

SKYE

Manuel d'utilisation



Mentions obligatoires

Éditeur

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

Distribution

11.2024

Conception et rédaction

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

Copyright ©

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

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

Sommaire

1	Sécurité.....	8
1.1	Signes et symboles.....	8
1.1.1	Consignes de sécurité.....	8
1.2	Utilisation conforme.....	8
1.3	Mauvaise utilisation prévisible.....	9
1.4	Obligations de l'exploitant.....	9
1.5	Exigences en matière de personnel.....	9
1.6	Risques résiduels.....	10
1.6.1	Risque d'électrocution.....	11
1.6.2	Risque potentiel émanant des produits de nettoyage.....	11
1.6.3	Risque lié aux allergies.....	12
1.6.4	Risque lié aux bactéries.....	12
1.6.5	Risque lié à la chaleur.....	13
1.6.6	Risque lié à la mécanique.....	14
2	Caractéristiques techniques.....	16
2.1	Types de boisson et rendement.....	16
2.2	Données de la machine.....	17
2.3	Raccordement au secteur côté client.....	18
2.4	Puissances connectées eau.....	18
2.5	Conditions ambiantes.....	19
2.6	Plaque signalétique.....	19
3	Informations relatives à la conformité.....	21
3.1	Adresse du fabricant.....	21
3.2	Normes appliquées.....	21
4	Description du produit.....	23
4.1	Vue d'ensemble.....	23
4.1.1	Récipients à grains et à poudre.....	24
4.1.2	Bac à marc.....	25
4.1.3	Pieds de la machine.....	25
4.1.4	Bac collecteur avec aide positionnement de tasses.....	26
4.1.5	Réservoir d'eau potable interne.....	26
4.1.6	Sortie des boissons manuelle.....	27
4.1.7	Sortie d'eau chaude.....	27
4.1.8	Broyeur.....	28
4.1.9	Éclairage d'ambiance avec fonction.....	28
4.1.10	Éléments décoratifs.....	28
4.2	Raccords et interfaces.....	29
4.3	Éléments de commande.....	30
4.3.1	Éléments de commande sur la machine.....	30
4.3.2	Panneau de sélection avec écran tactile.....	30
4.3.3	Éléments de commande derrière le panneau de sélection.....	30
4.3.4	Dispositif de verrouillage du panneau de sélection.....	31
4.3.5	Insertion manuelle.....	31
4.3.6	Dispositif de verrouillage des récipients à grains et à poudre (option).....	31
4.3.7	Cup du mélangeur.....	32
4.3.8	Interrupteur marche/arrêt de la machine.....	32
4.4	Variantes d'équipement.....	32

4.4.1	Lance à vapeur.....	32
4.4.2	Réservoir à eau potable et à eau usée externe.....	33
4.4.3	Échange de données Schaerer Coffee Link.....	33
4.4.4	Système de lait frais Pure Foam™.....	33
4.4.5	Eau additionnelle pour la préparation des Americanos.....	34
4.4.6	Accélérateur de percolation.....	34
4.4.7	Unité frigorifique.....	34
4.4.8	Cup & Cool.....	35
5	Transport.....	36
5.1	Contenu de la livraison et accessoires.....	36
5.2	Conditions de transport.....	37
6	Installation et mise en service.....	38
6.1	Déballage.....	38
6.1.1	Déballage de la machine.....	38
6.1.2	Déballer les accessoires.....	38
6.2	Mise en place.....	38
6.2.1	Conditions d'installation.....	38
6.2.2	Conditions climatiques.....	39
6.3	Installer.....	39
6.3.1	Raccorder à l'alimentation électrique.....	40
6.3.2	Raccorder à l'eau.....	41
6.3.3	Raccorder le système de lait.....	42
6.4	Installer les appareils complémentaires.....	44
6.4.1	Raccorder les appareils complémentaires à l'alimentation électrique.....	44
6.4.2	Établir la connexion de communication (CAN-Bus).....	44
6.5	Mise en service guidée à l'écran.....	45
7	Utilisation.....	46
7.1	Activités complémentaires régulières.....	46
7.1.1	Remplir le récipient à grains.....	46
7.1.2	Remplir le récipient à poudre.....	46
7.1.3	Rajouter de l'eau.....	47
7.1.4	Remplir le système de lait PureFoam™.....	48
7.1.5	Ouvrir et fermer le panneau de sélection.....	49
7.1.6	Retirer les récipients à grains et à poudre.....	50
7.2	Activer.....	51
7.2.1	Contrôle avant la mise en marche.....	51
7.2.2	Mettre en marche l'unité frigorifique d'appoint (option).....	53
7.2.3	Allumer l'unité frigorifique sous comptoir.....	54
7.2.4	Activer le chauffe-tasse Cup&Cool.....	54
7.3	Modes de fonctionnement.....	55
7.3.1	Mode invités.....	55
7.3.2	Mode personnel.....	56
7.3.3	Mode utilisateur racine.....	59
7.4	Distribution de boisson.....	60
7.4.1	Sélectionner la boisson.....	61
7.4.2	Modifier la boisson.....	62
7.4.3	Présélectionner une boisson double.....	65
7.4.4	Distribuer plusieurs fois les boissons présélectionnées.....	65
7.4.5	Présélectionner le café décaféiné.....	67

7.4.6	Présélection Barista.....	68
7.4.7	Placer la tasse/le gobelet.....	68
7.4.8	Payer la boisson.....	69
7.4.9	Distribuer des boissons.....	70
7.4.10	Affichage de la progression pour la distribution des boissons.....	70
7.4.11	Mise à disposition de la boisson.....	71
7.4.12	Annuler la distribution des boissons.....	72
7.5	Utiliser l'insertion manuelle.....	73
7.6	Fonctions génériques de l'interface utilisateur.....	74
7.6.1	Navigation dans l'interface.....	74
7.6.2	Représentation des boissons.....	75
7.6.3	Message d'erreur ou demande d'action en attente.....	76
7.7	Menu service.....	76
7.7.1	Bouton Menu Service.....	76
7.7.2	Vue d'ensemble menu Service.....	76
7.7.3	Log-in log-out.....	77
7.7.4	Réglages.....	78
7.7.5	Progression de la distribution des boissons.....	79
7.7.6	Information système.....	79
7.7.7	Retour.....	79
7.7.8	Nettoyage.....	79
7.7.9	Intervalles de maintenance.....	80
7.7.10	Gestion des ingrédients.....	80
7.7.11	Zone de messages d'erreur.....	80
7.7.12	Zone de sélection directe.....	81
7.7.13	Information rapide.....	81
7.8	Vidage.....	82
7.8.1	Vider le bac à marc.....	82
7.8.2	Vider le réservoir à eau usée externe.....	83
7.9	Mise à l'arrêt.....	84
7.9.1	Périodes d'arrêt prolongées (à partir de 1 semaine).....	85
7.9.2	Éteindre les appareils complémentaires.....	86
8	Nettoyage.....	87
8.1	Conditions et instructions de nettoyage.....	87
8.2	Produit de nettoyage.....	87
8.3	Niveaux de nettoyage.....	89
8.4	Intervalles de nettoyage.....	90
8.5	Rinçage de la machine.....	92
8.5.1	Rinçages au démarrage et à l'arrêt automatiques.....	92
8.5.2	Rinçages configurés.....	92
8.5.3	Rinçages manuels (menu Service).....	92
8.6	Nettoyage assisté sur l'écran.....	93
8.6.1	Écran « Nettoyage ».....	94
8.6.2	Boîte de dialogue « Programme de nettoyage ».....	95
8.6.3	Ustensiles nécessaires.....	96
8.6.4	Démarrer le nettoyage planifié.....	96
8.6.5	Nettoyage supplémentaire.....	98
8.6.6	Nettoyer le système de café.....	98
8.6.7	Nettoyer le système de lait.....	99
8.6.8	Nettoyer le système poudre.....	103

8.7	Nettoyage manuel.....	104
8.7.1	Nettoyer le bac à marc.....	104
8.7.2	Nettoyer la chambre d'infusion.....	105
8.7.3	Nettoyer le bac collecteur et la grille de l'égouttoir.....	106
8.7.4	Nettoyer le récipient à lait.....	107
8.7.5	Nettoyer les appareils complémentaires.....	107
8.7.6	Nettoyer l'écran tactile.....	107
8.7.7	Nettoyer le réservoir à eau potable interne.....	108
8.7.8	Nettoyer le réservoir à eau potable externe.....	109
8.7.9	Nettoyer le réservoir à eau usée externe.....	110
8.7.10	Nettoyer le récipient à grains.....	110
8.7.11	Nettoyer le récipient à poudre.....	112
8.7.12	Nettoyer les surfaces extérieures.....	114
8.7.13	Lancer le rinçage manuel.....	114
9	Maintenance.....	115
9.1	Travaux de maintenance.....	115
9.1.1	Intervalles de maintenance.....	115
9.1.2	Faire effectuer les maintenances et réinitialiser les compteurs.....	116
9.2	Détartrage.....	118
9.2.1	Matériel de détartrage nécessaire.....	118
9.2.2	Cartouche de détartrage « Uptime! ».....	119
9.2.3	Écran « Détartrage ».....	120
9.2.4	Effectuer un détartrage de la machine à l'aide d'un raccord d'eau fixe.....	121
9.2.5	Variante : Effectuer un détartrage à l'aide d'un réservoir d'eau interne.....	129
9.2.6	Éliminer la cartouche de détartrage.....	136
10	Programmation.....	137
10.1	Éléments de navigation.....	137
10.2	Profils et autorisations.....	138
10.2.1	Profil du technicien.....	138
10.2.2	Profil du chef de service.....	139
10.2.3	Profil du gestionnaire qualité.....	140
10.2.4	Profil du responsable de la machine.....	140
10.2.5	Aperçu des autorisations des profils.....	141
10.3	Configuration de la machine.....	142
10.3.1	Écran « Paramètres ».....	142
10.3.2	Réglages « Système ».....	143
10.3.3	Réglages « Configuration ».....	147
10.3.4	Réglages « Service ».....	150
10.3.5	Réglages « Info ».....	156
10.3.6	Enregistrer les modifications et les charger dans la machine.....	164
11	Dépannage.....	165
11.1.1	Signification de l'éclairage fonctionnel.....	165
11.1	Messages sur l'écran.....	165
11.1.1	Messages d'erreur (simples).....	165
11.1.2	Message d'erreur spécifique.....	166
11.1.3	message d'erreur dans le menu Service.....	166
11.2	Pannes.....	167
11.3	Dérangements avec message affiché.....	167
11.3.1	Message affiché « Défaut ».....	167

11.3.2 Message affiché « Erreur »..... 170

11.3.3 Message affiché « Demande »..... 171

11.3.4 Message affiché « Remarque »..... 172

11.4 Défauts sans message affiché..... 173

12 Désinstallation..... 174

13 Élimination..... 175

1 Sécurité

1.1 Signes et symboles

1.1.1 Consignes de sécurité



DANGER

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

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



AVERTISSEMENT

Situation dangereuse générale pouvant causer des blessures graves.

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



ATTENTION

Situation dangereuse générale pouvant causer des blessures légères.

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



REMARQUE

Situation pouvant provoquer des dommages sur la machine.

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

1.2 Utilisation conforme

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

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

La machine est destinée aux applications commerciales du secteur hôtelier, gastronomique et autres secteurs similaires. La machine peut être installée sur des lieux de libre-service et exploité sans surveillance. La machine peut être utilisée dans les magasins, bureaux ou environnements de travail similaires, hôtels, motels et pensions avec petit-déjeuner par des personnes ou des clients sans connaissance particulière du système.

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

La machine peut être utilisée par des enfants âgés d'au moins 8 ans ainsi que par des personnes ayant des déficiences physiques, sensorielles ou mentales ou ne disposant pas de l'expérience et des connaissances nécessaires, à condition d'être sous surveillance ou d'avoir été auparavant informées sur l'utilisation adéquate de la machine et les risques et dangers qui en découlent. Les enfants ne doivent pas jouer avec la machine. Il est interdit aux enfants de nettoyer et d'effectuer la maintenance utilisateur de l'appareil sans surveillance. Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne peuvent être effectués que par des personnes qui disposent des connaissances et de l'expérience pratique relatives à l'appareil, notamment en termes de sécurité et d'hygiène.



L'utilisation de l'appareil est soumise par ailleurs aux **Conditions générales** de la société Schaerer AG et du présent manuel d'utilisation. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme. Le fabricant décline alors toute responsabilité pour les dommages consécutifs.

1.3 Mauvaise utilisation prévisible

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

- ▶ Veuillez lire avec attention le manuel avant toute utilisation.
- ▶ N'autorisez que le personnel d'entretien qualifié à accéder à la zone d'entretien de la machine et aux appareils complémentaires.
- ▶ Ne faites effectuer le nettoyage et la maintenance utilisateur que par des personnes qui disposent des connaissances et de l'expérience pratique relatives à la machine, notamment en termes de sécurité et d'hygiène.
- ▶ En mode libre-service ou en cours d'exploitation, faites surveiller la machine par des personnes formées, afin qu'elles se tiennent à disposition de l'utilisateur pour répondre à ses questions et qu'elles veillent au respect des mesures de nettoyage et d'entretien.
- ▶ Utilisez uniquement du lait suffisamment froid.
- ▶ N'utilisez la lance à vapeur disponible en option que pour préparer de la mousse de lait.
- ▶ Ne modifiez jamais les dispositifs de sécurité de la machine.
- ▶ Utilisez la machine uniquement si elle fonctionne correctement et n'est pas endommagée.
- ▶ Ne mettez que des grains de café dans le récipient à grains.
- ▶ Ne mettez que de la poudre pour distributeur automatique dans le récipient à poudre.
- ▶ Remplissez le récipient à lait uniquement avec du lait.
- ▶ Ne mettez dans le réceptacle d'insertion manuelle que du café moulu ou la pastille de nettoyage pendant le nettoyage.

1.4 Obligations de l'exploitant

L'exploitant doit veiller à ce que les dispositifs de sécurité fassent l'objet d'une maintenance et d'une inspection régulières. Les travaux seront confiés aux partenaires de service après-vente de la société 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.

1.5 Exigences en matière de personnel



AVERTISSEMENT

Risque de blessure en cas de qualification insuffisante !

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

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

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

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

Personne instruite

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

Personnel spécialisé

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

Personnel d'entretien

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

Électricien spécialisé

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

1.6 Risques résiduels

La société 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.

1.6.1 Risque d'électrocution



DANGER

Danger de mort par électrocution !



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

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

1.6.2 Risque potentiel émanant des produits de nettoyage



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



AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement dû aux produits de nettoyage !

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

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

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

Centre d'information toxicologique suisse

Appels de l'étranger	+4144 251 51 51
Appels de la Suisse	145
Internet	www.toxi.ch

1.6.3 Risque lié aux allergies

**ATTENTION****Danger pour la santé en raison des additifs !**

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

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

1.6.4 Risque lié aux bactéries

**ATTENTION****Problèmes de santé liés à de l'eau polluée !**

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

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

**ATTENTION****Problèmes de santé liés au café contaminé !**

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

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

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

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

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

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

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

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

1.6.5**Risque lié à la chaleur****ATTENTION****Risque de brûlure par liquide brûlant !**

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

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

**ATTENTION****Surface brûlante !**

Les sorties et le percolateur peuvent être brûlants.

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

1.6.6 Risque lié à la mécanique

**ATTENTION****Risque d'écrasement lié aux composants mobiles !**

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

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

**REMARQUE****Domage matériel lié à une manipulation non conforme de la machine!**

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

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

2 Caractéristiques techniques

2.1 Types de boisson et rendement

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

Débit de boissons max. par heure		
Espresso 35 – 60 ml	120 tasses env.	
Café 120 ml	120 tasses env.	
Rendement quotidien recommandé		
Espresso 50 – 60 ml	180 tasses env.	
Café 120 ml	180 tasses env.	
Boissons disponibles	Standard	Option
Espresso	x	
Café	x	
Café / café crème	x	
Petit pot (250 ml) ^{ZW}	x	
Grand pot (500 ml) ^{ZW}	x	
Americano ^{·ZW}		x
White Americano ^{· · · · ZW}		x
Café au lait (renversé clair/café au lait foncé) ^{· ·}		x
Cappuccino ^{· ·}		x
Latte Macchiato ^{· ·}		x
Espresso Macchiato ^{· ·}		x
Chociatto [·]		x
Chocolat chaud [·]		x
Flat White [·]		x
Lait chaud [·]		x
Mousse de lait chaude [·]		x
Lait froid [·]		x
Mousse de lait froide ^{· ·}		-
Mousse de lait Pure Foam™ (chaude) [·]		x
Eau chaude/eau chaude externe		x

Boissons disponibles	Standard	Option
Vapeur		x
Boissons à base de poudre/boissons instantanées		
Spiritueux/café		-
Équipement de machine recommandé :		
* avec du lait frais		
** avec du lait frais et/ou du topping (poudre de lait)		
*** Avec du Choco		
CA Accélérateur de percolation		
ZW Eau additionnelle		

2.2 Données de la machine

Puissance nominale Chaudière*	Chaudière vapeur	Chaudière eau chaude
	2000 W	2000 W
* Pour les versions spéciales, voir la plaque signalétique. Les valeurs indiquées correspondent à l'équipement de base.		
Température de service	Chaudière vapeur	Chaudière eau chaude
Température de service minimale (T min.)	10 °C	10 °C
Température de service maximale (T max.)	192°C	192°C
Température de service	127°C	95°C
Surpression	Chaudière vapeur	Chaudière eau chaude
Pression de service	0,25 MPa	env. 0,8 MPa
Surpression de service admissible (p max.)	0,5 MPa	1,2 MPa
Surpression de contrôle	2,4 MPa	2,4 MPa
Capacités		
Capacité d'eau potable	Réservoir d'eau : 4,9 l ou raccord d'eau fixe	
Capacité des récipients à grains	750 g chacun	
Capacité du bac à marc	550 g	

Dimensions extérieures

Largeur de la machine	330 mm
Largeur avec unité frigorifique d'appoint	582 mm
Hauteur, le récipient à grains et clé inclus	666 mm
Profondeur	576 mm

Poids

Poids à vide	env. 40 kg
--------------	------------

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).

2.3 Raccordement au secteur côté client



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

Secteur	Puissances connectées			Fusibles côté client	Câble de raccordement Section de conducteur
1L, N, PE	220 à 240 V AC	50 / 60 Hz	2000 – 2400 W	10 – 13 A*	3 x 1 mm ²
2L, PE	200 V	50 / 60 Hz	1800 W	15 – 20 A*	3 x 1 mm ²
2L, PE	208 – 240 V	60 Hz	1900 – 2400 W	15 – 20 A*	3 x 1 mm ² 3 x 16 AWG

- * Le fusible principal du bâtiment ne peut pas être supérieur à 32 A.

2.4 Puissances connectées eau

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

Qualité de l'eau

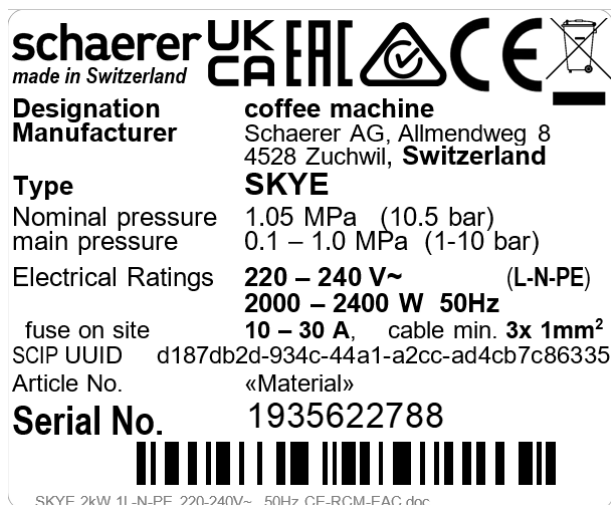
Teneur en chlore	Maximum :	Veillez respecter les prescriptions locales concernant la teneur maximale en chlore autorisée.
Valeur pH	Minimal : Maximum :	6,5 7
Dureté carbonatée (allemande)	Minimal : Maximum :	4 °dKH 6 °dKH
Dureté carbonatée (française)	Minimal : Maximum :	8 °fKH 12 °fKH
Dureté totale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

2.5 Conditions ambiantes

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

2.6 Plaque signalétique

Désignation du type	Modèle
SKYE	Aucune variante de modèle



ill.: Plaque signalétique

La plaque signalétique se trouve à l'intérieur, sur le côté gauche de l'évidement prévu pour le bac à marc de café de la machine.

Pour lire les données de la plaque signalétique :

- Retirez le tiroir à marc de la machine.

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

- Type de machine
- Puissance nominale > par ex. 2000 ... 2400 W
- Tension nominale > par ex. 220 ... 240 V
- Valeur de sécurité sur place > p. ex. 30 A
- Numéro de série > [JJKW XXXXXX] > p. ex. 1935 XXXXXX

3 Informations relatives à la conformité

3.1 Adresse du fabricant

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

3.2 Normes appliquées

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

L'objet de la déclaration décrit ci-dessus est conforme aux dispositions de la directive 2011/65/CE du Parlement européen et du Conseil du 8 juin 2011 pour la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques.

Pour la conformité CE	
MD 2006/42/CE - EN 60335-1:2020-08 +A11 +AC - EN 60335-2-75:2010-11 +A1 +A11 +A12 +A2 - EN 62233:2008	Directive CEM 2014/30/UE - EN 55014-1:2018-08 +A1 +A2 - EN 55014-2:2016-01 +A1 +A2 +AC - EN 55014-2:2016-01 +A1 +A2 +AC - EN 61000-3-11:2021-03
Directive RoHS 2011/65/UE EN CEI 63000:2019-05	RED 2014/53/UE - EN 301 489-1 V2.1.1:2017 - EN 301 489-7 V1.3.1:2005 - EN 301 489-24 V1.5.1:2010
Pour le respect des directives et règlements européens	
Directive DEEE 2012/19/UE	Règlement POP 2019/1021
Pour le règlement de l'UE sur les substances chimiques	
Règlement REACH 1907/2006/CE	

International (CB)

Sécurité

- CEI 60335-1:2020-08
- CEI 60335-2-75
- BS EN 62233:2008

CEM

- CISPR 14-1
- CISPR 14-2
- IEC 61000-3-2
- IEC 61000-3-11

CB	Schéma > Système international de reconnaissance mutuelle des rapports de test et des certificats
CE	Exigences des législations d'harmonisation de la Communauté européenne
CISPR	Comité international spécial des perturbations radioélectriques
EG/UE	La Communauté européenne est une partie de l'Union européenne composée de CE/PESC/CPJP
CEM	Compatibilité électromagnétique
CEI	Système international d'évaluation de la conformité des équipements et des composants électrotechniques
MD	Directives relatives aux machines (Parlement européen et Conseil)
POP	Règlement (UE) sur les polluants organiques persistants
REACH	Règlement de l'UE sur les substances chimiques pour l'enregistrement, l'évaluation, l'homologation et la limitation des substances chimiques
RED	Directive d'homologation européenne pour les appareils radio et les récepteurs (communication radio)
RoHS	Limitation des substances dangereuses
DEEE	Waste of Electrical and Electronic Equipment > Prévention et réduction des déchets issus des appareils électriques et électroniques

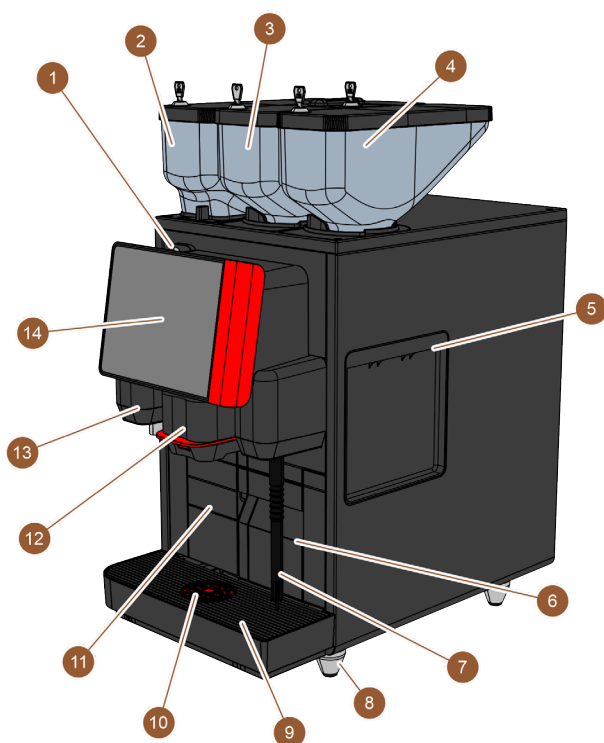
4 Description du produit

4.1 Vue d'ensemble

La version standard est équipée d'éléments décoratifs selon la configuration ainsi que d'un écran tactile de 8 pouces.



Diverses possibilités peuvent être configurées pendant une commande.

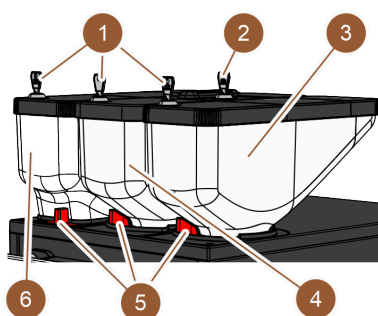


ill.: Vue d'ensemble de la machine

N°	Désignation	Explication
1	Dispositif de verrouillage du panneau de sélection	Voir 4.3.4 "Dispositif de verrouillage du panneau de sélection"
2 – 4	Récipients à grains et à poudre	Les récipients à grains et à poudre alimentent la machine en grains de café ou poudre pour distributeur automatique.
5	Ouverture du panneau latéral	Les ouvertures sur les deux panneaux latéraux donnent accès à l'intérieur de la machine afin p. ex. de guider le tuyau de lait vers l'autre côté.
6	Bac à marc	Les marcs de café sont recueillis dans le bac à marc.
7	Lance à vapeur	La lance à vapeur externe permet de chauffer et de faire mousser séparément le lait.
8	Pieds de la machine (en option)	Les pieds de la machine augmentent la distance par rapport à la surface de pose de 40 mm ou de 70 mm (selon le modèle).

N°	Désignation	Explication
9	Bac collecteur	L'eau du nettoyage et les gouttes de café renversées sont recueillies dans le bac collecteur.
10	Aide au positionnement de tasses (en option)	L'aide au positionnement de tasses indique l'endroit où il faut déposer la tasse.
11	Réservoir à eau potable interne (variante)	Le réservoir à eau potable interne met à disposition l'eau potable pour la préparation des boissons.
12	Sortie des boissons manuelle	La sortie des boissons manuelle distribue les boissons et doit être déplacée manuellement vers le haut ou le bas en fonction de la boisson sélectionnée.
13	Sortie d'eau chaude	Il est possible d'obtenir manuellement de l'eau chaude via la sortie d'eau chaude.
14	Panneau de sélection avec écran tactile	Voir 4.3.2 "Panneau de sélection avec écran tactile"

4.1.1 Récipients à grains et à poudre



ill.: Récipients à grains et à poudre

Les récipients à grains et à poudre **(3, 4, 6)** se trouvent en haut de la machine. Par défaut, seul le récipient à grains du milieu **(4)** est présent.

Les récipients peuvent être retirés de la machine, les verrouillages **(5)** doivent être desserrés.

Dispositifs de verrouillage : Les récipients sont verrouillables en option **(1)**. Le réceptacle d'insertion manuelle peut en option être équipé d'un cadenas **(2)**.

Deuxième moulin avec un récipient à grains : Un deuxième moulin avec un récipient à grains **(3)** peut en option être installé à droite du moulin standard du milieu.

Le deuxième moulin permet d'avoir à disposition des grains d'espresso ou des grains décaféinés.

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

Système poudre : Un système poudre avec un récipient à poudre **(6)** peut en option être installé à gauche du moulin standard du milieu.

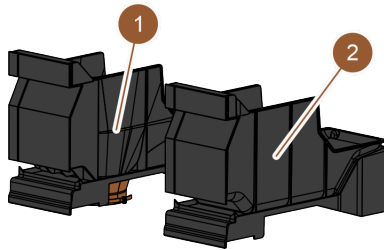
Le système poudre permet d'avoir à disposition de la poudre de choco et/ou de topping.

Quand un système poudre est installé dans la machine, cette dernière dispose d'une cup du mélangeur dans laquelle de la poudre pour distributeur automatique et de l'eau sont mélangées avant la distribution des boissons.

Système poudre Twin : Le système poudre peut en option être exécuté sous forme de système poudre Twin, ce qui signifie que le récipient est divisé en deux parties.

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

4.1.2 Bac à marc



ill.: Bac à marc

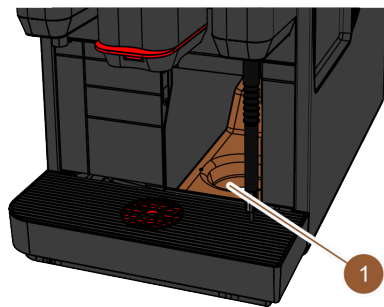
Le bac à marc est disponible en deux versions différentes :

- Bac à marc standard **(2)**
- Rejet du marc SC **1**

Bac à marc standard : Les marcs de café sont recueillis dans le bac à marc standard **(2)**.

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

Afin de retirer le bac à marc, la sortie des boissons manuelle doit être guidée vers le haut jusqu'à la butée.



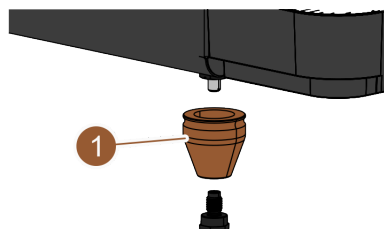
ill.: Rejet du marc SC

Rejet du marc SC : Les bacs à marc et les fonds de machines peuvent en option être équipés d'une ouverture dans le fond **(1)** pour que le marc de café puisse tomber directement de la machine dans un récipient en dessous du comptoir (non compris dans la livraison). Le comptoir doit aussi disposer d'une ouverture.

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

L'option **Rejet du marc SC** peut être ajoutée.

4.1.3 Pieds de la machine

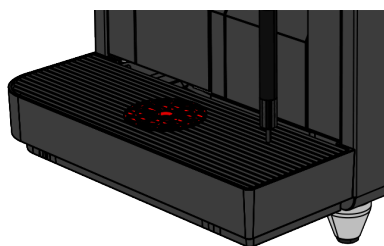


ill.: Pied de la machine – 40 mm

Quand les appareils complémentaires sous comptoir sont utilisés, des pieds de machine **(1)** doivent être installés.

L'option **Pieds de machine** peut être ajoutée. La livraison se fait sans vis.

4.1.4 Bac collecteur avec aide positionnement de tasses

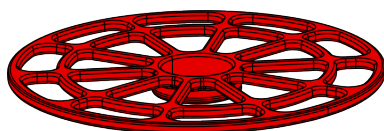


ill.: Bac collecteur

Le bac collecteur recueille les boissons, les gouttes et l'eau du nettoyage qui ont été renversées. Le bac collecteur est équipé d'un capteur qui signale quand le bac collecteur doit être vidé. Le bac collecteur est disponible dans les variantes suivantes :

- sans ouverture pour l'écoulement des eaux usées
- avec ouverture pour l'écoulement des eaux usées

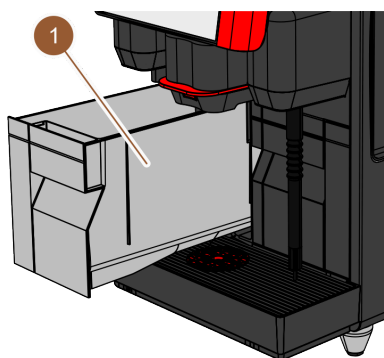
Avec ouverture pour l'écoulement des eaux usées : Le bac collecteur doit être raccordé à un tuyau des eaux usées lors de l'installation. Ce dernier est soit guidé dans un réservoir à eau usée externe, soit raccordé directement au raccord d'eaux usées.



ill.: Aide au positionnement de tasses

Aide au positionnement de tasses : une aide au positionnement de tasses peut être utilisée en option dans la grille porte-tasses du bac collecteur. Il s'agit d'une 1re aide au positionnement pour la distribution de boissons uniques.

4.1.5 Réservoir d'eau potable interne

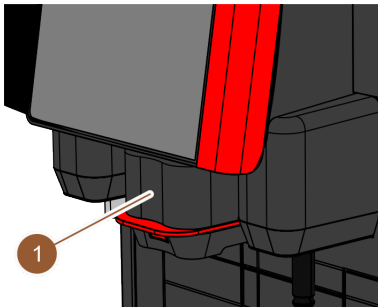


ill.: Réservoir d'eau potable interne

La machine est par défaut équipée d'un réservoir à eau potable interne **(1)**. L'utilisation mobile de la machine est possible grâce au réservoir à eau potable interne. Le réservoir à eau potable interne ne peut pas être installé ultérieurement.

D'autres variantes de mise à disposition d'eau potable sont le réservoir à eau potable externe optionnel et le raccord d'eau fixe optionnel.

4.1.6 Sortie des boissons manuelle



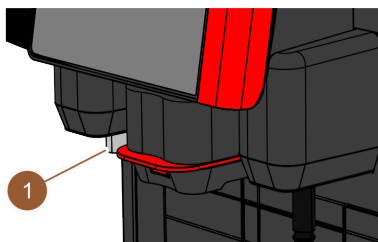
ill.: Sortie des boissons manuelle

La sortie des boissons manuelle **(1)** peut être manuellement adaptée en hauteur à la boisson et à la taille de la tasse. Les boissons sont distribuées depuis la machine avec la sortie des boissons.

La poignée de la sortie des boissons est rouge ou noire.

La sortie des boissons doit être nettoyée régulièrement.

4.1.7 Sortie d'eau chaude



ill.: Sortie d'eau chaude

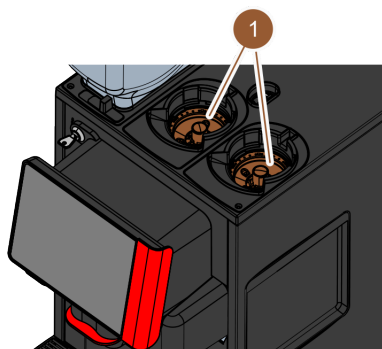
La machine est par défaut équipée d'une sortie d'eau chaude distincte **(1)**.

La sortie d'eau chaude se situe à gauche de la sortie des boissons. L'emplacement est doté d'un éclairage fonctionnel.

L'eau chaude peut, en option, être également distribuée par la **sortie des boissons centrale**. Dans ce cas, il n'y a pas de sortie d'eau chaude distincte.

L'option **Eau chaude via la sortie des boissons centrale** ne peut pas être ajoutée.

4.1.8 Broyeur



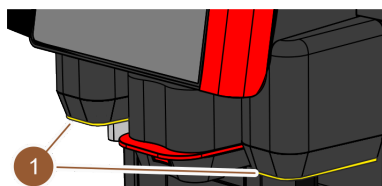
ill.: Broyeur

La machine est équipée d'un broyeur **(1)** pour chaque récipient à grains.

Le broyeur broie les grains frais lors de la préparation des boissons et achemine la poudre dans la machine jusqu'à la sortie des boissons.

Le degré de mouture du broyeur peut être réglé électriquement en option.

4.1.9 Éclairage d'ambiance avec fonction

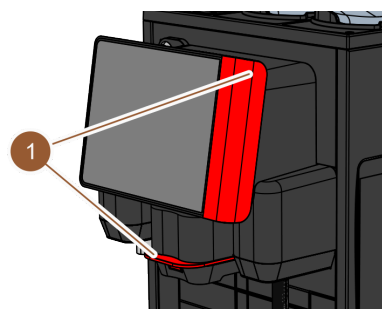


ill.: Éclairage fonctionnel

La machine est équipée d'un éclairage fonctionnel **(1)**. La couleur de l'éclairage fonctionnel à droite et à gauche de la sortie des boissons peut être adaptée et fournit également des informations sur l'état de fonctionnement de la machine.

- **blanc** : La machine est prête à l'emploi.
- **orange** : une action est promptement nécessaire (remplissage, nettoyage, etc.)
- **rouge** : erreur de la machine (il n'y a plus de lait, broyeur bloqué, erreur de débit d'eau, etc.)

4.1.10 Éléments décoratifs



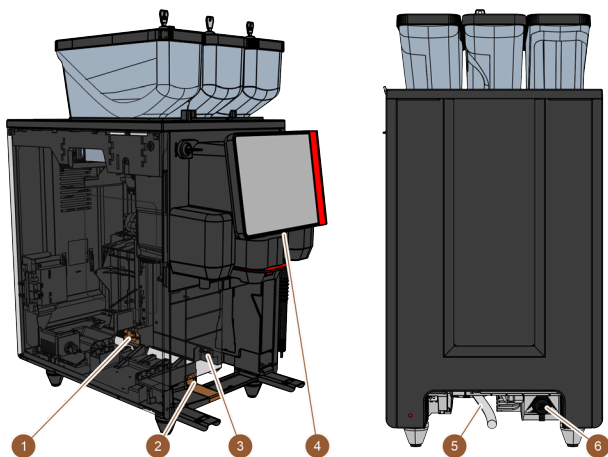
ill.: Éléments décoratifs

La machine est équipée d'éléments décoratifs **(1)** (noirs ou rouges).

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

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

4.2 Raccords et interfaces

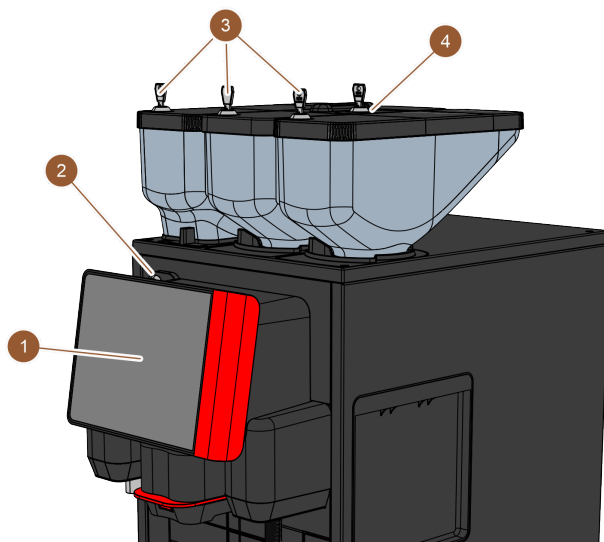


ill.: Raccords et interfaces de la machine

N°	Désignation	Explication
1	Branchement électrique	Le branchement électrique se trouve à l'intérieur de la machine à l'arrière et alimente la machine en électricité.
2	Raccord pour les eaux usées	Un tuyau peut être ajouté sur le raccord pour les eaux usées et les eaux usées peuvent être évacuées de la machine.
3	Interface de communication	Le raccord pour l'interface de communication se trouve à l'intérieur de la machine en bas de la paroi extérieure droite. Afin d'avoir accès au raccord de l'interface de communication, le bac à marc doit être démonté. La machine est raccordée aux appareils complémentaires via l'interface de communication.
4	Prise USB	Une prise USB de type A se trouve en bas du panneau de sélection. Un cache doit être ouvert afin d'avoir accès à la prise USB.
5	Raccord d'eau fraîche	Le raccord d'eau fraîche alimente la machine en eau potable. Cela peut se faire via un raccord d'eau fixe ou un réservoir d'eau externe (selon la configuration de la machine). La machine est par défaut équipée d'un réservoir d'eau interne ne nécessitant pas de raccord à l'eau fraîche.
6	Raccord universel	Le raccord universel peut être doté des interfaces suivantes : • aucune • Ethernet • MDB • RS-232

4.3 Éléments de commande

4.3.1 Éléments de commande sur la machine



ill.: Vue d'ensemble éléments de commande extérieurs

- | | | | |
|---|--|---|---|
| 1 | Panneau de sélection avec écran tactile | 3 | Dispositifs de verrouillage des récipients à grains et à poudre |
| 2 | Dispositif de verrouillage du panneau de sélection | 4 | Insertion manuelle |

L'écran tactile 8 pouces **(1)** sert à la commande de la machine.

Le panneau de sélection peut être verrouillé en position fermée **(2)** afin d'empêcher tout accès aux personnes non autorisées.

Les récipients à grains et à poudre sont équipés en option de dispositifs de verrouillage **(3)** afin d'empêcher tout accès aux personnes non autorisées.

Le réceptacle d'insertion manuelle **(4)** est prévu pour le café moulu ou les pastilles de nettoyage. Le réceptacle d'insertion manuelle peut être équipé d'un dispositif de verrouillage en option.

4.3.2 Panneau de sélection avec écran tactile

Le panneau de sélection est équipé d'un écran tactile. La machine peut être utilisée avec le panneau de sélection.



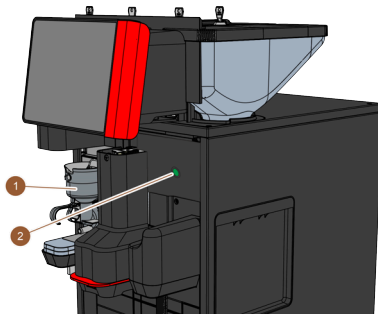
Voir 7 "Utilisation"
Voir 10 "Programmation"

4.3.3 Éléments de commande derrière le panneau de sélection

Le panneau de sélection doit être ouvert afin d'accéder aux éléments de commande situés derrière le panneau de sélection.



Voir 7.1.5 "Ouvrir et fermer le panneau de sélection"



ill.: Aperçu des éléments de commande – éléments de commande situés derrière le panneau de sélection

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

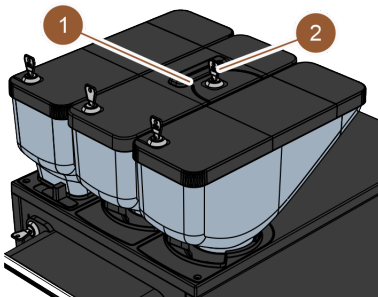
- 1 Cup du mélangeur pour système de poudre Choco ou topping (option)
- 2 Interrupteur MAR / ARR

4.3.4 Dispositif de verrouillage du panneau de sélection

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

4.3.5 Insertion manuelle



ill.: Insertion manuelle

Un réceptacle d'insertion manuelle **(1)** est intégré par défaut au niveau du récipient à grains central. Le réceptacle d'insertion manuelle est utilisé pour distribuer le café moulu (p. ex. café décaféiné). Le café moulu est directement traité par la machine à café. Il ne passe pas par le récipient à grains, mais parvient directement à l'intérieur de la machine via une ouverture séparée.

Le réceptacle d'insertion manuelle est aussi utilisé pour introduire la pastille de nettoyage (Coffee pure tab).



Le réceptacle d'insertion manuelle est disponible en option avec un dispositif de verrouillage **(2)**.

4.3.6 Dispositif de verrouillage des récipients à grains et à poudre (option)

Les récipients à grains et à poudre peuvent être équipés en option de dispositifs de verrouillage afin de permettre uniquement aux groupes de personnes autorisés de les remplir.

- Clé vers la gauche : ouvrir le dispositif de verrouillage
- Clé vers la droite : fermer le dispositif de verrouillage

4.3.7 Cup du mélangeur

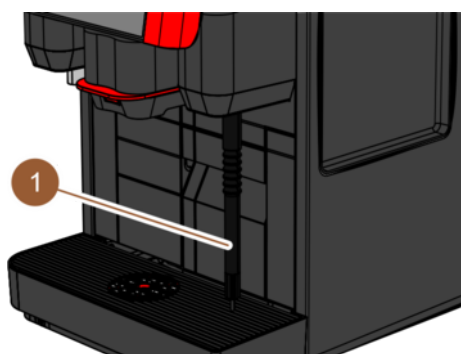
La cup du mélangeur est présente si la machine est équipée d'un système poudre en option (système poudre Choco ou topping). La cup du mélangeur se trouve derrière le panneau de sélection et mélange une quantité définie de poudre pour distributeur automatique avant la distribution des boissons avec de l'eau chaude.

4.3.8 Interrupteur marche/arrêt de la machine

L'interrupteur marche/arrêt se trouve derrière le panneau de sélection. Un actionnement bref de l'interrupteur marche/arrêt permet de démarrer la machine. Un actionnement pendant quatre secondes permet d'éteindre la machine.

4.4 Variantes d'équipement

4.4.1 Lance à vapeur



ill.: Lance à vapeur

La machine peut être équipée en option d'une lance à vapeur **(1)**.

La lance à vapeur permet de chauffer et de faire mousser manuellement et séparément le lait à la manière d'un barista.

La lance à vapeur est montée à droite de la sortie des boissons et la position est équipée d'un éclairage fonctionnel.

La lance à vapeur est disponible en version **Powersteam** ou **Supersteam** est possible.

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

4.4.2 Réservoir à eau potable et à eau usée externe



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

L'utilisation mobile de la machine est possible grâce au dispositif optionnel avec **réservoir à eau usée et à eau potable externe**. Si un réservoir à eau usée et à eau potable externe doit être utilisé, la machine doit être équipée d'un raccord d'eau fixe (pas avec le réservoir à eau potable interne).

Si le réservoir à eau usée et à eau potable externe doit être utilisé, le bac collecteur doit être équipé d'une ouverture. Le réservoir est équipé d'une surveillance de niveau et peut faire l'objet d'un équipement ultérieur.

4.4.3 Échange de données Schaerer Coffee Link



ill.: Échange de données

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

L'option « Schaerer Coffee Link » peut être ajoutée.

4.4.4 Système de lait frais Pure Foam™



ill.: Système de lait frais Pure Foam™

L'option **Pure Foam™** constitue une solution intégrée de chauffage et de préparation de mousse de lait à la manière d'un barista.

Il est possible de distribuer du lait froid.

Si l'option **Pure Foam™** est utilisée, une unité frigorifique doit être présente.

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

4.4.5 Eau additionnelle pour la préparation des Americanos



ill.: Eau additionnelle

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

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

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

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

4.4.6 Accélérateur de percolation



ill.: Accélérateur de percolation

L'**accélérateur de percolation** permet de distribuer de grandes boissons (par ex. Americano) avec une efficacité et une qualité accrues. Une quantité d'eau chaude supplémentaire est guidée vers la sortie de café après le percolateur.

L'option **Accélérateur de percolation** peut être ajoutée.

4.4.7 Unité frigorifique

Si la machine est équipée de l'option « Pure Foam™ », une unité frigorifique doit être utilisée en tant qu'appareil complémentaire. Les unités frigorifiques suivantes sont possibles pour la machine :

- Unité frigorifique d'appoint
- Unité frigorifique sous comptoir (UC)

4.4.7.1 SKYE avec unité frigorifique d'appoint



ill.: Unité frigorifique d'appoint

L'unité frigorifique d'appoint peut être placée à gauche, à droite, entre deux machines (Centre Milk) et sous forme d'unité frigorifique sous comptoir. La machine est livrée par défaut avec un raccordement de lait vers la gauche.

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

4.4.8 Cup & Cool

La machine peut être commandée en option avec l'appareil complémentaire **Cup & Cool**.



ill.: Cup & Cool

L'appareil complémentaire **Cup & Cool** est disponible en variante *étroite* et *large*.

La variante *étroite* est placée à *gauche* de la machine.

La variante *large* en version Centre Milk peut aussi être placée entre deux machines.



REMARQUE

Transformation de la machine

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

5 Transport

5.1 Contenu de la livraison et accessoires

Nombre d'unités	Désignation
Documentation	
1	Manuel d'utilisation (MU)
1 *	Notice complémentaire appareils complémentaires (chauffe-tasses + Cup & Cool)
1 *	Manuel d'utilisation de l'unité frigorifique
Étendue de la livraison machine	
1	Bac collecteur SKYE
Câble de raccordement SKYE, version 2 kW	
1 * . **	Câble de raccordement 230 V, 10 A, CH-C13W 2 m
	Câble de raccordement 250 V, 10 A, Schuko UE - C13W 2 m
	Câble de raccordement 250 V, 10 A, Royaume-Uni - C13W 2,5 m
Câble de raccordement SKYE, version 3 kW	
1 * . **	Câble de raccordement 250 V, 16 A, CH 23G - C19W 2 m
	Câble de raccordement 250 V, 16 A, Schuko UE - C19W 2 m
	Câble de raccordement 250 V, 16 A, sans fiche secteur - C19W 2 m
Étendue de la livraison générale	
1	Mesurette café mar
1	Chambre de frein simple
Étendue de la livraison nettoyage/maintenance	
1	Pinceau 75-40 (chambre d'infusion)
1	Pinceau de nettoyage (sortie des boissons)
Système de lait *	
1	Récipient de nettoyage 1 l bl
1	Couvercle récipient de nettoyage 1 l bl
1 * . **	Kit de livraison Milkpure Powder & Coffeepure tabs
	Pastilles de nettoyage 100 pce
	Coffeepure tabs (équipement sans lait)
Bac collecteur avec écoulement *	
1	Collier de serrage 29 ouvert

Nombre d'unités	Désignation
1	Tuyau spiralé 20 PVC gr
Pieds de la machine *	
4	Pied à visser M10 x 15 caoutchouté
4	Pied 40 x 40
Réservoir d'eau potable interne *	
1	Cartouche de rechange 200
1	Adaptateur pour cartouche de rechange 200
1	Récipient de nettoyage 4 l Milk Smart
Raccord d'eau fixe	
1	Tuyau blindé DN8 X 1500 ER3/8 - ER3/4 90°
Rejet du marc *	
1	Attache-câble 4,8 x 368 PA sw

* En option, selon la version de la machine

** Uniquement un des articles

*** Numéro de référence selon la langue

5.2 Conditions de transport



ATTENTION

Risque de blessure lors du transport !

Tout transport inadéquat de la machine peut causer des blessures.

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

REMARQUE

Dommages matériels liés à un transport non conforme !

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

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

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

6 Installation et mise en service

6.1 Déballage



ATTENTION

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



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

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



6.1.1 Déballage de la machine

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

6.1.2 Déballer les accessoires

Les accessoires suivants sont livrés :

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

6.2 Mise en place

6.2.1 Conditions d'installation

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

- La surface prévue doit être stable, horizontale et plane de façon à ce qu'elle ne puisse pas se déformer sous le poids de la machine.
- La machine ne doit pas être placée sur des surfaces chaudes ni à proximité de sources de chaleur.
- La machine doit être posée de façon à ce qu'elle puisse être surveillée à tout moment par un personnel qualifié.
- Les raccords d'alimentation nécessaires selon les schémas d'installation hors site doivent être effectués jusqu'à 100 cm (39,4") de l'emplacement où sera placée la machine.
- Les réglementations locales en vigueur en matière de technique culinaire doivent être respectées.

- Des espaces libres pour permettre les travaux de maintenance et l'utilisation doivent être prévus :
 - Il faut laisser assez de place vers le haut afin de pouvoir remplir la machine de grains de café ou de poudre; 20 cm (7,87") sont recommandés.
 - Un espace de 5 cm (1,97") min. doit être laissé entre l'arrière de la machine et le mur, afin de garantir une circulation de l'air suffisante.

6.2.2 Conditions climatiques

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

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

6.3 Installer

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



Voir 6.2.1 "Conditions d'installation"

Voir 6.3.1 "Raccorder à l'alimentation électrique"

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

- Prise murale pour fiches secteur
 - La plaque signalétique vous informe sur le fusible maximal nécessaire.
 - La plaque signalétique vous informe sur la section de câble minimale nécessaire.
- Raccord d'eau fixe 3/8" ou raccord au réservoir à eau potable externe
- Siphon ou réservoir à eau usée externe pour le tuyau pour les eaux usées Ø 20 mm
- Interface en option pour la communication de la machine avec les appareils complémentaires

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

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

6.3.1 Raccorder à l'alimentation électrique



DANGER

Danger de mort par électrocution !

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

- ▶ Assurez-vous que la phase est sécurisée avec l'ampérage indiqué sur la plaque signalétique.
- ▶ Assurez-vous qu'il est possible de déconnecter l'appareil du réseau électrique sur tous les pôles.
- ▶ Assurez-vous que l'installation électrique hors lot est conforme à la norme CEI 364 (DIN VDE 0100). Pour augmenter la sécurité, un disjoncteur différentiel avec un courant de perte nominal de 30 mA conforme à la norme (EN 61008) doit être placé en amont de l'appareil. Les disjoncteurs de défaut de courant de type B garantissent une réaction en bas de courants de fuite également. Ceci permet d'obtenir un plus haut degré de qualité.
- ▶ 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 Schaefer AG déconseille l'utilisation d'une rallonge électrique. Si une rallonge électrique est tout de même utilisée (section minimum : 1,5 mm²), respectez les données du fabricant du câble (manuel d'utilisation) et les réglementations locales en vigueur.
- ▶ Posez le câble de raccordement de façon à ce que personne ne puisse trébucher. Ne tirez pas les câbles sur des coins ou des arêtes vives, ne les pincez pas et ne les laissez pas pendre librement dans la pièce. Par ailleurs, ne posez pas les câbles sur des objets brûlants et protégez-les des effets de l'huile et des produits de nettoyage agressifs.
- ▶ Ne soulevez jamais ou ne tirez pas l'appareil par le câble de raccordement. Ne débranchez jamais la fiche de la prise murale en tirant sur le câble de raccordement.
- ▶ Ne touchez jamais le câble et le connecteur avec des mains mouillées. Quelles que soient les circonstances, ne branchez jamais une fiche mouillée à la prise murale.



DANGER

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

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

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

Le raccordement électrique doit être effectué conformément aux dispositions en vigueur dans le pays d'installation. La tension indiquée sur la plaque signalétique doit être identique à la tension secteur du lieu d'installation. La prise secteur et l'interrupteur secteur doivent être facilement accessibles à l'utilisateur sur le lieu d'installation.

- ▶ Effectuez le raccordement au secteur.



Voir 4 "Description du produit"

Voir 2 "Caractéristiques techniques"

6.3.2 Raccorder à l'eau

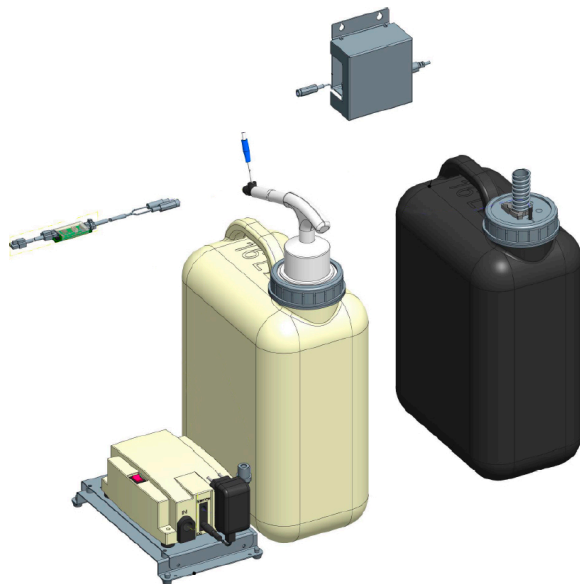
Les variantes suivantes sont possibles pour le raccordement d'eau potable :

- Raccord d'eau fixe
- Réservoir d'eau potable externe
- Réservoir d'eau potable interne

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

- Écoulement des eaux usées standard
- Réservoir à eau usée externe
- Bac collecteur fermé sans raccord

Variante réservoir à eau potable et à eau usée externe



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

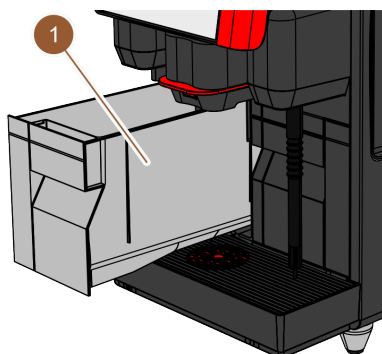
La machine peut être utilisée avec un réservoir d'eau potable et à eau usée externe en option.

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



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

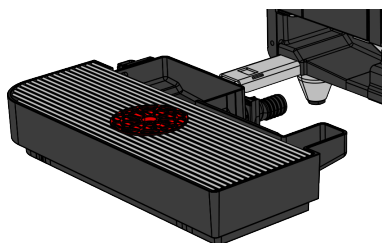
Variante réservoir d'eau potable interne



ill.: Réservoir d'eau potable interne

Si le réservoir à eau potable interne **(1)** est intégré dans la machine, aucun raccordement d'eau portable ne doit être établi.

Variante du bac collecteur sans ouverture

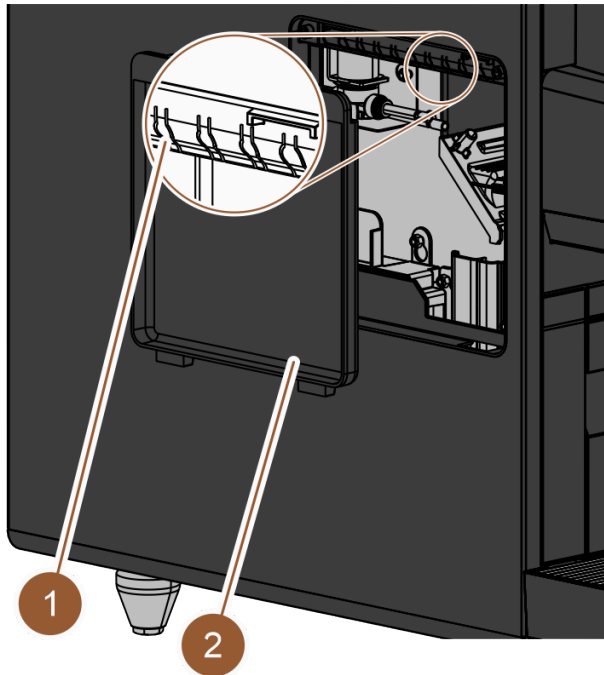


ill.: Bac collecteur sans ouverture

Si l'écoulement du bac collecteur est fermé, aucun tuyau pour eaux usées ne peut être raccordé. Le niveau du bac collecteur est surveillé et doit être vidé régulièrement.

6.3.3 Raccorder le système de lait

Les appareils complémentaires peuvent être placés à gauche et à droite de la machine à ou sous le comptoir (UC). À la livraison, le tuyau de lait accompagné de son adaptateur est enroulé et inséré dans le module à lait à l'intérieur de la machine.



ill.: Cache sur la tôle latérale gauche

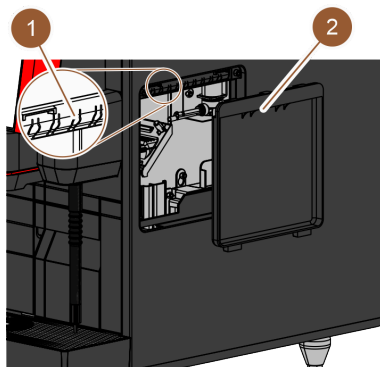
1. Assurez-vous que l'adaptateur à l'extrémité du tuyau de lait a été retiré.
2. Retirer le cache **(2)** sur la tôle latérale gauche de la machine. Pour ce faire, poussez le système de fermeture du cache vers le haut au centre à l'aide d'un tournevis.
3. Déroulez le tuyau de lait qui se situe à l'intérieur de la machine.
4. Percez l'une des pièces en plastique **(1)** au niveau de l'ouverture dans la tôle latérale gauche à hauteur de l'emplacement prépercé correspondant.
5. Faites passer le tuyau de lait à travers le trou percé.
6. Faites passer le tuyau de lait à travers l'ouverture du cache.
7. Placez le cache **(2)** sur la tôle latérale gauche.
8. Rétrécissez le tuyau de lait.

✓ L'unité frigorifique d'appoint peut être placée à gauche de la machine.

Réorienter le tuyau de lait vers la droite

En version standard, le tuyau de lait pour l'unité frigorifique sort de la machine vers la gauche. Si l'appareil complémentaire doit être placé à droite de la machine, une transformation du tuyau de lait est nécessaire.

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



ill.: Cache sur la tôle latérale droite

1. Assurez-vous que l'adaptateur à l'extrémité du tuyau de lait a été retiré.
 2. Retirer les caches **(2)** sur les deux tôles latérales de la machine. Pour ce faire, poussez le système de fermeture du cache vers le haut au centre à l'aide d'un tournevis.
 3. Déroulez le tuyau de lait qui se situe à l'intérieur de la machine.
 4. Guidez le tuyau de lait à l'intérieur de la machine et faites-le sortir de la machine par le côté droit.
 5. Percez l'une des pièces en plastique **(1)** au niveau de l'ouverture dans la tôle latérale droite à hauteur de l'emplacement prépercé correspondant.
 6. Faites passer le tuyau de lait à travers le trou percé.
 7. Faites passer le tuyau de lait à travers l'ouverture du cache.
 8. Placez les caches **(2)** sur les deux tôles latérales.
- ✓ L'unité frigorifique d'appoint peut être placée à droite de la machine.

6.4 Installer les appareils complémentaires



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

6.4.1 Raccorder les appareils complémentaires à l'alimentation électrique

Tous les appareils complémentaires ont besoin d'un raccordement au secteur 230 V/50 Hz. Le raccordement au secteur se fait via un câble de raccordement préconfectionné et contrôlé livré avec l'appareil complémentaire en question.

6.4.2 Établir la connexion de communication (CAN-Bus)



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

- | | |
|--|--|
| <p>1 Machine vers ...[2] ou [3]</p> <p>2 Cup & Cool étroit/large</p> | <p>3 Cup & Cool étroit/large Centre Milk</p> |
|--|--|

Les variantes en option suivantes sont possibles :

- Machine **(1)** vers Cup & Cool étroit/large **(2)**
- Machine **(1)** vers Cup & Cool large Centre Milk **(3)**

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

Raccorder le tuyau de lait à l'appareil complémentaire



ill.: Récipient à lait (exemple)

1. Effectuez une connexion de communication.
2. Placez l'adaptateur (1) sur le tuyau de lait de la machine.
3. Raccordez l'adaptateur du tuyau de lait (1) avec la conduite montante (2).
4. Placez la conduite montante (2) dans le récipient à lait (3) de l'unité frigorifique.
 - ✓ Le tuyau de lait est inséré dans le récipient à lait de l'unité frigorifique. La machine et l'unité frigorifique sont reliées l'une à l'autre.

6.5 Mise en service guidée à l'écran



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



Voir 7.2 "Activer"

7 Utilisation

7.1 Activités complémentaires régulières

7.1.1 Remplir le récipient à grains



ATTENTION

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

Les disques de broyage en rotation engendrent un risque de blessures par coupure dans le moulin.

- Ne mettez jamais les mains dans le récipient à grains quand la machine est allumée.
- Effectuez le nettoyage avec des gants.

REMARQUE

Domages 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.



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



ill.: Récipient à grains avec capacité de remplissage max.

1. Variante avec verrouillage du récipient à grains : Ouvrez la serrure du récipient à grains avec la clé.
2. Retirez le couvercle du récipient à grains.
3. Remplissez le récipient à grains.

REMARQUE Respectez la quantité de remplissage maximale.

4. Fermez le récipient à grains à l'aide du couvercle.
5. Variante avec verrouillage du récipient à grains : Verrouillez la serrure du récipient à grains avec la clé.
 - ✓ Le récipient à grains est rempli et verrouillé.

7.1.2 Remplir le récipient à poudre



AVERTISSEMENT

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

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

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

REMARQUE**Dommages matériels en raison d'une obstruction !**

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

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



ill.: Quantité de remplissage maximale

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

7.1.3 Rajouter de l'eau

Variante avec raccord d'eau fixe

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

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

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

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

Variante avec réservoir à eau potable externe

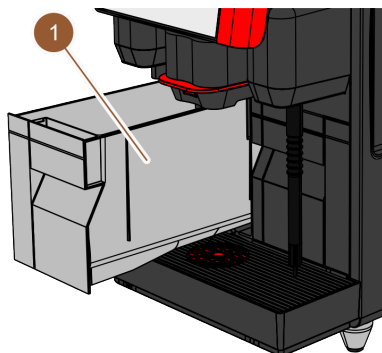


ill.: Réservoir d'eau potable externe

1. Vissez le couvercle du réservoir à eau potable externe.
2. Rincez le réservoir à eau potable externe tous les jours et minutieusement à l'eau fraîche.

3. Nettoyez le couvercle du réservoir à eau potable à l'eau fraîche.
4. Remplissez le réservoir à eau potable avec de l'eau potable fraîche et veillez pour cela à la quantité de remplissage maximale.
5. Fermez le réservoir à eau potable externe à l'aide du couvercle.
6. Remplacez le réservoir à eau potable.

Variante avec réservoir à eau potable interne



ill.: Réservoir d'eau potable interne

1. Retirez le réservoir à eau potable interne **(1)** de la machine.
2. Assurez-vous que le réservoir à eau potable interne est propre.
3. Remplissez le réservoir à eau potable avec de l'eau potable fraîche et veillez pour cela à la quantité de remplissage maximale.
4. Remplacez le réservoir à eau potable interne dans la machine.
5. Fermez le clapet à l'avant de la machine.

7.1.4 Remplir le système de lait PureFoam™



ATTENTION

Risque d'infection lié au lait contaminé !

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

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

Unité frigorifique d'appoint



ill.: Nettoyer le récipient à lait

1. Ouvrir la porte de l'unité frigorifique.
2. Retirer l'adaptateur du tuyau de lait du couvercle du récipient à lait.
3. Retirer le récipient à lait et le couvercle.
4. Vider et rincer le récipient à lait, la conduite montante et le couvercle soigneusement avec de l'eau fraîche.

5. Remplir le récipient à lait. Respecter la quantité de remplissage maximale de 10 l.
6. Fermer le récipient à lait avec le couvercle et le réinsérer dans l'unité frigorifique.
7. Brancher l'adaptateur du tuyau de lait dans le couvercle du récipient à lait.
8. Fermer la porte de l'unité frigorifique.

Cup & Cool, unité frigorifique sous comptoir

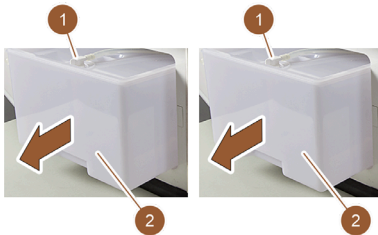


REMARQUE

Dommages matériels en raison d'un lait non refroidi !

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

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



ill.: Rajouter du lait (ga. : Cup & Cool, dr. : unité frigorifique sous comptoir)

1. Ouvrir la porte de l'unité frigorifique.
2. Retirer l'adaptateur du tuyau de lait **(1)** du couvercle du récipient à lait.
3. Retirer le récipient à lait **(2)** et le couvercle.
4. Vider et rincer le récipient à lait, le couvercle et la conduite montante soigneusement avec de l'eau fraîche.
5. Remplir le récipient à lait. Respecter la quantité de remplissage maximale :
 - Cup & Cool = max. 4 l
 - Unité frigorifique sous comptoir = max. 9,5 l
6. Fermer le récipient à lait avec le couvercle et le réinsérer dans l'unité frigorifique.
7. Brancher l'adaptateur du tuyau de lait dans le couvercle du récipient à lait.
8. Fermer la porte de l'unité frigorifique.

7.1.5 Ouvrir et fermer le panneau de sélection



ATTENTION

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

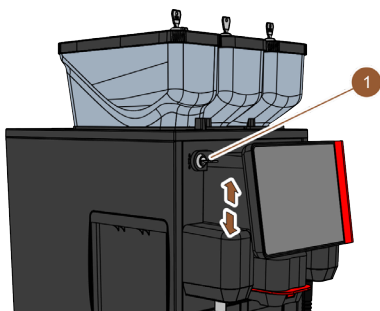
Le panneau de sélection pourrait retomber sous son propre poids.

- 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



Le déverrouillage du panneau de sélection déverrouille également le récipient à poudre.



ill.: pupitre de commande

1. Ouvrez le dispositif de verrouillage avec la clé **(1)**.
 - ✓ La serrure est ouverte en position horizontale.
2. Déverrouillez le panneau de sélection 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.

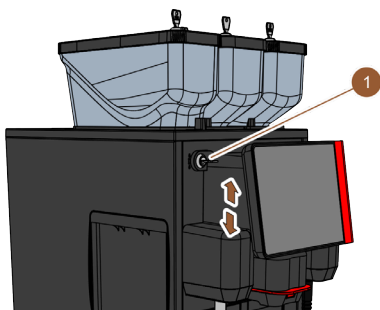
Fermer le panneau de sélection



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

Condition :

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

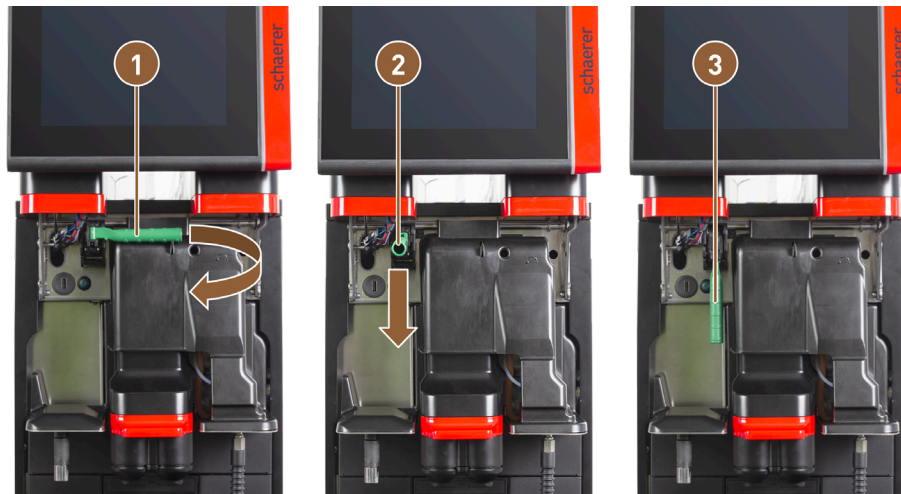


ill.: pupitre de commande

1. Poussez légèrement le panneau de sélection ouvert à deux mains jusqu'à la butée.
2. Appuyez légèrement sur le bord supérieur du panneau de sélection.
 - ✓ Le panneau de sélection est fermé.
3. Assurez-vous que les verrouillages des récipients à grains et à poudre sont fermés.
4. Fermez le dispositif de verrouillage avec la clé **(1)**.
 - ✓ La serrure est fermée en position verticale.
 - ✓ Le panneau de sélection est verrouillé.

7.1.6 Retirer les récipients à grains et à poudre

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



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

- | | |
|--|--|
| <p>1 Position horizontale : Récipient à grains verrouillé</p> <p>2 Position vers l'avant</p> | <p>3 Position vers le bas : Récipient à grains déverrouillé</p> |
|--|--|
1. Ouvrez le panneau de sélection.
 2. Faites tourner la poignée verte du verrouillage central de la position horizontale **(1)** vers l'avant dans la position **(2)**.
 3. Basculez la poignée verte du verrouillage central **(2)** vers le bas.
 - ✓ Les récipients à grains et à poudre sont maintenant déverrouillés. La poignée verte du verrouillage central est en position **(3)**.



Voir 7.1.5 "Ouvrir et fermer le panneau de sélection"

7.2 Activer

7.2.1 Contrôle avant la mise en marche



REMARQUE

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

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

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

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

**ATTENTION****Risque d'infection lié au lait contaminé !**

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

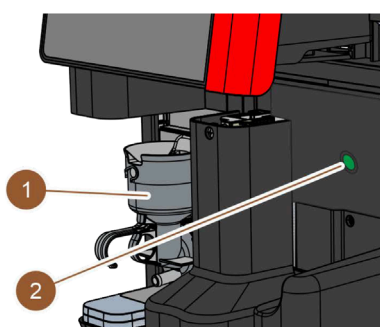
- Après l'installation, la mise en service ou une remise en service, exécutez toujours un nettoyage.
- Lancez le programme de nettoyage guidé à l'écran avant la première distribution de boissons.



Voir 8.6 "« Nettoyage » – « Nettoyage quotidien de la machine » – « Programme de nettoyage guidé à l'écran »".



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



ill.: Interrupteur MAR / ARR

1. Contrôlez le raccordement au secteur de la machine.
2. Ouvrez le panneau de sélection.
3. Appuyez brièvement sur l'interrupteur marche/arrêt de la machine **(2)**.
 - ✓ La machine démarre.
 - ✓ L'interface utilisateur apparaît à l'écran, le chauffage commence.La machine est opérationnelle dès que la température nécessaire est atteinte.
4. Fermez le panneau de sélection.
 - ✓ La machine est allumée.

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



ill.: Allumer l'unité frigorifique d'appoint

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

Mettre l'unité frigorifique en mode veille

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

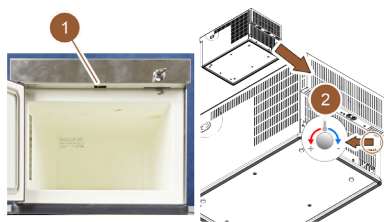
Régler la température

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



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

7.2.3 Allumer l'unité frigorifique sous comptoir



ill.: Allumer et régler l'unité frigorifique sous comptoir

1. Ouvrir la porte.
2. Mettre l'interrupteur à bascule **(1)** en position « I ».
3. Placer le thermostat à l'arrière sur la position médiane **(2)**.
✓ L'unité frigorifique sous comptoir est en marche.



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

7.2.4 Activer le chauffe-tasse Cup&Cool

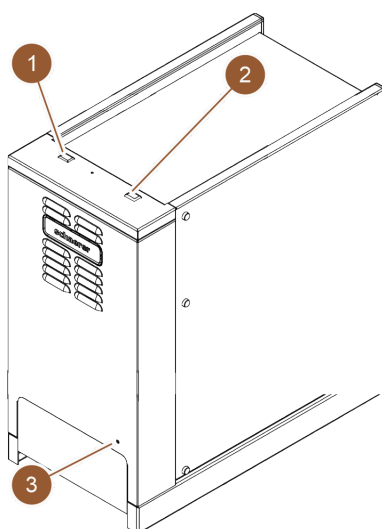


ATTENTION

Risque de brûlure par surfaces brûlantes !

Le plateau à tasses chauffe et peut provoquer des brûlures.

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



ill.: Allumer et régler Cup & Cool

- Mettre l'interrupteur à bascule **(1)** en position « I ».
- Ajuster le thermostat qui se trouve à l'arrière de la machine **(3)** si nécessaire.
✓ L'unité frigorifique est en marche.

- Mettre l'interrupteur à bascule **(2)** en position « I ».
- ✓ Le plateau à tasses est en marche.



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

7.3 Modes de fonctionnement

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

- Mode invités
- Mode personnel
- Mode utilisateur racine

7.3.1 Mode invités

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

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

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

Les boissons disponibles sont représentées dans des groupes.

Condition :

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

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

Structure des quantités pour groupes et boissons :

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

Fonctions possibles en mode invités :



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



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

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

(B) Navigation via groupes de boissons (flèche)

(C) Accès au menu Service

(D) Sélection par groupes de boissons

Étapes jusqu'à la distribution des boissons :

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

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

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

7.3.2 Mode personnel

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

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

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

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

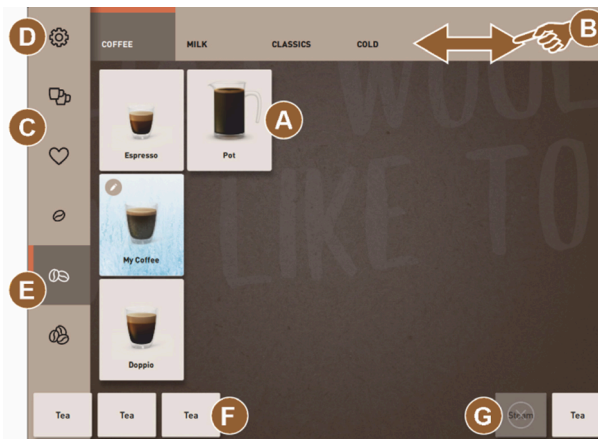


ill.: Cartes de registres en mode personnel

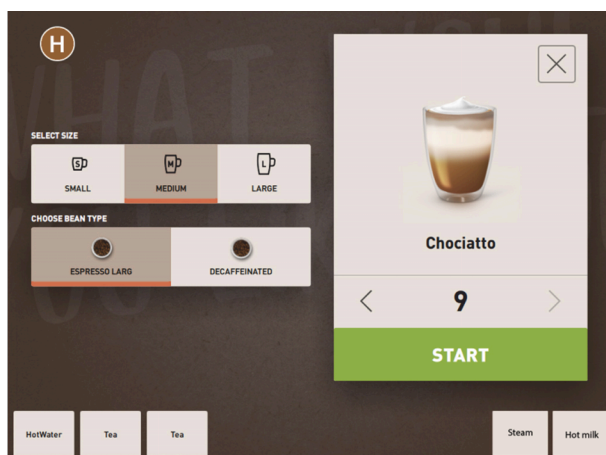
La modification des boissons est entièrement indiquée et exécutée sur l'écran **Distribuer des boissons**. Un démarrage auto peut être activé pour les boissons prédéfinies.

Structure des quantités pour groupes et boissons :

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



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



ill.: Sélection des options de boisson en mode personnel

Fonctions possibles en mode personnel :

- (A) Affichage de maximum 24 boutons de boisson par groupe (10 groupes possibles)
- (B) Fonction de balayage et de défilement horizontal (tactile)
- (C) Filtre de boisson (DECAF, boissons doubles)
- (D) Accès au menu Service
- (E) Présélection **Barista** (intensité du café) *ARRÊT*
- (F) Maximum 3 boissons séparées en plus (à gauche)
- (G) Maximum 2 boissons séparées en plus (à droite)
- (H) Écran pour la sélection des options de boisson

Étapes jusqu'à la distribution des boissons :

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

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

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

7.3.3 Mode utilisateur racine

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

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

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

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

Les boissons disponibles sont représentées dans des groupes.

Condition :

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

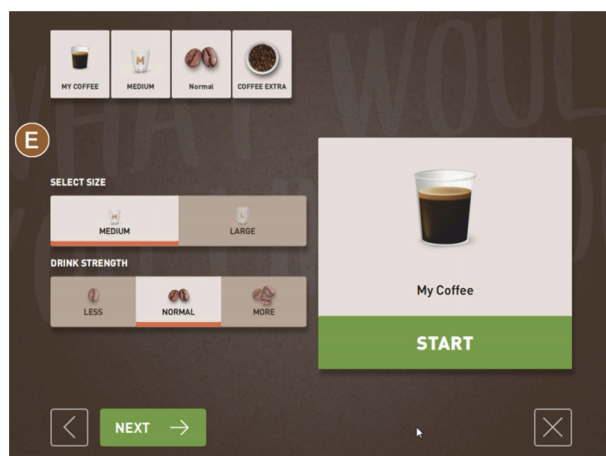
La navigation de menu de la distribution des boissons s'effectue par étapes.

Structure des quantités pour groupes et boissons :

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



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



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



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

Fonctions possibles en mode utilisateur racine :

- (A) Affichage de maximum 240 boissons (10 groupes de max. 24 boissons)
- (B) Navigation via groupes de boissons (flèche)
- (C) Accès au menu Service
- (D) Maximum 3 boissons séparées en plus (à gauche)
- (E) Écran pour la sélection des options de boisson
- (F) Sélection par groupes de boissons

Étapes jusqu'à la distribution des boissons :

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

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

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

7.4 Distribution de boisson

Sélection de boissons restreinte

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

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

Annulation de la sélection de boisson après inactivité

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

Dans ce cas, l'interface utilisateur pour la sélection d'une nouvelle boisson s'affiche.

Le technicien de service après-vente peut ajuster la période dans les réglages **Configuration > Mode de fonctionnement > Réinitialiser la sélection de temporisation**.

7.4.1 Sélectionner la boisson

Naviguer vers la boisson

Condition : La machine est prête au fonctionnement.



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

- Faites défiler les représentations de boisson à l'aide des boutons flèches **(1)**.
 - ✓ Le bouton de boisson souhaité s'affiche.



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

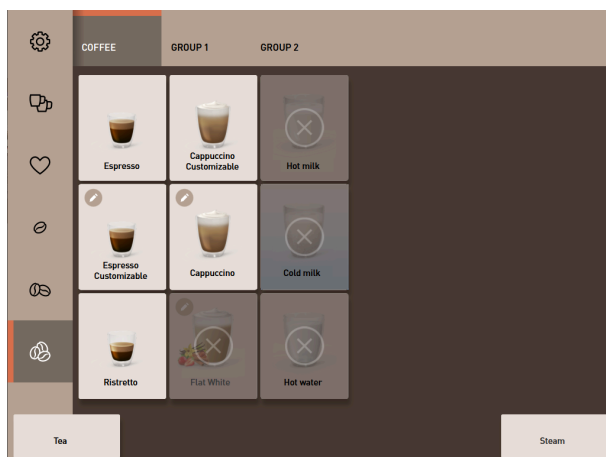
- Ouvrez le groupe de boissons souhaité **(1)** directement via la carte de registre correspondante.
 - ✓ Les boutons de boissons enregistrés s'affichent.

Mode personnel : Présélectionner les options de boisson

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

Présélection possible dans le menu :

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



ill.: Présélection de boissons dans le menu à gauche

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

Mode personnel : Sélectionner un type de boisson

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



ill.: Types de boisson

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

7.4.2 Modifier la boisson

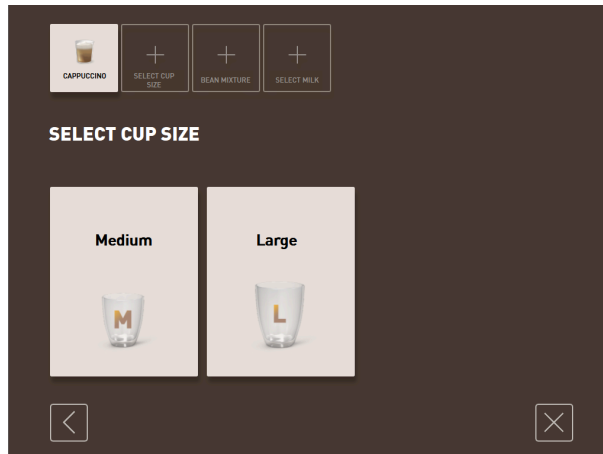
Options de boissons possibles :

- Type de boisson (par ex. Café, Espresso, Cappuccino)
- Tailles de boisson (S, M, L)

- Type de café (2-3 moulins)
- Sorte de lait (Twin Milk)
- Chocolat (avec système poudre)
- Arôme (avec système de sirop Flavour Point)

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

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



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

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

Modification séquentielle de boisson

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

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

Affichage de la progression de la modification séquentielle de boisson

Condition :

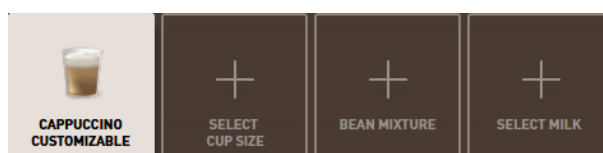
- La boisson est configurée pour la distribution avec différents ingrédients.
- Le type d'affichage **Progression de la sélection de boisson** est disponible en mode invités.

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

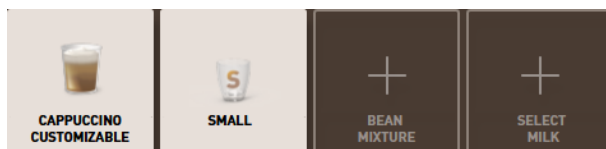
Tous les ingrédients sélectionnés sont affichés par un symbole.

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

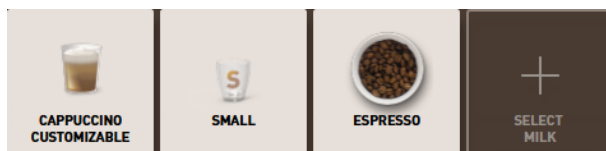
L'affichage **Progression de la sélection de boisson** ne peut pas être désactivé.



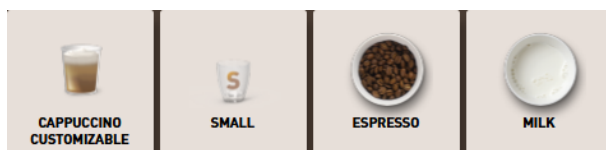
ill.: Sélection de la boisson



ill.: Sélection de la taille de boisson



ill.: Sélection du type de café



ill.: Sélection des ingrédients

Modification directe des boissons

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

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



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

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



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

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

7.4.3 Présélectionner une boisson double

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

Condition :

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



ill.: Présélection de boissons doubles

Pour activer une double distribution des boissons :

- Appuyez sur le bouton **Double distribution des boissons**.
 - ✓ Toutes les boissons qui sont configurées pour une double distribution des boissons peuvent être sélectionnées dans l'interface utilisateur.

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

7.4.4 Distribuer plusieurs fois les boissons présélectionnées

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

Distribution multiple (mode personnel)

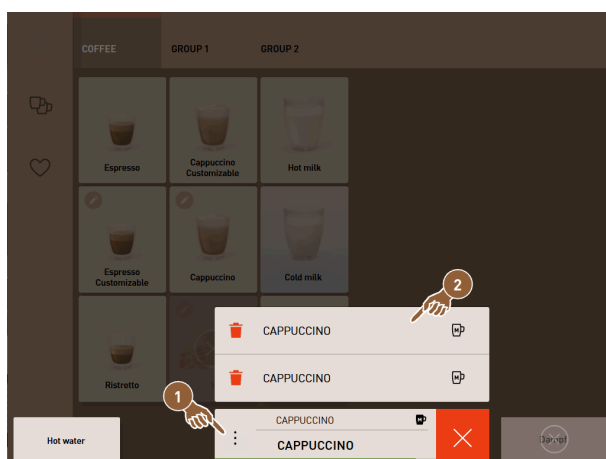
Condition : La présélection est activée en mode de fonctionnement (maximum 1 à 9 boissons).

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



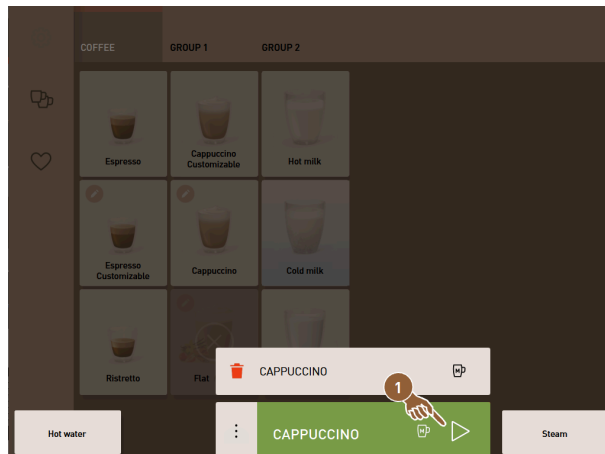
ill.: Nombre de boissons

1. Sélectionnez une boisson.
2. Sélectionnez les ingrédients souhaités.
3. Réglez le nombre de boissons à l'aide des flèches < 1 – 9 >.
 - ✓ La distribution des boissons est répétée au maximum neuf fois.
 - ✓ La progression de toutes les distributions s'affiche.



ill.: Liste avec boissons présélectionnées

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



ill.: Distribuer une autre boisson

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

7.4.5 Présélectionner le café décaféiné

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

Condition :

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



ill.: Présélection de café décaféiné

Variante avec deuxième moulin

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

Variante avec café moulu et réceptacle d'insertion manuelle

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



Voir 7.5 "Utiliser l'insertion manuelle"

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

7.4.6 Présélection Barista

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

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

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

Condition :

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



ill.: Présélection Barista

Pour modifier l'intensité de la boisson :

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

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

7.4.7 Placer la tasse/le gobelet

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

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



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

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

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

7.4.8 Payer la boisson

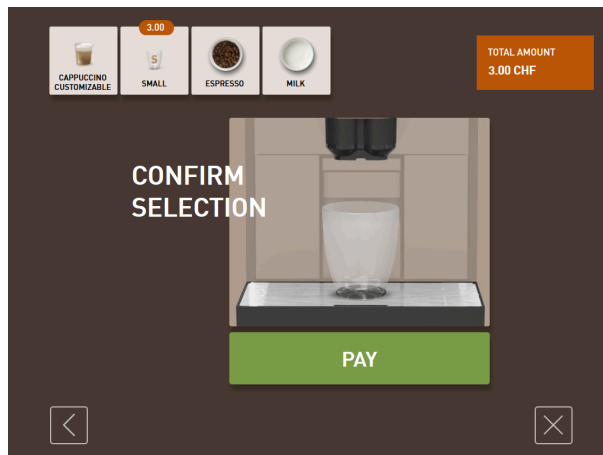
Condition : Un système de décompte est activé et la boisson contient un prix de boisson.

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

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

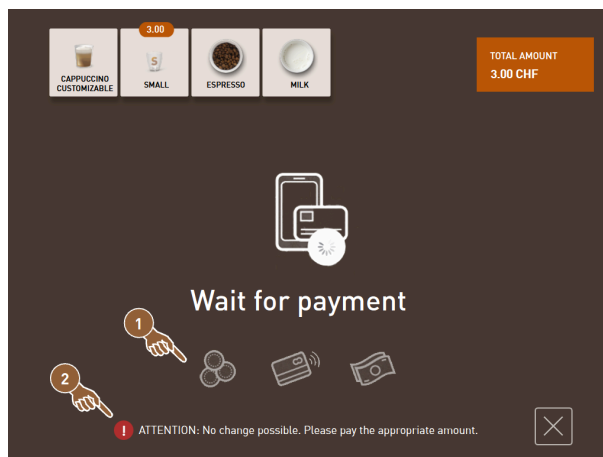
Une fois la procédure de paiement terminée, le bouton **PAYER** se transforme en bouton **DÉMARRAGE**.

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



ill.: Bouton pour le paiement

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



ill.: Demande de paiement

- ✓ L'écran avec les méthodes de paiement proposées **(1)** s'affiche.
 - ✓ Les systèmes d'échange de monnaie indiquent **(2)** s'il n'est plus possible de rendre la monnaie.
2. Sélectionnez un moyen de paiement disponible.
 3. Confirmez la procédure de paiement et terminez la procédure de paiement.
 - ✓ La distribution des boissons démarre.

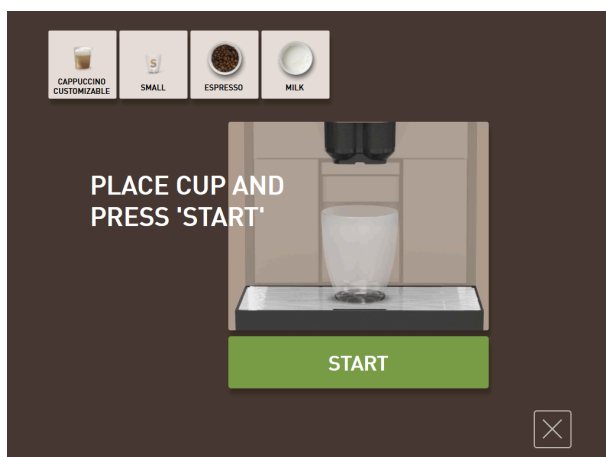
7.4.9 Distribuer des boissons

Variante : Distribution sans système de paiement

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

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

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



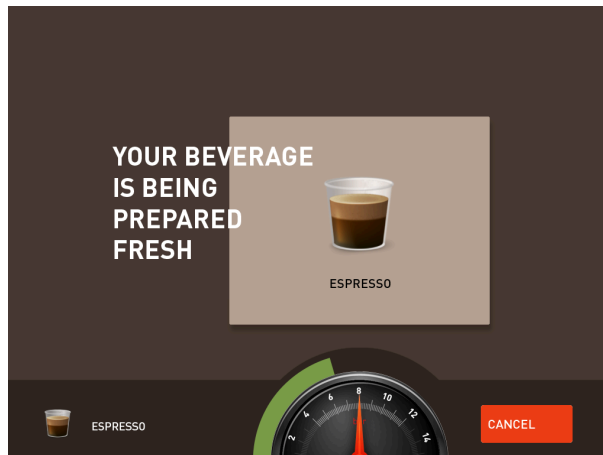
ill.: Boisson prête à être distribuée

1. Appuyez sur le bouton **DÉMARRAGE**.
 - ✓ La demande **Placer la tasse** s'affiche.
2. Appuyez à nouveau sur le bouton **DÉMARRAGE**.
 - ✓ La boisson est distribuée.

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

7.4.10 Affichage de la progression pour la distribution des boissons

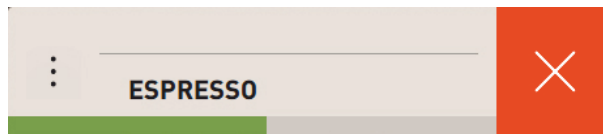
Condition : La distribution des boissons a démarré.

Variante : Mode clients/mode utilisateur racine

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

Mode invités et mode utilisateur racine : Afficher la progression

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

Variante : Mode personnel

ill.: Progression (mode personnel)

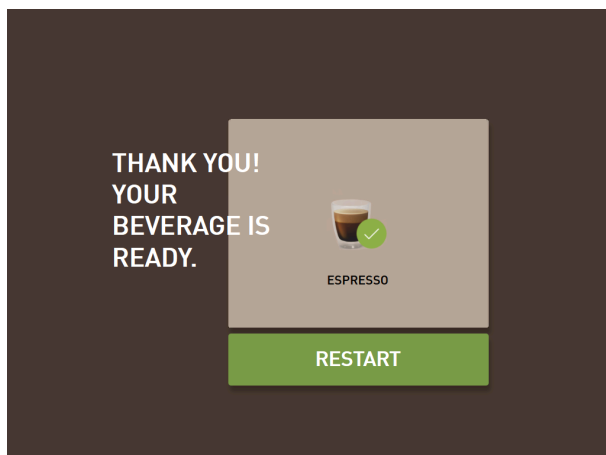
Mode personnel : Afficher la progression

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

7.4.11 Mise à disposition de la boisson

L'écran signale lorsque la distribution est terminée.

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



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

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

7.4.12 Annuler la distribution des boissons

Annuler avant la distribution des boissons



ill.: Bouton **Annuler**

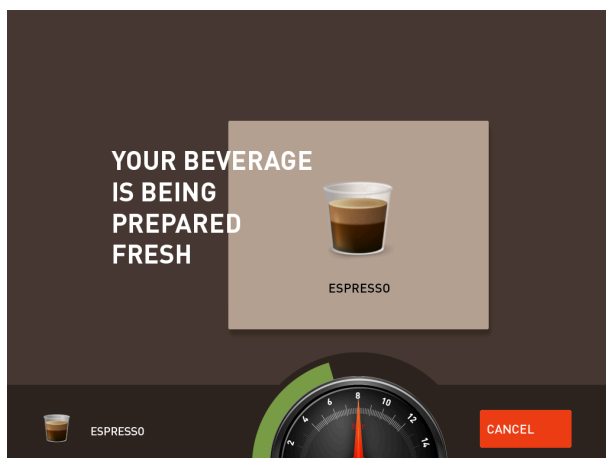
Le bouton  annule la distribution des boissons à venir et permet de revenir à l'écran pour la sélection des boissons.

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

Annuler pendant la distribution des boissons

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

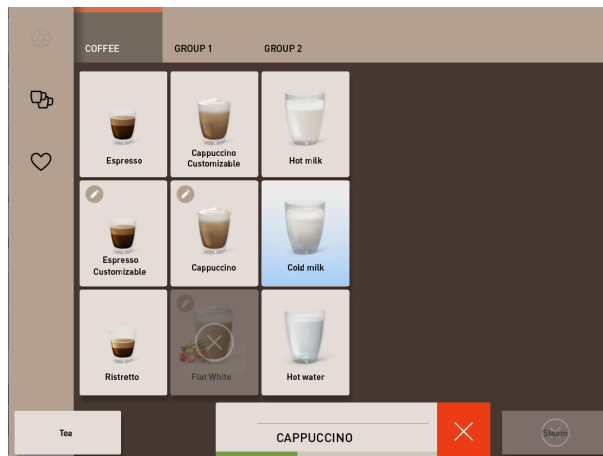
Le bouton **ANNULER** permet d'annuler la distribution des boissons. Les boissons présélectionnées sont ainsi également supprimées.



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

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

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



ill.: Mode personnel : Annuler la distribution des boissons

Mode personnel : Annuler la distribution des boissons

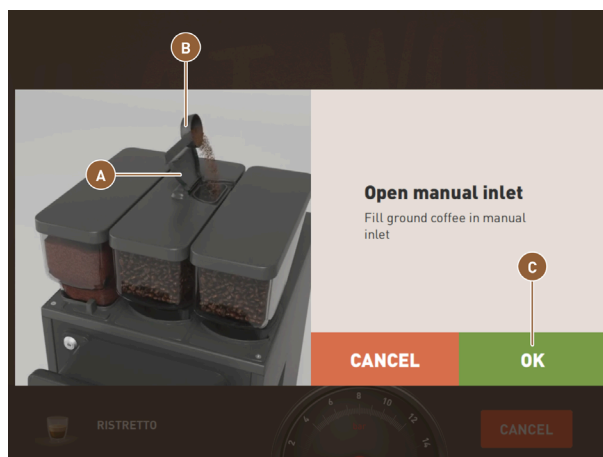
1. Appuyez sur le bouton **(X)**.
✓ La distribution de la boisson est interrompue.

7.5 Utiliser l'insertion manuelle

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



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



ill.: Invitation de remplissage de café moulu

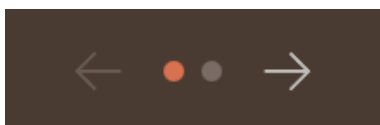
1. Sélectionnez un groupe de boissons avec les options de boisson de l'interface utilisateur.
2. Sélectionnez une boisson avec une option pour le café moulu, par ex. Decaf.
3. Sélectionnez si nécessaire les autres options de boisson, par ex. petit, moyen ou grand.
4. Démarrez la distribution.
✓ Une animation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

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

7.6 Fonctions génériques de l'interface utilisateur

7.6.1 Navigation dans l'interface

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

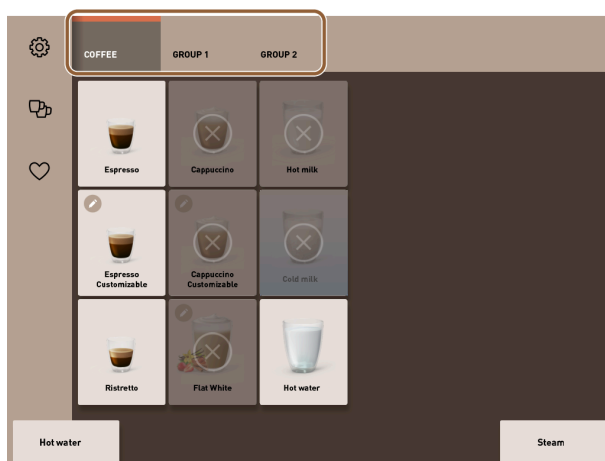


ill.: Navigation en mode invités à l'aide de boutons flèches

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

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

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



ill.: Cartes de registres en mode personnel

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

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



ill.: Bouton **Retour**



ill.: Bouton **Suivant**

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

7.6.2 Représentation des boissons

Type de représentation

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

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

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



ill.: Types de représentation des boutons de boisson

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

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

Taille de la représentation

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



ill.: Représentation de boisson petite et extra-grande

Tailles de représentation disponibles :

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

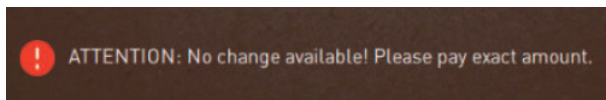
7.6.3 Message d'erreur ou demande d'action en attente

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



ill.: Bouton de service avec affichage d'erreur

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



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

7.7 Menu service

7.7.1 Bouton Menu Service



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

Le bouton **Menu Service** permet d'ouvrir le menu Service.

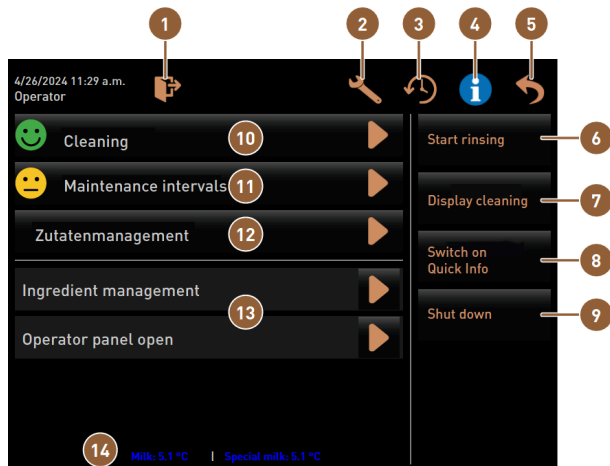
Le bouton **Menu Service** affiche en outre les informations ou messages d'erreur en attente :

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

7.7.2 Vue d'ensemble menu Service

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

Fonctions du menu Service



ill.: Fonctions du menu Service

- | | | | |
|---|--|----|--|
| 1 | Déconnecte le profil actuellement connecté ou ouvre la boîte de dialogue de connexion pour la connexion avec différents profils. | 8 | Sélection directe : affiche une information rapide. |
| 2 | Ouvre l'écran avec les réglages de la machine. | 9 | Sélection directe : éteint la machine. |
| 3 | Affiche la boîte de dialogue avec le déroulement de la distribution des boissons et la liste des boissons distribuées. | 10 | Affiche l'état de nettoyage et ouvre l'écran pour l'exécution du nettoyage. |
| 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. | 14 | En option : affiche la température du lait. |

Boutons généraux dans le menu Service

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



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

7.7.3 Log-in log-out



L'utilisateur actuellement connecté reste actif même si le menu de service est fermé. Une déconnexion ou un redémarrage déconnecte l'utilisateur connecté.



ill.: Bouton **Log-in**

Le bouton **Connexion** ouvre la boîte de dialogue **Profils**. Dès qu'un utilisateur est connecté, le bouton se transforme en **Déconnexion**.

Tous les profils disponibles s'affichent dans la boîte de dialogue **Profils**. Le technicien de service après-vente peut adapter la sélection.

Les profils dotés d'un symbole de cadenas sont protégés par un PIN.



ill.: Boîte de dialogue **Profils**

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

- Technicien de service après-vente
- Technicien
- Chef de Service
- Gestionnaire qualité
- Responsable de la machine



ill.: **Log-out**,

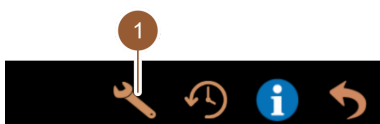
Le bouton **Déconnexion** déconnecte l'utilisateur connecté. Dès que l'utilisateur est déconnecté, le bouton se transforme en **Connexion**.



ill.: Affichage **Non identifié**

Les éventuels droits disponibles auparavant sont supprimés et le menu Service affiche **Non identifié**.

7.7.4 Réglages



ill.: Zone tactile Réglages

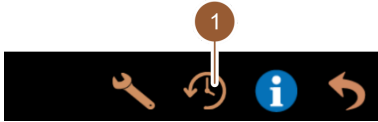
Le bouton **Paramètres (1)** permet de régler les paramètres de la machine.

Voir également le chapitre Voir 10 "« Programmation »" pour une description plus détaillée.



Cette fonction est protégée par un code PIN.

7.7.5 Progression de la distribution des boissons



ill.: Zone tactile [Progression de la distribution des boissons]

En appuyant sur le bouton **Déroulement de la distribution des boissons (1)**, vous ouvrez une liste dans laquelle figurent toutes les boissons déjà distribuées.

La durée de distribution correspondante et le temps d'écoulement seul (café) s'affichent pour chaque distribution.

Temps d'écoulement des boissons :

- Boissons uniques : 10 – 15 s
- Boissons doubles : 20 – 25 s



Les valeurs des temps d'écoulement indiquées sont des valeurs indicatives. Les valeurs 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.

7.7.6 Information système



ill.: Zone tactile Information système

En appuyant sur le bouton **Informations système (1)**, les informations système s'affichent avec un code QR.

7.7.7 Retour



ill.: Zone tactile Retour

Appuyer sur le bouton **Retour (1)** permet de revenir à l'interface utilisateur. Le profil identifié est alors déconnecté.

7.7.8 Nettoyage



ill.: Bouton **Nettoyage**

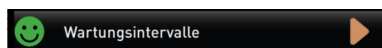
Appuyer sur le bouton **Nettoyage** affiche l'état de nettoyage de la machine avec un smiley :

- **Smiley vert** : La machine ne doit pas être nettoyée.
- **Smiley rouge** : La machine doit être nettoyée.



Cette fonction est protégée par un code PIN (technicien, responsable de la machine, technicien de service après-vente).

7.7.9 Intervalles de maintenance



ill.: Bouton Intervalles de maintenance

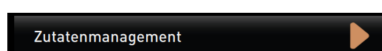
Appuyer sur le bouton **Intervalles de maintenance** affiche l'état de maintenance avec un smiley :

- **Smiley vert** : la machine ne doit pas être entretenue.
- **Smiley rouge** : la machine doit être entretenue.



Cette fonction est protégée par un code PIN (technicien, responsable de la machine, technicien de service après-vente).

7.7.10 Gestion des ingrédients



ill.: Zone tactile Gestion des ingrédients

Appuyer sur le bouton **Gestion des ingrédients** fait passer à la gestion des ingrédients. Les ingrédients disponibles tels que par ex. le système de lait peuvent être désactivés et activés dans la gestion des ingrédients.

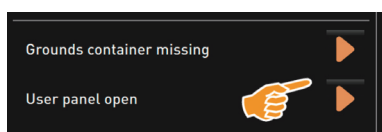
Zutat / Quelle	Zustand	Aktion
Milchsystem	An	Aus

ill.: Page Gestion des ingrédients

Activer et désactiver un ingrédient

- Appuyez sur le bouton **Gestion des ingrédients**.
 - ✓ La page **Gestion des ingrédients** s'ouvre.
- Effleurer le bouton **On/Off (1)** sous **Opération** dans la ligne de l'ingrédient souhaité.
 - ✓ L'ingrédient est activé ou désactivé.
- Effleurer la zone tactile  afin de revenir au menu Service.

7.7.11 Zone de messages d'erreur



ill.: Zone de messages d'erreur

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

Le technicien de service après-vente a accès à un aperçu des messages d'erreur dans la configuration de la machine dans le domaine **Info**. Voir 10.3.5 "Réglages « Info »"

7.7.12 Zone de sélection directe



ill.: Zone de sélection directe

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

Voir le chapitre Voir 8 "« Nettoyage » – « Intervalle de rinçage »".

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

L'écran tactile est sensible pendant cette période et peut être nettoyé.

La zone tactile [**Activer/désactiver la fenêtre d'info rapide**] (3) active ou désactive la fenêtre « Info rapide » dans l'interface utilisateur.

La fenêtre « Info rapide » s'affiche en haut à gauche quand elle est activée.

La zone tactile [**Mise à l'arrêt**] (4) éteint la machine. La zone tactile peut être utilisée comme alternative à l'interrupteur marche/arrêt de la machine (derrière le panneau de sélection).

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

7.7.13 Information rapide



ill.: Affichage « Info rapide »

L'affichage « Info rapide » informe sur les températures de la chaudière, de l'eau chaude pour le café (C), de l'eau chaude pour le thé (T) et sur la mémoire occupée (M).

Quick Info

T: 103.0°C [] IP: 10.210.232.5
 S: 127.7°C [] (0) M: 0%
 SW: 25.1°C RS: []
 WF: 0.0ml/s
 M1: 5.1°C

ill.: Information rapide

- « **T** » informe sur la température de l'eau chaude pour le thé.
- « **S** » informe sur la température de la vapeur.
- « **SW** » informe sur la température du réservoir à eau usée.
- « **M** » informe sur la mémoire occupée.

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

7.8 Vidage

7.8.1 Vider le bac à marc



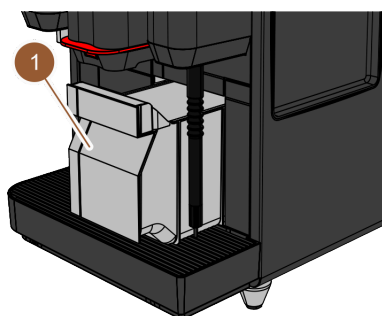
Bac à marc standard : le bac à marc standard contient env. 60 – 70 marcs de café. La demande de vider le bac à marc apparaît sur l'interface utilisateur lorsque la quantité a été atteinte.

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.

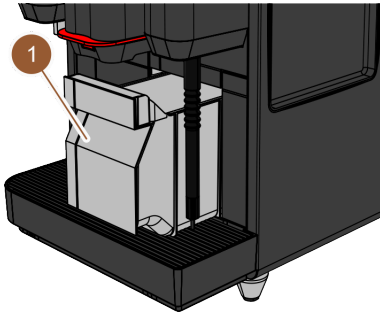


ill.: Bac à marc

1. Pousser la sortie des boissons vers le haut jusqu'à la butée.
 - **Bac à marc standard** : Retirer le bac à marc (**1**) de la machine par l'avant.
 - **Bac à marc sous comptoir** : Retirer le bac à marc de moitié de la machine.
- ✓ Toute distribution des boissons involontaire est ainsi évitée.
- ✓ Le message « Bac à marc retiré » s'affiche sur l'écran.
2. Vider et nettoyer le bac à marc.

3. Sécher le bac à marc et le réintroduire dans la machine jusqu'à la butée.
✓ La machine est opérationnelle.

7.8.2 Vider le réservoir à eau usée externe



ill.: Déplacer le bac à marc vers l'avant

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

1. Pousser la sortie des boissons vers le haut jusqu'à la butée.
2. Retirer le bac à marc **(1)** de la machine par l'avant et le vider.
✓ Le message « Bac à marc retiré » s'affiche sur l'écran.
3. Retirer le couvercle et le tuyau des eaux usées du réservoir à eau usée externe.
4. Vider le réservoir à eau usée.
5. Nettoyer soigneusement le réservoir à eau usée et le rincer à l'eau fraîche.



ill.: Réservoir à eau usée externe

6. Contrôler le bon fonctionnement du flotteur de la surveillance de niveau.
7. Remettre le couvercle et le tuyau des eaux usées dans le réservoir à eau usée.
8. Mettre le bac à marc dans la machine.
✓ La machine est prête pour la distribution des boissons.

7.9 Mise à l'arrêt

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.



Recommandation : Fermez la vanne d'alimentation principale à la fin de la journée.



ill.: Zone de sélection directe

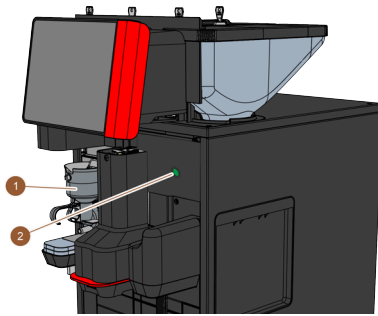
Nettoyage avant la mise à l'arrêt

- ▶ Appuyez sur la touche **Démarrer rinçage (1)** dans le menu Service si ce n'est pas déjà fait.
 - ✓ Le nettoyage de la machine est effectué.
- ▶ Mettre la machine à l'arrêt dans le programme de nettoyage.
- ▶ Si nécessaire, effectuez d'autres nettoyages.
 - Voir 8 "Nettoyage" pour obtenir des informations détaillées
- ▶ Option : Videz et nettoyez le réservoir d'eau potable.

Éteindre à l'aide de l'écran tactile

- ▶ Dans le menu Service, appuyez sur le bouton **Mise à l'arrêt (4)**.
 - ✓ La machine est arrêtée.
 - ✓ L'écran n'affiche rien.
 - ✓ La machine est en mode veille.

Mise à l'arrêt de la machine avec l'interrupteur marche/arrêt



ill.: Interrupteur MAR / ARR

1. Ouvrez le panneau de sélection.
Voir 7.1.5 "Commande – Ouvrir le panneau de sélection"
2. Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt de la machine **(2)** pendant 4 s.
 - ✓ La machine est arrêtée.
 - ✓ L'écran n'affiche rien.
 - ✓ La machine est en mode veille.
3. Fermez le panneau de sélection.
Voir 7.1.5 "Commande – Fermer le panneau de sélection"

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



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



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.

- ▶ Mettre la machine en mode veille.
- ▶ Débrancher la machine. Pour cela, tirer sur la fiche d'alimentation ou mettre à l'arrêt l'interrupteur principal monté sur le lieu d'installation.
 - ✓ La machine est hors tension.

7.9.2 Éteindre les appareils complémentaires



ATTENTION

Problèmes de santé et dommages matériels liés à des saletés!

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

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

- ▶ Vider le récipient à lait dans les appareils complémentaires dans lesquels passe le lait.
- ▶ Effectuer tous les jours le nettoyage de la machine.
- ▶ Nettoyer les accessoires tels que le récipient à lait, le couvercle et l'adaptateur au lave-vaisselle ou les rincer à la main à l'eau claire.
- ▶ Éteindre l'appareil complémentaire à l'aide de l'interrupteur principal.
- ▶ Conserver les accessoires dans un endroit sec et propre.
- ▶ Débrancher du secteur en débranchant la fiche secteur.
 - ✓ L'appareil complémentaire est hors tension.
 - ✓ L'appareil complémentaire peut être entreposé pendant une période prolongée.

8 Nettoyage

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

8.1 Conditions et instructions de nettoyage

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

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

Une installation, une maintenance, un entretien et un nettoyage corrects garantissent que les machines et appareils de la société 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.
- ▶ Nettoyez toujours le récipient à lait avant de le remplir et après en avoir fini avec la distribution.
- ▶ Ne versez jamais de produit de nettoyage dans les récipients à lait, utilisez toujours des récipients de nettoyage bleus.
- ▶ Ne versez jamais de produit de nettoyage dans le réservoir à eau potable (interne/externe).
- ▶ Ne mélangez jamais de produits de nettoyage.
- ▶ Conservez les produits de nettoyage à l'écart du café, du lait et de la poudre pour distributeur automatique.
- ▶ N'utilisez pas de produits abrasifs, de brosses ou d'instruments de nettoyage en métal.
- ▶ Après le nettoyage, ne touchez pas de pièces qui entrent en contact avec les boissons.
- ▶ Respectez les consignes de dosage et de sécurité sur le produit de nettoyage.

8.2 Produit de nettoyage



DANGER



Risque d'empoisonnement dû aux produits de nettoyage !

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

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



REMARQUE

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

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

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

Pastille de nettoyage pour le système de café

Désignation	Coffeepure tabs
Domaine d'application	Nettoyage du système de café
Objectif du nettoyage	Dissoudre les résidus de graisse dans le système de café
Intervalle d'application	Une fois par jour
Utilisation	Demande d'insérer une pastille pendant le nettoyage guidé à l'écran

Poudre de nettoyage pour le système de lait

Désignation	Milkpure powder
Domaine d'application	Nettoyage du système de lait
Objectif du nettoyage	Éliminer la graisse de lait et les bactéries du système de lait
Intervalle d'application	Une fois par jour Répartition du sachet de nettoyage : • 4x Alcalin = vert = Cleaner 1 • 1x Acide = rouge = Cleaner 2 Exécutez quatre intervalles avec Cleaner 1 et un cinquième intervalle avec Cleaner 2 pour le nettoyage quotidien.
Utilisation	Demande d'ajouter de la poudre de nettoyage pendant le nettoyage guidé à l'écran

Commande du produit de nettoyage



Désignation	Set à commander
Domaine d'application	Nettoyage système de café et de lait
Numéro de référence	075350
Contenu	- Un paquet de pastilles de nettoyage pour le système de café Coffeepure tabs - Deux paquets de poudre de nettoyage pour le système de lait Milkpure powder
Quantité	Produit de nettoyage pour 100 nettoyages quotidiens : 100x pastilles de nettoyage 80x poudre de nettoyage Cleaner 1 (vert) 20x poudre de nettoyage Cleaner 2 (rouge)

8.3 Niveaux de nettoyage

Les niveaux de nettoyage suivants sont possibles :

- Néant
- 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 : Néant

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

Variante : Demande



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

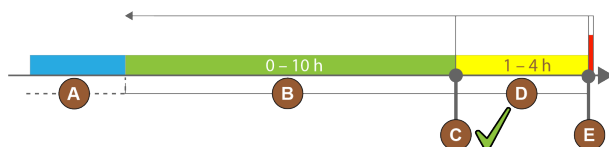
Variante : Obligatoire

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

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

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

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

Créneau horaire du nettoyage

ill.: Créneau horaire pour les nettoyages

Pos.	Créneau horaire	Explication
A	Les nettoyages effectués dans ce créneau horaire sont ignorés.	La demande de nettoyage reste inchangée après un nettoyage.
B	Les nettoyages effectués dans ce créneau horaire sont trop tôt. Malgré tout, ces nettoyages sont reconnus comme ayant été effectués.	La demande de nettoyage est réinitialisée après le nettoyage. Le prochain nettoyage en attente dans le plan de nettoyage est affiché en h dans le menu Service.
C	Moment pour le démarrage optimal d'un nettoyage (selon le programme).	Le temps restant avant le moment optimal du démarrage dans le menu Service s'affiche.
D	Créneau horaire pour un nettoyage optimal dans le programme.	La demande de nettoyage est réinitialisée après le nettoyage.
E	Moment pour le nettoyage obligatoire Les nettoyages non effectués ne peuvent plus être reportés à partir de ce moment.	L'écran indique qu'il n'est plus possible de distribuer des boissons. La machine n'est plus opérationnelle. Un nettoyage est impérativement nécessaire.

8.4 Intervalles de nettoyage

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

**REMARQUE****Nettoyage en cas de nombre de boissons élevé**

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

Nettoyage automatique	
Lors de chaque mise en marche et à l'arrêt	Rinçage au démarrage et d'arrêt automatique
toutes les 1 – 240 min (selon la configuration)	Rinçages automatiques configurés
Programmes de nettoyage guidés à l'écran ¹	
Conformément au plan de nettoyage défini	Nettoyer le système de lait
	Nettoyer le système de café
	Nettoyer le système poudre
Activités de remplissage manuelles	
Quotidien	Vider et nettoyer le bac à marc
	Nettoyer la chambre d'infusion
	Nettoyer le bac collecteur et la grille de l'égouttoir
	Nettoyer le récipient à lait
	Nettoyer les appareils complémentaires
	Nettoyer l'écran tactile
	Nettoyer le réservoir à eau potable externe
	Nettoyer le réservoir à eau potable interne
Hebdomadaire	Nettoyer le réservoir à eau usée externe
	Nettoyer le récipient à grains
En cas de besoin	Rincer le récipient à poudre
	Nettoyer les surfaces extérieures de la machine
	Lancer le rinçage manuel
Légende intervalles de nettoyage	
Quotidien	Au moins une fois par jour, plus souvent au besoin
Hebdomadaire	Au moins une fois par semaine, plus souvent au besoin
En cas de besoin	S'il y a des salissures

¹ Les programmes de nettoyage guidés à l'écran sont exécutés en fonction du plan de nettoyage défini. En outre, ils peuvent être exécutés manuellement à tout moment à l'aide du nettoyage supplémentaire.

8.5 Rinçage de la machine



ATTENTION

Risque de brûlure par eau brûlante !

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

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

8.5.1 Rinçages au démarrage et à l'arrêt automatiques



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

Les systèmes suivants sont rincés automatiquement après la mise en marche et avant l'arrêt (le cas échéant) :

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

8.5.2 Rinçages configurés



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

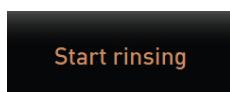
En plus du rinçage au démarrage/à l'arrêt, les techniciens de service après-vente peuvent régler les rinçages pour les systèmes suivants dans le menu Service :

- Rinçage de la sortie (intervalle réglable : 1 – 240 min)
- Tuyau de lait externe (intervalle réglable : 1 – 240 min)
- Système de lait interne (intervalle réglable : 1 – 240 min)

8.5.3 Rinçages manuels (menu Service)

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

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



ill.: Bouton **Démarrer rinçage**

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



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

8.6 Nettoyage assisté sur l'écran

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

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



AVERTISSEMENT

Danger pour la santé en raison de salissures !



Salir des composants de machine déjà nettoyés avec du produit de nettoyage peut causer des problèmes de santé.

- Portez des gants de protection pendant le programme de nettoyage.



ATTENTION

Risque de brûlure par liquide brûlant !

Du liquide brûlant est distribué pendant le programme de nettoyage.

- Retirez la grille égouttoir avant de commencer un nettoyage.
- Pendant le nettoyage, ne mettez jamais les mains sous la sortie des boissons, la distribution de vapeur ou la distribution d'eau chaude externe.

REMARQUE

Dommages matériels liés à un bac collecteur qui déborde !

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

- Contrôlez l'écoulement des eaux usées dans le bac collecteur avant de commencer un programme de nettoyage.

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

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

8.6.1 Écran « Nettoyage »



Cette fonction est protégée par un code PIN (technicien, responsable de la machine, technicien de service après-vente).

Consulter la page « Nettoyage »

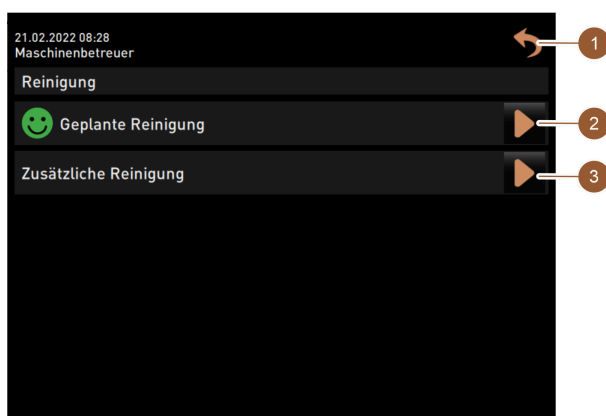
1. Appuyez sur le bouton **Menu Service**.
✓ Le menu Service s'affiche.
2. Dans le menu Service, appuyez sur le bouton **Nettoyage**.
✓ La page **Nettoyage** s'affiche.



ill.: Bouton **Nettoyage**

Le bouton **Nettoyage** affiche l'état de nettoyage avec un smiley :

- Smiley vert : la machine ne doit pas être nettoyée.
- Smiley rouge : La machine doit être nettoyée.



ill.: Page **Nettoyage**

N°	Fonction	Explication
1	Bouton Retour	Fait revenir au menu Service.
2	Nettoyage planifié	Le bouton  permet de démarrer le nettoyage planifié pour la journée en cours. Le nettoyage des systèmes suivants est possible : • Système de café • Système de lait • Système poudre Un nettoyage planifié s'affiche si le niveau de nettoyage Demande ou Obligatoire a été sélectionné dans le plan de nettoyage (adaptable dans le menu Service pour le technicien de service après-vente).

N°	Fonction	Explication
3	Nettoyage supplémentaire	Le bouton  permet de démarrer un nettoyage supplémentaire indépendamment du plan de nettoyage. Le nettoyage supplémentaire exécute toujours un nettoyage de tous les systèmes possibles.

En plus des nettoyages des systèmes, des nettoyages des composants suivants sont exécutés avec guidage à l'écran :

- Bac à marc
- Intérieur de la machine
- Cache de la sortie des boissons



Le nettoyage de la chaudière vapeur est toujours exécuté en même temps en arrière-plan (s'il a été activé par le technicien de service après-vente).

8.6.2 Boîte de dialogue « Programme de nettoyage »



ill.: Page « Programme de nettoyage »

N°	Désignation	Explication
1	Affichage de la progression	La progression du programme de nettoyage s'affiche dans cette zone. Les cercles remplis indiquent que les étapes ont déjà été effectuées. Les cercles non remplis indiquent que les étapes doivent encore être effectuées.
2	Bouton Annuler	Le nettoyage est interrompu. Le programme de nettoyage peut être annulé à tout moment. <i>La machine n'est pas prête à l'emploi après un nettoyage annulé.</i>
3	Image ou animation sur l'action actuelle	Une image (ou une animation) s'affiche dans cette zone pour illustrer les instructions et les informations (4).
4	Zone demande d'action/informations	Dans cette zone, des instructions et des informations sur l'étape de nettoyage concernée sont données sous forme de texte.
5	Bouton Suivant	Conduit à l'étape suivante.

8.6.3 Ustensiles nécessaires

Les ustensiles suivants sont nécessaires pendant le programme de nettoyage guidé à l'écran :

- 1x pastille de nettoyage **Coffeepure tabs**
- 1x poudre de nettoyage **Milkpure powder²**
- Récipient de nettoyage bleu
- Produit de rinçage courant
- Lingettes de nettoyage courantes
- Clé pour le verrouillage du panneau de sélection
- En cas de machine avec bac collecteur fermé : Récipient collecteur pour le restant de lait
- En cas de machine avec bac collecteur fermé : Récipient collecteur pour le restant de poudre Choco ou de topping

8.6.4 Démarrer le nettoyage planifié



ATTENTION

Risque de brûlure par vapeur brûlante !

La lance à vapeur émet de la vapeur chaude pendant le nettoyage et le détartrage. Risque de brûlure.

- Orientez la sortie de la lance à vapeur vers le bac collecteur.
- Ne placez pas vos mains sous la lance à vapeur pendant le processus de nettoyage et de détartrage.

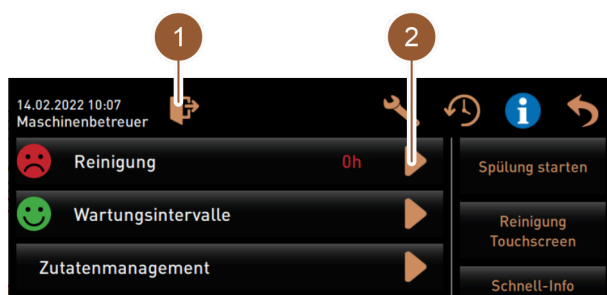


Le nettoyage du bac à marc, de l'intérieur de la machine et de la partie inférieure de la sortie des boissons est d'abord expliqué. Le nettoyage des systèmes (système de café, lait, poudre) est ensuite réalisé en fonction du réglage du plan de nettoyage, voir les paragraphes ou chapitres suivants.

Le programme de nettoyage est lancé dans le menu Service. Toutes les actions nécessaires sont expliquées sur l'écran tactile.

Condition : Un nettoyage en attente est affiché sur le bouton **menu Service** par un repère coloré.

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

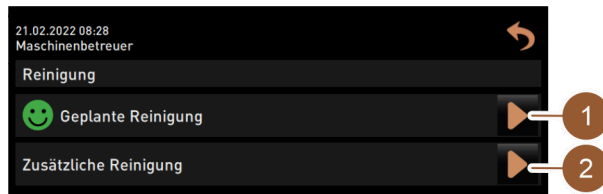


ill.: Menu service

Ouvrir Nettoyage

- Appuyez sur le bouton **Nettoyage** .
- ✓ L'écran **Nettoyage** s'affiche.

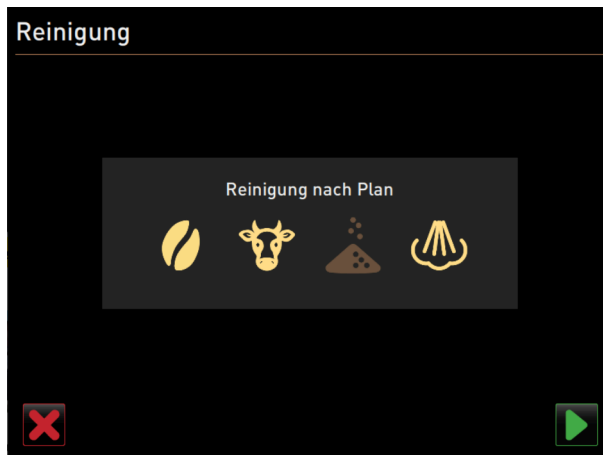
² Exécutez quatre intervalles avec **Cleaner 1** et un cinquième intervalle avec **Cleaner 2** pour le nettoyage quotidien.



ill.: Nettoyage

Démarrer le nettoyage planifié

1. Appuyez sur le bouton **Nettoyage planifié (1)**.
✓ La boîte de dialogue **Nettoyage planifié** s'affiche.



ill.: Nettoyage planifié

- ✓ Les systèmes qui, selon le plan de nettoyage, doivent être nettoyés sont mis en évidence en clair. Les systèmes qui ne sont pas nettoyés sont représentés foncés.
2. Appuyez sur le bouton .
- ✓ Le programme de nettoyage pour les systèmes définis dans le plan de nettoyage démarre.

Boîte de dialogue de démarrage programme de nettoyage avec réservoirs à eau usée et à eau potable externe (option)

Les machines avec réservoir à eau potable/usée externe ont besoin des étapes de préparation suivantes :

- Vider le réservoir à eau usée **(A)**
- Remplir le réservoir à eau potable **(B)**



ill.: Boîte de dialogue de démarrage pour programme de nettoyage avec réservoirs à eau usée et à eau potable externe

1. Videz le réservoir à eau usée et rincez-le.
2. Confirmez la vidange en appuyant sur le bouton .

3. Remplissez le réservoir à eau potable d'eau potable fraîche
4. Confirmez le remplissage en appuyant sur le bouton .
- ✓ L'invitation à **vider le bac à marc** s'affiche.

8.6.5 Nettoyage supplémentaire

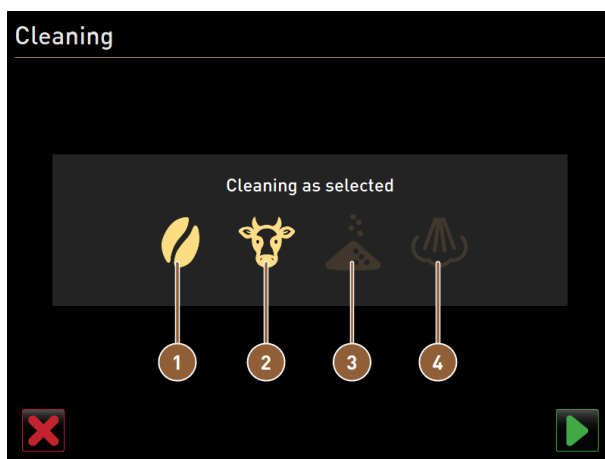
Un nettoyage supplémentaire peut être effectué à tout moment.

-  Système de café
-  Système de lait
-  Système poudre
-  Système de bouilloire



Démarrer le nettoyage supplémentaire

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



ill.: Fenêtre de nettoyage supplémentaire sans ProCare

- | | |
|--|---|
|  Nettoyage du système de café |  Nettoyage du système poudre |
|  Nettoyage du système de lait |  Nettoyage du système de chaudière |

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

8.6.6 Nettoyer le système de café

- Démarrer le nettoyage guidé à l'écran.



ill.: Insérer une pastille de nettoyage

Condition : Sur la page **Nettoyage planifié**, le système café est mis en évidence (clair).

1. En cas de machine avec bac collecteur fermé : Placer un récipient collecteur sous la sortie des boissons.
2. Le cas échéant, ouvrir le dispositif de verrouillage du réceptacle d'insertion manuelle (récipient à grains central).
3. Ouvrir le couvercle du réceptacle d'insertion manuelle.
4. Insérer une pastille de nettoyage « Coffeepure tab » dans l'ouverture du réceptacle d'insertion manuelle (1) .
5. Confirmer l'ajout de la pastille de nettoyage avec la zone tactile.



ill.: Progression du nettoyage

- ✓ Une remarque s'affiche pour indiquer qu'aucune distribution des boissons n'est actuellement disponible.
 - ✓ Un affichage de la progression s'affiche.
 - ✓ Un symbole d'avertissement **Liquide brûlant** s'affiche.
- En cas de machine avec bac collecteur fermé : Retirer, vider et nettoyer le récipient collecteur.

8.6.7 Nettoyer le système de lait



AVERTISSEMENT

Risque pour la santé dû aux produits de nettoyage !



Les restes de produit de nettoyage sont nocifs. Il y a un risque d'empoisonnement.

- Lorsque le nettoyage est terminé, nettoyez-vous soigneusement les mains avec du savon.

- Démarrer le nettoyage guidé à l'écran.

Condition : Sur la page **Nettoyage planifié**, le système vache est mis en évidence (clair).



ill.: Retirer le récipient à lait

1. Retirez le récipient à lait.
2. Versez l'excédent de lait du récipient à lait dans un récipient collecteur.
3. Nettoyez le récipient à lait, le cache et le tuyau plongeur.
4. Confirmez le nettoyage avec le bouton ►.
5. **En cas de machine avec bac collecteur fermé** : Placez le récipient collecteur sous la sortie des boissons.



ill.: Ajouter de la poudre de nettoyage



ill.: Progression du nettoyage

6. Versez le contenu d'un sachet de « Milkpure powder » (alcaline ou acide) dans le récipient de nettoyage bleu.
7. Confirmez la distribution de la poudre de nettoyage avec le bouton
- Avertissement** Risque pour la santé dû aux produits de nettoyage !
8. Nettoyez-vous soigneusement les mains avec du savon.
9. Placez le récipient de nettoyage bleu dans l'unité frigorifique.
10. Insérez l'adaptateur du tuyau de lait dans le couvercle du récipient de nettoyage.
11. Confirmez le récipient de nettoyage inséré et la poudre de nettoyage ajoutée **Milkpure powder** en cliquant sur le bouton .
 - ✓ Une remarque s'affiche pour indiquer qu'aucune distribution des boissons n'est actuellement disponible.
 - ✓ Un affichage de la progression s'affiche.
 - ✓ Un symbole d'avertissement **Liquide brûlant** s'affiche.
12. En cas de machine avec bac collecteur fermé : Retirez, videz et nettoyez le récipient collecteur.

Exécutez quatre intervalles avec « **Cleaner 1** » et un cinquième intervalle avec « **Cleaner 2** ».



ill.: Enlever le récipient de nettoyage

13. Retirez le récipient de nettoyage bleu de l'unité frigorifique, rincez et nettoyez-le.
14. Retirez l'adaptateur du tuyau de lait du couvercle du récipient de nettoyage et essuyez-le.
15. Confirmez le retrait du récipient de nettoyage en cliquant sur le bouton .



ill.: Activer le système de lait

16. Activez la case à cocher **Oui** pour la demande **Activer le système de lait**.

17. Confirmez la sélection avec le bouton .



ill.: Mettre le récipient à lait en place

18. Remplacez le récipient à lait nettoyé dans l'unité frigorifique.

19. Insérez l'adaptateur du tuyau de lait dans le couvercle du récipient à lait.

20. Si nécessaire, ajoutez du lait frais et pré-réfrigéré (3 – 5 °C).

21. Confirmez le raccordement du récipient à lait en cliquant sur le bouton .



ill.: Rincer le système de lait

- ✓ Un rinçage des systèmes de lait est effectué.
- ✓ Une remarque s'affiche pour indiquer qu'aucune distribution des boissons n'est actuellement disponible.
- ✓ Un affichage de la progression s'affiche.
- ✓ Un symbole d'avertissement **Liquide brûlant** s'affiche.

8.6.8 Nettoyer le système poudre

- Démarrez le nettoyage guidé à l'écran.



ill.: Retirer la cup du mélangeur

Condition : Sur la page **Nettoyage planifié**, le système poudre est mis en évidence (clair).

1. Poussez la sortie des boissons manuelle vers le haut et retirez le bac à marc.
2. Ouvrez le panneau de sélection.

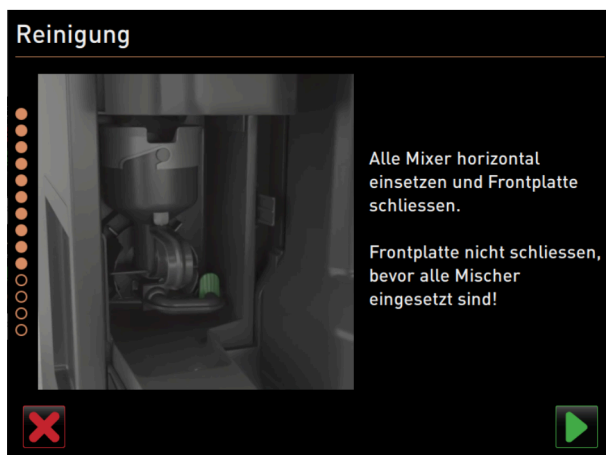
Voir 7.1.5 "Ouvrir et fermer le panneau de sélection"

3. Retirez la cup du mélangeur par l'avant.
4. Confirmez le retrait de la cup du mélangeur en cliquant sur le bouton .



ill.: Nettoyer la cup du mélangeur

5. Démontez la cup du mélangeur
6. Nettoyez la cup du mélangeur sous l'eau courante chaude et séchez-le.
7. Assemblez la cup du mélangeur.
8. Confirmez le nettoyage avec le bouton .



ill.: Mettre la cup du mélangeur en place

9. Remplacez la cup du mélangeur bien droit dans la machine.

10. Fermez le panneau de sélection.

Voir 7.1.5 "Ouvrir et fermer le panneau de sélection".

8.7 Nettoyage manuel

Différents composants doivent être nettoyés manuellement.

8.7.1 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.



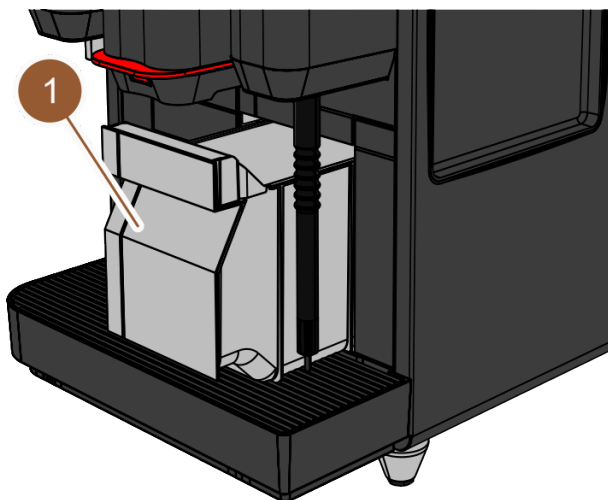
REMARQUE

Dommages matériels en raison de températures élevées!

Les hautes températures peuvent endommager la machine.

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

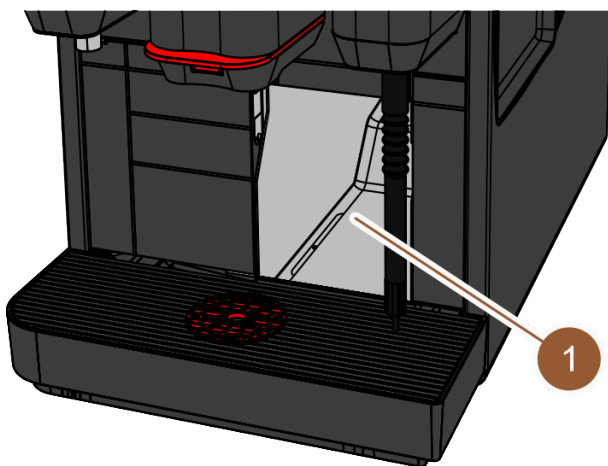
Intervalle de nettoyage : une fois par jour



ill.: Bac à marc

1. Poussez la sortie des boissons vers le haut.
 2. Retirez le bac à marc **(1)** de la machine.
 3. Videz le bac à marc.
 4. Nettoyez minutieusement le bac à marc avec de l'eau et un produit de nettoyage.
 5. Rincez le bac à marc à l'eau fraîche.
 6. Essuyez le bac à marc avec un chiffon propre.
 7. Remplacez le bac à marc dans la machine.
- ✓ Le bac à marc est vidé et nettoyé.

8.7.2 Nettoyer la chambre d'infusion



ill.: Nettoyer la chambre d'infusion

Intervalle de nettoyage : une fois par jour

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

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



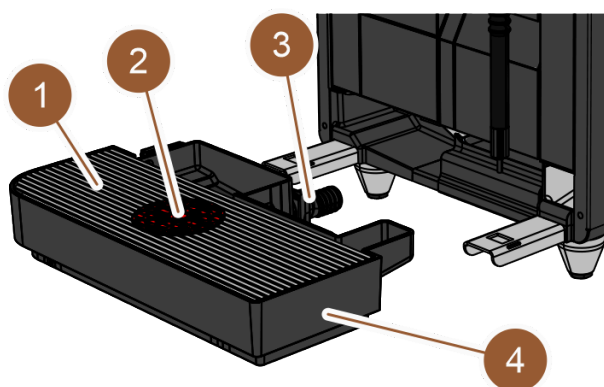
REMARQUE

Risque d'inondation !

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

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

Intervalle de nettoyage : une fois par jour



ill.: Retirer le bac collecteur

1. Éteignez la machine.
2. Retirer la grille égouttoir **(1)** avec aide au positionnement **(2)** du bac collecteur **(4)**.
3. Rincez le bac collecteur à l'eau fraîche.
4. Nettoyez minutieusement la grille égouttoir avec aide au positionnement sous le robinet d'eau avec un produit de rinçage.
5. Contrôlez que l'écoulement des eaux usées **(3)** n'est pas bouché.
6. Remplacez la grille égouttoir dans le bac collecteur et vérifiez qu'elle est correctement placée.
7. Vérifiez que l'aide au positionnement est correctement placée.
8. Montez le bac collecteur.
 - ✓ Le bac collecteur et la grille égouttoir sont nettoyés.

8.7.4 Nettoyer le récipient à lait



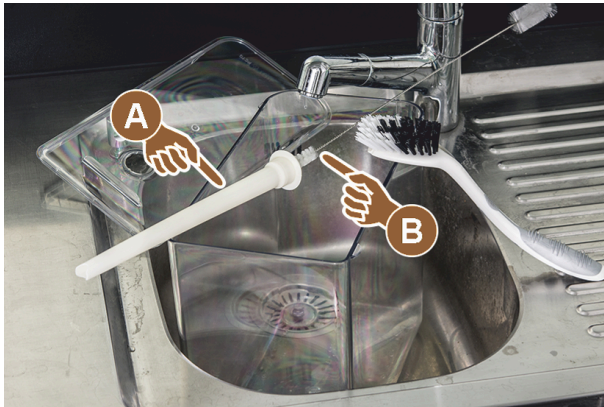
AVERTISSEMENT

Risque d'infection !



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

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



ill.: Nettoyer le récipient à lait

Intervalle de nettoyage : une fois par jour

1. Retirez le récipient à lait de l'unité frigorifique.
2. Éliminez le lait restant du récipient à lait.
Respectez les consignes de nettoyage détaillées du manuel d'utilisation séparé pour les **appareils complémentaires**.
3. Nettoyez le récipient à lait avec de l'eau fraîche, du produit de nettoyage et un chiffon propre qui n'a pas encore été utilisé.
4. Nettoyez la conduite montante **(A)** avec la brosse fournie **(B)**.
5. Remplacez le récipient à lait dans l'unité frigorifique.
✓ Le récipient à lait est nettoyé.

8.7.5 Nettoyer les appareils complémentaires



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

8.7.6 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.

8.7.7 Nettoyer le réservoir à eau potable interne**DANGER****Risque d'empoisonnement dû aux produits de nettoyage !**

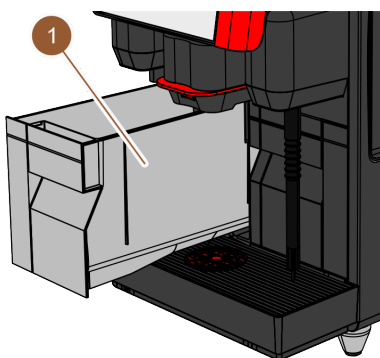
Les résidus de produit de nettoyage qui se trouvent dans le réservoir à eau potable peuvent causer un empoisonnement.

- ▶ Ne versez jamais de produit de nettoyage dans le réservoir à eau potable.

**AVERTISSEMENT****Risque d'infection lié aux bactéries !**

Il existe un risque d'infection en raison de saletés, dépôts et bactéries dans le réservoir à eau potable interne.

- ▶ Portez des gants de protection pendant le nettoyage.



ill.: Réservoir d'eau potable interne

Intervalle : une fois par jour

- ▶ Retirez le réservoir à eau potable interne (1) de la machine.
- ▶ Rincez le réservoir à eau potable interne (1) plusieurs fois et minutieusement à l'eau fraîche ; n'utilisez pas de produits de nettoyage.
- ▶ Essuyez le réservoir à eau potable interne (1) avec un chiffon propre.
- ▶ Remplissez le réservoir à eau potable interne (1) d'eau fraîche.
- ▶ Placez le réservoir à eau potable interne (1).
 - ✓ Le réservoir à eau potable interne est nettoyé.

8.7.8 Nettoyer le réservoir à eau potable externe**DANGER****Risque d'empoisonnement dû aux produits de nettoyage !**

Les résidus de produit de nettoyage qui se trouvent dans le réservoir à eau potable peuvent causer un empoisonnement.

- ▶ Ne versez jamais de produit de nettoyage dans le réservoir à eau potable.

**AVERTISSEMENT****Risque d'infection lié aux bactéries !**

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

- ▶ Portez des gants de protection pendant le nettoyage.



ill.: Réservoir d'eau potable externe

Intervalle de nettoyage : une fois par jour

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

8.7.9 Nettoyer le réservoir à eau usée externe



AVERTISSEMENT

Risque d'infection lié aux bactéries !



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

► Portez des gants de protection pendant le nettoyage.



ill.: Réservoir à eau usée externe

Intervalle de nettoyage : une fois par jour

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

8.7.10 Nettoyer le récipient à grains



ATTENTION

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

Les disques de broyage en rotation engendrent un risque de blessures par coupure dans le moulin.

- Ne mettez jamais les mains dans le récipient à grains quand la machine est allumée.
- Effectuez le nettoyage avec des gants.



REMARQUE

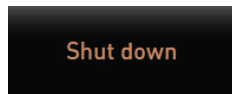
Endommagement de la surface de la machine!

Les produits abrasifs peuvent rayer la surface de la machine.

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

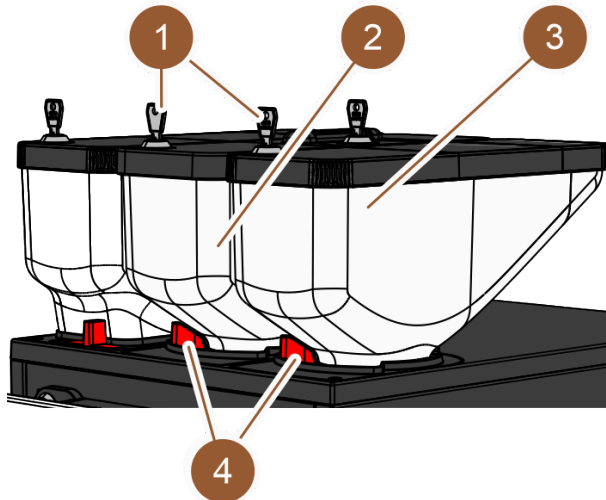
Intervalle de nettoyage : une fois par semaine

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



ill.: Bouton **Mise à l'arrêt**

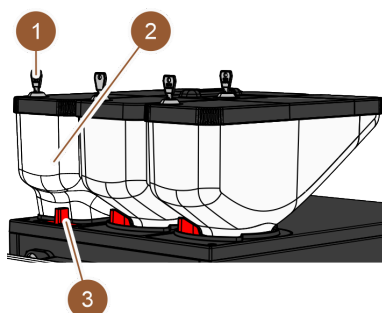
1. Appuyez sur le bouton **Mise à l'arrêt**.
 - ✓ La machine est en mode veille.



ill.: Nettoyer le récipient à grains

2. Ouvrez le verrouillage **(4)** des récipients à grains **(2)** ou **(3)**.
3. Retirez les récipients à grains **(2)** ou **(3)** de la machine.
4. Retirez les couvercles, ouvrez pour cela le dispositif de verrouillage du couvercle **(1)**, le cas échéant.
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. Remplacez les récipients à grains dans la machine.
9. Fermez le verrouillage des récipients à grains **(4)**.
10. Remplissez les récipients à grains et placez les couvercles, fermez le dispositif de verrouillage du couvercle **(1)**, le cas échéant.
11. Remplissez les récipients à grains et placez les couvercles, fermez le dispositif de verrouillage du couvercle, le cas échéant.
 - ✓ Les récipients à grains sont nettoyés.

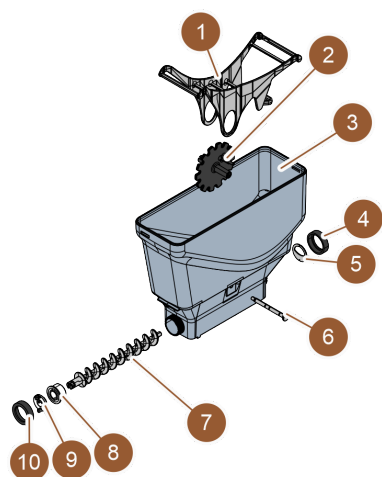
8.7.11 Nettoyer le récipient à poudre



ill.: Nettoyer le récipient à poudre

Intervalle : en cas de besoin

- ▶ Éteignez la machine.
Voir 7.9.1 ""
- ▶ Ouvrez le verrouillage [3] du récipient à poudre [2].
- ▶ Retirez le récipient à poudre [2] de la machine.
- ▶ Retirez le couvercle, ouvrez pour cela le dispositif de verrouillage [1], le cas échéant.
- ▶ Éliminez la poudre restante.

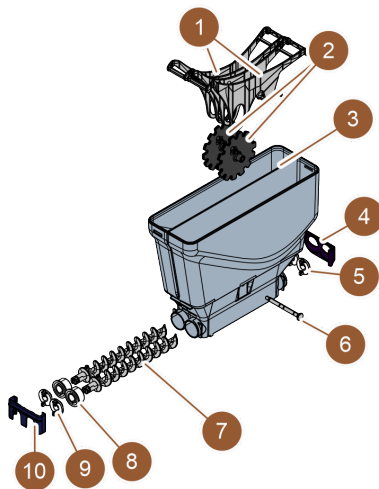


ill.: Récipient à poudre standard

Variante : Démontez le récipient à poudre standard

Condition : Le récipient à poudre standard est installé.

- ▶ Desserrez les écrous-raccords (4, 10).
- ▶ Retirez la tôle de dosage [5].
- ▶ Retirez l'accouplement d'entraînement [9].
- ▶ Retirez l'axe [6].
- ▶ Retirez le bouton à bascule [1] et la roue dentée [2].
- ▶ Retirez la vis sans fin de dosage [7] et l'élément moteur [8].

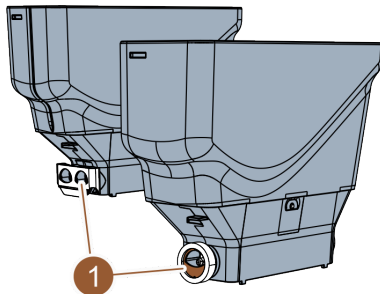


ill.: Récipient à poudre Twin

Variante : Démonter le récipient à poudre Twin

Condition : Le récipient à poudre Twin est installé.

- Poussez le coulisseau (4, 10) vers le bas.
- Retirez la tôle de dosage (5).
- Retirez l'accouplement d'entraînement (9).
- Retirez l'axe (6).
- Retirez le bouton à bascule (1) et la roue dentée (2).
- Retirez la vis sans fin de dosage (7) et l'élément moteur (8).



ill.: Orientation de la tôle de dosage



REMARQUE

Endommagement du récipient à poudre

Les produits abrasifs peuvent abîmer le récipient à poudre.

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

Nettoyer le récipient à poudre

1. Rincez minutieusement le récipient à poudre et les pièces du dispositif de dosage sous le robinet d'eau.
2. Avant de les remonter, laissez sécher toutes les pièces complètement.
3. Remontez dans l'ordre inverse.

8.7.12 Nettoyer les surfaces extérieures



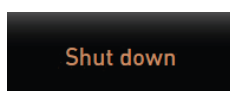
REMARQUE

Endommagement de la surface de la machine!

Les produits abrasifs peuvent rayer la surface de la machine.

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

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



ill.: Bouton **Mise à l'arrêt**

1. Appuyez sur le bouton **Mise à l'arrêt**.
 - ✓ La machine est en mode veille.
2. Essuyez les surfaces extérieures de la machine et des appareils complémentaires à l'aide d'un chiffon propre et humide.
3. Déverrouillez le panneau de commande et faites-le glisser vers le haut jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
4. Rallumez la machine à l'aide de la touche d'activation.
5. Soulevez légèrement le panneau de commande et appuyez-le à nouveau vers le bas jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
 - ✓ La machine est allumée et opérationnelle.



Voir 8.7.6 "Nettoyer l'écran tactile"

8.7.13 Lancer le rinçage manuel



ill.: Menu Service zone **Sélection directe**

Intervalle : en cas de besoin

INFORMATION : Le rinçage peut être déclenché manuellement dans le menu Service à tout moment.

- Appuyez sur le bouton **Menu Service** dans l'interface utilisateur.
 - ✓ Le menu Service s'ouvre.
- Appuyez sur le bouton **Démarrer rinçage** (1).
 - ✓ Un rinçage du système se déroule de la même façon que le rinçage automatique au démarrage et à l'arrêt.

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

9 Maintenance

La maintenance est répartie entre les catégories suivantes :

- **Travaux de maintenance** : L'utilisateur ne peut pas effectuer les travaux de maintenance de manière indépendante. Si un travail de maintenance est en attente, le partenaire de service après-vente qui effectue ensuite le travail de maintenance doit être informé.
- **Détartrage en cas de raccord d'eau fixe** : Le détartrage peut être effectué de manière indépendante par l'utilisateur. Une cartouche de détartrage **079293** est nécessaire pour le détartrage.
- **Détartrage en cas de réservoir d'eau interne** : Le détartrage peut être effectué de manière indépendante par l'utilisateur. Deux bouteilles de détartrant liquide **062869** sont nécessaires pour le détartrage.

9.1 Travaux de maintenance

La machine doit faire l'objet d'une maintenance régulière. L'échéance de la maintenance dépend de différents facteurs, mais avant tout de la fréquence d'utilisation de la machine et de la durée de vie des vannes de sécurité.

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

9.1.1 Intervalles de maintenance

REMARQUE

Dommages matériels en raison d'intervalles de maintenance non respectés !

Les maintenances reportées peuvent provoquer de l'usure anticipée.

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

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

Composants relevant de la sécurité	24 mois	48 mois	72 mois
Chaudière eau chaude	Contrôles (remplacer uniquement si nécessaire)	(remplacer)	Contrôles (remplacer uniquement si nécessaire)
Chaudière vapeur	Contrôles (remplacer uniquement si nécessaire)	(remplacer)	Contrôles (remplacer uniquement si nécessaire)
Vanne de sécurité 12 bars	(remplacer)	(remplacer)	(remplacer)
Vanne de sécurité 5 bars	(remplacer)	(remplacer)	(remplacer)

Condition préalable à la maintenance :

1. Si une maintenance est en attente, contactez votre partenaire de service après-vente.
2. Exécutez tous les intervalles de détartrage en fonction des demandes affichées par la machine.
3. Effectuez un détartrage un jour avant les travaux de maintenance.

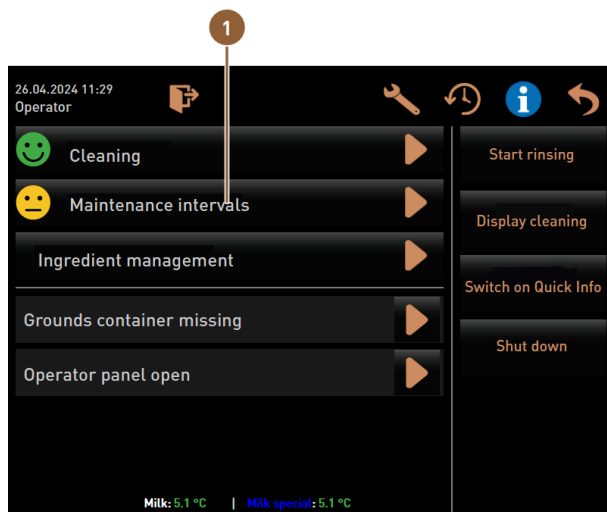


Voir 9.2 "Détartrage"

9.1.2 Faire effectuer les maintenances et réinitialiser les compteurs

La fonction **Intervalles de maintenance** est protégée par un code PIN (technicien, responsable de la machine, technicien de service après-vente).

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



ill.: Consultation des intervalles de maintenance

Le bouton **Intervalles de maintenance (1)** affiche l'état de maintenance de la machine avec un smiley.

- Smiley vert : la machine ne doit pas être entretenue.
- Smiley jaune : une maintenance de la machine est bientôt prévue.
- Smiley rouge : la machine doit être entretenue.

1. Dans le menu Service, appuyez sur le bouton **Intervalles de maintenance**.
- ✓ L'écran **Intervalles de maintenance** s'ouvre.



ill.: Écran **Intervalles de maintenance**

- | | |
|---|---|
| 1 Détartrage | 4 Dernière maintenance effectuée |
| 2 Maintenance 2 par technicien de service après-vente | 5 Maintenance due |
| 3 Maintenance de 24 mois par technicien de service après-vente | 6 Bouton Retour |

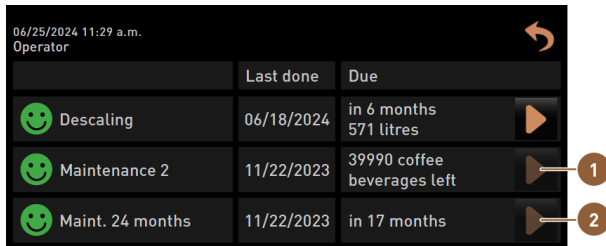
Le bouton  permet de démarrer le **détartrage (1)** en attente.

Le bouton  permet d'afficher une demande pour la **maintenance 2 (2)** et la **maintenance de 24 mois (3)**. La machine doit être entretenue par un partenaire de service après-vente selon les consignes de maintenance séparées. Une fois la maintenance effectuée, la demande peut être confirmée. Le compteur est remis à zéro.

La date à laquelle la maintenance correspondante a été effectuée en dernier s'affiche dans la colonne **En dernier (4)**.

Le moment où, après un certain nombre de mois, boissons ou litres, la prochaine maintenance correspondante doit être effectuée s'affiche dans la colonne **Échéance (5)**.

Le bouton **Retour (6)** fait revenir au menu Service.



	Last done	Due
 Descaling	06/18/2024	in 6 months 571 litres
 Maintenance 2	11/22/2023	39990 coffee beverages left
 Maint. 24 months	11/22/2023	in 17 months

ill.: Confirmer les maintenances

Faire effectuer et confirmer le travail de maintenance

- Faites effectuer le travail de maintenance en attente par un technicien de service après-vente.
- Appuyez ensuite sur la maintenance affichée **(1)** ou **(2)** pour la confirmer.
 - ✓ La boîte de dialogue de la maintenance correspondante s'ouvre.



ill.: Boîte de dialogue de confirmation pour maintenance effectuée (exemple)

- Assurez-vous que la maintenance a été effectuée et terminée conformément au concept de maintenance et à la liste de contrôle de maintenance correspondante.
- Confirmez la demande en cliquant sur .
 - ✓ Le travail de maintenance s'affiche sur l'écran **Intervalles de maintenance** comme ayant été effectué (smiley vert).
 - ✓ La date de la colonne **En dernier** est modifiée et réglée sur la date actuelle.
 - ✓ La date de la colonne **Échéance** s'actualise en fonction des intervalles définis.

9.2 Détartrage



AVERTISSEMENT

Risque de corrosion en raison des acides !



De l'acide coule pendant le processus de détartrage. Risque d'irritation de la peau et de graves irritations oculaires



- Ne touchez pas les produits de détartrage contenus à main nue et lisez la fiche de sécurité fournie.
- Ne retirez pas la cartouche de détartrage pendant le processus de détartrage. Attendez la demande à l'écran.



ATTENTION

Risque de brûlure par eau brûlante !

De l'eau chaude s'écoule de la sortie de l'eau chaude et de la sortie des boissons pendant le détartrage. Risque de brûlure.

- Poussez la sortie des boissons vers la position de distribution inférieure.
- Ne placez pas vos mains sous la sortie de l'eau chaude pendant le processus de détartrage.



ATTENTION

Risque de brûlure par vapeur brûlante !

La lance à vapeur émet de la vapeur chaude pendant le nettoyage et le détartrage. Risque de brûlure.

- Orientez la sortie de la lance à vapeur vers le bac collecteur.
- Ne placez pas vos mains sous la lance à vapeur pendant le processus de nettoyage et de détartrage.

Durée du détartrage

Une procédure de détartrage dure au moins **85 minutes**. La machine ne peut plus fonctionner pendant cette période.

- Indiquez suffisamment tôt que la machine n'est pas opérationnelle.

Détartrage annulé

La machine peut uniquement être prête à l'emploi lorsque le processus de détartrage a été terminé correctement.

Un processus de détartrage qui n'a pas été entièrement et correctement terminé doit donc impérativement être recommencé.

9.2.1 Matériel de détartrage nécessaire

Le matériel suivant est nécessaire pour le détartrage à l'aide du **raccord d'eau fixe** :

- 1 l d'eau
- Horloge avec affichage des secondes
- 1x cartouche de détartrage Schaerer **Uptime! (079293)**
- 1x récipient de nettoyage Schaerer 1 l bleu (option)
- 1x couvercle de récipient de nettoyage Schaerer (option)
- Gants
- Lunettes de protection

Le matériel suivant est nécessaire pour le détartrage à l'aide du **réservoir d'eau interne** :

- 1 l d'eau
- Horloge avec affichage des secondes
- 2x détartrant liquide Schaerer (**062869**)
- 1x récipient de nettoyage Schaerer 1 l bleu (option)
- 1x couvercle de récipient de nettoyage Schaerer (option)
- Gants
- Lunettes de protection

9.2.2 Cartouche de détartrage « Uptime! »



REMARQUE

Dommages matériels en raison d'une mauvaise cartouche de détartrage !

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

- Utilisez exclusivement les cartouches de détartrage recommandées par Schaerer AG.
- Utilisez uniquement des cartouches qui ont été directement retirées de l'emballage.
- Avant le détartrage, lisez attentivement les informations figurant sur l'emballage et la fiche technique de sécurité. S'il n'y a pas de fiche de sécurité, réclamez-en une auprès de l'entreprise de distribution.



ill.: Cartouche de détartrage **Uptime!**

Domaine d'application :

Détartrage de la machine à café avec raccord d'eau fixe

Étendue de détartrage :

Détartrage de la chaudière avec système d'eau chaude/de vapeur

Intervalle d'application :

Sur demande

Détartrant liquide

REMARQUE

Dommages matériels en raison d'un mauvais détartrant liquide !

L'utilisation d'autres détartrants liquides que ceux recommandés par Schaerer AG risque d'endommager la machine.

- Utiliser exclusivement les détartrants liquides recommandés par Schaerer AG.
- N'utiliser que des détartrants qui ont été directement retirés de l'emballage.
- Avant le détartrage, lire attentivement les informations figurant sur l'emballage et la fiche technique de sécurité. S'il n'y a pas de fiche de sécurité, en réclamer une auprès de l'entreprise de distribution.



Désignation	Détartrant liquide Schaerer Calcpure
Domaine d'application	Détartrage de la machine avec réservoir d'eau interne
Détartrages	Détartrage de la chaudière avec système d'eau chaude/de vapeur
Intervalle d'application	Sur demande

9.2.3 Écran « Détartrage »

Les informations suivantes s'affichent à l'écran pendant le détartrage :



ill.: Écran **Détartrage**

- | | |
|--|---|
| ① Affichage de la progression | ④ Zone avec informations ou demandes d'action |
| ② Bouton Annuler | ⑤ Bouton Suivant |
| ③ Image ou animation sur l'action actuelle | |

La progression du programme de détartrage s'affiche dans cette zone via **Affichage de progression (1)**. Les cercles remplis indiquent des étapes déjà effectuées. Les cercles non remplis indiquent des étapes pas encore effectuées.

Le bouton **Annuler (2)** permet d'annuler à tout moment le programme de détartrage. La machine n'est pas prête à l'emploi après un détartrage annulé.

Les images ou animations **(3)** apportent un soutien visuel aux informations et instructions d'action **(4)**.

Dans cette zone **(4)**, des informations et instructions d'action sur l'étape de détartrage concernée sont données sous forme de texte.

Le bouton **Suivant (5)** confirme les demandes d'action et mène à la prochaine étape.

9.2.4 Effectuer un détartrage de la machine à l'aide d'un raccord d'eau fixe



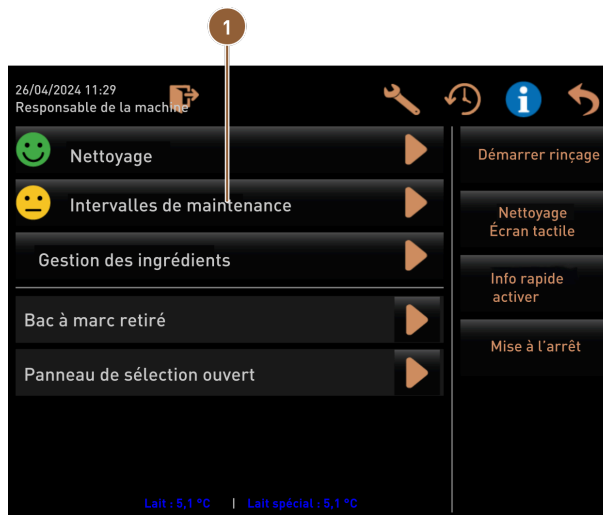
Le détartrage peut être annulé/arrêté à tout moment. Il est demandé si le détartrage doit réellement être arrêté.



Ouvrir le menu Service

Condition : Un détartrage imminent est indiqué par un smiley rouge dans le menu Service.

- Effleurer le bouton **Menu Service** sur l'interface utilisateur.
 - ✓ La page **Menu Service** s'ouvre.



ill.: Consultation des intervalles de maintenance

Ouvrir la page « Intervalle de maintenance »

- Effleurer le bouton ► (1).
 - ✓ La page **Intervalle de maintenance** s'affiche.
 - ✓ Toutes les maintenances effectuées et en attente sont affichées.

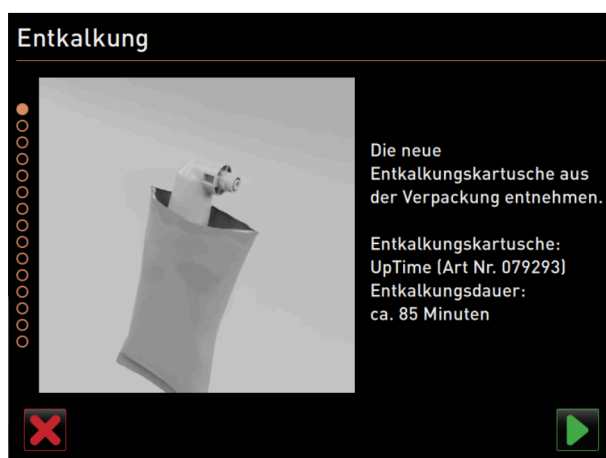
	Zuletzt	Fällig
Entkalkung	23.11.2021	in 4 Monaten 612 Litern
Wartung 2	23.11.2021	nach 39995 Kaffeegetränken
24 Monate Wartung	23.11.2021	in 22 Monaten

ill.: Page « Intervalle de maintenance »

Démarrer le détartrage

1. Effleurer le bouton ► (1).

- ✓ Le programme de détartrage démarre.
- 2. **Avec réservoir à eau usée** : Vider complètement le réservoir à eau usée.
- 3. **Avec réservoir d'eau potable externe** : Remplir complètement le réservoir à eau potable externe.

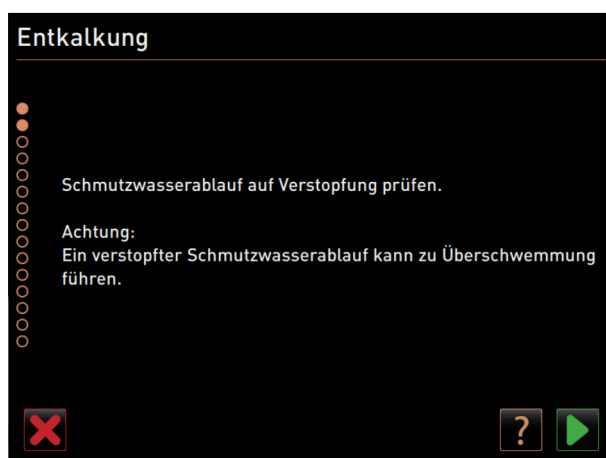


ill.: Déballer la cartouche de détartrage

Déballer la cartouche de détartrage

1. Retirer la cartouche de détartrage **Uptime !** de son emballage.
2. Confirmer le déballage avec le bouton

Commander une cartouche de détartrage avec le numéro de référence pour le prochain détartrage auprès du partenaire de service après-vente.



ill.: Nettoyer le bac collecteur

Variante : avec raccord pour les eaux usées

1. Vider complètement le réservoir à eau usée (le cas échéant).

REMARQUE Dommages matériels liés à un débordement d'eau en raison d'un écoulement des eaux usées bouché !

INFORMATION : La zone tactile sur l'écran vous permet d'accéder à la marche à suivre.

2. Retirer la grille égouttoir du bac collecteur.
3. Verser 1 l d'eau dans le bac collecteur et lancer en même temps le chronomètre.
 - ✓ L'eau s'écoule.
4. Attendre que l'eau soit complètement écoulee. Lire le temps sur le chronomètre.

Si plus de 30 s se sont écoulées, l'écoulement des eaux usées est bouché.

5. Faire remettre en état l'écoulement des eaux usées bouché par un technicien de service après-vente.
6. Confirmer l'examen de l'écoulement des eaux usées avec le bouton .



ill.: Vider le bac collecteur

Variante : sans raccord pour les eaux usées

1. Retirer le bac collecteur.
2. Vider le bac collecteur.
3. Réinstallez le bac collecteur.
4. Confirmer la vidange du bac collecteur avec le bouton .



ill.: Retirer le bac à marc

Retirer le bac à marc

1. Pousser la sortie des boissons entièrement vers le haut.
2. Retirez le bac à marc de la machine et videz-le.



ill.: Insérer une cartouche de détartrage

Insérer une cartouche de détartrage

1. Ouvrir le cache avant gauche.
2. Retirer le bouchon de fermeture vert en le tournant vers la gauche.
3. Poser la cartouche de détartrage déballée et l'insérer en tournant à droite.
✓ La cartouche de détartrage est insérée.



ill.: Installer le bac à marc

Installer le bac à marc

- Insérer le bac à marc dans la machine.



ill.: Retirer le récipient à lait

Option : Retirer le récipient à lait

1. Ouvrir la porte de l'unité frigorifique.
2. Retirer le récipient à lait de l'unité frigorifique, le vider et le nettoyer si nécessaire.
Avertissement Risque d'infection lié au lait trop chaud/contaminé !
3. Conserver le lait au frais pendant le détartrage.
4. Confirmer la vidange du récipient à lait avec le bouton



ill.: Enlever le récipient de nettoyage

Option : Installer le récipient de nettoyage

1. Poser le récipient de nettoyage vide dans l'unité frigorifique.
2. Insérer le tuyau de lait dans le couvercle du récipient de nettoyage.
3. Fermer la porte de l'unité frigorifique.
4. Confirmer la vidange du récipient de nettoyage avec le bouton



ill.: Positionner la sortie des boissons et la lance à vapeur

Positionner la sortie des boissons et la lance à vapeur

1. Déplacer la sortie des boissons vers la position la plus basse.
2. Orienter la lance à vapeur dans le bac collecteur.
3. Confirmer le bon positionnement avec le bouton .



ill.: Démarrer le détartrage

Démarrer le détartrage

Attention Risque de brûlure par liquide brûlant et vapeur brûlante !

1. Porter des gants et des lunettes de protection.
2. Démarrer le processus de détartrage avec le bouton .



ill.: Affichage de la progression du processus de détartrage

La progression du détartrage s'affiche en % et dure env. 85 min.

- ✓ Le refroidissement de la machine commence (bleu).
- ✓ Le détartrage est actif (jaune).
- ✓ Le rinçage est actif (vert).

Le processus de détartrage peut être interrompu avec le bouton  et poursuivi avec le bouton . L'annulation du détartrage n'est plus possible.



ill.: Retirer la cartouche de détartrage

Retirer la cartouche de détartrage

Avertissement Attendre impérativement la demande de retrait de la cartouche de détartrage sur l'écran.
Condition : Le détartrage est terminé.

- Retirer la cartouche de détartrage de la machine en tournant vers la gauche.



ill.: Mettre le capuchon de protection

Mettre le capuchon de protection

1. Remettre le bouchon de fermeture vert en tournant vers la droite.
2. Fermer le cache avant gauche.
3. Confirmer la fermeture du cache avec le bouton .



ill.: Retirer le récipient de nettoyage

Option : Retirer le récipient de nettoyage

1. Retirer le tuyau de lait du couvercle du récipient de nettoyage.
2. Retirer le récipient de nettoyage de l'unité frigorifique.
3. Vider et rincer le récipient de nettoyage.
4. Confirmer le retrait du récipient de nettoyage avec le bouton .



ill.: Mettre le récipient à lait en place

Option : Poser le récipient à lait dans l'unité frigorifique

1. Remplir le récipient à lait avec du lait refroidi et le placer dans l'unité frigorifique.
2. Raccorder le tuyau de lait au couvercle du récipient à lait.
3. Confirmer le raccordement du récipient à lait avec le bouton .



ill.: Commander la cartouche de détartrage

Commander la cartouche de détartrage

Condition : Le numéro de référence s'affiche dans l'interface utilisateur.

- Pour le prochain détartrage, commander une cartouche de détartrage auprès du partenaire de service après-vente.
- Confirmer le raccordement du récipient à lait avec le bouton .
 - ✓ Le programme de détartrage se referme.
 - ✓ Un redémarrage de la machine est effectué.
 - ✓ La machine est opérationnelle, l'interface utilisateur s'affiche.
 - ✓ Le dernier détartrage effectué est affiché dans le menu Service, sous **Intervalle de maintenance**.

9.2.5 Variante : Effectuer un détartrage à l'aide d'un réservoir d'eau interne



Le détartrage peut être annulé/arrêté à tout moment. Il est demandé si le détartrage doit réellement être arrêté.

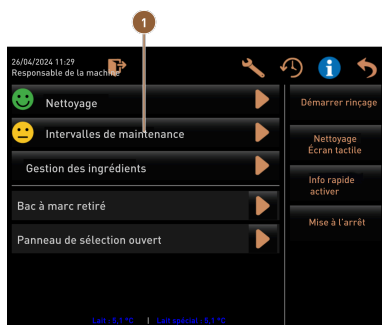


ill.: Zone tactile [menu Service]

Ouvrir le menu Service

Condition : Un détartrage imminent est indiqué par un smiley rouge dans le menu Service.

- Effleurer la zone tactile **[Menu Service]** sur l'interface utilisateur.
- ✓ La page « Menu Service » s'ouvre.



ill.: Menu service

Ouvrir la page « Intervalle de maintenance »

- Effleurer la zone tactile  (1).
- ✓ La page « Intervalle de maintenance » s'affiche.
- ✓ Toutes les maintenances effectuées et en attente sont affichées.

Démarrer le détartrage

1. Effleurer la zone tactile  (1).
 - ✓ Le programme de détartrage démarre.
2. **Avec réservoir à eau usée** : Vider complètement le réservoir à eau usée.



ill.: Nettoyer le bac collecteur

Variante : avec raccord pour les eaux usées

1. Vider complètement le réservoir à eau usée (le cas échéant).

REMARQUE Dommages matériels liés à un débordement d'eau en raison d'un écoulement des eaux usées bouché !

INFORMATION : La zone tactile  sur l'écran vous permet d'accéder à la marche à suivre.
2. Retirer la grille égouttoir du bac collecteur.
3. Verser 1 l d'eau dans le bac collecteur et lancer en même temps le chronomètre.
 - ✓ L'eau s'écoule.
4. Attendre que l'eau soit complètement écoulee. Lire le temps sur le chronomètre.

Si plus de 30 s se sont écoulées, l'écoulement des eaux usées est bouché.

5. Faire remettre en état l'écoulement des eaux usées bouché par un technicien de service après-vente.
6. Confirmer l'examen de l'écoulement des eaux usées avec la zone tactile .



ill.: Vider le bac collecteur

Variante : sans raccord pour les eaux usées

1. Retirer le bac collecteur.
2. Vider le bac collecteur.
3. Réinstallez le bac collecteur.
4. Confirmer la vidange du bac collecteur avec la zone tactile .



ill.: Vider le réservoir d'eau interne

Retirer le réservoir d'eau interne

1. Retirer le réservoir d'eau interne de la machine.
2. Ouvrir le couvercle et vider le réservoir d'eau interne.
3. Confirmer la vidange du réservoir d'eau interne avec la zone tactile .



ill.: Verser le détartrant liquide

Verser le détartrant liquide

1. Verser le contenu d'une bouteille de détartrant (062869) dans le réservoir d'eau interne.
2. Remplir la bouteille vide d'eau et verser son contenu dans le réservoir d'eau.
3. Fermer le couvercle et insérer le réservoir d'eau interne dans la machine.
4. Confirmer le remplissage du réservoir d'eau interne avec du détartrant liquide à l'aide de la zone tactile .



ill.: Retirer le bac à marc

Retirer le bac à marc

1. Pousser la sortie des boissons entièrement vers le haut.
2. Retirez le bac à marc de la machine et videz-le.



ill.: Installer le bac à marc

Installer le bac à marc

- Insérer le bac à marc dans la machine.



ill.: Placer le récipient

Placer le récipient

1. Placez un récipient de min. 5 l sous la sortie des boissons.
2. Assurez-vous que le récipient ne risque pas de se renverser.
3. Confirmer la mise en place du récipient avec la zone tactile ►.



ill.: Retirer le récipient à lait

Option : Retirer le récipient à lait

1. Ouvrir la porte de l'unité frigorifique.
2. Retirer le récipient à lait de l'unité frigorifique, le vider et le nettoyer si nécessaire.
Avertissement Risque d'infection lié au lait trop chaud/contaminé !
3. Conserver le lait au frais pendant le détartrage.
4. Confirmer le retrait du récipient à lait avec la zone tactile .



ill.: Enlever le récipient de nettoyage

Option : Installer le récipient de nettoyage

1. Poser le récipient de nettoyage vide dans l'unité frigorifique.
2. Insérer le tuyau de lait dans le couvercle du récipient de nettoyage.
3. Fermer la porte de l'unité frigorifique.
4. Confirmer l'insertion du récipient de nettoyage avec la zone tactile .



ill.: Positionner la sortie des boissons et la lance à vapeur

Positionner la sortie des boissons et la lance à vapeur

1. Déplacer la sortie des boissons vers la position la plus basse.
2. Orienter la lance à vapeur dans le bac collecteur.
3. Confirmer le bon positionnement avec la zone tactile .



ill.: Démarrer le détartrage

Démarrer le détartrage

Attention Risque de brûlure par liquide brûlant et vapeur brûlante !

1. Porter des gants et des lunettes de protection.
2. Démarrer le processus de détartrage avec la zone tactile .



ill.: Affichage de la progression du processus de détartrage

La progression du détartrage s'affiche en % et dure env. 85 min.

- ✓ Le refroidissement de la machine commence (bleu).
- ✓ Le détartrage est actif (jaune).
- ✓ Le rinçage est actif (vert).

Le processus de détartrage peut être interrompu avec la zone tactile  et poursuivi avec la zone tactile . L'annulation du détartrage n'est plus possible.



ill.: Détartrage en pause

La fenêtre « Détartrage » apparaît à l'écran

1. Retirer et vider le récipient.
 2. Retirer le réservoir d'eau interne de la machine.
 3. Remplir entièrement le réservoir d'eau interne d'eau potable fraîche.
 4. Insérer le réservoir d'eau interne dans la machine.
 5. Placer un récipient sous la sortie des boissons.
 6. Assurez-vous que le récipient ne risque pas de se renverser.
 7. Confirmer l'exécution des étapes avec la zone tactile .
- ✓ Le détartrage se poursuit.



ill.: Détartrage en pause

La fenêtre « Détartrage » apparaît à l'écran

1. Retirer et vider le récipient.
2. Retirer le réservoir d'eau interne de la machine.
3. Remplir entièrement le réservoir d'eau interne d'eau potable fraîche.

4. Insérer le réservoir d'eau interne dans la machine.
 5. Placer un récipient sous la sortie des boissons.
 6. Assurez-vous que le récipient ne risque pas de se renverser.
 7. Confirmer l'exécution des étapes avec la zone tactile .
- ✓ Le détartrage se poursuit.



ill.: Retirer le récipient

1. Retirer, vider et nettoyer le récipient.
2. Retirer le réservoir d'eau interne de la machine.
3. Remplir le réservoir d'eau interne d'eau potable fraîche.
4. Insérer le réservoir d'eau interne dans la machine.
5. Confirmer l'exécution des étapes avec la zone tactile .



ill.: Retirer le récipient de nettoyage

Option : Retirer le récipient de nettoyage

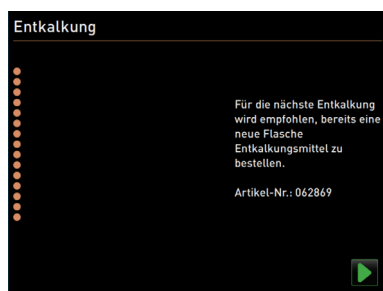
1. Retirer le tuyau de lait du couvercle du récipient de nettoyage.
2. Retirer le récipient de nettoyage de l'unité frigorifique.
3. Vider et rincer le récipient de nettoyage.
4. Confirmer le retrait du récipient de nettoyage avec la zone tactile .



ill.: Mettre le récipient à lait en place

Option : Poser le récipient à lait dans l'unité frigorifique

1. Remplir le récipient à lait avec du lait refroidi et le placer dans l'unité frigorifique.
2. Raccorder le tuyau de lait au couvercle du récipient à lait.
3. Confirmer le raccordement du récipient à lait avec la zone tactile .



ill.: Commander du détartrant liquide

Commander du détartrant liquide

Condition : Le numéro de référence s'affiche dans l'interface utilisateur.

- Pour le prochain détartrage, commander du détartrant liquide auprès du partenaire de service après-vente.

Terminer le programme de détartrage

- Confirmer et terminer le détartrage avec la zone tactile .
 - ✓ Le programme de détartrage se referme.
 - ✓ Un redémarrage de la machine est effectué.
 - ✓ La machine est opérationnelle, l'interface utilisateur s'affiche.
 - ✓ Le dernier détartrage effectué est affiché dans le menu Service, sous « Intervalle de maintenance ».

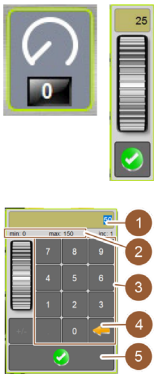
9.2.6 Éliminer la cartouche de détartrage

La cartouche de détartrage est en plastique et est entièrement vidée et rincée à l'eau après un détartrage.

- Éliminez la cartouche de détartrage comme déchet plastique ou avec les déchets ménagers après un détartrage effectué correctement.
- Si le détartrage a été interrompu, la cartouche de détartrage doit être éliminée en tant que déchet spécial dans le respect des règlements locaux.

10 Programmation

10.1 Éléments de navigation

Symbole	Désignation	Description
	Ouvrir/fermer l'arborescence	La zone tactile [+] ouvre l'arborescence dans les statistiques. La zone tactile [-] ferme l'arborescence dans les statistiques.
	Régulateur Marche/arrêt	Le régulateur [Marche/arrêt] active ou désactive une fonction. Vert = on, gris = off
	Valeur du paramètre	La zone tactile [Valeur de paramètre] règle la valeur d'un paramètre. Variante : Réglage avec molette ▶ Effleurer la valeur des paramètres. ✓ La molette de réglage s'ouvre. ▶ Régler la valeur désirée en déplaçant la molette de réglage vers le haut ou vers le bas. ▶ Confirmer la valeur définie avec la zone tactile . Variante : Réglage avec clavier ▶ Effleurer (1) dans la zone tactile du réglage en cours de configuration. ✓ La saisie par clavier s'ouvre. ✓ Les valeurs min. et max. des réglages possibles s'affichent (2). ▶ Effacer le réglage actuel avec la zone tactile  (4). ✓ Le pavé numérique s'active. ▶ Entrer la nouvelle valeur sur le clavier (3). ▶ Confirmer la valeur avec la zone tactile  (5).
	Activation/confirmation	La zone tactile [Activation/confirmation] confirme la sélection, p. ex. l'attribution d'une sorte de café ou un réglage de température.
	Supprimer	La zone tactile [Supprimer] a les fonctions suivantes : • Réinitialiser compteur • Annuler la distribution des boissons • Fermer la fenêtre/la page
	Continuer	La zone tactile [Suivant] ouvre une liste de sélection ou mène à la prochaine étape du programme.

Symbole	Désignation	Description
	Retour	La zone tactile [Retour] permet de revenir à la fenêtre/page précédente.
	Enregistrer	La zone tactile [Enregistrer] enregistre les réglages de paramètres effectués.
	Redémarrage	La zone tactile [Redémarrage] lance un redémarrage de la machine. Après avoir effectué les configurations de la machine, un redémarrage est inévitable.

10.2 Profils et autorisations

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

Les profils suivants sont disponibles pour la machine à café :

- Technicien
- Chef de Service
- Gestionnaire qualité
- Responsable de la machine

De nombreux paramètres différents peuvent être réglés en fonction du profil sélectionné.

En plus des profils listés, il y a le profil Technicien de service après-vente qui est réservé au partenaire de service après-vente et est protégé par un code PIN. Le technicien de service après-vente a accès à toute la programmation. Les détails sont décrits dans le manuel de programmation séparé

10.2.1 Profil du technicien

Le technicien est le premier contact en cas de panne. Il possède des connaissances techniques suffisantes et manipule régulièrement la machine.

En dehors du technicien de service après-vente, le technicien a accès à la plupart des fonctions de service.



Fonctions du menu Service

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

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



Réglages

Les réglages suivants peuvent être modifiés dans le profil **Technicien** :

- Système
- Configuration
- Service
- Info

10.2.2 Profil du chef de service

Le Chef de Service est un chef de service ou de restaurant et son domaine d'activité englobe aussi des activités administratives.

Le Chef de Service a accès à certaines statistiques de la machine afin d'avoir un aperçu du type et de la quantité des boissons distribuées.

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



Fonctions du menu Service

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

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



Réglages

Les réglages suivants peuvent être modifiés dans le profil **Chef de Service** :

- Configuration
- Info

10.2.3 Profil du gestionnaire qualité

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

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



Fonctions du menu Service

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

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



Réglages

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

- Configuration
- Info

10.2.4 Profil du responsable de la machine

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



Fonctions du menu Service

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

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



Réglages

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

- Configuration
- Info

10.2.5 Aperçu des autorisations des profils

Réglages	Paramètre	Technicien	Chef de Service	Gestionnaire qualité	Responsable de la machine
 Système	Moulin / percolateur	x	-	-	-
	Système de lait	x	-	-	-
 Configuration	Heure/Date/Minuteur	x	-	-	-
 Service	Entretien des moulins	x	-	-	-
	Sauvegarder la base de données	x	-	-	-
	Réinitialiser le nettoyage	x	-	-	-
	Réinitialiser le compteur de détartrages	x	-	-	-
	Réinitialiser le détartrage	x	-	-	-

Réglages	Paramètre	Technicien	Chef de Service	Gestionnaire qualité	Responsable de la machine
	Afficher les versions	x	x	x	x
	Compteurs machine	x	x	-	-
	Statistiques boissons	x	x	-	-
	Statistiques de nettoyage	x	x	x	-
	Statistiques de maintenance	x	-	-	-
	Statistiques de distribution des boissons	x	x	-	-
	Statistiques de la dureté de l'eau	x	-	-	-

10.3 Configuration de la machine

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

- Système
- Configuration
- Service
- Info

10.3.1 Écran « Paramètres »

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

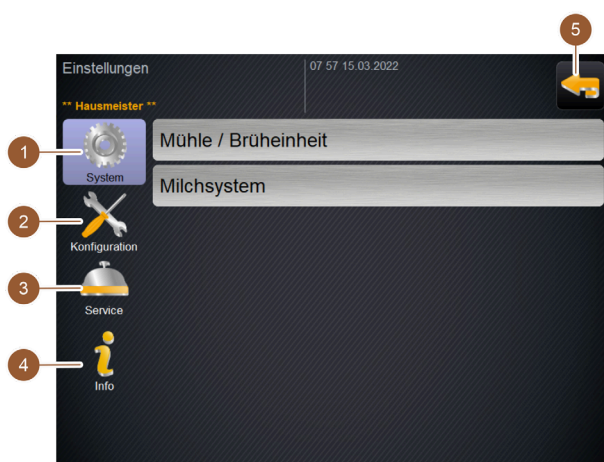
✓ Le menu Service s'ouvre.

► Appuyez sur le bouton **Paramètres**.

✓ L'écran **Paramètres** s'ouvre.



Les paramètres qui s'y affichent dans les réglages dépendent des autorisations du profil sélectionné.



ill.: Écran **Paramètres**

- 1 Indique à droite les paramètres présents sur les réglages **Système**.
- 2 Indique à droite les paramètres présents sur les réglages **Configuration**.
- 3 Indique à droite les paramètres présents sur les réglages **Service**.
- 4 Indique à droite les paramètres présents sur les réglages **Info**.
- 5 Fait revenir au menu Service.

10.3.2 Réglages « Système »

L'écran de paramétrage **Système** permet d'effectuer les réglages suivants :

- Paramètres système **Moulin/percolateur**
 - Paramètres système **Système de lait**
 - Paramètres système **Flavour Point** (option)
- Appuyez sur le bouton **Système** .
- ✓ L'écran de paramétrage **Système** s'ouvre.

Paramètres système Moulin/percolateur

Le réglage **Moulin/percolateur** ouvre les options de menu suivantes pour les réglages du système et les affichages :

- Bac à marc : Capacité
- Bac à marc : Temps pour vider [s]
- Bac à marc : compteur actuel
- Valeur d'étalonnage du moulin central (10 s) [g]
- Valeur d'étalonnage du moulin droit (10 s) [g] (option)
- Valeur d'étalonnage du moulin de gauche (10 s) [g] (option)

Profils autorisés

- Technicien de service après-vente
- Technicien



ill.: Écran avec réglages du moulin/du percolateur

Bac à marc : Capacité

Permet de régler le nombre de cycles (marcs de café) jusqu'à ce que le message **Vider le bac à marc** s'affiche.

Plage de réglage	Standard
0 – 150 marcs de café	50 marcs de café

1. Standard : Réglez la valeur sur 50 marcs de café. Ne dépassez pas cette valeur.
 - ✓ La machine bloque la distribution des boissons à base de café après 55 cycles d'infusion (+ 5) jusqu'à ce que le bac à marc ait été vidé.
2. Avec rejet du marc (option) : Réglez la valeur sur 0 marcs de café.
 - ✓ Le nombre de cycles (marcs de café) est ignoré.

Bac à marc : Temps pour vider [s]

Ce réglage permet de définir le laps de temps jusqu'à ce que le compteur actuel du bac à marc soit remis à 0 après avoir été vidé.

Plage de réglage	Standard
0 – 30 s	5 s

1. Réglez la valeur sur 5 s.
2. Videz le bac à marc lorsque la demande correspondante s'affiche sur l'écran. Si le bac à marc n'est retiré que brièvement et qu'il est ensuite réinséré, le compteur ne perd pas de données et n'est pas réinitialisé.
3. Remettez en place le bac à marc vidé au plus tôt après 5 s.
 - ✓ Le **Compteur actuel bac à marc** est remis à 0.

Bac à marc : compteur actuel

L'affichage fournit des informations relatives aux cycles de percolation exécutés depuis la dernière vidange du bac à marc. Lorsque la valeur prédéfinie de la capacité du bac à marc est atteinte, la demande de vider le bac à marc s'affiche.

Cette option de menu constitue un simple affichage dans le profil **Technicien**. Pas de réglage.

Valeur d'étalonnage du moulin central (10 s) [g]

Ce réglage permet de saisir la valeur d'étalonnage en grammes mesurée lors d'un calibrage du moulin central.

Les techniciens de service après-vente peuvent modifier la valeur.

Plage de réglage	Standard
1,0 – 50,0 g (à régler uniquement par le technicien de service après-vente)	Selon le calibrage effectué

1. Démarrez l'étalonnage dans le réglage **Service – Entretien des moulins**.
2. Effectuez le calibrage à l'aide de l'assistant.
3. Saisissez la valeur déterminée dans ce champ de saisie (uniquement dans le profil **Technicien de service après-vente**).
 - ✓ Le calibrage du moulin central est terminé.
 - ✓ La quantité de mouture distribuée correspond à la quantité de mouture définie dans la recette.

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

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

Valeur d'étalonnage du moulin droit (10 s) [g] (option)

La procédure est la même que pour le moulin central.

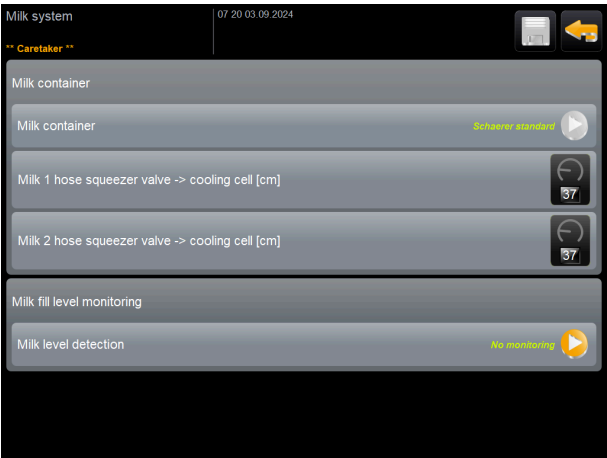
Paramètres système Système de lait

Le réglage **Système de lait** ouvre les options de menu suivantes pour les réglages du système et les affichages :

- Récipient à lait
- Lait 1 longueur de tuyau vanne écrasante -> chambre froide [cm]
- Lait 2 longueur de tuyau vanne écrasante -> chambre froide [cm]
- Surveillance du niveau de remplissage du lait

Profils autorisés

- Technicien de service après-vente
- Technicien



ill.: Écran avec réglages du système de lait

Récipient à lait

Ce réglage permet de saisir la longueur du tuyau de lait qui mène jusqu'au récipient à lait. Le réglage se rapporte à la longueur de tuyau de lait effective avec ou sans conduite montante dans le récipient à lait.

Les techniciens de service après-vente peuvent modifier la valeur.

Plage de réglage	Standard
Défini par l'utilisateur ou Schaerer Standard (à régler uniquement par le technicien de service après-vente)	Schaerer Standard

Défini par l'utilisateur

1. Sélectionnez l'option **Défini par l'utilisateur** (uniquement dans le profil **Technicien de service après-vente**).
 - ✓ La longueur du tuyau de lait n'est pas mesurée automatiquement.
2. Mesurez la longueur exacte du tuyau de lait du récipient à lait jusqu'à la vanne écrasante dans la machine et saisissez la valeur déterminée au niveau de **Lait 1 longueur de tuyau vanne écrasante -> chambre froide [cm]**.

Schaerer Standard

- Sélectionnez l'option **Schaerer Standard** (uniquement dans le profil **Technicien de service après-vente**).
 - ✓ La longueur du tuyau de lait est automatiquement mesurée.
 - ✓ La valeur standard 37 cm dans le paramètre suivant ne demande aucune autre adaptation.

Voir ci-après la description du paramètre **Lait 1 longueur de tuyau vanne écrasante -> chambre froide [cm]**.

Lait 1 longueur de tuyau vanne écrasante -> chambre froide [cm]

Ce réglage permet de saisir les dimensions du tuyau de lait de la vanne écrasante jusqu'à la chambre froide pour le tuyau de lait externe.

Les techniciens de service après-vente peuvent modifier la valeur.

Plage de réglage	Standard
0 – 200 cm (à régler uniquement par le technicien de service après-vente)	37 cm (via l'option Schaerer Standard)

Si l'option **Défini par l'utilisateur** est sélectionnée dans le paramètre précédent **Récipient à lait**, la longueur exacte du tuyau de lait peut être saisie dans le profil **Technicien de service après-vente**.

Pour les techniciens du service après-vente

1. Mesurez la longueur du tuyau de lait depuis la vanne écrasante jusqu'au récipient à lait dans l'appareil de réfrigération.
2. Saisissez la valeur déterminée dans **Lait 1 longueur de tuyau vanne écrasante -> chambre froide [cm]**.
 - ✓ Le système connaît à présent la longueur du tuyau de lait.
 - ✓ La bonne quantité de lait est périodiquement remplacée lors de l'**Intervalle de rinçage tuyau de lait externe**.

Avec l'équipement par défaut, l'option **Schaerer Standard** est sélectionnée dans le paramètre **Récipient à lait**. Ce réglage correspond à la longueur correcte du tuyau de lait, soit 37 cm.

Les systèmes de lait suivants nécessitent l'option **Défini par l'utilisateur**:

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

Lait 2 longueur de tuyau vanne écrasante -> chambre froide [cm]

Ce réglage permet de saisir les dimensions du tuyau de lait de la vanne écrasante jusqu'à la chambre froide pour le deuxième tuyau de lait **Twin Milk**.

Les techniciens de service après-vente peuvent modifier la valeur.

Plage de réglage	Standard
0 – 200 cm (à régler uniquement par le technicien de service après-vente)	37 cm (via l'option Schaerer Standard)

La procédure est la même que celle valable pour **Lait 1 longueur de tuyau vanne écrasante -> chambre froide [cm]**.

Surveillance du niveau de remplissage du lait

Ce réglage permet de définir le comportement du contrôle du niveau de remplissage du récipient à lait.

Plage de réglage	Standard
Pas de surveillance	Pas de surveillance
Avertissement	
Bloquer la distribution des boissons	

Option Pas de détection

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

Option Avertissement

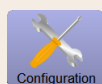
- Si un faible niveau de lait a été détecté, un message s'affiche sur l'écran. Il est possible de distribuer d'autres boissons lactées.

Option Bloquer la distribution des boissons

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

10.3.3 Réglages « Configuration »

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

**Réglage > Configuration – Général****Langue principale**

ill.: Langues de l'écran

Change la langue d'affichage.

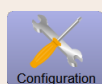
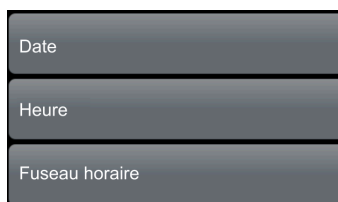
Plage de réglage : Toutes les langues enregistrées

Standard : sélection libre

- Ouvrez le réglage de langue en appuyant sur le bouton .
- ✓ Le menu de sélection s'affiche.
- Sélectionnez la langue souhaitée.
- ✓ Tous les messages affichés et descriptions de paramètres apparaissent dans la langue activée.

Voir 10.3.6 "Enregistrer les modifications et les charger dans la machine".

Profils autorisés : Technicien

**Réglage > Configuration – Heure/Date/Minuteur****Date****Heure****Fuseau horaire**

Affiche des informations sur le fuseau horaire défini avec date et heure.

Plage de réglage : pas de réglage possible

Standard : spécifique au pays/à l'utilisateur

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

Fuseaux horaires disponibles :

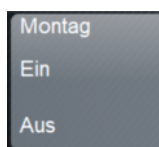
- Asie
- Afrique
- Australie
- Europe
- Amérique du Nord
- Amérique du Sud

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



Réglage > Configuration – Heure/Date/Minuteur

Lundi marche/arrêt à
Dimanche marche/arrêt



Affiche des informations sur l'heure d'activation/de désactivation automatique.

Plage de réglage : Jour/heure d'activation/heure de désactivation/heure Standard : spécifique à l'utilisateur

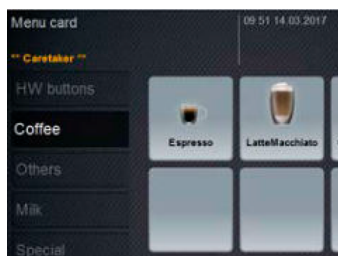
1. Activez l'heure d'activation pour le jour de la semaine souhaité avec le bouton .
✓ Les réglages de l'heure s'activent.
2. Définissez l'heure à l'aide des boutons , par ex. 07h00 (07:00 AM).
3. Activez l'heure de désactivation pour le jour de la semaine souhaité avec le bouton .
✓ Les réglages de l'heure s'activent.
4. Définissez l'heure à l'aide des boutons , par ex. 22h30 (10:30 PM).

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

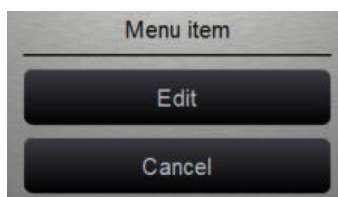
Profils autorisés : Tenue de compte, chef de service



Réglage > Configuration – Ajustement du prix des boissons par la tenue de compte (mode de fonctionnement standard)



ill.: Boissons dans la carte de menu



ill.: Saisie menu



ill.: Prix de boisson saisie de menu

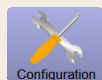
Réglage du prix des boissons avec ou sans système de paiement

Condition : Le réglage **Configuration – Mode de fonctionnement – Carte de menu** contient le réglage **Standard**.

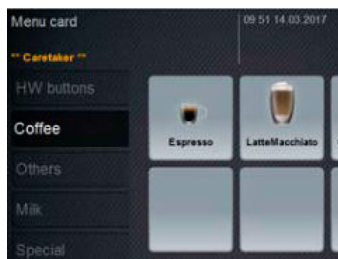
1. Ouvrez le menu Service.
2. Connectez-vous avec le profil **Tenue de compte** ou **Technicien de service après-vente**.
3. Ouvrez les réglages en cliquant sur .
4. Sélectionnez le réglage **Configuration – Carte de menu**.
✓ La carte du menu **Standard** s'ouvre.
5. Sélectionnez la boisson souhaitée.
✓ Le menu contextuel **Saisie menu** s'ouvre.
6. Appuyez sur le bouton **Éditer**.
✓ L'écran **Saisie carte de menu** s'ouvre.
✓ Les tailles de boissons uniques sont listées séparément, conformément à la configuration de boisson.
7. Appuyez sur le bouton **Éditer** au niveau de la taille de boisson souhaitée.
8. Saisissez le prix de boisson nécessaire dans les listes de prix **(0)**, **(1)**, **(2)**, et/ou **(3)** via le champ d'entrée.

Voir ci-dessous pour l'**ajustage des prix via la molette de réglage**.

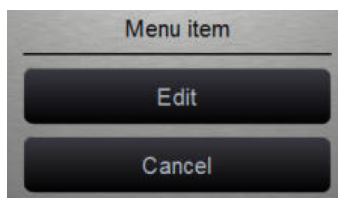
Profils autorisés : Tenue de compte, chef de service



Réglage > Configuration – Ajustement du prix des boissons par la tenue de compte (mode de fonctionnement personnalisé)



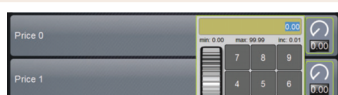
ill.: Boissons dans la carte de menu



ill.: Saisie menu



ill.: Prix de boisson saisie de menu



ill.: Champ d'entrée du prix des boissons avec molette de réglage

Réglage du prix des boissons avec ou sans système de paiement

Condition : Le réglage **Configuration – Mode de fonctionnement – Carte de menu** contient le réglage **Personnalisé**.

- Ouvrez le menu Service.
- Connectez-vous avec le profil **Tenue de compte** ou **Technicien de service après-vente**.
- Ouvrez les réglages en cliquant sur .
- Sélectionnez le réglage **Configuration – Carte de menu**.
✓ La carte du menu **Personnalisé** s'ouvre.
- Ouvrez la carte de menu souhaitée de la liste.
✓ La carte du menu s'ouvre.
- Appuyez sur le bouton **Éditer**.
✓ L'écran **Saisie carte de menu** s'ouvre.
✓ Les tailles de boissons uniques sont listées séparément, conformément à la configuration de boisson.
- Appuyez sur le bouton **Éditer**  au niveau de la taille de boisson souhaitée.
✓ L'écran **Éditer saisie carte de menu** s'ouvre.
- Saisissez le prix de boisson nécessaire dans les listes de prix **(0)**, **(1)**, **(2)**, et/ou **(3)** via le champ d'entrée.

Ajustage des prix via la molette de réglage

- Appuyez sur le champ de saisie.
✓ La boîte de dialogue avec la molette de réglage s'ouvre.
- Saisissez la valeur nécessaire à l'aide de la molette de réglage ou du clavier.
- Enregistrez le réglage avec le bouton  et retournez à la carte du menu ou à l'interface utilisateur avec le bouton .
✓ La boisson s'affiche maintenant sur l'interface utilisateur avec le prix réglé.
✓ Le prix des boissons est modifié quand, pendant la sélection des boissons, la taille des tasses et des gobelets est modifiée.

Pendant la sélection des boissons, le prix des boissons est toujours actualisé conformément aux options sélectionnées ultérieurement.



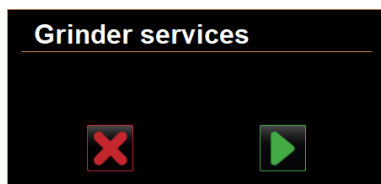
Une sélection de boisson peut être interrompue avec le bouton **[X]** à tout moment avant le paiement. Si la boisson a déjà été payée, il n'est plus possible d'annuler la commande.

10.3.4 Réglages « Service »

Réglage de service Entretien des moulins (réglage manuel du degré de mouture)

Le réglage **Entretien des moulins** (avec réglage manuel du degré de mouture) démarre les fonctions de maintenance guidées par écran suivantes sur le moulin après confirmation :

- Changer le couteau du moulin
- Régler le moulin
- Étalonner le moulin



ill.: Démarrer l'entretien des moulins

Condition : La machine est équipée d'un réglage manuel des moulins.

1. Appuyez sur le réglage **Service → Entretien des moulins**.
✓ La boîte de dialogue de confirmation s'ouvre :
2. Confirmez avec .
✓ Les fonctions de maintenance sont disponibles pour les moulins.
3. Ouvrez l'onglet correspondant au moulin souhaité (gauche, droite, central).



ill.: Écran d'entretien des moulins

Changer le couteau du moulin



AVERTISSEMENT

Blessure par coupure !

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

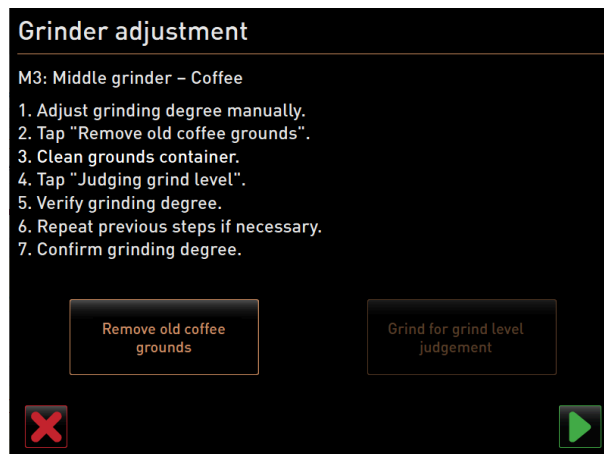
- Ne mettez jamais les mains dans le récipient à grains quand la machine à café est allumée.

Les étapes suivantes sont nécessaires pour remplacer le couteau du moulin :

1. Appuyez sur le bouton **Changer le couteau du moulin**.
✓ L'invitation à remplacer les couteaux du moulin s'affiche.
2. Éteignez la machine et débranchez-la du réseau électrique.
3. Retirez le réglage manuel du degré de mouture et installez de nouveaux couteaux de broyage.

4. Fermez le moulin vide à la main jusqu'à sentir une résistance (couteau du moulin sur couteau du moulin).
5. Ouvrez le moulin à 45° dans le sens antihoraire.
6. Remontez le réglage manuel du degré de mouture.
7. Remettez la machine en marche et naviguez jusqu'à l'écran **Entretien des moulin**.
8. Confirmez l'étape de montage **Changer le couteau du moulin** en appuyant sur le bouton .
 - ✓ L'étape de préparation pour **Préparer la modification du degré de mouture** s'affiche.

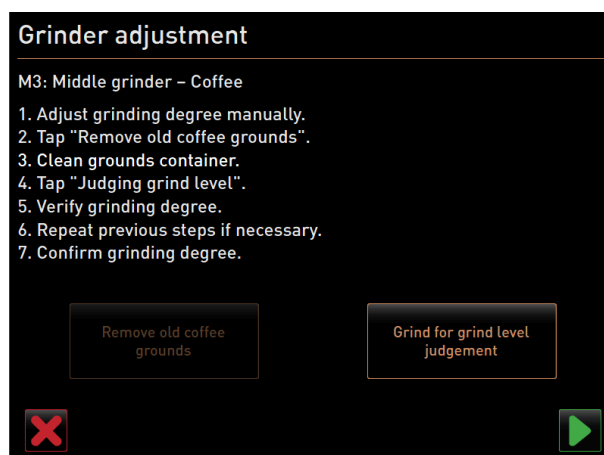
Régler le moulin



ill.: Régler le moulin : retirer le café moulu

Étapes : Régler le moulin

1. Poursuivre les étapes du réglage après le **changement de couteau du moulin** ou appuyer directement sur le bouton **Régler le moulin**.
 - ✓ L'étape de préparation pour **Préparer la modification du degré de mouture** s'affiche.
2. Videz et nettoyez le bac à marc, puis remettez-le en place.
3. Confirmez la mise en place du bac à marc en appuyant sur le bouton .
4. Réglez le degré de mouture manuellement.
5. Appuyez sur le bouton **Retirer le café moulu**.
 - ✓ Le café moulu est retiré.



ill.: Régler le moulin : Mouture pour évaluer le degré de mouture

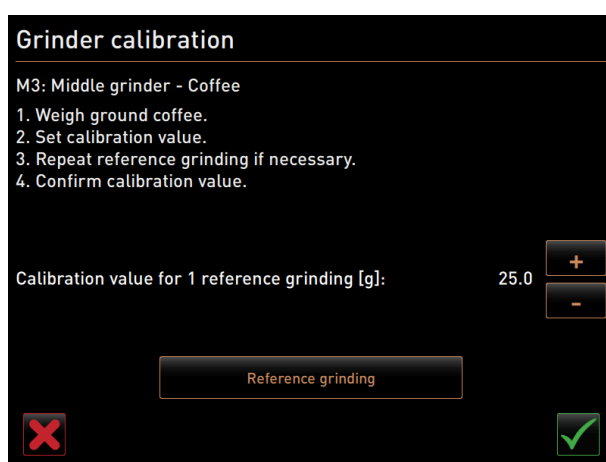
- ✓ Le bouton **Mouture pour évaluer le degré de mouture** s'active.
6. Nettoyez à nouveau le bac à marc.
 7. Appuyez sur le bouton **Mouture pour évaluer le degré de mouture**.

- ✓ Une mouture est effectuée.
- 8. Vérifiez le degré de mouture et, si nécessaire, répétez les étapes du réglage du degré de mouture ou confirmez le degré de mouture réglé via le bouton .
- ✓ La préparation de l'étalonnage du moulin s'affiche.

Étalonner le moulin

Condition : Un étalonnage est nécessaire dans les cas suivants :

- La machine est neuve.
- Le temps de service est de plus de un an.
- Le degré de mouture a été modifié.
- Le moulin est ouvert.
- Les couteaux du moulin ont été échangés.
- Le type de café a changé.



ill.: Étalonner le moulin

Étapes : Étalonner le moulin

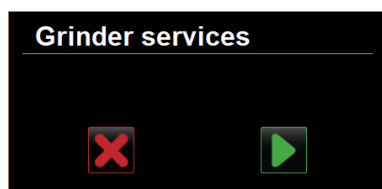
1. Poursuivre les étapes du réglage après le **réglage du moulin** ou appuyer directement sur le bouton **Étalonner le moulin**.
 - ✓ L'étape de préparation pour l'étalonnage s'affiche.
2. Videz et nettoyez le bac à marc, puis remettez-le en place.
3. Confirmez la mise en place du bac à marc en appuyant sur le bouton .
 - ✓ La mouture de référence démarre.
4. Si nécessaire, démarrez une nouvelle mouture de référence via le bouton **Mouture de référence**.
5. Si plusieurs moutures de référence sont effectuées, pesez toujours la totalité de la quantité de café moulu et indiquez-la comme valeur de référence.
 - ✓ La machine reconnaît automatiquement toutes les moutures effectuées et calcule la quantité de mouture correcte.
6. Pesez le café moulu de la mouture de référence.
7. Réglez la valeur d'étalonnage (poids de café moulu déterminé) à l'aide du bouton **Plus** ou **Moins**.
8. Terminez l'étalonnage du moulin en appuyant sur le bouton .
 - ✓ L'écran **Entretien des moulins** s'ouvre.
 - ✓ Le moulin réglé est opérationnel.

Réglage de service Entretien des moulins (réglage automatique du degré de mouture)

Le réglage **Entretien des moulins** (avec réglage automatique du degré de mouture) démarre les fonctions de maintenance guidées par écran suivantes sur le moulin après confirmation :

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

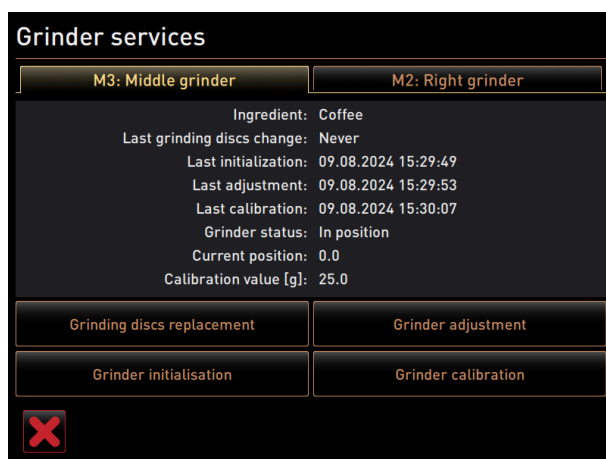
L'entretien des moulins pour un réglage automatique des moulins requiert une initialisation des moulins ainsi qu'un ajustement des moulins par le biais des moteurs du degré de mouture.



ill.: Démarrer l'entretien des moulins

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

1. Appuyez sur le réglage **Service → Entretien des moulins**.
✓ La boîte de dialogue de confirmation s'ouvre :
2. Confirmez avec .
✓ Les fonctions de maintenance sont disponibles pour les moulins.
3. Ouvrez l'onglet correspondant au moulin souhaité (gauche, droite, central).



ill.: Écran d'entretien des moulins

Changer le couteau du moulin



AVERTISSEMENT

Blessure par coupure !

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

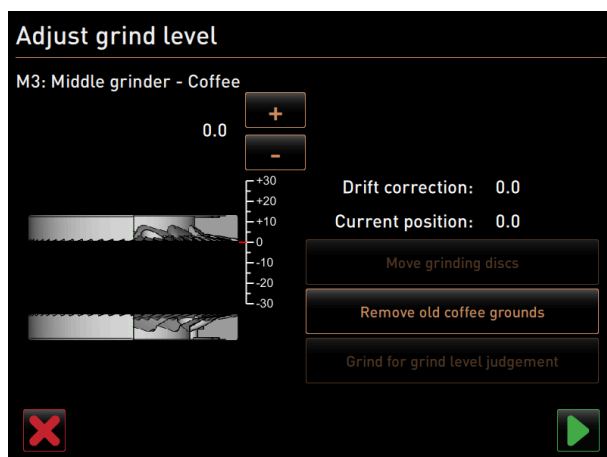
- Ne mettez jamais les mains dans le récipient à grains quand la machine à café est allumée.

Les étapes suivantes sont nécessaires pour remplacer le couteau du moulin :

1. Appuyez sur le bouton **Changer le couteau du moulin**.
✓ L'invitation à remplacer les couteaux du moulin s'affiche.
2. Éteignez la machine et débranchez-la du réseau électrique.
3. Retirez le moteur du degré de mouture et installez de nouveaux couteaux de broyage.
4. Fermez le moulin vide à la main jusqu'à sentir une résistance (couteau du moulin sur couteau du moulin).
5. Ouvrez le moulin à 45° dans le sens antihoraire.
6. Remontez le moteur du degré de mouture.

7. Remettez la machine en marche et naviguez jusqu'à l'écran **Entretien des moulin**.
8. Confirmez les étapes de montage **Changer le couteau du moulin** et **Initialisation du moulin** en appuyant sur le bouton .
 - ✓ L'étape de préparation pour **Préparer la modification du degré de mouture** s'affiche.

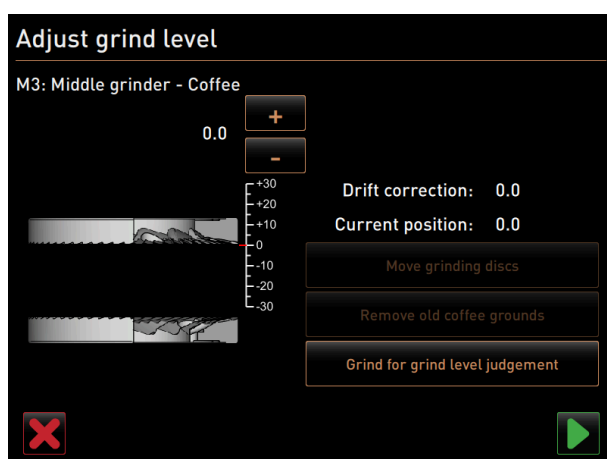
Régler le moulin



ill.: Régler le moulin : retirer le café moulu

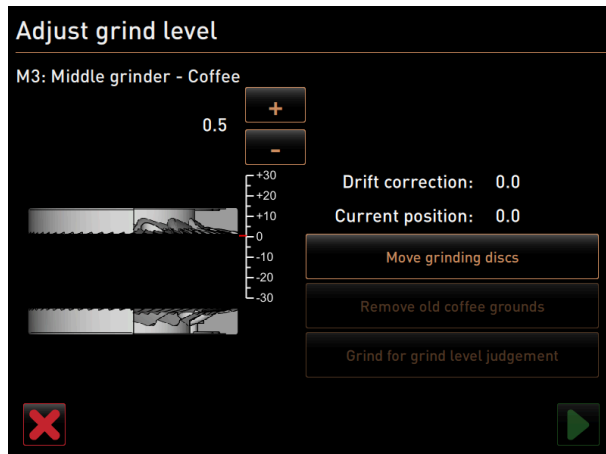
Étapes : Régler le moulin

1. Poursuivre les étapes du réglage après le **changement de couteau du moulin** ou appuyer directement sur le bouton **Régler le moulin**.
 - ✓ L'étape de préparation pour **Préparer la modification du degré de mouture** s'affiche.
2. Videz et nettoyez le bac à marc, puis remettez-le en place.
3. Confirmez la mise en place du bac à marc en appuyant sur le bouton .
4. Appuyez sur le bouton **Retirer le café moulu**.
 - ✓ Le café moulu est retiré.



ill.: Régler le moulin : Mouture pour évaluer le degré de mouture

- ✓ Le bouton **Mouture pour évaluer le degré de mouture** s'active.
5. Nettoyez à nouveau le bac à marc.
 6. Appuyez sur le bouton **Mouture pour évaluer le degré de mouture**.
 - ✓ Une mouture est effectuée.



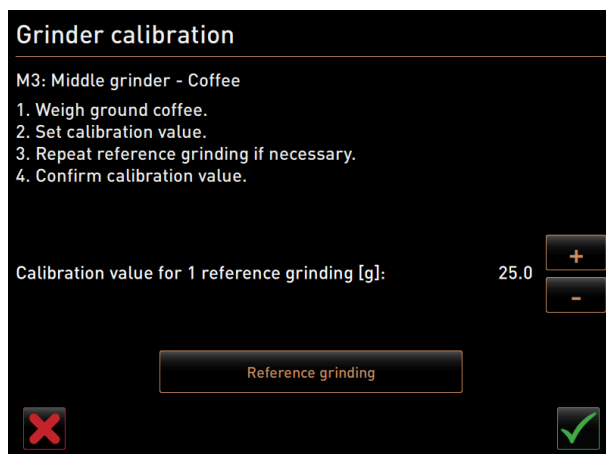
ill.: Régler le moulin : Déplacer le couteau du moulin

7. Ajustez le résultat du degré de mouture avec le bouton **Plus** = plus grossier ou **Moins** = plus fin.
 8. Réglez le degré de mouture par petits pas ± 1 .
 9. Réglez le couteau sur la position précédemment réglée à l'aide du bouton **Déplacer le couteau du moulin**.
 10. Vérifiez le degré de mouture et, si nécessaire, répétez les étapes du réglage du degré de mouture ou confirmez le degré de mouture réglé via le bouton
- ✓ La préparation de l'étalonnage du moulin s'affiche.

Étalonner le moulin

Condition : Un étalonnage est nécessaire dans les cas suivants :

- La machine est neuve.
- Le temps de service est de plus de un an.
- Le degré de mouture a été modifié.
- Le moulin est ouvert.
- Les couteaux du moulin ont été échangés.
- Le type de café a changé.



ill.: Étalonner le moulin

Étapes : Étalonner le moulin

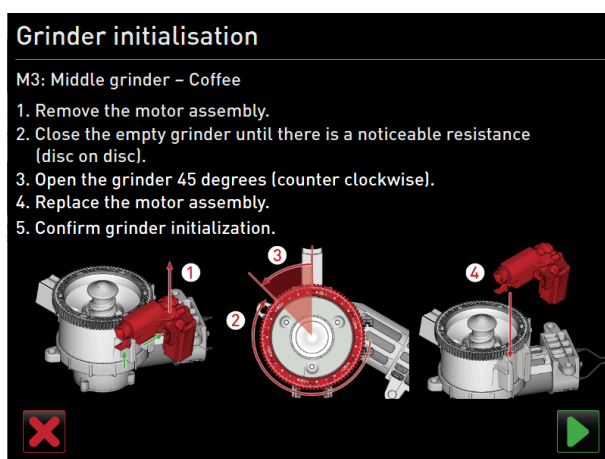
1. Poursuivre les étapes du réglage après le **réglage du moulin** ou appuyer directement sur le bouton **Étalonner le moulin**.
✓ L'étape de préparation pour l'étalonnage s'affiche.
2. Videz et nettoyez le bac à marc, puis remettez-le en place.
3. Confirmez la mise en place du bac à marc en appuyant sur le bouton .

- ✓ La mouture de référence démarre.
- 4. Si nécessaire, démarrez une nouvelle mouture de référence via le bouton **Mouture de référence**.
- 5. Si plusieurs moutures de référence sont effectuées, pesez toujours la totalité de la quantité de café moulu et indiquez-la comme valeur de référence.
 - ✓ La machine reconnaît automatiquement toutes les moutures effectuées et calcule la quantité de mouture correcte.
- 6. Pesez le café moulu de la mouture de référence.
- 7. Réglez la valeur d'étalonnage (poids de café moulu déterminé) à l'aide du bouton **Plus** ou **Moins**.
- 8. Terminez l'étalonnage du moulin en appuyant sur le bouton .
 - ✓ L'écran **Entretien des moulins** s'ouvre.
 - ✓ Le moulin réglé est opérationnel.

Initialiser le moulin

Condition : Une initialisation du moulin est nécessaire dans les cas suivants :

- Après un défaut
- Après le remplacement du couteau du moulin, une initialisation du réglage automatique du degré de mouture doit être exécutée.



ill.: Initialiser le moulin

Étapes : Initialiser le moulin

1. Veuillez suivre les instructions indiquées à l'écran.
2. Retirez le moteur du degré de mouture et installez de nouveaux couteaux de broyage.
3. Fermez le moulin vide à la main jusqu'à sentir une résistance (couteau du moulin sur couteau du moulin).
4. Ouvrez le moulin à 45° dans le sens antihoraire.
5. Remontez le moteur du degré de mouture.
6. Confirmez l'étape de montage **Initialisation du moulin** en appuyant sur le bouton .

10.3.5 Réglages « Info »



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

 Réglage > Info – Afficher les versions	
Profils autorisés :	Technicien Chef de service, responsable qualité Responsable de la machine Tenue de compte Tenue de compte réduite
Fonction :	Affiche des informations concernant les versions installées du logiciel de la machine.
Plage de réglage :	Pas de réglage possible
Standard :	–

Versions	
12.34.00.08.2024	
** Caretaker **	
Name	Version
Touch panel software	SOUL_5.24.7.a39d44b_Sim (Created: 2024-03-27 16:19)
Power section software	0.0
Database version	2116
BSP version	N/A
MAC address	02:50:41:00:00:01
Qt version	5.6.3
SQLite version	3.8.10.2
Software SCA3	Copyright 2017 Schaefer Ltd., Switzerland. All rights reserved.
Show Licensing Information	Show license information
Export Licensing Information	Export license information to USB

ill.: Versions

Les informations suivantes sont fournies :

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

 Réglage > Info – Compteurs machine	
Profils autorisés :	Technicien Chef de Service
Fonction :	Affiche un aperçu des compteurs de boissons selon l'ingrédient contenu.



Réglage > Info – Compteurs machine

Plage de réglage :	Pas de réglage possible
Standard :	-

Machine counters		12.30 09.08.2024	
** Caretaker **			
Beverage	Total		
Total coffee beverages		10	
Total milk beverages		3	
Total powder beverages		1	
Total sirup beverages		0	
Total hot water		4	
Total steam		2	

ill.: Compteurs machine

Exemple d'ingrédients avec la boisson Chociatto :

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

Les informations suivantes sont fournies :

- Total de boissons à base de café
- Total des boissons lactées
- Total des boissons à base de poudre
- Total d'eau chaude
- Total des distributions de vapeur

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



Réglage > Info – Statistiques boissons

Profils autorisés :	Technicien Chef de Service Tenue de compte Tenue de compte réduite
Fonction :	Affiche des informations concernant les distributions des boissons effectuées.
Plage de réglage :	Réinitialisation des états des compteurs (individuellement ou tous ensemble)
Standard :	Défini par l'utilisateur

Beverage statistics 12 38 09 08 2024

**** Caretaker ****

Beverage	Beverage count	
Espresso	4	✖
Medium Single	4	
Espresso Customizable	---	✖
Cappuccino	---	✖
Medium Single	---	
Cappuccino Customizable	---	✖
Small Single	---	
Medium Single	---	
Large Single	---	
Flat White	1	✖
Medium Single	1	
Chociatto	---	✖
Medium Single	---	

ill.: Compteurs de boissons

Réinitialiser les compteurs individuellement

- ▶ Appuyez sur le bouton ✖ pour la boisson correspondante dans la colonne de droite.
 - ✓ Le compteur de la boisson sélectionnée est remis à zéro.

Réinitialiser tous les compteurs

- ▶ Appuyez sur le grand bouton ✖ en haut de l'écran.
 - ✓ Tous les compteurs de boissons listés sont remis à zéro.

Réglage > Info – Statistiques nettoyage

 Info

Profils autorisés :	Technicien Chef de Service Gestionnaire qualité
Fonction :	Affiche des informations concernant les nettoyages effectués.
Plage de réglage :	Pas de réglage possible
Standard :	—

Cleaning statistics 12 40 09 08 2024

**** Caretaker ****

Date / time	Profile	System	Event
25.06.2024 13:10	Operator	Plug&Clean system	Done
24.06.2024 09:40	Service technician	Coffee system	Done
24.06.2024 09:17	Service technician	Steam boiler rinsing	Reset aborted
24.06.2024 09:17	Service technician	Coffee system	Reset timestamps
24.06.2024 09:17	Service technician	Steam boiler rinsing	Reset timestamps
24.06.2024 09:17	Service technician	Plug&Clean system	Reset timestamps
24.06.2024 09:17	Service technician	Powder system	Reset timestamps
24.06.2024 09:17	Service technician	Milk system	Reset timestamps
21.06.2024 17:43	Service technician	Powder system	Reset aborted
21.06.2024 17:42	Service technician	Coffee system	Reset timestamps
21.06.2024 17:42	Service technician	Steam boiler rinsing	Reset timestamps
21.06.2024 17:42	Service technician	Milk system	Reset timestamps

ill.: Statistiques de nettoyage

Les informations suivantes sont fournies :

- Date et heure
- Profil
- Système
- Évènement

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



Réglage > Info – Statistiques de maintenance

Profils autorisés :	Technicien
Fonction :	Affiche des informations concernant les maintenances effectuées (détartrages).
Plage de réglage :	Pas de réglage possible
Standard :	–

Maintenance statistics

12:44 09.08.2024

** Caretaker **



Date / time	Profile	Maintenance intervals	Event
18.06.2024 07:22	Service technician	Descaling	Reset counters
07.06.2024 13:06	Service technician	Descaling	Reset counters
07.06.2024 10:49	Service technician	Descaling	Reset aborted
06.06.2024 11:53	Service technician	Descaling	Reset aborted
06.06.2024 11:53	Service technician	Descaling	Reset counters
06.11.2020 15:03	Developer	Descaling	Reset counters

ill.: Statistiques de maintenance

Les données suivantes sont mentionnées :

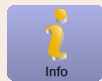
- Date et heure
- Profil
- Système
- Évènement

Les détartrages exécutés, annulés ou réinitialisés sont affichés dans la colonne **Évènement**.



Réglage > Info – Statistiques de distribution des boissons

Profils autorisés :	Technicien Chef de Service Tenue de compte Tenue de compte réduite
---------------------	---



Réglage > Info – Statistiques de distribution des boissons

Fonction :

Affiche des informations au sujet de toutes les distributions des boissons réalisées avec les données des boissons comprises.

Plage de réglage :

Le bouton supprime toutes les valeurs du compteur.

Standard :

–

Dispensing statistics		12:50 09.08.2024		
** Caretaker **				
Beverage	Date / time			
Espresso (5028)	25.06.2024 10:13:49			
Cup sizes	Medium Single			
Aborted	Yes			
Duration	23.0s			
Extraction time	0.0s			
Beverage modified	No			
Milch heiss (5112)	24.06.2024 09:19:12			
Espresso (5028)	06.11.2020 15:18:40			
Cup sizes	Medium Single			
Aborted	Yes			
Duration	17.6s			
Extraction time	0.0s			
Beverage modified	No			
Dampf (5115)	06.11.2020 15:18:36			

ill.: Statistiques de distribution des boissons

Les informations suivantes sont fournies pour chaque type de boisson :

- Tailles de tasse
- Distributions annulées
- Durée de la distribution
- Temps d'extraction
- Boisson adaptée

La date de la distribution des boissons est consignée avec l'heure dans la colonne **Date/Heure**. En outre, les valeurs, par ex. la taille de tasse, sont énumérées dans les différentes options des boissons distribuées.



Réglage > Info – Statistiques de la durezza de l'eau

Profils autorisés :

Technicien

Fonction :

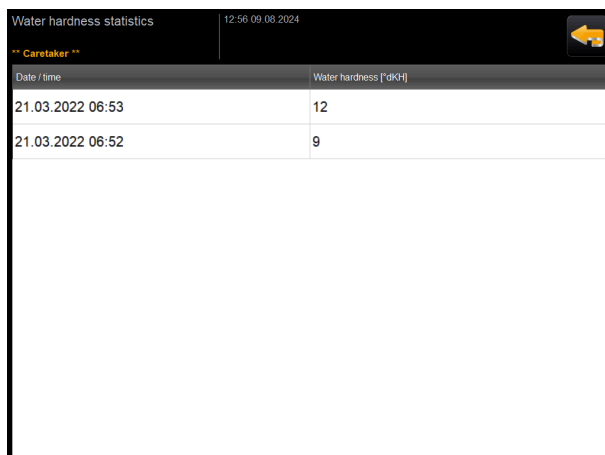
Affiche des informations concernant les valeurs définies jusqu'à présent pour la durezza de l'eau.

Plage de réglage :

Pas de réglage possible

Standard :

–



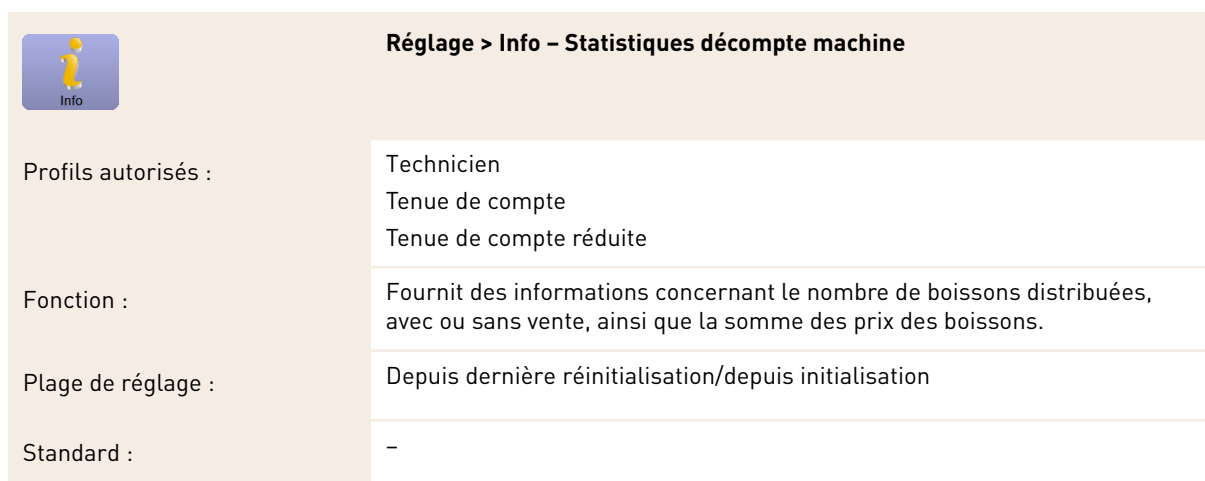
Date / time	Water hardness [°dKH]
21.03.2022 06:53	12
21.03.2022 06:52	9

ill.: Statistiques de la dureté de l'eau

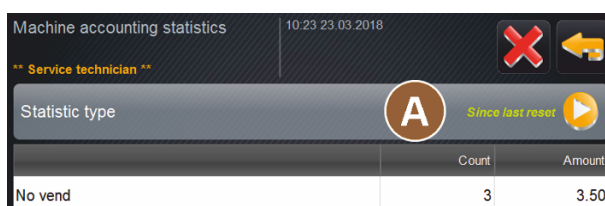
Les informations suivantes sont fournies :

- Date et heure
- Dureté de l'eau

Chaque adaptation de la dureté de l'eau est consignée dans une nouvelle entrée.



Profil autorisé	Fonction
Technicien	
Tenue de compte	
Tenue de compte réduite	
Fournit des informations concernant le nombre de boissons distribuées, avec ou sans vente, ainsi que la somme des prix des boissons.	



Statistic type	Count
No vend	3

ill.: Statistiques décompte machine

Depuis dernière réinitialisation

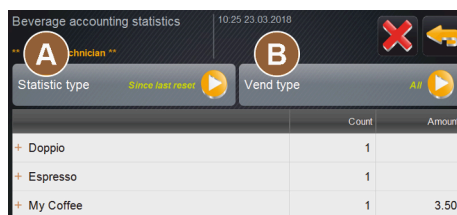
Les statistiques **Depuis dernière réinitialisation** peuvent être supprimées. Il est ainsi possible de faire tourner les compteurs pendant une durée définie.

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

Depuis initialisation

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

Réglage > Info – Statistiques décompte boisson	
	
Profils autorisés :	Technicien Tenue de compte Tenue de compte réduite
Fonction :	Fournit des informations concernant toutes les boissons distribuées et la configuration ainsi que le nombre de boissons et leurs prix. En fonction du préréglage, les statistiques de l'utilisateur affichent les entrées depuis dernière réinitialisation ou sous forme de statistiques globales depuis initialisation (mise en service).
Plage de réglage :	Depuis dernière réinitialisation/depuis initialisation
Standard :	–



Beverage accounting statistics		10.25.23.03.2018
A Technician	B	
Statistic type	Since last reset	Vend type
		All
	Count	Amount
+ Doppio	1	
+ Espresso	1	
+ My Coffee	1	3.50

ill.: Statistiques décompte boisson

Les types de vente suivants sont disponibles :

- Toutes
- Pas de vente (toutes les boissons gratuites sont listées.)

Depuis dernière réinitialisation

Les statistiques **Depuis dernière réinitialisation** peuvent être supprimées. Il est ainsi possible de faire tourner les compteurs pendant une durée définie.

1. Ouvrez la liste de sélection **(A)** en appuyant sur le bouton .
2. Sélectionnez les statistiques souhaitées et le type de vente.
3. Sélectionnez les statistiques **Depuis dernière réinitialisation**.
 - ✓ Les statistiques sélectionnées sont affichées avec le type vente.
4. Appuyez sur .
 - ✓ Une demande de confirmation s'affiche.
5. Confirmez avec .
 - ✓ Les statistiques **Depuis dernière réinitialisation** sont supprimées.

Depuis initialisation

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

10.3.6 Enregistrer les modifications et les charger dans la machine

Pour enregistrer et charger les modifications des réglages :

1. Enregistrez la sélection en cliquant sur .
2. Quittez le paramètre et le réglage en cliquant sur .
3. Chargez les modifications du réglage/du paramètre en cliquant sur  dans la machine.
✓ La machine redémarre.

11 Dépannage

Il est possible de distinguer les indicateurs de défaut suivants :

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

11.1.1 Signification de l'éclairage fonctionnel

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

Les différentes couleurs ont la signification suivante :

- **Blanc** : La machine est opérationnelle.
- **Orange** : une action est promptement nécessaire (par ex. remplissage, nettoyage).
- **Rouge** : erreur de la machine (par ex. il n'y a plus de lait, broyeur bloqué, erreur de débit d'eau).

11.1 Messages sur l'écran

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

- ▶ message d'erreur simple
- ▶ message d'erreur spécifique
- ▶ message d'erreur dans le menu Service

11.1.1 Messages d'erreur (simples)

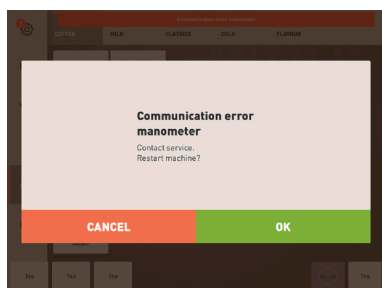


ill.: Message d'erreur simple

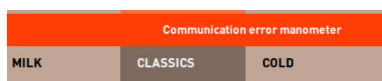
Condition :

- Dans l'interface utilisateur, **Message d'erreur simple** est activé pour l'**affichage du mode de notification**.
 - ✓ En cas de message d'erreur, la machine reste hors service jusqu'à ce que le personnel du service après-vente confirme le message.
 - ✓ La demande **Informez le personnel du service après-vente** s'affiche.
 - ✓ Le message d'erreur ne peut pas être confirmé.
- ▶ Informez le personnel du service après-vente.

11.1.2 Message d'erreur spécifique



ill.: message d'erreur spécifique



ill.: message d'erreur spécifique

Condition : Dans l'interface utilisateur, **Message d'erreur spécifique** est activé pour l'**affichage du mode de notification**.

- ✓ En cas de message d'erreur, la machine est momentanément hors service.
 - ✓ La demande **redémarrage** ou **informer le technicien de service après-vente** s'affiche.
 - ✓ Les messages d'erreur peuvent en partie être confirmés.
1. Selon le type d'erreur, exécuter une des actions suivantes :
 2. a) Respecter la demande d'action et confirmer le message d'erreur.
 3. b) Effleurer **[OK]** pour redémarrer.
 - ✓ L'erreur en attente est acquittée ou la machine redémarre.
 - ✓ La machine est à nouveau opérationnelle.
 4. Si le message d'erreur ne peut pas être confirmé, en informer le technicien de service après-vente.

11.1.3 message d'erreur dans le menu Service

Les messages d'erreur dans le menu Service s'affichent en plus des messages d'erreur sur l'interface utilisateur.

Bouton **menu Service**



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

Le bouton **Menu Service** permet d'ouvrir le menu Service.

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

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

Page **Menu Service**



ill.: Écran **Menu Service** avec message d'erreur

1. Effleurer le bouton **Menu service**.
✓ Le menu Service s'ouvre et tous les messages d'erreur en attente sont listés.
2. Ouvrir le message d'erreur avec le bouton .
3. Exécuter la demande d'action affichée et éventuellement confirmer les erreurs en appuyant sur **[OK]**.
4. Si le message d'erreur ne peut pas être confirmé, en informer le technicien de service après-vente.

11.2 Pannes



En cas de message d'erreur/de défaut rouge, la distribution des boissons est bloquée jusqu'à ce que les mesures requises aient été mises en œuvre.

- Le cas échéant, effleurer les autres messages d'erreur en attente dans le menu Service et les éliminer en prenant les mesures décrites.

Si le message d'erreur ne disparaît pas, il se peut que la machine présente un défaut.

- Contactez votre partenaire de service après-vente (voir).

11.3 Dérangements avec message affiché

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

- Défaut
- Erreur
- Demande
- Remarque

11.3.1 Message affiché « Défaut »

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

Message affiché	Cause	Solution
Moulin central (standard), moulin de droite (option) surchargé	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 ce message s'affiche. Il y a des résidus de marc de café dans les eaux usées.	1. Éteignez la machine. 2. Contrôlez la présence de blocages sur le moulin et retirez d'éventuels corps étrangers. 3. Redémarrez la machine.
Moulin central (standard), moulin de droite (option) bloqué.	Si le moulin (central ou de droite) est surchargé et qu'une boisson est à nouveau demandée dans cet état, ce message s'affiche. 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 le défaut n'est pas éliminé, contactez le partenaire de service après-vente.
Chaudière eau chaude thé ou café surtempérature	L'alimentation en eau est interrompue.	► Vérifiez le niveau du réservoir à eau potable externe/interne (option) ou 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.
	Le thermostat de sécurité s'est déclenché.	
Surtempérature de la chaudière vapeur	L'alimentation en eau est interrompue.	► Vérifiez le niveau du réservoir à eau potable externe/interne (option) ou l'état du raccord d'eau fixe.
	Le système vapeur est bouché.	► Vérifiez et nettoyez la sortie des boissons et le système vapeur.
	La machine est surchauffée.	► Débranchez la machine du réseau et laissez-la refroidir.
	Le SSR est défectueux.	► Si le défaut n'est pas éliminé, contactez le partenaire de service après-vente.
	Le thermostat de sécurité s'est déclenché.	
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.	► Si le défaut n'est pas éliminé, contactez le partenaire de service après-vente.
Courant de repos du percolateur	Même lorsque le percolateur n'est pas utilisé, il doit absorber un courant minimal. Si ce n'est pas le cas, le système présente une erreur. Les causes peuvent être le percolateur, la carte de puissance ou le câblage.	1. Vérifiez la présence de blocages sur le percolateur. 2. Si le défaut n'est pas éliminé, contactez le partenaire de service après-vente.
Timeout percolateur	Le percolateur ne présente pas de commutateur de position de base. La position du piston du percolateur est détectée par la mesure du courant. Les valeurs maximales suivantes sont détectées : Position supérieure et inférieure. Le timeout suivant est défini : si aucune crête de courant n'est détectée dans les 10 s suivant le mouvement du percolateur, Délai d'inactivité du percolateur s'affiche.	► Si le défaut n'est pas éliminé, contactez le partenaire de service après-vente.
Erreur débit d'eau	Lorsqu'un produit à base de café est distribué, le nombre de tours du compteur volumétrique est inférieur au nombre de tours minimal qui a été défini. Il est probable que le système hydraulique présente un blocage ou un blocage partiel.	1. Vérifiez le niveau du réservoir à eau potable ou 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 d'alimentation en vapeur	Le capteur de niveau détecte un faible niveau dans la chaudière à vapeur. Le système a tenté de remplir la chaudière. La sonde de niveau n'a cependant pas détecté d'eau en l'espace de 60 s. Le remplissage est annulé. La distribution de boissons pour lesquelles de la vapeur est nécessaire est désactivée.	► Si le défaut n'est pas éliminé, contactez le partenaire de service après-vente.
Erreur de traitement Modbus BP	Une erreur de communication a lieu entre la partie puissance et l'écran tactile.	► Si le défaut n'est pas éliminé, contactez le partenaire de service après-vente.

Message affiché	Cause	Solution
Erreur de traitement Modbus MV	Erreur de communication entre le manomètre et l'écran tactile	► Si le défaut n'est pas éliminé, contactez le partenaire de service après-vente.
Erreur de traitement Modbus MR	Erreur de communication entre l'unité frigorifique et l'écran tactile	1. Contrôlez le câblage de l'unité frigorifique et de la machine. 2. Si le défaut n'est pas éliminé, contactez le partenaire de service après-vente.
Machine hors service	Réglage en mode libre-service quand aucune boisson ne peut être distribuée pour différentes raisons.	1. Contrôlez les produits tels que les grains de café, le lait, la poudre Choco et la poudre de lait. 2. Contrôlez la température dans l'unité frigorifique. 3. Effectuez un nettoyage ou détartrage en attente. 4. Si le défaut n'est pas éliminé, contactez le partenaire de service après-vente.
Erreur de communication (diverses)	Erreur de communication entre le logiciel et divers modules, tels que HCU partie puissance, Flavour Point, percolateur, manomètre, etc.	1. Redémarrez la machine. 2. Si le défaut n'est pas éliminé, contactez le partenaire de service après-vente.

11.3.2 Message affiché « Erreur »

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

Message affiché	Cause	Solution
Erreur capteur rotatif percolateur	L'encodeur du moteur du percolateur n'a pas été détecté pendant l'initialisation de la machine.	1. Redémarrez la machine. 2. Si l'erreur n'est pas éliminée, contactez le partenaire de service après-vente.
Erreur lors de la correction automatique du degré de mouture au centre, à gauche ou à droite	Le moteur du réglage automatique du degré de mouture fonctionne mal.	1. Annulez le réglage du degré de mouture. 2. Redémarrez la machine. 3. Si l'erreur n'est pas éliminée, contactez le partenaire de service après-vente.
Erreur de configuration de la machine	Une discrédance existe entre le logiciel et le matériel de la machine.	1. Relancez la détection de matériel. 2. Redémarrez la machine. 3. Si l'erreur n'est pas éliminée, contactez le partenaire de service après-vente.
Interruption capteur de température lance à vapeur	Le capteur de température de la lance à vapeur n'est pas fermé.	1. Redémarrez la machine. 2. Si l'erreur n'est pas éliminée, contactez le partenaire de service après-vente.

Message affiché	Cause	Solution
Court-circuit capteur de température lance à vapeur	Le capteur de température de la lance à vapeur est défectueux.	1. Redémarrez la machine. 2. Si l'erreur n'est pas éliminée, contactez le partenaire de service après-vente.
Réinitialiser détartrage/nettoyage	Un nettoyage/détartrage a été annulé/interrompu.	1. Effectuez le nettoyage/détartrage dans le menu Service. 2. Acquitez le nettoyage/détartrage dans le menu Service.
Lait vide	Le niveau du récipient à lait est trop bas.	1. Retirez le récipient à lait. 2. Nettoyez soigneusement le récipient à lait. 3. Remplissez le récipient à lait de lait frais prérefroidi (3 – 5 °C ou 37,4 – 41 °F) et remplacez-le dans la machine.
Bac à marc plein	La capacité du bac à marc est atteinte.	1. Videz le bac à marc. 2. Rincez le bac à marc et séchez-le. 3. Remplacez le bac à marc.

11.3.3 Message affiché « Demande »

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

Message affiché	Cause	Solution
Installer le bac à marc	Le bac à marc n'est pas en place ou il n'a pas été entièrement été inséré dans la machine.	► Placez le bac à marc correctement dans la machine.
Fermer le panneau de sélection	Le panneau de sélection est ouvert ou n'a pas été complètement fermé.	► Appuyez sur le panneau de sélection vers le bas jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
Remplir le réservoir à eau potable externe (option)	Le niveau de remplissage du réservoir à eau potable externe est trop bas.	1. Retirez la surveillance de remplissage du réservoir à eau potable externe. 2. Rincez le réservoir à eau potable externe avec de l'eau fraîche et remplissez-le. 3. Remplacez la surveillance de remplissage.
Vider le réservoir à eau usée (option)	La quantité de remplissage du réservoir à eau usée externe est atteinte.	1. Retirez la surveillance de remplissage du réservoir à eau usée externe. 2. Rincez le réservoir à eau usée externe avec de l'eau fraîche et remplissez-le. 3. Remplacez la surveillance de remplissage.
Ajouter des grains (moulin central vide)	Le récipient à grains central est vide.	► Remplissez le récipient à grains.
Ajouter des grains (moulin de droite vide)	Le récipient à grains de droite est vide.	► Remplissez le récipient à grains.

Message affiché	Cause	Solution
Remplir le réceptacle d'insertion manuelle de café moulu	Il n'y a pas de café moulu dans le réceptacle d'insertion manuelle.	1. Ouvrez l'insertion manuelle dans le récipient à grains central. 2. Versez du café moulu. 3. Fermez l'insertion manuelle.
Ajouter du Choco ou de la poudre de lait dans le 1er récipient (1er récipient à poudre vide)	Le 1er récipient à poudre est vide.	► Remplissez le premier récipient à poudre.
Insérer une cartouche de détartrage	Le processus de détartrage a besoin du produit de détartrage de la cartouche de détartrage.	1. Insérez la cartouche de détartrage. 2. Retirez à nouveau la cartouche de détartrage après le détartrage et après y avoir été invité à l'écran.

11.3.4 Message affiché « Remarque »

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

Message affiché	Cause	Solution
Attention : un écoulement des eaux usées bouché peut engendrer des débordements.	Il y a des résidus de marc de café dans les eaux usées.	► Vérifiez si l'écoulement des eaux usées et le bac collecteur ne sont pas bouchés et nettoyez-les.
Attendre la connexion télémetrique ou contacter le service après-vente.	L'affichage Coffee Link est en attente.	1. Redémarrez la télémetrie. 2. Si le défaut n'est pas éliminé, contactez le partenaire de service après-vente.
Lait bientôt vide	Le niveau du récipient à lait est bas.	► Rajoutez du lait.
Bac à marc bientôt plein	La capacité réglée du bac à marc est bientôt atteinte.	► Videz le bac à marc.
Réservoir d'eau potable externe bientôt vide (option)	Le niveau de remplissage du réservoir à eau potable externe est bas.	► Videz le bac à marc.
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.
Machine hors service	Réglage en mode libre-service quand aucune boisson ne doit être distribuée.	1. Réglez conformément le paramétrage Configuration – Mode minuteur. 2. Si le défaut n'est pas éliminé, contactez le partenaire de service après-vente.

11.4 Défauts sans message affiché

Défaut	Cause	Solution
L'écran est sombre.	La machine n'est pas raccordée au secteur.	1. Branchez la machine au réseau. 2. Si le défaut n'est pas éliminé, contactez le partenaire de service après-vente.
	La machine n'est pas allumée.	1. Allumez la machine. 2. Si le défaut n'est pas éliminé, contactez le partenaire de service après-vente.
Aucune boisson avec du lait n'est disponible.	Le récipient à lait est vide.	1. Remplissez le récipient à lait. 2. Si le défaut n'est pas éliminé, contactez le partenaire de service après-vente.
	Le système de lait est obstrué.	1. Procédez au nettoyage quotidien. 2. Si le défaut n'est pas éliminé, contactez le partenaire de service après-vente.
	Le système de lait est désactivé par erreur.	1. Vérifiez le raccordement du câble de commande de la machine vers l'unité frigorifique. 2. Activez le système de lait. 3. Si le défaut n'est pas éliminé, contactez le partenaire de service après-vente.
Aucune boisson avec de la mousse de lait n'est disponible.	Le récipient à lait est vide.	1. Remplissez le récipient à lait. 2. Si le défaut n'est pas éliminé, contactez le partenaire de service après-vente.
	Le système de lait est obstrué.	1. Procédez au nettoyage quotidien. 2. Si le défaut n'est pas éliminé, contactez le partenaire de service après-vente.
	Le système de lait est désactivé par erreur.	1. Vérifiez le raccordement du câble de commande de la machine vers l'unité frigorifique. 2. Activer le système de lait. 3. Procédez au nettoyage quotidien. 4. Si le défaut n'est pas éliminé, contactez le partenaire de service après-vente.

12 Désinstallation

Fin de vie

Lorsque la machine a atteint la fin de vie :

1. Démontez la machine.
2. Éliminez la machine de manière respectueuse de l'environnement.

13 Élimination



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

► Pour cela, contactez le partenaire de service après-vente.

Sauf accord de reprise ou d'élimination, confiez les composants démontés à un service de recyclage.

1. Mettez les métaux au rebut.
2. Recyclez les éléments en plastique.
3. Éliminez les composants restants en les triant par type de matériau.
4. Éliminez les consommables et les produits de nettoyage selon les réglementations locales en respectant les réglementations correspondantes du fabricant.