur le bouton **Mise à l'arrêt**.
 - ✓ La machine est en mode veille.
2. Démontez le cache de la sortie des boissons avant en le décrochant (appuyer et tirer vers le bas).
3. Nettoyez la sortie des boissons avec une brosse et de l'eau.
4. Nettoyez la sortie des boissons basse sous le robinet d'eau avec une brosse.
5. 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.

9.7.7 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.

Shut down

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 9.7.4 "Nettoyer l'écran tactile"

10 Maintenance



AVERTISSEMENT

Risque de blessure en cas de qualification insuffisante !

Une manipulation non conforme peut entraîner des dommages physiques et matériels considérables. Seul le personnel du service après-vente est autorisé à effectuer les tâches suivantes.



ATTENTION

Risque de blessure lié au basculement de la machine !

Si la machine n'est pas soulevée correctement, elle risque de basculer. Tout basculement ou toute chute de la machine peut causer des blessures.

- ▶ Ne soulevez pas la machine seul.
- ▶ Ne soulevez la machine qu'à deux.



ATTENTION

Blessure due à un risque de glissade !

Un écoulement de liquide risque d'humidifier le sol autour de la machine. Cela peut entraîner des blessures par glissade et par chute.

- ▶ Séchez les liquides qui se sont écoulés sur le sol immédiatement après leur apparition.
- ▶ Placez un panneau d'avertissement mobile pour signaler de grandes quantités de liquide écoulé sur le sol.

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.

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 doit être informé. Le partenaire de service après-vente effectue tous les travaux de maintenance nécessaires sur la machine.

10.1 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)
Vanne de sécurité 12 bars	Remplacer	Remplacer	Remplacer

Condition préalable à la maintenance :

1. Si une maintenance est en attente, contactez votre partenaire de service après-vente.

10.2 Contrôler l'écoulement des eaux usées

**REMARQUE****Risque d'inondation !**

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

► Avant le nettoyage et le 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.

11 Paramètres avancés

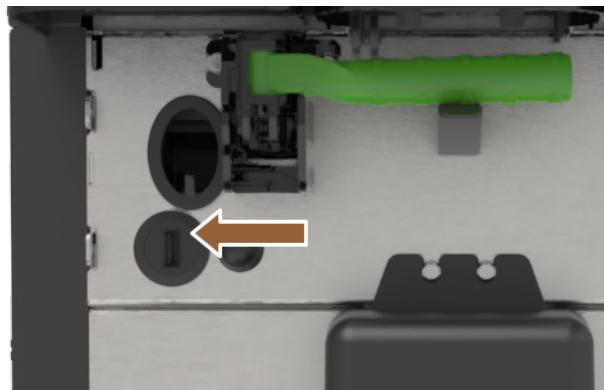
11.1 Éléments de navigation

Symbole / représentation et désignation	Description	
	<p>Réglages de la configuration des machines</p>	<p>Les configurations de la machine sont réparties dans les réglages suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Système • Configuration (logiciel) • Service • Info
	<p>Redémarrage</p>	<p>Les paramètres qui s'y affichent dépendent des autorisations du profil sélectionné.</p> <p>Voir 11.3 "Profils et autorisations"</p> <p>Dans le profil Technicien de service après-vente, tous les réglages et options de configuration sont présentés.</p> <p>Voir 11.4.1 "Configurer le système"</p> <p>Voir 11.4.2 "Configurer le logiciel"</p> <p>Voir 11.4.3 "Configurer les réglages de service"</p> <p>Voir 11.4.4 "Consulter les informations"</p>
	<p>Activation/confirmation</p>	<p>Le bouton Redémarrage lance un redémarrage de la machine à café. Après avoir modifié les configurations de la machine, un redémarrage est nécessaire.</p>
	<p>Annuler/Supprimer</p>	<p>Le bouton Activation/Confirmation confirme la sélection, par ex. l'attribution d'une sorte de café ou un réglage de température.</p> <p>Le bouton Annuler/Supprimer a les fonctions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Réinitialiser compteur • Annuler la distribution des boissons • Fermer la fenêtre/la page
	<p>Confirmation demande d'action</p>	<p>Le bouton Confirmation permet de confirmer les demandes d'action.</p>
	<p>Continuer</p>	<p>Le bouton Suivant ouvre une liste de sélection ou mène à la prochaine étape du programme.</p>
	<p>Retour</p>	<p>Le bouton Retour permet de revenir à la fenêtre/page précédente.</p>
	<p>Enregistrer</p>	<p>Le bouton Enregistrer enregistre les réglages de paramètres effectués.</p>
	<p>Copier</p>	<p>Le bouton Copier permet de copier une boisson déjà configurée pour servir de base à d'autres configurations de boissons.</p>

Symbol / représentation et désignation	Description
	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.
	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 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 via les variantes suivantes : ► Réglage avec molette ► Réglage avec clavier
	Fonction ON/OFF Le commutateur Marche/Arrêt active ou désactive une fonction. Allumé en vert = marche Gris mat = arrêt
	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 .

11.2 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 « Ouvrir et fermer le panneau de sélection »

11.3 Profils et autorisations

Les profils permettent de gérer différentes activités sur la machine et les autorisations correspondantes.

11.3.1 Aperçu des autorisations des profils

Réglages	Paramètre	Technicien	Tenue de compte	Chef de Service	Gestionnaire qualité	Responsable de la machine
 Système	Moulin / percolateur <ul style="list-style-type: none"> • Capacité du bac à marc [50] • Durée de vidange du bac à marc [5] • Compteur actuel bac à marc • Moulin central, de droite valeur d'étalonnage 	x	-	-	-	-
 Configuration	Général (langue)	x	x	x	x	x
	Heure/Date/Minuteur (du lundi au dimanche)	x	-	-	-	-
	Heures d'activation/désactivation	x	-	-	-	-
	Carte du menu (touche de boisson)	-	x	x	-	-

Réglages	Paramètre	Technicien	Tenue de compte	Chef de Service	Gestionnaire qualité	Responsable de la machine
 Service	Entretien des moulins	x	-	-	-	-
	Importer les données	x	-	-	-	x
	Réinitialiser le nettoyage	x	-	-	-	-
	Sauvegarder la base de données	x	-	-	-	-
	Gestionnaire des médias	x	-	-	-	x
 Info	Afficher les versions	x	x	x	x	x
	Compteurs machine	x	-	x	-	-
	Statistiques boissons	x	x	x	-	-
	Statistiques de nettoyage	x	-	x	x	-
	Statistiques de maintenance	x	-	-	-	-
	Statistiques de distribution des boissons	x	x	x	-	-
	Statistiques de la dureté de l'eau	x	-	-	-	-
	Statistiques décompte machine	x	x	x	-	-
	Statistiques décompte boisson	x	x	-	-	-

11.3.2 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

11.3.3 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

11.3.4 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

11.3.5 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

11.3.6 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

11.4 Configurer la machine

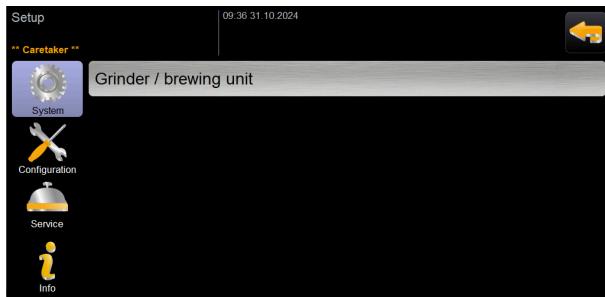
Vous trouverez des informations sur les possibilités de configuration de la machine dans le chapitre suivant :

- Configuration du système, par ex. capacité du bac à marc
- Configuration du logiciel, par ex. date et heure
- Réglages de service, par ex. entretien des moulins
- Informations, par ex. statistiques des boissons

11.4.1 Configurer le système

Consulter les réglages du système

1. Appuyez dans le paramètre de configuration à gauche sur la catégorie **Système**.



ill.: Configurer le moulin/percolateur

2. Sélectionnez **Moulin/percolateur**.

Configurer la capacité du bac à marc



ill.: Configurer la capacité du bac à marc

1. Appuyez sur le champ de saisie.
 2. Saisissez le nombre maximal de marcs de café qui sont collectés dans le bac à marc.
- REMARQUE :** la capacité maximale du bac à marc est de 60 marcs de café.

Le réglage standard est 50 marcs de café.

- ✓ Le message **Vider le bac à marc** s'affiche sur l'écran lorsque la capacité réglée du bac à marc est atteinte.
- ✓ Une fois la capacité réglée du bac à marc atteinte, la distribution des boissons est bloquée jusqu'à ce que le bac à marc ait été vidé.

Variante : machine avec rejet du marc sous le comptoir

- Réglez la valeur sur 0 marc de café.
- ✓ Le nombre de marcs de café est ignoré.

Bac à marc : configurer le temps pour le vider



ill.: Configurer le temps de vidange du bac à marc

1. Appuyez sur le champ de saisie.
2. Saisissez le temps pour vider le bac à marc.

REMARQUE : si le bac à marc n'est retiré que brièvement et qu'il est ensuite réinséré, le compteur de la capacité du bac à marc ne perd pas de données et n'est pas réinitialisé à 0.

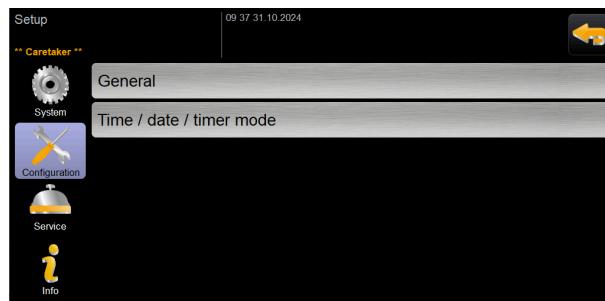
Le réglage standard est 5 s.

- ✓ Le compteur pour la capacité du bac à marc est réinitialisé à 0 lorsque le temps de vidange réglé est atteint.
- ✓ Le bac à marc vide peut être remis en place au plus tôt après le temps de vidange réglé.

11.4.2 Configurer le logiciel

Consulter les paramètres du logiciel

1. Appuyez dans le paramètre de configuration à gauche sur la catégorie **Configuration**.



ill.: Configurer le logiciel

2. Sélectionnez le réglage souhaité :

- **Généralités** : configurer la langue
- **Heure / date / mode minuterie** : afficher la date, l'heure et le fuseau horaire, configurer les heures d'activation/désactivation

configurer la langue



ill.: configurer la langue

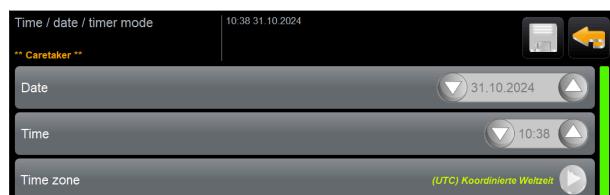
1. Appuyez sur le bouton à côté de la langue réglée.
- ✓ Le menu permettant de sélectionner la langue s'affiche.
2. Sélectionnez la langue souhaitée.



ill.: Enregistrer la langue

3. Enregistrez le réglage et chargez les nouveaux réglages dans la machine.
- Voir 11.4.5 "Enregistrer les modifications et les charger dans la machine"
- ✓ Tous les messages affichés et descriptions de paramètres apparaissent dans la langue activée.

Afficher la date, l'heure et le fuseau horaire



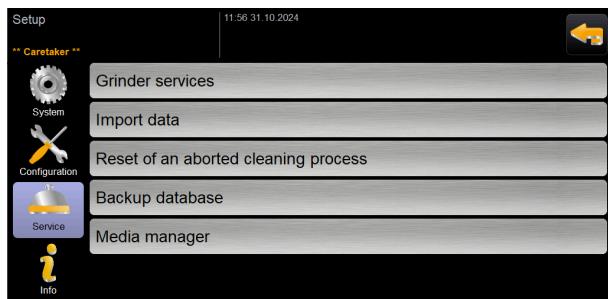
Ce menu affiche des informations sur la date, l'heure et le fuseau horaire. Les réglages ne peuvent pas être configurés.

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

11.4.3 Configurer les réglages de service

Consulter les réglages de service

1. Appuyez dans le paramètre de configuration à gauche sur la catégorie **Service**.



ill.: Réglages de service

2. Sélectionnez le réglage souhaité.

11.4.3.1 Entretien des moulins avec réglage automatique du degré de mouture



AVERTISSEMENT

Risque de blessure en cas de qualification insuffisante !

Une manipulation non conforme peut entraîner des dommages physiques et matériels considérables. Seul le personnel du service après-vente est autorisé à effectuer les tâches suivantes.

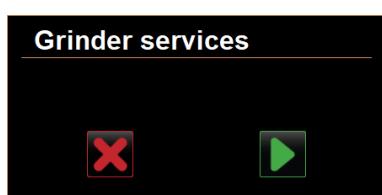
Les fonctions suivantes sont disponibles dans le menu **Entretien des moulins** :

- Confirmer le remplacement du moulin
- Réglage du degré de mouture
- Calibrage conventionnel du moulin
- Calibrage automatique du moulin

L'entretien des moulins avec remplacement du moulin nécessite en outre un calibrage du moulin (conventionnel ou automatique) ainsi qu'un réglage du degré de mouture via les moteurs du degré de mouture.

Démarrer l'entretien des moulins

1. Appuyez sur le réglage **Service**.
2. Sélectionnez **Entretien des moulins**.
- ✓ La boîte de dialogue de confirmation s'ouvre.



ill.: Démarrer l'entretien des moulins

3. Confirmez avec **▶**.
- ✓ Les fonctions de maintenance sont disponibles pour les moulins.
4. Ouvrez l'onglet correspondant au moulin souhaité (gauche ou droite).



ill.: Entretien des moulins

Remplacer le moulin



DANGER

Risque d'électrocution !



Danger de mort lié à une manipulation non conforme des appareils électriques.

► Coupez toujours l'alimentation en courant du secteur avant les travaux de maintenance.



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.

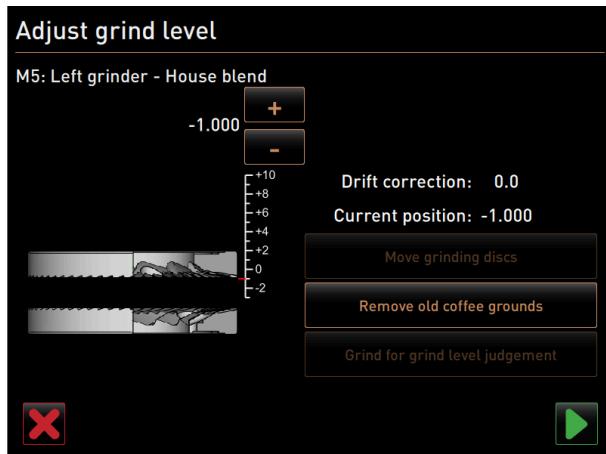
1. Éteignez la machine et débranchez-la du réseau électrique.
2. Retirez le moteur du degré de mouture.
3. Démontez l'ancien moulin.
4. Installez le nouveau moulin.
5. Fermez le moulin vide à la main jusqu'à sentir une résistance (meule sur meule).
6. Ouvrez le moulin à 45° dans le sens antihoraire.
7. Remontez le moteur du degré de mouture.
8. Rallumez la machine.
9. Naviguez vers l'écran **Entretien des moulins**.
10. Appuyez sur le bouton **Confirmer le remplacement du moulin**.
11. Confirmez le remplacement du moulin avec le bouton .

✓ L'étape de préparation pour le réglage du degré de mouture s'affiche.

Réglage du degré de mouture

1. Videz et nettoyez le bac à marc, puis remettez-le en place.
2. Confirmez la mise en place du bac à marc en appuyant sur le bouton .

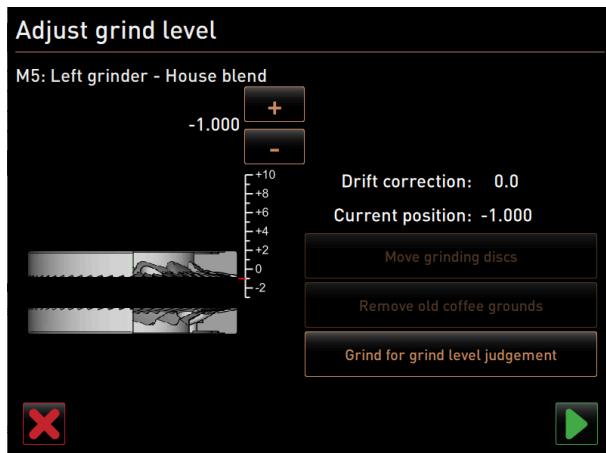
✓ L'écran **Régler le degré de la mouture** s'affiche.



ill.: Réglage du degré de mouture : retirer le café moulu

3. Appuyez sur le bouton **Retirer le café moulu**.

✓ Le café moulu est retiré.



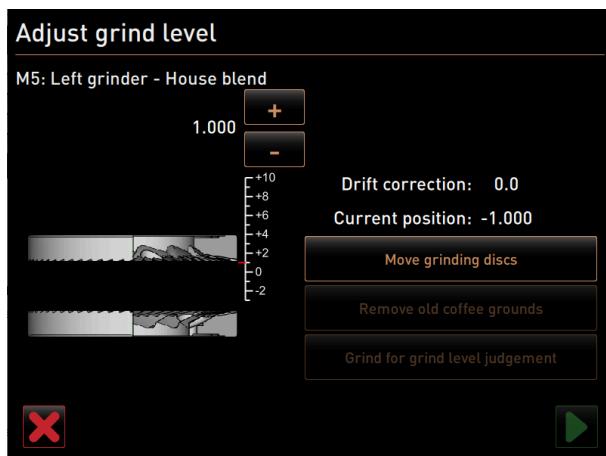
ill.: Réglage du degré de mouture : évaluation du degré de mouture

✓ Le bouton **Mouture pour évaluer le degré de mouture** s'active.

4. Nettoyez à nouveau le bac à marc.

5. Appuyez sur le bouton **Mouture pour évaluer le degré de mouture**.

✓ Une mouture est effectuée.



ill.: Réglage du degré de mouture : déplacer la meule

6. Ajustez le résultat du degré de mouture avec le bouton **Plus** = plus grossier ou **Moins** = plus fin.
 7. Réglez le degré de mouture par petits pas ± 1 .
 8. Réglez la meule sur la position précédemment réglée à l'aide du bouton **Déplacer la meule**.
 9. 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 .
- ✓ L'écran de sélection de la méthode de calibrage s'affiche.

Étalonner le moulin

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 est modifié.
- Le moulin est ouvert.
- Le moulin est remplacé.
- Le type de café a changé.

Calibrage conventionnel du moulin :

1. Appuyez sur le bouton **Calibrage conventionnel du 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. Pesez le café moulu de la mouture de référence.
5. Réglez la valeur d'étalonnage (poids de café moulu déterminé) à l'aide du bouton **Plus** ou **Moins**.
6. Si nécessaire, démarrez une nouvelle mouture de référence via le bouton **Mouture de référence**.
7. Si plusieurs moutures de référence sont effectuées, pesez toujours la totalité de la quantité de café moulu et indiquez-la comme valeur de référence.
8. Terminez l'étalonnage du moulin en appuyant sur le bouton .

 - ✓ L'écran **Entretien des moulins** s'ouvre.
 - ✓ Le moulin réglé est opérationnel.

Calibrage automatique du moulin :

1. Appuyez sur le bouton **Calibrage automatique du moulin**.
 - ✓ L'étape de préparation pour l'étalonnage s'affiche.
2. Videz et nettoyez le bac à marc, puis remettez-le en place.
3. Remplissez le récipient à grains.
4. Assurez-vous que l'alimentation en eau et l'écoulement des eaux usées sont fonctionnels.
5. Confirmez les étapes de préparation avec le bouton .

 - ✓ Démarrer les moutures de référence.
 - ✓ La machine reconnaît automatiquement toutes les moutures effectuées et calcule la quantité de mouture correcte.

6. Terminez l'étalonnage du moulin en appuyant sur le bouton .

 - ✓ L'écran **Entretien des moulins** s'ouvre.
 - ✓ Le moulin réglé est opérationnel.

11.4.3.2 Importer les données

Importer les configurations de la machine depuis le support de données USB dans la machine

1. Soulevez le panneau de sélection.
Voir « Ouvrir et fermer le panneau de sélection »

2. Insérez le support de données USB dans le port USB.
Voir 11.2.1 ""
3. Appuyez sur le réglage **Service > Importer les données**.
4. Ouvrez les **paramètres d'importation** en appuyant sur le bouton .
5. Sélectionnez la configuration souhaitée de la machine depuis le support de données USB.
6. Chargez la configuration de la machine dans la machine.
7. Lorsque les données sont chargées dans la machine, retirez à nouveau le support de données USB.
8. Fermez le panneau de sélection.
 - ✓ Les données sont importées.

11.4.3.3 Réinitialiser le nettoyage

Un programme de nettoyage peut être annulé pour les raisons suivantes :

- Annulation manuelle à l'aide du bouton 
- Annulation en raison d'une coupure de courant

Lors de l'interruption d'un nettoyage ou d'un détartrage, le statut de la machine reste en mode **nettoyage**. Pour quitter ce mode, il faut réinitialiser le nettoyage.

Réinitialiser le nettoyage

1. Appuyez sur le réglage **Service -> Réinitialiser le processus de nettoyage annulé**.
2. Confirmez la procédure avec le bouton 
 - ✓ Le programme de nettoyage est réinitialisé.
 - ✓ Le prochain nettoyage automatique est exécuté en fonction de la configuration des réglages **Système > Nettoyage** et **Système > Maintenance**.
3. Redémarrez rapidement le nettoyage.

11.4.3.4 Sauvegarder la base de données

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.

- 
1. Soulevez le panneau de sélection.
Voir « Ouvrir et fermer le panneau de sélection »
 2. Insérez le support de données USB dans le port USB.
Voir 11.2.1 ""
 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.

11.4.3.5 Gestionnaire des médias

Importer les paquets de médias depuis le support de données USB dans la machine

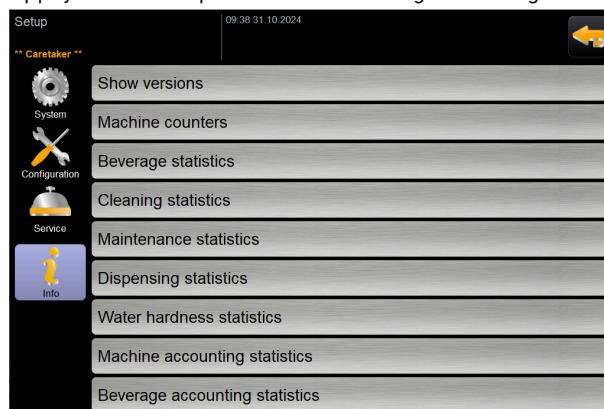
1. Soulevez le panneau de sélection.
Voir « Ouvrir et fermer le panneau de sélection »
2. Insérez le support de données USB dans le port USB.
Voir 11.2.1 “”
3. Appuyez sur le réglage **Service > Gestionnaire des médias**.
4. Ouvrez le dépôt de fichiers sur le support de données USB en appuyant sur le bouton .
5. Sélectionnez le paquet de médias et confirmez la sélection avec le bouton .
✓ Le paquet de médias est importé dans la machine.

11.4.4 Consulter les informations



Ces informations doivent être transmises au technicien de service après-vente lors de l'indication d'une erreur.

1. Appuyez dans les paramètres de configuration à gauche sur la catégorie **Info**.



2. Sélectionnez l'information souhaitée.
3. Configurez les statistiques d'information souhaitées comme suit.

Statistiques des boissons : réinitialiser les compteurs individuellement

1. Appuyez sur le bouton **Statistiques des boissons**.
2. Appuyez sur le bouton  pour la boisson correspondante dans la colonne de droite.
✓ Le compteur de la boisson sélectionnée est remis à zéro.

Statistiques des boissons : réinitialiser tous les compteurs

1. Appuyez sur le bouton **Statistiques des boissons**.
2. Appuyez sur le grand bouton  en haut à droite de l'écran.
 - ✓ Tous les compteurs de boissons listés sont remis à zéro.

Effacer les statistiques de distribution des boissons

1. Appuyez sur le bouton **Statistiques de distribution des boissons**.
2. Appuyez sur le grand bouton  en haut de l'écran.
 - ✓ Tous les états des compteurs sont remis à zéro.

Effacer les statistiques de décompte de la machine : depuis la dernière réinitialisation

1. Appuyez sur le bouton **Statistiques de décompte de la machine**.
2. Ouvrez la liste de sélection **Type de statistique** en appuyant sur le bouton .
3. Sélectionnez les statistiques **Depuis dernière réinitialisation**.
4. Appuyez sur .
 - ✓ Une demande de confirmation s'affiche.
5. Confirmez avec .
 - ✓ Les statistiques **Depuis dernière réinitialisation** sont supprimées.

Statistiques de décompte des boissons : depuis la dernière réinitialisation

1. Appuyez sur le bouton **Statistiques de décompte des boissons**.
2. Ouvrez la liste de sélection **Type de statistique** en appuyant sur le bouton .
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.

11.4.5 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.

12 Dépannage

Il est possible de distinguer les indicateurs de défaut suivants :

- Affichage via l'éclairage fonctionnel
- Messages sur l'écran

12.1 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. broyeur bloqué, erreur de débit d'eau)

12.2 Messages sur l'écran

Il est possible de distinguer les messages suivants à l'écran :

- Message d'erreur simple : Voir 8.4 "Message d'erreur sur l'écran"
- Message d'erreur dans le menu Service : Voir 8.5.3.3 "messages d'erreur dans le menu Service"

12.3 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

12.3.1 Message affiché « Défaut »

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

Message affiché	Cause	Solution
Bac à marc plein	Le bac à marc contient env. 60 – 70 marcs de café.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Videz le bac à marc. 2. Rincez le bac à marc et séchez-le en l'essuyant. 3. Replacez le bac à marc.

Message affiché	Cause	Solution
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.
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.
Surtempérature de la chaudière eau chaude	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.	
Température de l'eau chaude trop faible	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.
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.

Message affiché	Cause	Solution
Surintensité du percolateur	Une surintensité a été détectée sur le moteur du percolateur.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 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.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vérifiez la présence de blocages sur le percolateur. 2. Si le défaut n'est pas éliminé, contactez le partenaire de service après-vente.
Timeout percolateur	<p>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.</p> <p>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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 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.	<ol style="list-style-type: none"> 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.
Erreur de traitement Modbus BP	Erreur de communication entre la partie puissance et l'écran tactile	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Si le défaut n'est pas éliminé, contactez le partenaire de service après-vente.

Message affiché	Cause	Solution
Machine hors service	Réglage en mode libre-service quand aucune boisson ne peut être distribuée pour différentes raisons.	<ol style="list-style-type: none"> 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.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Redémarrez la machine. 2. Si le défaut n'est pas éliminé, contactez le partenaire de service après-vente.

12.3.2 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.	<ol style="list-style-type: none"> 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.	<ol style="list-style-type: none"> 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 discrépanance existe entre le logiciel et le matériel de la machine.	<ol style="list-style-type: none"> 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.
Réinitialiser détartrage/nettoyage	Un nettoyage/détartrage a été annulé/interrompu.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Effectuez le nettoyage/détartrage dans le menu Service. 2. Acquittez le nettoyage/détartrage dans le menu Service.
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.

12.3.3 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.
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.

12.3.4 Message affiché « Remarque »

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 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.
Température eau chaude trop basse température chaudière vapeur trop basse	La machine à café est en phase de préchauffage.	► Attendez que la machine ait chauffé.
	Une erreur est survenue pendant le chauffage.	1. Débranchez la machine du réseau. 2. Rebranchez la machine au réseau et allumez-la.
Bac à marc bientôt plein	La capacité réglée du bac à marc est bientôt atteinte.	► Videz le bac à marc.

12.4 Défauts sans message affiché

12.4.1 Défauts sans message affiché

Défaut	Cause	Solution
L'écran est sombre.	La machine n'est pas raccordée au secteur.	<ol style="list-style-type: none">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.	<ol style="list-style-type: none">1. Allumez la machine.2. Si le défaut n'est pas éliminé, contactez le partenaire de service après-vente.

13 Désinstallation



AVERTISSEMENT

Risque de blessure en cas de qualification insuffisante !

Une manipulation non conforme peut entraîner des dommages physiques et matériels considérables. Seul le personnel qualifié est autorisé à effectuer les tâches suivantes.



ATTENTION

Risque de blessure lié au basculement de la machine !

Si la machine n'est pas soulevée correctement, elle risque de basculer. Tout basculement ou toute chute de la machine peut causer des blessures.

- ▶ Ne soulevez pas la machine seul.
- ▶ Ne soulevez la machine qu'à deux.

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.

14 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.