

Schaerer Coffee Skye

Manuel d'utilisation

2.3 / 03.2023



Mentions obligatoires

Éditeur

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

Distribution

Version 2.3 | 03.2023

Logiciel

SW4.38.x

Conception et rédaction

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

Copyright ©

Schaerer AG, Postfach 336, Niedermattstrasse 3,
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.....	7
1.1	Signes et symboles.....	7
1.2	Utilisation conforme.....	8
1.3	Mauvaise utilisation prévisible.....	9
1.4	Obligations de l'exploitant.....	9
1.5	Risques résiduels.....	9
1.6	Risque de dégâts matériels.....	14
2	Caractéristiques techniques.....	15
2.1	Types de boisson et rendement.....	15
2.2	Données de la machine.....	16
2.3	Raccordement au secteur sur place.....	17
2.4	Puissances connectées eau.....	17
2.5	Conditions ambiantes.....	17
2.6	Plaque signalétique.....	18
2.7	Déclaration de conformité CE.....	18
2.7.1	Adresse du fabricant.....	18
2.7.2	Normes appliquées.....	18
3	Description du produit.....	21
3.1	Aperçu de la machine à café.....	21
3.1.1	Récipients à grains et à poudre.....	22
3.1.2	Bac à marc.....	23
3.1.3	Lance à vapeur externe.....	23
3.1.4	Pieds de la machine.....	23
3.1.5	Bac collecteur avec aide positionnement de tasses.....	24
3.1.6	Réservoir d'eau potable interne.....	24
3.1.7	Sortie des boissons manuelle.....	24
3.1.8	Distribution externe d'eau chaude.....	25
3.1.9	Broyeur.....	25
3.1.10	Éclairage fonctionnel.....	25
3.1.11	Éléments décoratifs.....	25
3.2	Éléments de commande.....	26
3.2.1	Aperçu.....	26
3.2.2	Insertion manuelle.....	27
3.2.3	Panneau de sélection avec écran tactile.....	27
3.2.4	Dispositif de verrouillage du panneau de sélection.....	28
3.2.5	Dispositifs de verrouillage des récipients à grains et à poudre (option).....	28
3.2.6	Cup du mélangeur.....	28
3.2.7	Interrupteur marche/arrêt de la machine à café.....	28
3.3	Raccords et interfaces de la machine à café.....	29
3.4	Options.....	30
3.5	Appareils complémentaires.....	31
3.5.1	Unité frigorifique.....	31
3.5.2	Cup & Cool.....	32
3.5.3	Chauffe-tasses.....	32
3.6	Contenu de la livraison et accessoires.....	32
4	Installation et mise en service.....	35
4.1	Conditions de transport.....	35

4.2	Emballage/déballer.....	35
4.2.1	Déballer la machine à café.....	35
4.2.2	Déballer les accessoires.....	35
4.3	Mise en place.....	36
4.4	Installer la machine à café.....	36
4.4.1	Raccorder à l'alimentation électrique.....	36
4.4.2	Raccorder à l'eau.....	37
4.5	Raccorder les appareils complémentaires.....	39
4.5.1	Raccorder les appareils complémentaires à l'alimentation électrique.....	39
4.5.2	Établir la connexion de communication (CAN-Bus).....	39
4.5.3	Raccorder le système de lait.....	40
4.6	Mise en service guidée à l'écran.....	41
5	Utilisation.....	43
5.1	Modes utilisateur.....	43
5.2	Interface utilisateur.....	43
5.2.1	Page « Sélectionner le groupe ».....	43
5.2.2	Page « Sélectionner la boisson ».....	45
5.2.3	Registre et barre latérale.....	46
5.2.4	Page « Distribuer des boissons ».....	47
5.3	Menu service.....	48
5.3.1	Zone tactile [menu Service].....	48
5.3.2	Aperçu.....	48
5.3.3	Log-in log-out.....	50
5.3.4	Réglages.....	50
5.3.5	Progression de la distribution des boissons.....	51
5.3.6	Information système.....	51
5.3.7	Retour.....	51
5.3.8	Nettoyage.....	51
5.3.9	Intervalles de maintenance.....	51
5.3.10	Gestion des ingrédients.....	52
5.3.11	Zone de messages d'erreur.....	52
5.3.12	Zone de sélection directe.....	52
5.3.13	Info rapide.....	52
5.4	Ouvrir et fermer le panneau de sélection.....	53
5.4.1	Ouvrir le panneau de sélection.....	53
5.4.2	Fermer le panneau de sélection.....	53
5.5	Activer.....	54
5.5.1	Allumer la machine à café.....	54
5.5.2	Allumer l'unité frigorifique d'appoint.....	54
5.5.3	Allumer l'unité frigorifique sous comptoir.....	55
5.5.4	Activer le chauffe-tasse Cup&Cool.....	55
5.6	Remplissage et raccordement.....	56
5.6.1	Remplir le récipient à grains.....	56
5.6.2	Rajouter de l'eau.....	56
5.6.3	Remplir le récipient à poudre.....	57
5.6.4	Remplir le système de lait PureFoam™.....	57
5.7	Sélection de boisson.....	58
5.7.1	Sélectionner la boisson.....	59
5.7.2	Modifier la boisson (option).....	59
5.7.3	Distribuer des boissons.....	60

5.8	Vidage.....	61
5.8.1	Vider le bac à marc.....	61
5.8.2	Vider le réservoir à eau usée externe.....	62
5.9	Mise à l'arrêt.....	62
5.9.1	Mettre la machine à café en mode veille.....	62
5.9.2	Périodes d'arrêt prolongées (à partir de 1 semaine).....	63
5.9.3	Éteindre les appareils complémentaires.....	64
6	Nettoyage.....	65
6.1	Conditions et instructions de nettoyage.....	65
6.1.1	Produit de nettoyage.....	65
6.1.2	Concept de nettoyage HACCP.....	67
6.1.3	Niveaux de nettoyage.....	67
6.2	Intervalles de nettoyage.....	68
6.3	Nettoyages automatiques.....	69
6.3.1	Rinçages au démarrage et à l'arrêt automatiques.....	70
6.3.2	Rinçages configurés.....	70
6.4	Programmes de nettoyage guidés à l'écran.....	70
6.4.1	Page « Nettoyage ».....	71
6.4.2	Page « Programme de nettoyage ».....	72
6.4.3	Ustensiles nécessaires.....	73
6.4.4	Démarrer le nettoyage guidé à l'écran.....	73
6.4.5	Nettoyer le système de café.....	74
6.4.6	Nettoyer le système de lait.....	74
6.4.7	Nettoyer le système poudre.....	76
6.5	Activités de remplissage manuelles.....	77
6.5.1	Vider et nettoyer le bac à marc.....	77
6.5.2	Nettoyer la chambre d'infusion.....	77
6.5.3	Nettoyer le bac collecteur et la grille de l'égouttoir.....	78
6.5.4	Nettoyer le récipient à lait.....	78
6.5.5	Nettoyer les appareils complémentaires.....	79
6.5.6	Nettoyer l'écran tactile.....	79
6.5.7	Nettoyer le réservoir à eau potable interne.....	79
6.5.8	Nettoyer le réservoir à eau potable externe.....	80
6.5.9	Nettoyer le réservoir à eau usée externe.....	81
6.5.10	Nettoyer le récipient à grains.....	81
6.5.11	Nettoyer le récipient à poudre.....	82
6.5.12	Nettoyer les surfaces extérieures.....	83
6.5.13	Lancer le rinçage manuel.....	83
7	Maintenance.....	85
7.1	Travaux de maintenance.....	85
7.1.1	Intervalles de maintenance.....	85
7.1.2	Page « Intervalle de maintenance ».....	86
7.1.3	Faire effectuer les maintenances et réinitialiser les compteurs.....	86
7.2	Détartrage.....	87
7.2.1	Détartrant.....	88
7.2.2	Page « Détartrage ».....	89
7.2.3	Matériel de détartrage nécessaire.....	90
7.2.4	Variante : Effectuer un détartrage à l'aide d'un raccord d'eau fixe.....	90
7.2.5	Variante : Effectuer un détartrage à l'aide d'un réservoir d'eau interne.....	94
7.2.6	Éliminer la cartouche de détartrage.....	99

8	Programmation.....	101
8.1	Éléments de navigation.....	101
8.2	Profils et autorisations.....	102
8.2.1	Profil du technicien.....	102
8.2.2	Profil du chef de service.....	103
8.2.3	Profil du gestionnaire qualité.....	103
8.2.4	Profil du responsable de la machine.....	103
8.2.5	Aperçu des autorisations des profils.....	104
8.3	Configurations de la machine.....	104
8.3.1	Page « Réglages ».....	105
8.3.2	Réglages « Système ».....	105
8.3.3	Réglages « Configuration ».....	108
8.3.4	Réglages « Service ».....	108
8.3.5	Réglages « Info ».....	115
8.3.6	Enregistrer les modifications et les charger dans la machine à café.....	118
9	Dépannage.....	121
9.1	Indicateurs de défaut.....	121
9.1.1	Éclairage fonctionnel.....	121
9.1.2	Messages sur l'écran.....	121
9.2	Pannes.....	122
9.3	Dérangements avec message affiché.....	122
9.3.1	Message affiché « Remarque ».....	122
9.3.2	Message affiché « Demande ».....	123
9.3.3	Message affiché « Erreur ».....	124
9.3.4	Message affiché « Défaut ».....	125
9.4	Défauts sans message affiché.....	128
10	Désinstallation et mise au rebut.....	129
10.1	Désinstallation.....	129
10.2	Élimination.....	129

1 Sécurité

1.1 Signes et symboles

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 à café.

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

Symboles d'avertissement utilisés

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

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

Signaux d'obligation utilisés

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

Signe	Signification	Signe	Signification
	Débrancher la fiche secteur !		

Marquages dans ces instructions

Marquage	Signification	Marquage	Signification
►	Liste sans ordre fixe	✓	Résultats des manipulations
(1)	Légende de la photo, numéros de position dans les illustrations	[Bouton-poussoir]	Éléments d'affichage et de commande
1.	Instructions pour les mesures pas-à-pas	« Menu »	Menus sur les écrans

1.2 Utilisation conforme

La machine à café SKYE 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 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.

Cet appareil est destiné aux applications commerciales du secteur hôtelier, gastronomique et autres secteurs similaires. L'appareil peut être installé sur des lieux de libre-service et exploité sans surveillance. L'appareil peut être utilisé dans les magasins, bureaux ou environnements de travail similaires, hôtels, motels et pensions avec petit-déjeuner par des personnes ou des clients sans connaissance particulière du système.

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



AVERTISSEMENT

Risque lié à une mauvaise utilisation !

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

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

- ▶ Lire le manuel d'utilisation avec attention avant utilisation.
- ▶ Seul un technicien de service après-vente qualifié est autorisé à accéder à la zone d'entretien de la machine à café.
- ▶ Ne faire effectuer le nettoyage et la maintenance utilisateur que par des personnes qui disposent des connaissances et de l'expérience pratique relatives à l'appareil, notamment en termes de sécurité et d'hygiène.
- ▶ Faire surveiller la machine à café en mode libre-service et en exploitation avec service par du personnel formé afin de répondre aux questions de l'utilisateur et d'assurer le respect des mesures d'entretien.
- ▶ Utiliser uniquement du lait suffisamment refroidi.
- ▶ Ne jamais modifier les dispositifs de sécurité de la machine.
- ▶ Utiliser la machine à café uniquement si elle fonctionne correctement et n'est pas endommagée.
- ▶ Remplir le récipient à grains de grains de café uniquement.
- ▶ Remplir le récipient à poudre de poudre pour distributeur automatique uniquement.
- ▶ Remplir le récipient à lait de lait uniquement.
- ▶ Remplir le réceptacle d'insertion manuelle de café moulu uniquement (ou d'une 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. Si les éléments en rapport avec la sécurité du système comme les vannes de sécurité, les thermostats de sécurité, les chaudières, etc. sont endommagés ou défectueux, faire remplacer ces composants. Les éléments de sécurité ne doivent en aucun cas être réparés.



Voir le chapitre "Maintenance" pour obtenir des informations sur les intervalles de maintenance.

1.5 Risques résiduels

La société Schaefer AG conçoit la sécurité maximale comme l'une des principales caractéristiques de produit. L'efficacité des dispositifs de sécurité n'est garantie que si les remarques suivantes visant à éviter les blessures et les risques pour la santé sont respectées.



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

Risque d'électrocution**DANGER****Danger de mort par électrocution !**

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

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

Risque potentiel émanant des produits de nettoyage

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

**AVERTISSEMENT****Risque d'empoisonnement dû aux produits de nettoyage !**

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

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

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

Centre d'information toxicologique suisse

Appels de l'étranger

+41 44251 51 51

Appels de la Suisse

145

Internet

www.toxi.ch

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

Risque lié aux bactéries**ATTENTION****Problèmes de santé liés à de l'eau polluée !**

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

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

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

- ▶ Remplir le réservoir à eau potable tous les jours en utilisant de l'eau fraîche.
- ▶ Rincer soigneusement le réservoir à eau potable avant de le remplir.

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

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

- ▶ Avant de l'ouvrir, vérifier que l'emballage n'est pas endommagé.
- ▶ Ne pas verser plus de grains de café que nécessaire pour une journée.
- ▶ Après le remplissage, fermer immédiatement le couvercle du récipient à grains.
- ▶ Conserver le café dans un endroit sec, froid et sombre.
- ▶ Stocker le café à l'écart des produits de nettoyage.
- ▶ Utiliser les produits les plus anciens en premier (principe « first in – first out »).
- ▶ Utiliser le café avant la date de péremption.
- ▶ Toujours refermer soigneusement les emballages 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.

- ▶ Ne pas utiliser de lait cru.
- ▶ Utiliser uniquement du lait pasteurisé ou ayant subi un traitement UHT.
- ▶ Utiliser uniquement du lait homogénéisé.
- ▶ Utiliser du lait refroidi à une température comprise entre 3 et 5 °C.
- ▶ Porter des gants lors de l'utilisation de lait.
- ▶ Utiliser le lait conservé dans son emballage d'origine.
- ▶ Ne jamais rajouter de lait. Toujours nettoyer le récipient soigneusement avant de le remplir.
- ▶ Avant de l'ouvrir, vérifier que l'emballage n'est pas endommagé.
- ▶ Ne pas verser plus de lait que nécessaire pour une journée.
- ▶ Après le remplissage, fermer immédiatement le couvercle du récipient à lait et l'unité frigorifique (interne et externe).
- ▶ Stocker le lait à un endroit sec, froid (7 °C max.) et sombre.
- ▶ Conserver le lait à l'écart des produits de nettoyage.
- ▶ Utiliser les produits les plus anciens en premier (principe « first in – first out »).
- ▶ Utiliser le lait avant la date de péremption.
- ▶ Toujours refermer soigneusement les emballages 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, vérifier que l'emballage n'est pas endommagé.
- ▶ Ne verser que la quantité de poudre nécessaire à une journée dans le distributeur automatique, pas plus.
- ▶ Après le remplissage, fermer immédiatement le couvercle du récipient à poudre.
- ▶ Conserver la poudre pour distributeur automatique dans un endroit sec, froid et sombre.
- ▶ Stocker la poudre pour distributeur automatique à l'écart des produits de nettoyage.
- ▶ Utiliser les produits les plus anciens en premier (principe « first in – first out »).
- ▶ Utiliser la poudre pour distributeur automatique avant la date de péremption.
- ▶ Toujours refermer soigneusement les emballages ouverts afin de conserver la fraîcheur du contenu et de le protéger des impuretés.

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

**ATTENTION****Risque de blessure par surfaces brûlantes !**

Les sorties et le percolateur peuvent être brûlants.

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

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

1.6 Risque de dégâts matériels



REMARQUE

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

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

- ▶ Si l'eau présente une dureté carbonatée de plus de 6 °dKH, installer un filtre à eau en amont afin d'éviter un endommagement suite à l'entartrage.
- ▶ Ne pas utiliser l'appareil si l'alimentation en eau est coupée. Dans ce cas, les chaudières ne seraient pas de nouveau remplies et la pompe tournerait « à sec ».
- ▶ La société Schaerer AG recommande de monter une électrovanne aquastop au niveau du raccord d'eau (hors lot) pour éviter des dégâts d'eau en cas de rupture de tuyau.
- ▶ Effectuer un nettoyage avant de remettre la machine à café en service après un arrêt prolongé (par exemple, après les congés).
- ▶ Protéger la machine à café des intempéries (gel, humidité, etc.).
- ▶ En cas de dysfonctionnement, se reporter aux tableaux dans le chapitre « Dépannage » et faire appel à un technicien de service après-vente qualifié si nécessaire.
- ▶ Utiliser uniquement des pièces détachées d'origine de la société Schaerer AG.
- ▶ Signaler immédiatement les dommages externes et fuites reconnaissables de l'extérieur à un partenaire de service après-vente et faire remplacer ou réparer les pièces défectueuses.
- ▶ N'arrosez jamais l'appareil avec de l'eau et ne le nettoyez pas avec un nettoyeur haute pression.
- ▶ Ne pas poser l'appareil sur une surface qui pourrait être éclaboussée par un jet d'eau.
- ▶ En cas d'utilisation du café caramélisé (café aromatisé), nettoyer le percolateur deux fois par jour.
- ▶ Ne remplir les récipients à grains que de grains, les récipients à poudre que de poudre pour distributeur automatique, les récipients à lait que de lait et le réceptacle d'insertion manuelle que de café moulu (ou d'une pastille de nettoyage pendant le nettoyage).
- ▶ Ne jamais utiliser de café lyophilisé. Il reste collé au percolateur.
- ▶ Si la machine à café et/ou les appareils complémentaires sont transportés à des températures inférieures à 10 °C, la machine à café et/ou les appareils complémentaires doivent être entreposés pendant trois heures à la température ambiante avant de les brancher au secteur ou de les mettre en marche. Sinon, il y a un risque de court-circuit ou d'endommagement des composants électriques dû à l'eau de condensation.
- ▶ Toujours utiliser le set tuyaux neuf livré avec la machine à café (tuyau pour l'eau potable/les eaux usées). Ne jamais utiliser de sets tuyaux usagés.

2 Caractéristiques techniques

2.1 Types de boisson et rendement



Voir également le chapitre "Sélection de boisson".

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

Débit de boissons 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 ^{AC/ZW}		x
White Americano ^{*/**/AC/ZW}		x
Café au lait (renversé clair/café au lait foncé) ^{*/**}		x
Cappuccino ^{*/**}		x
Latte Macchiato ^{*/**}		x
Espresso Macchiato ^{*/**}		x
Chociatto ^{***}		x
Chocolat chaud ^{***}		x
Flat White [*]		x
Lait chaud [*]		x
Lait froid [*]		x
Mousse de lait Pure Foam™ (chaude) [*]		x
Eau chaude / eau chaude externe		x
Vapeur		x

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

2.2 Données de la machine

Puissance nominale* chaudière	Chaudière vapeur	Chaudière eau chaude
	2 000 W	2 000 W
Température de service	Chaudière vapeur	Chaudière eau chaude
Température de service minimale (T min.)	10 °C	10 °C
Température de service maximale (T max.)	192 °C	192 °C
Température de service	127 °C	95 °C
Surpression	Chaudière vapeur	Chaudière eau chaude
Pression de service	2,5 bars	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	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 à café	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)**

Sous réserve de modifications techniques.

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

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

2.3 Raccordement au secteur sur place

Secteur	Puissances connectées			Fusibles côté client	Section des câbles de raccordement
1L, N, PE	220 à 240 V AC	50 / 60 Hz	2 000 – 2 400 W	10 – 13 A*	3 x 1 mm ²
2L, PE	200 V	50 / 60 Hz	1 800 W	15 – 20 A*	3 x 1 mm ²
2L, PE	208 – 240 V	60 Hz	1 900 – 2 400 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 (1 bar) Maximum : 1,0 MPa (10 bar)
Température d'entrée de l'eau	Minimal : 10 °C Maximum : 30 °C
Teneur en chlore	Maximum : 50 mg par litre
Valeur pH	Minimal : 6,5 Maximum : 7
Dureté carbonatée (allemande)	Minimal : 4 °dKH Maximum : 6 °dKH
Dureté carbonatée (française)	Minimal : 8 °fKH Maximum : 12 °fKH
Dureté totale	> dureté carbonatée

2.5 Conditions ambiantes

Température ambiante	Minimal : 10 °C Maximum : +40 °C
humidité relative	Maximum : 80 %rF

2.6 Plaque signalétique

Type	Modèle
Schaerer Coffee Skye	Aucune variante de modèle



ill.: Plaque signalétique

La plaque signalétique est située à l'intérieur de la machine à café.

- ▶ Sortir le bac à marc de la machine à café pour avoir un meilleur accès.
- ▶ Ouvrir le cache à droite à côté du bac à marc.
- ▶ Indiquer les données mentionnées sur la plaque signalétique en cas de panne ou en cas de garantie, voir liste.

Données conseillées :

- Type de machine > [SKYE]
- Puissance nominale > p. ex. 2 000 – 2 400 W
- Tension nominale > p. ex. 220 – 240 V
- Valeur de sécurité sur place > p. ex. 30 A
- Numéro de série > [JJKW XXXXXX] > p. ex. 1935 XXXXXX

2.7 Déclaration de conformité CE

2.7.1 Adresse du fabricant

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

2.7.2 Normes appliquées

Le fabricant susmentionné déclare que cette machine est conforme à toutes les dispositions énoncées dans les directives mentionnées. Cette déclaration perd sa validité si les appareils sont modifiés sans notre accord préalable. Les normes harmonisées suivantes ont été appliquées. Pour une mise en œuvre des exigences, un système de gestion de la qualité certifié par DNV GLO - Business Assurance a été utilisé, conformément à la norme ISO 9001:2015 ISO 14001:2015 ISO 45001:2018. Le fabricant est seul responsable de l'établissement de cette déclaration de conformité. L'objet de la déclaration décrit ci-dessus est conforme aux dispositions de la directive 2011/65/CE du Parlement européen et du Conseil du 8 juin 2011 pour la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques.

Pour la conformité CE	
MD 2006/42/CE	Directive CEM 2014/30/UE
▶ EN 60335-1:2020-08 +A11 +AC	▶ EN 55014-1:2018-08 +A1 +A2
▶ EN 60335-2-75:2010-11 +A1 +A11 +A12 +A2	▶ EN 55014-2:2016-01 +A1 +A2 +AC
▶ EN 62233:2008	▶ EN 55014-2:2016-01 +A1 +A2 +AC
	▶ EN 61000-3-11:2021-03

Pour la conformité CE

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
- CEI 61000-3-2
- CEI 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

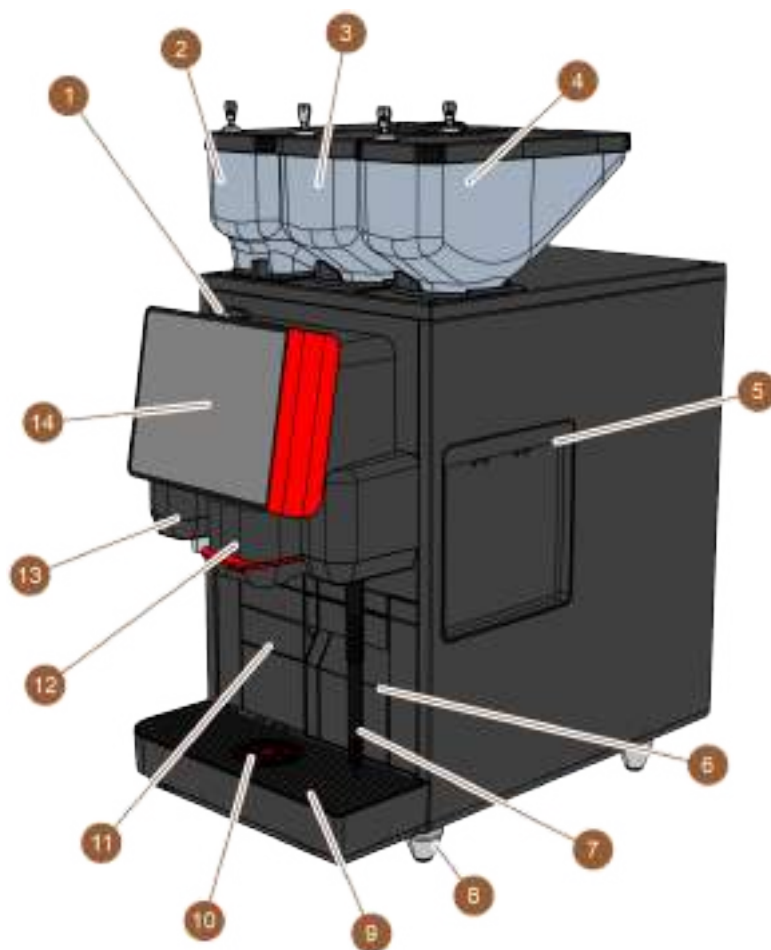
3 Description du produit

3.1 Aperçu de la machine à café

La version standard de la Schaerer Coffee Skye contient des éléments décoratifs selon la configuration ainsi qu'un écran tactile de 8".



Diverses possibilités de configuration sont possibles pendant une commande.

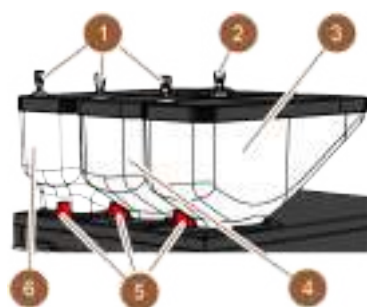


ill.: Aperçu de la machine à café

N°	Désignation	Explication
1	Dispositif de verrouillage du panneau de sélection	Voir le chapitre "Dispositif de verrouillage du panneau de sélection"
2 – 4	Réceptacles à grains et à poudre	Les réceptacles à grains et à poudre alimentent la machine à café 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 à café 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.

N°	Désignation	Explication
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.
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	Distribution externe d'eau chaude	La distribution d'eau chaude externe permet une distribution manuelle séparée.
14	Panneau de sélection avec écran tactile	Voir le chapitre "Panneau de sélection avec écran tactile"

3.1.1 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 à café. Par défaut, seul le récipient à grains du milieu (4) est présent.

Les récipients peuvent être retirés de la machine à café, 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.

Le récipient à grains standard dispose d'un volume de 750 g.

L'option « Deuxième moulin » ne peut pas être ajoutée.

Système poudre : Un système poudre avec un récipient à poudre (2 000 g ; 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 à café, 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.

3.1.2 Bac à marc



ill.: Bac à marc

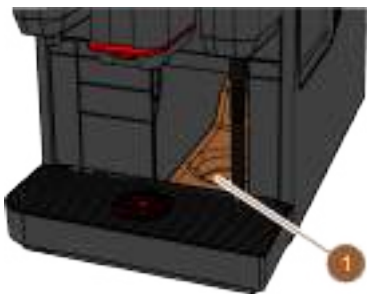
Le bac à marc est disponible en deux versions différentes :

- Standard (2)
- avec ouverture en bas pour le 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 à café 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 UC

Rejet du marc UC : Les bacs à marc et les fonds de machines à café peuvent en option être équipés d'une ouverture dans le fond (1) pour que le marc de café puisse tomber directement de la machine à café 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 UC » peut être ajoutée.

3.1.3 Lance à vapeur externe



ill.: Lance à vapeur externe

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

La lance à vapeur externe 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 l'emplacement de montage est équipé d'un éclairage fonctionnel.

La lance à vapeur en version Powersteam est possible.

L'option « lance à vapeur » ne peut pas être ajoutée.

3.1.4 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.

3.1.5 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 : 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.

3.1.6 Réservoir d'eau potable interne

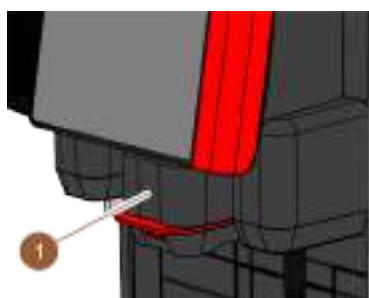


ill.: Réservoir d'eau potable interne

La machine à café est par défaut équipée d'un réservoir à eau potable interne (1). L'utilisation mobile de la machine à café 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.

3.1.7 Sortie des boissons manuelle



ill.: Sortie des boissons manuelle

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

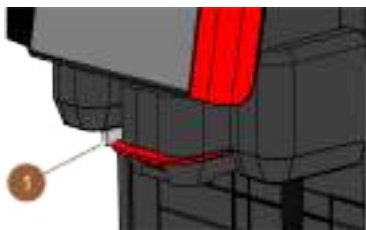
La poignée de la sortie des boissons est rouge ou noire. La sortie des boissons doit être nettoyée régulièrement.



ill.: Eau additionnelle

Eau additionnelle : En outre, pour la distribution de café, de l'eau chaude peut être distribuée dans la tasse via une sortie d'eau chaude dans la sortie des boissons. Cette option est particulièrement bien adaptée à la préparation des « Americanos ». L'option « Eau additionnelle » ne peut pas être ajoutée.

3.1.8 Distribution externe d'eau chaude



ill.: Distribution externe d'eau chaude

La machine à café peut en option être équipée d'une distribution d'eau chaude externe (1). La distribution d'eau chaude externe permet une distribution séparée de l'eau chaude.

La distribution d'eau chaude externe est montée à gauche de la sortie des boissons et l'emplacement de montage est équipé d'un éclairage fonctionnel.

L'option « distribution d'eau chaude externe » ne peut pas être ajoutée.

3.1.9 Broyeur



ill.: Broyeur

La machine à café est équipée d'un broyeur (1) par récipient à grains.

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

Le degré de mouture du broyeur peut être réglé électriquement.

3.1.10 Éclairage fonctionnel

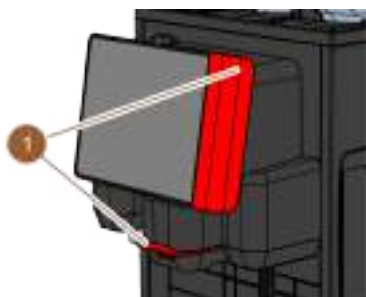


ill.: Éclairage fonctionnel

La machine à café 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 à café.

- blanc : la machine à café est opérationnelle
- 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.)

3.1.11 Éléments décoratifs



ill.: Éléments décoratifs

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

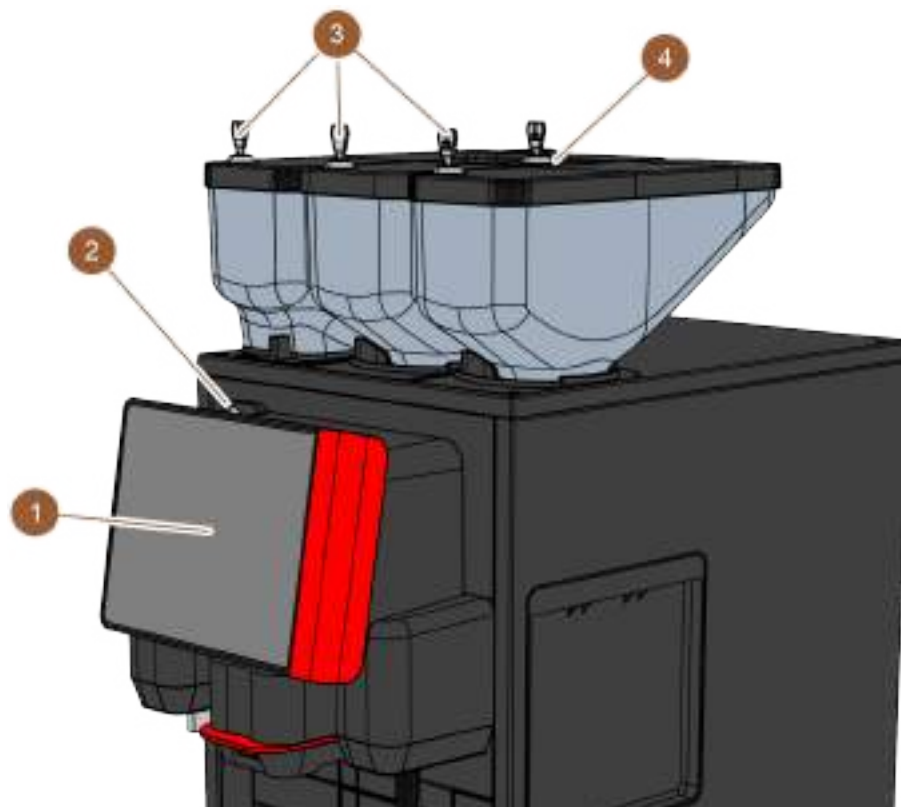
Les éléments décoratifs permettent d'adapter la machine à café à son environnement.

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

3.2 Éléments de commande

3.2.1 Aperçu

Extérieur de la machine à café



ill.: Aperçu des éléments de commande, à l'extérieur de la machine à café

Les éléments de commande suivants sont présents à l'extérieur de la machine à café :

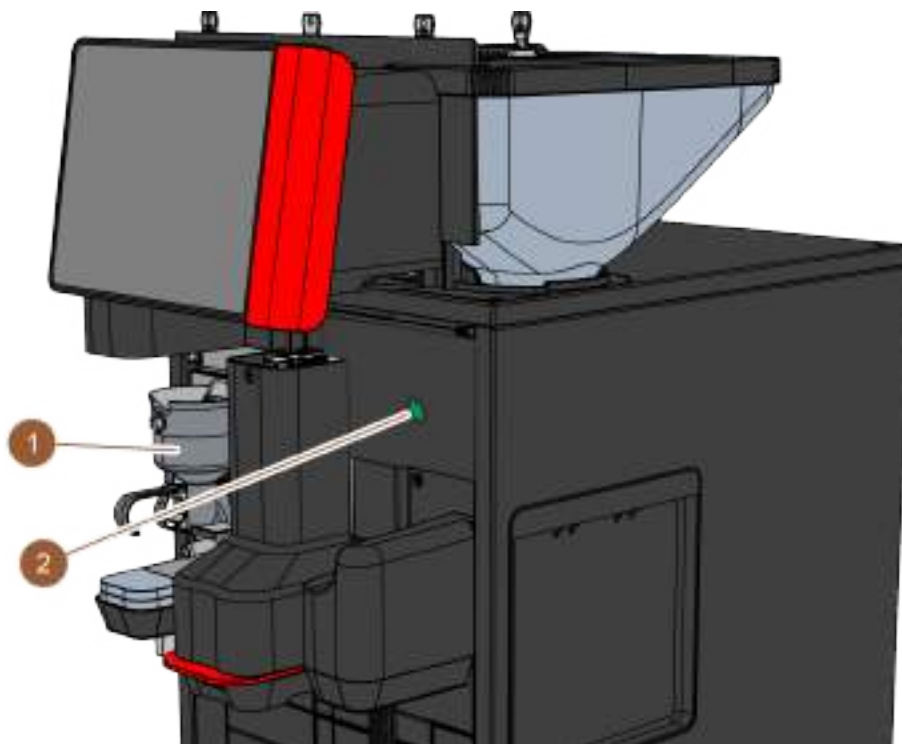
N°	Désignation	Explication
1	Panneau de sélection avec écran	Écran tactile (de 8") pour commander la machine à café
2	Dispositif de verrouillage du panneau de sélection	Le panneau de sélection peut être verrouillé en position fermée afin d'empêcher tout accès non autorisé.
3	Dispositifs de verrouillage des récipients à grains et à poudre	Les récipients à grains et à poudre sont équipés en option de dispositifs de verrouillage afin d'empêcher tout accès non autorisé.
4	Insertion manuelle	Le réceptacle d'insertion manuelle est prévu pour le café moulu/ les pastilles de nettoyage. Le réceptacle d'insertion manuelle peut être équipé d'un dispositif de verrouillage en option.

Éléments de commande derrière le panneau de sélection

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



Voir également le chapitre "Ouvrir le panneau de sélection"

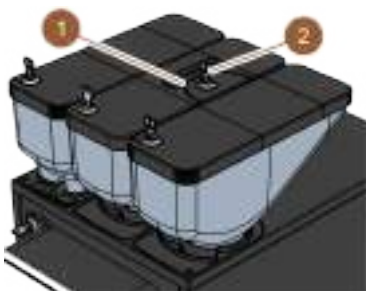


ill.: Aperçu des éléments de commande, derrière le panneau de sélection

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 marche/arrêt de la machine à café

3.2.2 Insertion manuelle



ill.: Insertion manuelle

Un réceptacle d'insertion manuelle (1) est intégré par défaut au niveau du récipient à grains central (750 g). 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).

3.2.3 Panneau de sélection avec écran tactile

Le panneau de sélection est équipé d'un écran tactile (de 8"). La machine à café peut être utilisée avec le panneau de sélection.



Voir le chapitre "Interface utilisateur" et le chapitre "Programmation"

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

3.2.5 Dispositifs 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

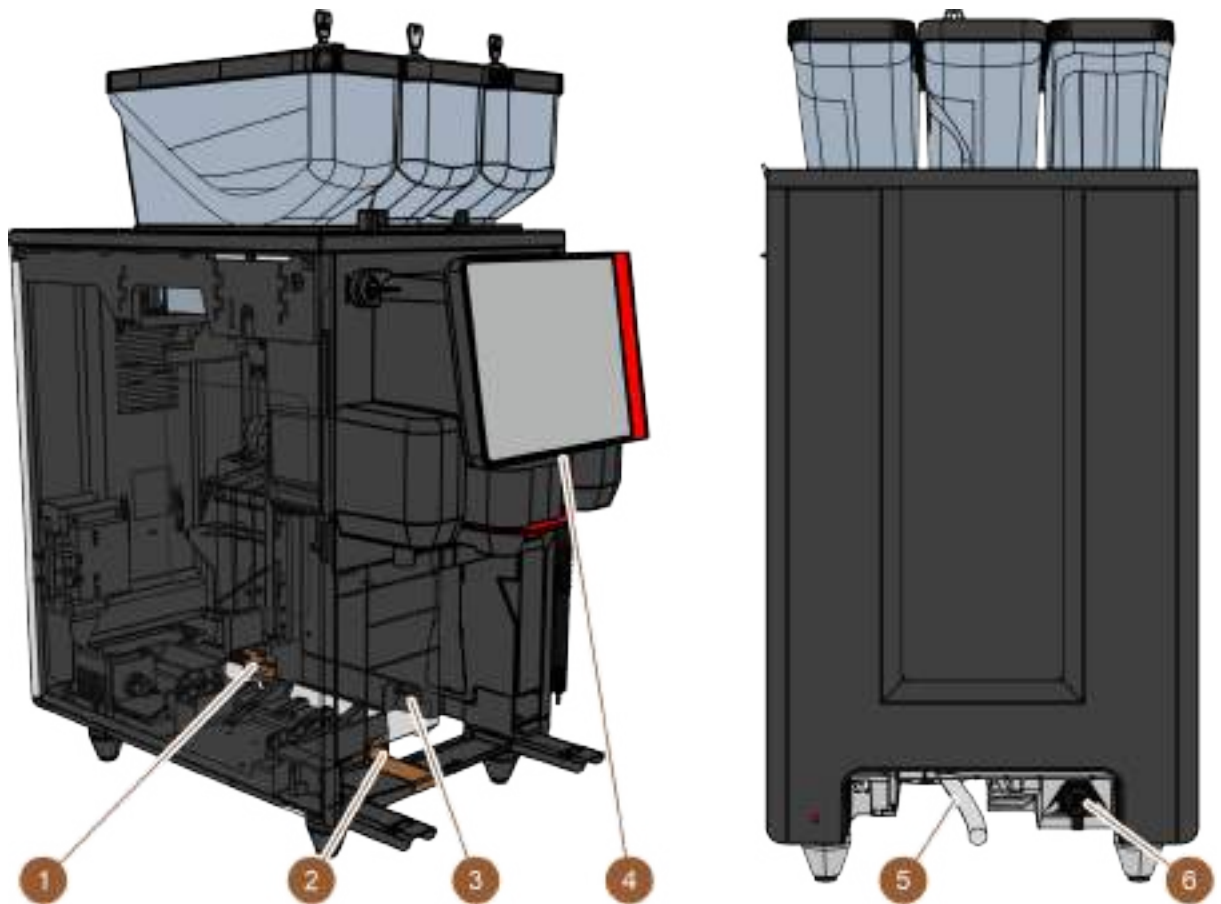
3.2.6 Cup du mélangeur

La cup du mélangeur est présente si la machine à café 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.

3.2.7 Interrupteur marche/arrêt de la machine à café

L'interrupteur marche/arrêt de la machine à café se trouve derrière le panneau de sélection. Appuyer brièvement sur l'interrupteur marche/arrêt pour démarrer la machine à café. Appuyer pendant 4 secondes pour éteindre la machine à café.

3.3 Raccords et interfaces de la machine à café



ill.: Raccords et interfaces de la machine à café

N°	Désignation	Explication
1	Branchement électrique	Le branchement électrique se trouve à l'intérieur de la machine à café à l'arrière et alimente la machine à café en électricité.
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 à café.
3	Interface de communication	Le raccord pour l'interface de communication se trouve à l'intérieur de la machine à café 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 à café 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 à café 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 à café est par défaut équipée d'un réservoir d'eau interne ne nécessitant pas de raccord à l'eau fraîche.

N°	Désignation	Explication
6	Raccord universel	Le raccord universel peut être doté des interfaces suivantes : • aucune • Ethernet • MDB • RS-232

3.4 Options



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

Réservoir à eau potable et à eau usée externe

L'utilisation mobile de la machine à café est possible grâce au dispositif optionnel avec réservoir à eau usée et à eau potable externe.

Si un réservoir à eau potable externe doit être utilisé, la machine à café doit être équipée d'un raccord d'eau fixe (pas avec le réservoir à eau potable interne).

Si le réservoir à eau usée 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.



ill.: Échange de données

Échange de données Schaerer Coffee Link

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



ill.: Système de lait frais

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.



ill.: Accélérateur de percolation

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.

3.5 Appareils complémentaires

3.5.1 Unité frigorifique

Si la machine à café 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 à café :

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



ill.: Unité frigorifique d'appoint

Unité frigorifique d'appoint

L'unité frigorifique dispose d'un récipient à lait de 10 l. L'unité frigorifique d'appoint peut être placée à gauche, à droite, entre deux machines à café (Centre Milk) et sous forme d'unité frigorifique sous comptoir. La machine à café est livrée par défaut avec un raccordement de lait vers la gauche.

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



ill.: Unité frigorifique sous comptoir

Unité frigorifique sous comptoir (UC)

L'unité frigorifique sous comptoir est placée sous la machine à café dans un comptoir.

L'unité frigorifique dispose d'un récipient à lait de 9,5 l.

L'unité frigorifique sous comptoir avec Centre Milk possède une source de lait pour deux machines à café.

3.5.2 Cup & Cool



ill.: Cup & Cool

L'appareil complémentaire Cup & Cool peut être placé à gauche de la machine à café et est disponible en version étroite et large.

L'appareil complémentaire Cup & Cool large en version Centre Milk peut aussi être placé entre deux machines à café.

Le large appareil complémentaire dispose d'un récipient à lait de 9,5 l et offre de la place pour env. 44 – 160 tasses à café.

La version étroite offre de la place pour un récipient à lait avec 4 l et env. 45 – 198 tasses à café.

L'utilisation de Cup & Cool à droite de la machine à café requiert une transformation. La description de la transformation ainsi que les composants nécessaires sont joints à l'appareil complémentaire.

3.5.3 Chauffe-tasses



ill.: Chauffe-tasses

L'appareil complémentaire chauffe-tasses peut être placé à gauche ou à droite de la machine à café et est disponible en version étroite et large.

Le chauffe-tasses étroit offre de la place pour env. 60 – 264 tasses à café. La version large offre de la place pour 88 – 320 tasses à café.

3.6 Contenu de la livraison et accessoires

Nombre d'unités	Désignation	Numéro de référence
Documentation		
1	Manuel d'utilisation (MU)	3
1 ¹	Notice complémentaire appareils complémentaires (chauffe-tasses + Cup & Cool)	3
1 ¹	Manuel d'utilisation de l'unité frigorifique	3
Étendue de la livraison de la machine à café		
1	Bac collecteur SKYE	100686

Nombre d'unités	Désignation	Numéro de référence
1 ^{1 2}	Câble de raccordement 230 V 10 A CH-C13W 2 m	063261
	Câble de raccordement 250 V 16 A EU-C13W 2 m	063260
	Câble de raccordement 250 V 13 A UK-C13W 2,5 m	071919
	Câble de raccordement C13 déroul. 3x1 mm ² 2,5 m nr	072239
Étendue de la livraison générale		
1	Mesurette café mar	067111
1	Chambre de frein simple	100613
Étendue de la livraison nettoyage/maintenance		
1	Pinceau 75-40 (chambre d'infusion)	067409
1	Pinceau de nettoyage (sortie des boissons)	062951
Système de lait ¹		
1	Récipient de nettoyage 1l bl	33.2593.6000
1	Couvercle récipient de nettoyage 1l bl	33.2593.7000
1 ^{1 2}	Kit de livraison Milkpure Powder & Coffeepure tabs	075350
	Pastilles de nettoyage 100 pce Coffeepure tabs (équipement sans lait)	065221
Bac collecteur avec écoulement ¹		
1	Collier de serrage 29 ouvert	066794
1	Tuyau spiralé 20 PVC gr	074043
Pieds de la machine ¹		
4	Pied à visser M10x15 caoutchouté	060408
4	Pied 40x40	100649
Réservoir d'eau potable interne ¹		
1	Cartouche de rechange 200	072617
1	Adaptateur pour cartouche de rechange 200	33.2327.1000
1	Récipient de nettoyage 4 l Milk Smart	069041
Raccord d'eau fixe		
1	Tuyau blindé DN8X1500 ÜM3/8-ÜM3/4 90°	33.2292.1000
Rejet du marc ¹		
1	Attache-câbles 4.8x368 PA nr	33.2273.2000

1 En option, selon la version de la machine

2 Uniquement un des articles

3 Numéro de référence selon la langue

4 Installation et mise en service

4.1 Conditions de transport



ATTENTION

Risque de blessure lors du transport !

Tout transport inadéquat de la machine à café peut causer des blessures.

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



REMARQUE

Domages matériels liés à un transport non conforme !

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

Respecter les points suivants :

- Transporter la machine à café avec un chariot. Fixer la machine à café sur le chariot et tirer le chariot.

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

4.2 Emballage/déballer



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



4.2.1 Déballer la machine à café

1. Déballer la machine à café.
2. Retirer les accessoires livrés de la caisse d'accessoires.
3. Vérifier si l'emballage contient des accessoires livrés avec l'appareil.
4. Vérifier que la livraison est complète.
Voir également le chapitre "« Description du produit » – « Contenu de la livraison et accessoires »".
5. Conserver l'emballage d'origine en vue d'un éventuel retour de la marchandise.

4.2.2 Déballer les accessoires

Les accessoires suivants sont livrés :

- manuel d'utilisation et notice sur la déclaration de conformité
- produit de nettoyage (en fonction de l'équipement de la machine)
- cuillère pour le café moulu (pour l'insertion manuelle)

- pinceau pour nettoyer l'intérieur du bac à marc
- petit pinceau de nettoyage

4.3 Mise en place

Conditions d'installation

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

- S'assurer que la surface prévue est stable, horizontale et plane de façon à ce qu'elle ne puisse pas se déformer sous le poids de la machine à café.
- La machine à café ne doit pas être placée sur des surfaces chaudes ni à proximité de sources de chaleur.
- Poser la machine à café de façon à ce qu'elle puisse être surveillée à tout moment par un personnel qualifié.
- Effectuer les raccords d'alimentation nécessaires selon les schémas d'installation hors site jusqu'à 1 m du lieu où sera placée la machine à café.
- Respecter les réglementations locales en vigueur en matière de technique culinaire.

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

- Laisser assez de place vers le haut afin de pouvoir remplir la machine de grains de café ou de poudre (20 cm sont recommandés).
- Laisser un espace de 5 cm min. entre l'arrière de la machine à café et le mur (circulation de l'air).

Conditions climatiques

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

- Températures ambiantes comprises entre +10 °C et +40 °C
- Humidité relative de 80 % HR max.
- La machine à café est exclusivement destinée à une utilisation à l'intérieur. N'utilisez jamais la machine à l'extérieur et ne l'exposez jamais aux intempéries (pluie, neige, gel).

4.4 Installer la machine à café

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



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

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

- Prise murale pour fiches secteur (230 V CA ou 400 V CA) ou raccordement permanent avec interrupteur général
 - La plaque signalétique vous informe sur le fusible max. nécessaire.
 - La plaque signalétique vous informe sur la section de câble min. nécessaire.
- Raccord d'eau fixe 3/8" ou raccord au réservoir à eau potable externe
- Siphon ou réservoir à eau usée externe pour le tuyau pour les eaux usées Ø 20 mm
- Interface en option pour la communication de la machine à café avec les appareils complémentaires



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

4.4.1 Raccorder à l'alimentation électrique

Le raccordement électrique doit être effectué conformément aux dispositions en vigueur dans le pays d'installation. La tension indiquée sur la plaque signalétique doit être identique à la tension secteur du lieu d'installation.

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

Risque d'électrocution



DANGER

Danger de mort par électrocution !

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

- ▶ S'assurer que la phase est sécurisée avec l'ampérage indiqué sur la plaque signalétique.
- ▶ S'assurer qu'il est possible de déconnecter l'appareil du réseau électrique sur tous les pôles.
- ▶ S'assurer que l'installation électrique hors lot est conforme à la norme CEI 364 (DIN VDE 0100). Pour augmenter la sécurité, un disjoncteur différentiel avec un courant de perte nominal de 30 mA conforme à la norme (EN 61008) doit être placé en amont de l'appareil. (Les disjoncteurs de défaut de courant de type B garantissent une réaction en bas de courants de fuite également. Ceci permet d'obtenir un plus haut degré de qualité.)
- ▶ Ne jamais enclencher un appareil dont le câble de raccordement est endommagé. Faire immédiatement remplacer un câble de raccordement défectueux ou un connecteur défectueux par un technicien de service après-vente qualifié.
- ▶ La société Schaerer AG déconseille l'utilisation d'une rallonge électrique ! Si une rallonge électrique est tout de même utilisée (section minimum : 1,5 mm²), respecter les données du fabricant du câble (manuel d'utilisation) et les réglementations locales en vigueur.
- ▶ Poser le câble de raccordement de façon à ce que personne ne puisse trébucher. Ne pas tirer les câbles sur des coins ou des arêtes vives, ne pas les pincer et ne pas les laisser pendre librement dans la pièce. Par ailleurs, ne pas poser les câbles sur des objets brûlants et les protéger des effets de l'huile et des produits de nettoyage agressifs.
- ▶ Ne jamais soulever ou tirer l'appareil par le câble de raccordement. Ne jamais débrancher la fiche de la prise murale en tirant sur le câble de raccordement. Ne jamais toucher le câble et le connecteur avec des mains mouillées ! Quelles que soient les circonstances, ne jamais brancher une fiche mouillée à la prise murale !

Câble de raccordement



DANGER

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

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

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

- ▶ Établir le raccordement au secteur de la machine à café.



Voir également le chapitre "« Description du produit » – « Caractéristiques techniques » – « Puissances connectées électronique »".

4.4.2

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 (aucun raccord)

Variante raccord d'eau fixe



REMARQUE

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

Un mauvais matériel et de mauvaises valeurs de l'eau risquent d'endommager la machine à café.

- Utiliser de l'eau propre dont la teneur en chlore ne dépasse pas 50 mg par litre.
- Ne pas raccorder la machine à café à de l'eau pure osmosée ou à toute autre eau agressive.
- La dureté carbonatée minimale est de 4 °dKH ou 8 °fKH. Le pH doit être compris entre 6,5 et 7.
- La dureté carbonatée maximale s'élève à 6 °dKH ou 12 °fKH et la valeur de dureté totale doit toujours être supérieure à la dureté carbonatée.
- Toujours utiliser le set tuyaux neuf livré avec la machine à café (tuyau pour l'eau fraîche/les eaux usées).



Si la machine à café est raccordée à une conduite d'eau nouvellement installée, la conduite et le tuyau d'alimentation doivent être rincés abondamment afin qu'aucune saleté ne s'infiltre dans la machine à café.

1. Établir le raccord d'eau conformément aux réglementations et dispositions locales applicables.
2. Raccorder la machine à café à une conduite d'eau potable installée sur le site et équipée d'une vanne d'arrêt. Pour ce faire, fixer le tuyau de refoulement monté et le raccord fileté G 3/8" et régler le système de réduction de pression installé sur le robinet d'eau sur 0,3 MPa (3 bar).
3. Prévoir une électrovanne aquastop hors lot.



La « notice complémentaire sur la qualité de l'eau » contient des informations sur l'enregistrement des valeurs de l'eau et sur l'utilisation des différents modes de filtration. Demander la notice complémentaire auprès de Schaerer AG ou aller directement sur le site Internet (<http://www.schaerer.com/member>) pour la télécharger du MediaPool.

Variante réservoir à eau potable et à eau usée externe



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

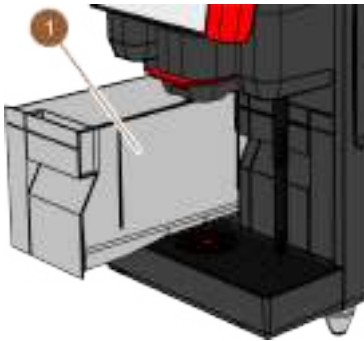
La machine à café peut être utilisée avec un réservoir d'eau potable et à eau usée externe en option.

- Raccorder les raccords d'eau potable et d'eaux usées de la machine à café 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. Demander le manuel de transformation auprès de Schaerer AG ou aller directement sur le site Internet (<http://www.schaerer.com/member>) pour le télécharger du MediaPool.

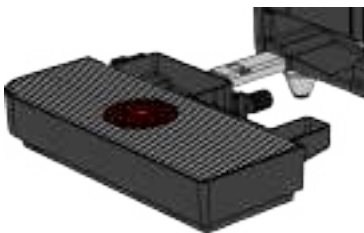
Variante réservoir d'eau potable interne



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

ill.: Réservoir d'eau potable interne

Variante : 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.

ill.: Bac collecteur sans ouverture

4.5 Raccorder les appareils complémentaires

4.5.1 Raccorder les appareils complémentaires à l'alimentation électrique

Tous les appareils complémentaires ont besoin d'un raccordement au secteur (prise murale) 230 V CA. Le raccordement au secteur 230 V CA se fait via un câble de raccordement préconfectionné et contrôlé livré avec l'appareil complémentaire en question.

4.5.2 Établir la connexion de communication (CAN-Bus)

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



Voir le chapitre "« Description du produit » – « Raccords et interfaces de la machine à café »" pour la position de la connexion de communication.

Les variantes de connexion suivantes sont possibles :

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



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

1. Établir un raccord CAN via un câble de commande avec fiche DIN à 6 pôles. En outre, raccorder le câble de commande à l'interface de communication de la machine à café.
2. Raccorder l'autre extrémité du câble de commande à l'appareil complémentaire souhaité.

4.5.3 Raccorder le système de lait

Les appareils complémentaires peuvent être placés à gauche et à droite de la machine à café 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 à café.

En version standard, le tuyau de lait pour l'unité frigorifique est généralement orienté vers la gauche depuis la machine à café.



ill.: Cache sur la tôle latérale gauche

1. S'assurer 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 à café. Pour ce faire, pousser le système de fermeture du cache vers le haut au centre à l'aide d'un tournevis.
3. Dérouler le tuyau de lait situé à l'intérieur de la machine à café.
4. Percer 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. Faire passer le tuyau de lait à travers le trou percé.
6. Faire passer le tuyau de lait à travers l'ouverture du cache.
7. Remettre le cache (2) sur la tôle latérale gauche en place.
8. Raccourcir le tuyau de lait.

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

Réorienter le tuyau de lait vers la droite

Si l'appareil complémentaire doit être placé à droite de la machine à café, 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. S'assurer 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 à café. Pour ce faire, pousser le système de fermeture du cache vers le haut au centre à l'aide d'un tournevis.
3. Dérouler le tuyau de lait situé à l'intérieur de la machine à café.
4. Guider le tuyau de lait à l'intérieur de la machine à café et le faire sortir de la machine à café par le côté droit.
5. Percer 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. Faire passer le tuyau de lait à travers le trou percé.
7. Faire passer le tuyau de lait à travers l'ouverture du cache.
8. Apposer des caches (2) sur les deux tôles latérales.
 - ✓ L'unité frigorifique d'appoint peut être placée à droite de la machine à café.

Raccorder le tuyau de lait à l'appareil complémentaire



ill.: Récipient à lait (exemple)

1. Établir une connexion de communication.
2. Placer l'adaptateur (1) sur le tuyau de lait de la machine à café.
3. Raccorder l'adaptateur du tuyau de lait (1) avec la conduite montante (2).
4. Placer 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 à café et l'unité frigorifique sont reliées l'une à l'autre.

4.6 Mise en service guidée à l'écran



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



Voir le chapitre « Utilisation » - « Mise en marche » pour obtenir des informations sur la mise en marche de la machine à café.

5 Utilisation

5.1 Modes utilisateur

L'interface utilisateur de la machine à café peut être réglée sur les modes suivants par le technicien de service après-vente :

- Mode invités
- Mode utilisateur racine
- Mode personnel

Mode invités

Le mode invités est le mode de fonctionnement avec le plus petit ensemble de fonctions. Le technicien de service après-vente peut procéder aux adaptations suivantes.

En mode invités, une présélection des boissons (boissons doubles, café décaféiné, barista) n'est pas possible. La barre latérale et le registre ne sont pas disponibles.

La navigation de menu de la distribution des boissons est séquentielle.

Mode utilisateur racine

Le mode utilisateur racine est le mode de fonctionnement avec l'ensemble de fonctions moyen. Le technicien de service après-vente peut procéder aux adaptations suivantes.

En mode utilisateur racine, une présélection des boissons (boissons doubles, café décaféiné, barista) n'est pas possible. La barre latérale et le registre ne sont pas disponibles.

La modification des boissons est entièrement indiquée et exécutée sur la page « Distribuer des boissons ».

Mode personnel

Le mode personnel est le mode de fonctionnement avec le plus grand ensemble de fonctions. Le technicien de service après-vente peut procéder aux adaptations suivantes.

En mode personnel, une présélection des boissons (boissons doubles, café décaféiné, barista) est possible. La page « Sélectionner le groupe » n'est pas disponible, à la place les groupes sont présentés dans le registre. La barre latérale et le registre sont disponibles.

La modification des boissons est entièrement indiquée et exécutée sur la page « Distribuer des boissons ». Un démarrage auto peut être activé pour les boissons prédéfinies.

5.2 Interface utilisateur

5.2.1 Page « Sélectionner le groupe »

Les boissons peuvent être groupées et sélectionnées dans les groupes.

Condition : En mode de fonctionnement, la fonction « afficher la sélection de groupe » est activée.

► Cliquer sur un groupe.

- ✓ Le groupe sélectionné (carte de menu) avec les boissons s'affiche.

Le technicien de service après-vente peut nommer et attribuer à sa guise les cartes de menu et registres.



ill.: Sélection par groupes de boissons

N°	Fonction	Explication
1	Zone tactile [menu Service]	Le menu Service s'ouvre. <i>Voir le chapitre "« Commande » – « Menu Service »".</i>
2	Groupe de boissons	Les boissons peuvent être groupées. Les groupes de boissons s'affichent ensuite sur la page d'accueil. <i>Les touches de boisson du groupe « Thé/vapeur » permettent la distribution d'eau chaude à différentes températures. Il n'est pas possible de préparer du thé à proprement parler avec la machine à café.</i>
3	Registre/faire défiler	Vue de toutes les boissons en faisant défiler les registres. Faire défiler tous les registres (cartes de menu) : • Zone tactile [->] : faire défiler vers la gauche • Zone tactile [->] : faire défiler vers la droite Le nombre de points indique le nombre de cartes de menu disponibles <i>Le technicien de service après-vente peut nommer et attribuer à sa guise les cartes de menu et registres.</i>

5.2.2 Page « Sélectionner la boisson »



ill.: Sélectionner la boisson

N°	Fonction	Explication
1	Zone tactile [menu Service]	Le menu Service s'ouvre. <i>Voir le chapitre "« Commande » – « Menu Service »".</i>
2	Boisson	Les boissons peuvent être présentées avec les différents symboles suivants : • verre (par défaut) • gobelet Toutes les touches de boisson peuvent être sauvegardées individuellement avec une boisson. La touche de boisson démarre la distribution des boissons correspondante ou la présélection d'autres ingrédients et options de boissons. <i>Le technicien de service après-vente peut nommer et attribuer à sa guise les touches de boisson.</i> <i>La zone tactile « Thé » permet la distribution d'eau chaude. Il n'est pas possible de préparer du thé à proprement parler avec la machine à café.</i>
3	Registre/faire défiler	Vue de toutes les boissons en faisant défiler les registres. Faire défiler tous les registres (cartes de menu) : • Zone tactile [←] : faire défiler vers la gauche • Zone tactile [→] : faire défiler vers la droite Le nombre de points indique le nombre de cartes de menu disponibles <i>Le technicien de service après-vente peut nommer et attribuer à sa guise les cartes de menu et registres.</i>

5.2.3 Registre et barre latérale



ill.: Registre et barre latérale

N°	Fonction	Explication
1	Registre	Selon le mode utilisateur réglé, un registre horizontal s'affiche sur la page « Sélection de boisson » avec lequel il est possible de commuter entre les différents groupes de boissons. Le nombre suivant de registres et de boissons est disponible : • 10 registres (groupes) • 24 boissons par registre (groupe) • max. 240 boissons <i>Le technicien de service après-vente peut nommer et attribuer à sa guise les cartes de menu et registres.</i>
2	Zone tactile [menu Service]	Le menu Service s'ouvre. <i>Voir le chapitre "« Commande » – « Menu Service »".</i>
	Barre latérale	Selon le mode utilisateur réglé, une barre latérale s'affiche sur la page « Sélection de boisson » avec laquelle il est possible de choisir différentes présélections. <i>Les présélections peuvent être réglées par le technicien de service après-vente dans la configuration de boisson.</i>
3	Zone tactile [Présélection de boissons doubles]	Filtre les boissons et affiche uniquement les boissons pour lesquelles une double distribution des boissons est possible.
4	Zone tactile [Présélection de café décaféiné]	Filtre les boissons et affiche uniquement les boissons qui peuvent être préparées avec du café décaféiné.

N°	Fonction	Explication
5	Zone tactile [Présélection Barista]	Filtre les boissons et affiche uniquement les boissons qui correspondent à l'intensité sélectionnée ou qui peuvent être préparées avec l'intensité sélectionnée. Après la distribution des boissons, la zone tactile [Présélection Barista] revient sur le réglage standard « moyen ».

5.2.4 Page « Distribuer des boissons »



ill.: Sélection des options de boisson

N°	Fonction	Explication
1	Aperçu des ingrédients de boisson	Donne des informations sur les ingrédients de boisson sélectionnés ou inclus.
2	Sélection de la taille	La taille de tasse/gobelet souhaitée peut être sélectionnée. <i>Cette option est uniquement disponible si elle a été réglée dans la configuration des boissons par le technicien de service après-vente.</i>
non illustré	Sélection du grain	Le type de café souhaité peut être adapté par la sélection du grain. <i>Cette option est uniquement disponible si elle a été réglée dans la configuration des boissons par le technicien de service après-vente. En outre, la machine à café doit être équipée d'un deuxième moulin.</i>
3	Intensité de la boisson	L'intensité souhaitée du café peut être sélectionnée. <i>Cette option est uniquement disponible si elle a été réglée dans la configuration des boissons par le technicien de service après-vente.</i>
4	Zone tactile [Retour]	Permet de revenir à la page précédente.

N°	Fonction	Explication
non illustré	Zone tactile [Continuer]	Permet de passer à la page suivante.
5	5 zone tactile [START]	S'affiche pendant la présélection des boissons et démarre la distribution des boissons.
6	Zone tactile [Fermer/Annuler]	S'affiche pendant la sélection des options de boisson et permet de revenir à l'interface utilisateur de la sélection de boisson. Ceci permet d'annuler la sélection actuelle et les options de boisson éventuellement présélectionnées.

Sélection de caractéristiques de boisson

Certains paramètres peuvent être sélectionnés eux-mêmes pour certaines boissons.



Cette option est uniquement disponible pour les boissons si elle a été réglée dans la configuration des boissons par le technicien de service après-vente.

Les réglages suivants peuvent être possibles (max.) :

- Tailles de boisson (S, M, L)
- Type de café (quand il y a 2 moulins)
- Intensité de la boisson
- Choco (avec système poudre)

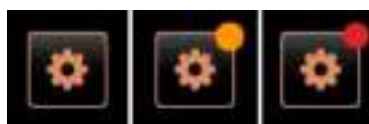
Modification séquentielle de boisson

En cas de modification séquentielle de boisson, les options de boisson sont sélectionnées l'une après l'autre et sur des pages séparées.

Sans la fonction « Modification séquentielle de boisson », les options de boisson sont sélectionnées sur une seule page.

5.3 Menu service

5.3.1 Zone tactile [menu Service]



ill.: Zone tactile [menu Service]

La zone tactile [Menu Service] permet d'ouvrir le menu Service.

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

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

5.3.2 Aperçu

Le menu Service peut être atteint via la zone tactile [menu Service].



Les erreurs constatées lors du redémarrage de la machine à café sont affichées dans le menu Service.



ill.: Menu service

N°	Fonction	Explication
1	Affichage de l'état	La date, l'heure et l'utilisateur actuellement connecté s'affichent.
2	Zone tactile [Log-in / Log-out]	L'utilisateur connecté est déconnecté ou la page « Log-in » s'ouvre. Le profil qui doit être connecté peut y être sélectionné.
3	Zone tactile [Réglages]	La page « Configuration de la machine » s'ouvre.
4	Zone tactile [Progression de la distribution des boissons]	La progression de la distribution s'affiche ; les boissons distribuées sont listées.
5	Zone tactile [Information système]	Les informations système avec code QR (Quick Response Code) s'affichent.
6	Zone tactile [Retour]	Ce champ permet de revenir à l'interface utilisateur.
7	Zone tactile [Nettoyage]	Le statut de nettoyage s'affiche. La zone tactile  mène à la page « Nettoyage » où un nettoyage planifié ou supplémentaire peut démarrer.
8	Zone tactile [Intervalle de maintenance]	Les maintenances en attente s'affichent. La zone tactile  mène à la page « Intervalle de maintenance » où un aperçu de toutes les maintenances s'affiche. Les différentes maintenances peuvent y être démarrées.
9	Zone tactile [Gestion des ingrédients]	La page « Gestion des ingrédients » s'ouvre.
10	Zone de messages d'erreur	Les messages d'erreur et demandes d'action s'affichent.
11 – 14	Zone des zones tactiles de sélection directe	
11	Zone tactile [Démarrer rinçage]	Le rinçage démarre.

N°	Fonction	Explication
12	Zone tactile [Nettoyage écran tactile]	L'écran tactile est bloqué pendant 30 s afin de pouvoir être nettoyé.
13	Zone tactile [Activer/désactiver la fenêtre d'info rapide]	L'info rapide est activée ou désactivée.
14	Zone tactile [Mise à l'arrêt]	La machine à café est arrêtée.

5.3.3 Log-in log-out



Lorsque le menu Service est fermé, le profil actuellement identifié est conservé. Le profil identifié est déconnecté (déconnexion) lorsque la zone tactile [Log-out] est actionnée, ou après un redémarrage.



ill.: Zone tactile [Log-in]

La zone tactile [Log-in] fait passer à la page « Profils ». Dès qu'un utilisateur est connecté, la zone tactile change et devient [Log-out].



ill.: Fenêtre « Profils »

Tous les profils disponibles s'affichent dans la fenêtre « Profils ». (Le technicien de service après-vente peut adapter la sélection.)

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

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.: Zone tactile [Log-out]

La zone tactile [Log-out] déconnecte l'utilisateur connecté.

Dès que l'utilisateur est déconnecté, la zone tactile change et devient [Log-in].



ill.: Affichage « Non identifié »

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

5.3.4 Réglages



ill.: Zone tactile [Réglages]

La zone tactile [Réglages] (1) fait passer à la page « Réglages ».

Les paramètres de la machine à café peuvent y être réglés.

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



Cette fonction est protégée par un code PIN.

5.3.5 Progression de la distribution des boissons



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

La zone tactile [Progression de la distribution des boissons] (1) appelle une fenêtre dans laquelle toutes les boissons déjà distribuées sont listées.

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

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.

5.3.6 Information système



ill.: Zone tactile [Information système]

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

5.3.7 Retour



ill.: Zone tactile [Retour]

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

5.3.8 Nettoyage



ill.: Zone tactile [Nettoyage]

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

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



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

5.3.9 Intervalles de maintenance



ill.: Zone tactile [Intervalle de maintenance]

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

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



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

5.3.10 Gestion des ingrédients



ill.: Zone tactile [Gestion des ingrédients]



ill.: Page « Gestion des ingrédients »

La zone tactile [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.

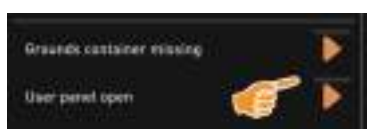
Activer et désactiver un ingrédient

1. Effleurer la zone tactile [Gestion des ingrédients].
✓ La page « Gestion des ingrédients » s'ouvre.
2. Effleurer la zone tactile [On/Off] sous « Opération » dans la ligne de l'ingrédient souhaité.
✓ L'ingrédient est activé ou désactivé.
- 3.



Effleurer la zone tactile afin de revenir au menu Service.

5.3.11 Zone de messages d'erreur



ill.: Zone de messages d'erreur

Les erreurs en attente de la machine à café 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 le menu principal "« Informations » – « Statistique des erreurs »".

5.3.12 Zone de sélection directe



ill.: Zone de sélection directe

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

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

La zone tactile [Nettoyer l'écran tactile] (2) bloque l'écran tactile pendant 30 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 à café. La zone tactile peut être utilisée comme alternative à l'interrupteur marche/arrêt de la machine à café (derrière le panneau de sélection).

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

5.3.13 Info rapide



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).



ill.: Fenêtre « Info 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.

5.4 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.

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

5.4.1 Ouvrir le panneau de sélection



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



ill.: Ouvrir le panneau de sélection

1. Ouvrir le dispositif de verrouillage avec la clé (1).
✓ La serrure est ouverte en position horizontale.
2. Déverrouiller le panneau de sélection en tirant énergiquement.
✓ Le panneau de sélection est déverrouillé.
3. Déplacer 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.

5.4.2 Fermer le panneau de sélection



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.: Fermer le panneau de sélection

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

5.5 Activer

5.5.1 Allumer la machine à café



ATTENTION

Risque d'infection lié au lait contaminé !

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

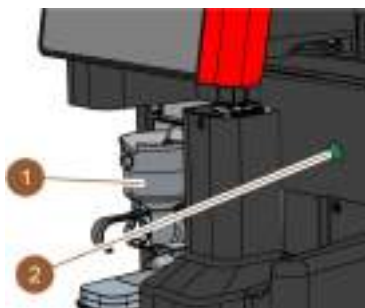
- Après l'installation, la mise en service ou une remise en service, il faut toujours exécuter un nettoyage.
- Lancer un programme de nettoyage guidé à l'écran avant la première distribution des boissons.



Voir le chapitre "« Nettoyage » – « Nettoyage quotidien de la machine à café » – « 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 marche/arrêt de la machine à café

1. Contrôler le raccordement au secteur de la machine à café.
2. Ouvrir le panneau de sélection.
Voir le chapitre "« Commande » – « Panneau de sélection » – « Ouvrir le panneau de sélection »".
3. Appuyer brièvement sur l'interrupteur marche/arrêt de la machine à café [2].
 ✓ La machine à café démarre.
 ✓ L'interface utilisateur apparaît à l'écran, le chauffage commence.
La machine à café est opérationnelle dès que la température nécessaire est atteinte.
4. Fermer le panneau de sélection.
Voir le chapitre "« Commande » – « Panneau de sélection » – « Fermer le panneau de sélection »".

5.5.2 Allumer l'unité frigorifique d'appoint



ill.: Allumer et régler l'unité frigorifique d'appoint

1. Ouvrir la porte.
2. Mettre l'interrupteur à bascule (4) en position « I ».
3. Actionner la touche (1) et la maintenir enfoncée pendant 3 s.
 ✓ L'unité frigorifique est allumée.
 ✓ La température intérieure actuelle est affichée à l'écran.

Variante : Mode veille

1. Actionner la touche (1) et la maintenir enfoncée pendant 3 s.
 ✓ L'unité frigorifique passe en mode veille.

Variante : Réglage de la température

1. Actionner la touche (2) et la maintenir enfoncée pendant 3 s.
2. Régler la température en l'augmentant de 3 à 5 °C (avec la touche (1)) ou en la diminuant (avec la touche (3)).
3. Confirmer les réglages avec la touche (2).
 ✓ L'unité frigorifique passe en mode de fonctionnement.
 ✓ La température intérieure actuelle est affichée à l'écran.



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

5.5.3 Allumer 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.

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



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

5.5.4 Activer le chauffe-tasse Cup&Cool

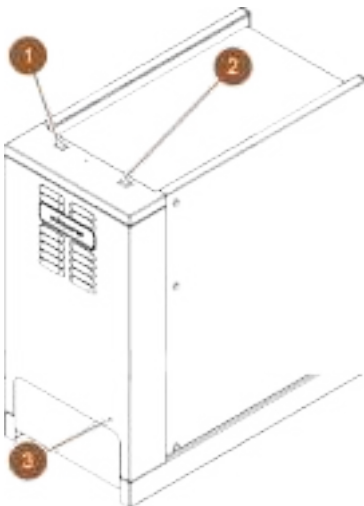


ATTENTION

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.



1. Mettre l'interrupteur à bascule (1) en position « I ».
 2. Ajuster le thermostat qui se trouve à l'arrière de la machine (3) si nécessaire.
 3. Mettre l'interrupteur à bascule (2) en position « I ».
- ✓ L'unité frigorifique est allumée.
- ✓ Le plateau à tasses est en marche.

ill.: Allumer et régler Cup & Cool



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

5.6 Remplissage et raccordement



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

5.6.1 Remplir le récipient à grains



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



REMARQUE

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

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

► Ne jamais remplir les récipients à grains avec autre chose que des grains de café.



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



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

1. Variante avec verrouillage du récipient à grains : ouvrir la serrure du récipient à grains avec la clé.
2. Retirer le couvercle du récipient à grains.
3. Remplir le récipient à grains.

REMARQUE Respecter la quantité de remplissage maximale.

4. Fermer le récipient à grains avec le couvercle.
 5. Variante avec verrouillage du récipient à grains : Verrouiller la serrure du récipient à grains avec la clé.
- ✓ Le récipient à grains est rempli et verrouillé.

5.6.2 Rajouter de l'eau



ill.: Réservoir d'eau potable externe

Variante : Réservoir d'eau potable externe

1. Dévisser le couvercle du réservoir à eau potable externe.
2. S'assurer que le réservoir à eau potable externe et le couvercle sont propres.
3. Remplir le réservoir à eau potable externe d'eau potable fraîche. Respecter la quantité de remplissage maximale.
4. Fermer le réservoir à eau potable externe avec le couvercle.



Variante : Réservoir d'eau potable interne

1. Retirer le réservoir à eau potable interne (1) de la machine à café.
2. S'assurer que le réservoir à eau potable interne est propre.
3. Remplir le réservoir à eau potable interne d'eau potable fraîche. Respecter la quantité de remplissage maximale.
4. Insérer un réservoir à eau potable interne.
5. Fermer le clapet à l'avant de la machine à café.

ill.: Réservoir d'eau potable interne

5.6.3 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. Il existe un risque d'écrasement lorsque l'on met les mains dans la machine.

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



REMARQUE

Domages 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 jamais remplir les récipients à poudre que de poudre.



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



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

1. Variante avec verrouillage du récipient à poudre : ouvrir la serrure du récipient à poudre avec la clé.
2. Retirer le couvercle du récipient à poudre.
3. Remplir le récipient à poudre de poudre de Choco ou de topping.

REMARQUE Respecter la quantité de remplissage maximale.

4. Fermer le récipient à poudre avec le couvercle.
5. Variante avec verrouillage du récipient à poudre : verrouiller la serrure du récipient à poudre avec la clé.

- ✓ Le récipient à poudre est rempli et verrouillé.

5.6.4 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, il faut toujours exécuter un nettoyage.
- Lancer un programme de nettoyage guidé à l'écran avant la première distribution des boissons.

Unité frigorifique d'appoint



ill.: Remplir l'unité frigorifique

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

Dommmages matériels en raison d'un lait trop chaud !

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

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



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.

5.7 Sélection de boisson

Sélection de boissons restreinte

Les machines à café 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. L'interface utilisateur pour la sélection d'une nouvelle boisson s'affiche. Le technicien de service après-vente peut ajuster la période dans les réglages « Configuration » – « Mode de fonctionnement » – « Réinitialiser la sélection de temporisation ».

5.7.1 Sélectionner la boisson



ill.: Sélectionner le groupe



ill.: Effectuer une présélection



ill.: Sélectionner la boisson

5.7.2 Modifier la boisson (option)



ill.: Modifier la boisson

Option : Sélectionner le groupe

Si la sélection de groupe a été activée dans le menu Service, un groupe doit d'abord être choisi afin d'accéder dans la carte du menu avec les boissons.

- Effleurer le groupe de boissons souhaité.
 - ✓ La carte de menu avec les touches de boissons du groupe de boissons sélectionné s'affiche.

En mode personnel, le registre permet de commuter entre les différents groupes (si la sélection de groupe a été activée dans le menu Service).

Option : Présélection des options de boisson

Condition : La machine à café est prête à l'emploi.

La présélection des options de boisson via la barre latérale est uniquement possible en mode personnel.

- Effleurer la zone tactile [Présélection des boissons doubles] (2), [Présélection café décaféiné] (3) ou [Présélection Barista] (4).
 - ✓ Les boissons qui ne correspondent pas à la présélection sont grisées et inactives.

Naviguer vers la carte du menu

- Faire défiler les cartes de menu avec la zone tactile [← / →] (2) jusqu'à ce que la touche de boisson souhaitée soit visible.
 - ✓ La carte de menu avec la touche de boisson souhaitée s'affiche.

Sélectionner la boisson

- Effleurer la boisson souhaitée (1).
 - ✓ Si la boisson souhaitée peut être modifiée (3), la page « Modification de boisson » s'ouvre.
 - ✓ Si la boisson souhaitée ne peut pas être modifiée (4), la page « Distribuer des boissons » s'ouvre.

Option : Modification de boisson

Condition : La touche de boisson sélectionnée auparavant contient le symbole .

- Effleurer la modification souhaitée (2).
 - ✓ La modification sélectionnée est active.
 - ✓ Les modifications contenues s'affichent en haut (1).



ill.: Sélectionner le nombre de boissons

5.7.3 Distribuer des boissons



ill.: Confirmation de la sélection



ill.: Placer le gobelet



ill.: Ajouter du café moulu

Option : Distribution multiple

Les boissons déjà sélectionnées peuvent être distribuées plusieurs fois.

Condition : La distribution multiple est activée en mode de fonctionnement.

- Régler une distribution multiple à l'aide des zones tactiles [<] [>] (1, 2).
 - ✓ La distribution des boissons est répétée max. 9 fois.

Confirmation de la sélection

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

- Effleurer la zone tactile [START] (1).
 - ✓ La demande « Placer le gobelet et appuyer sur Start » s'affiche.

Positionnement de la sortie des boissons

- **Position basse pour p. ex. espresso** : Déplacer la sortie des boissons jusqu'à la tasse ou au gobelet.
- **Position haute pour p. ex. Latte Macchiato** : Pousser la sortie des boissons entièrement vers le haut.
- Déplacer la sortie des boissons jusqu'à la tasse ou au gobelet.

Placer le gobelet

Conditions préalables :

La fonction « Placer le gobelet » est activée en mode de fonctionnement.

L'animation « Placer le gobelet » s'affiche dans l'interface utilisateur.

- Placer un gobelet sous la sortie des boissons.

Démarrer la distribution

- Effleurer la zone tactile [START] (1).
 - ✓ La distribution des boissons démarre.

Option : Boisson à base de café avec réceptacle d'insertion manuelle

Condition : La demande d'ajouter le café moulu s'affiche.

1. Ouvrir le couvercle (2) du réceptacle d'insertion manuelle.
2. Ajouter une portion de café moulu avec la mesurette (1 ; voir livraison) dans l'ouverture du réceptacle d'insertion manuelle.
3. Confirmer l'ajout de café moulu dans l'interface utilisateur avec la zone tactile [OK] (3).

✓ La distribution des boissons démarre.



ill.: Afficher la progression

Afficher la progression

- ✓ La progression (1) s'affiche sous forme de barre verte dans un demi-cercle.

L'affichage de la progression peut être activé en mode de fonctionnement.



ill.: Recommencer

Message d'achèvement

Conditions préalables :

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

La distribution des boissons est terminée.

- Fermer le message avec la zone tactile [RECOMMENCER] (1).

Le message disparaît automatiquement après un temps défini.

- ✓ La page « Sélection de boisson » s'affiche.
- Retirer le gobelet du bac collecteur.

5.8 Vidage

5.8.1 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.

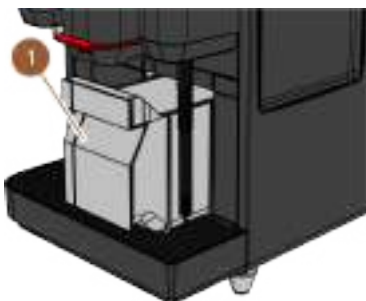


REMARQUE

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

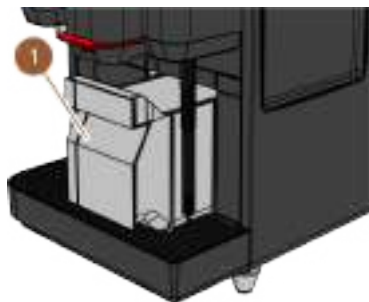
Le bac à marc sous comptoir n'est pas surveillé. Il existe un risque de débordement. Pendant une vidange, il est possible de sélectionner une boisson même sans bac à marc sous comptoir.

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



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 à café.
 - ✓ 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 à café jusqu'à la butée.
 - ✓ La machine à café est prête à l'emploi.

5.8.2 Vider le réservoir à eau usée externe



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



ill.: Réservoir à eau usée externe

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.
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 à café.
✓ La machine à café est prête pour la distribution des boissons.

5.9 Mise à l'arrêt

5.9.1 Mettre la machine à café en mode veille



DANGER

Danger de mort par électrocution !



En mode veille, la machine à café reste sous tension.

- Ne retirer aucune tôle de la machine à café.
- Toujours débrancher la machine à café avant d'effectuer des travaux de réparation.



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



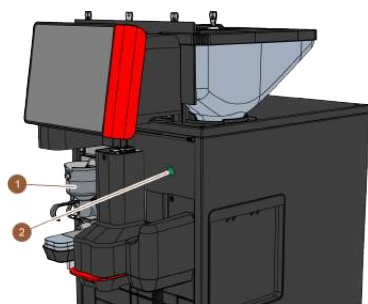
ill.: Zone de sélection directe

Nettoyage avant la mise à l'arrêt

1. Appuyer sur la zone tactile [Démarrer rinçage] (1) dans le menu Service si ce n'est pas déjà fait.
✓ Un nettoyage de la machine est effectué.
2. Mettre la machine à café à l'arrêt dans le programme de nettoyage.
3. Si nécessaire, effectuer d'autres nettoyages.
Voir le chapitre "« Nettoyage »" pour obtenir des informations détaillées.
4. Option : vider le réservoir à eau potable et le nettoyer.

Éteindre à l'aide de l'écran tactile

- Appuyer la zone tactile [Mise à l'arrêt] (4) dans le menu Service.
✓ La machine à café est arrêtée.
✓ L'écran n'affiche rien.
✓ La machine à café est en mode veille.



ill.: Interrupteur marche/arrêt de la machine à café

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

1. Ouvrir le panneau de sélection.
Voir le chapitre "« Commande » – « Ouvrir le panneau de sélection »".
2. Appuyer sur l'interrupteur marche/arrêt de la machine à café (2) pendant 4 s.
✓ La machine à café est arrêtée.
✓ L'écran n'affiche rien.
✓ La machine à café est en mode veille.
3. Fermer le panneau de sélection.
Voir le chapitre "« Commande » – « Fermer le panneau de sélection »".

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

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

1. Mettre la machine à café en mode veille.
Voir le chapitre "« Commande » – « Mise à l'arrêt » – « Mettre la machine à café en mode veille »".
2. Débrancher la machine. Pour cela, tirer sur la fiche d'alimentation ou mettre à l'arrêt l'interrupteur principal monté sur le lieu d'installation.
✓ La machine à café est hors tension.

**REMARQUE****Dommages matériels en raison d'une eau gelée !**

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

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

5.9.3 Éteindre les appareils complémentaires



ATTENTION

Dommages matériels et problèmes de santé liés à des saletés !

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

- ▶ Avant d'éteindre les appareils complémentaires dans lesquels passe le lait, effectuer un nettoyage de la machine à café.
- ▶ Si les appareils complémentaires doivent rester éteints pendant une période prolongée, débrancher la machine à café.
- ▶ Conserver les accessoires tels que le récipient à lait, le couvercle et l'adaptateur dans un endroit propre et sec.

1. Vider le récipient à lait dans les appareils complémentaires dans lesquels passe le lait.
2. Effectuer tous les jours le nettoyage de la machine à café.
3. 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.
4. Éteindre l'appareil complémentaire à l'aide de l'interrupteur principal.
Voir également le chapitre "« Commande » – « Éléments de commande des appareils complémentaires »".
5. Conserver les accessoires dans un endroit sec et propre.
6. Débrancher du secteur en débranchant la fiche secteur.
 - ✓ L'appareil complémentaire est hors tension.
 - ✓ L'appareil complémentaire peut être entreposé pendant une période prolongée.

6 Nettoyage

6.1 Conditions et instructions de nettoyage

6.1.1 Produit de nettoyage



AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement dû aux produits de nettoyage !



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

- Utiliser exclusivement des produits de nettoyage recommandés par Schaerer.
- Conserver les produits de nettoyage hors de portée des enfants.
- Ne pas toucher les produits de nettoyage à main nue et ne pas les ingérer.
- Ne jamais verser de produit de nettoyage dans les récipients à lait, toujours utiliser 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, en réclamer une auprès de l'entreprise de distribution.



REMARQUE

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

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

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

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	1 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	1 fois par jour Répartition du sachet de nettoyage : • 4x Alcalin = vert = Cleaner 1 • 1x Acide = rouge = Cleaner 2 <i>Exécuter quatre intervalles avec « Cleaner 1 » et un cinquième intervalle avec « Cleaner 2 » pour le nettoyage quotidien.</i>
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)

6.1.2 Concept de nettoyage HACCP



AVERTISSEMENT



Risque d'infection lié aux bactéries !

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

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

HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point

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

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

6.1.3 Niveaux de nettoyage

Les niveaux de nettoyage suivants sont possibles :

- Néant
- Demande
- Obligatoire



Seul le technicien de service après-vente peut adapter le niveau de nettoyage d'un nettoyage. Une information peut figurer ici.

Variante : Néant

Aucune information n'est fournie sur les nettoyages en attente. Cela signifie qu'un nettoyage en attente n'est ni indiqué par la zone tactile [Menu Service] à l'aide d'un repère coloré, ni par la zone tactile [Nettoyage] (dans le menu Service) à l'aide d'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 dans la zone tactile [Menu Service] si un nettoyage est en attente. La durée jusqu'au prochain nettoyage en attente s'affiche en heures dans le menu Service. La zone tactile [Nettoyage] dans le menu Service indique par un smiley rouge si un nettoyage est en attente.

Variante : Obligatoire



Des informations sont fournies sur les nettoyages en attente. Un marquage coloré (rouge) s'affiche dans la zone tactile [Menu Service] si un nettoyage est en attente. La durée jusqu'au prochain nettoyage en attente s'affiche en heures dans le menu Service. La zone tactile [Nettoyage] dans le menu Service indique par un smiley rouge si un nettoyage est en attente.

Si le nettoyage n'est pas exécuté dans le créneau horaire configuré (voir créneau horaire (D) dans l'illustration « Créneau horaire avant le nettoyage »), un nettoyage obligatoire est demandé. La machine à café ne peut plus distribuer de boissons jusqu'à l'exécution du nettoyage obligatoire.

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 à café n'est plus opérationnelle. Un nettoyage est impérativement nécessaire.

6.2 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.

Nettoyage automatique

Lors de chaque mise en route et à l'arrêt de la machine à café

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*

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 à café
	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.

* 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 ».

6.3 Nettoyages automatiques



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

6.3.1 Rinçages au démarrage et à l'arrêt automatiques



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

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

- Système de café
- Système de lait
- Système poudre

6.3.2 Rinçages configurés



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

En plus du rinçage au démarrage/à l'arrêt, le technicien de service après-vente peut 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)

6.4 Programmes de nettoyage guidés à l'écran



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.

- Porter des gants pendant le programme de nettoyage.



ATTENTION

Risque de brûlure par liquide brûlant !

Du liquide brûlant est distribué pendant le programme de nettoyage.

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



REMARQUE

Domages matériels liés à un bac collecteur qui déborde !

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

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

Les programmes de nettoyage guidés à l'écran sont sauvegardés dans la commande de la machine à café. La fréquence des programmes de nettoyage à exécuter est réglée dans le menu Service à l'aide d'un plan de nettoyage. Le technicien de service après-vente peut sélectionner et adapter le plan de nettoyage « Manuel » (p. ex. modifier le niveau de nettoyage). En plus des nettoyages du plan de nettoyage qui doivent être exécutés au moment défini,

des programmes de nettoyage guidés à l'écran peuvent être exécutés. Pour ce faire, effleurer la zone tactile [Nettoyage supplémentaire] dans le menu Service à la page « Nettoyage ».

6.4.1 Page « Nettoyage »



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

Consulter la page « Nettoyage »

1. Effleurer la zone tactile [Menu service].
✓ Le menu Service s'affiche.
2. Effleurer la zone tactile [Nettoyage] dans le menu Service.
✓ La page « Nettoyage » s'affiche.



ill.: Zone tactile [Nettoyage]

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

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



ill.: Page « Nettoyage »

N°	Fonction	Explication
1	Zone tactile [Retour]	Fait revenir au menu Service.
2	Nettoyage planifié	La zone tactile  démarre le nettoyage planifié pour la journée en cours. Le nettoyage des systèmes suivants est possible : • Système de café • Système de lait • Système poudre <i>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).</i>

N°	Fonction	Explication
3	Nettoyage supplémentaire	La zone tactile  démarre 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).

6.4.2 Page « 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	Zone tactile [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).

N°	Désignation	Explication
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	Zone tactile [Continuer]	Conduit à l'étape suivante.

6.4.3 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 powder)*
- Récipient de nettoyage bleu
- Produit de rinçage courant
- Lingettes de nettoyage courantes
- Clé pour le verrouillage du panneau de sélection
- **En cas de machine à café avec bac collecteur fermé** : Récipient collecteur pour le restant de lait
- **En cas de machine à café avec bac collecteur fermé** : Récipient collecteur pour le restant de poudre Choco ou de topping

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

6.4.4 Démarrer le nettoyage guidé à l'écran



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 et chapitres suivants.

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



ill.: Zone tactile [menu Service]



ill.: Menu service

Ouvrir le menu Service

Condition : Un nettoyage en attente est affiché dans la zone tactile « menu Service » par un repère coloré.

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

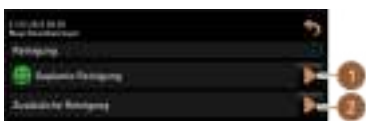
Variante : Nettoyage protégé par PIN

Condition : La zone tactile [Nettoyage] est inactive.

2. Sélectionner un profil (technicien, responsable de la machine ou technicien de service après-vente) via la zone tactile [Log-in] (1).
3. Entrer le PIN après la demande.
 - ✓ Le profil est connecté.
 - ✓ La zone tactile [Nettoyage] est active.

Ouvrir la page « Nettoyage »

4. Effleurer la zone tactile  (2).
 - ✓ La page « Nettoyage » s'affiche.



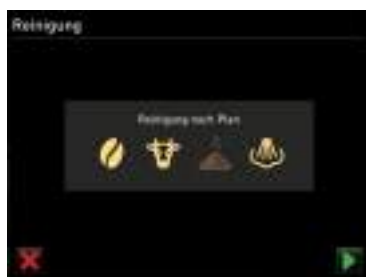
ill.: Page « Nettoyage »

Démarrer nettoyage

ATTENTION Risque de blessure par vapeur d'eau brûlante !

5. Orienter la lance à vapeur dans le bac collecteur.
6. Nettoyage planifié : Effleurer la zone tactile  (1).
 - ✓ La page « Nettoyage planifié » s'affiche.

7. Nettoyage supplémentaire : Effleurer la zone tactile  (2).
 - ✓ Le programme de nettoyage (tous les systèmes) démarre.



ill.: Page « Nettoyage planifié »

Variante : Nettoyage planifié

Les systèmes qui, selon le plan de nettoyage, doivent être nettoyés sont mis en évidence (clair). Les systèmes qui ne sont pas nettoyés sont représentés foncés.

- Effleurer la zone tactile .
 - ✓ Le programme de nettoyage (systèmes indiqués dans le plan de nettoyage) démarre.

6.4.5 Nettoyer le système de café

- Démarrer le nettoyage guidé à l'écran.

Voir le chapitre "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 à café 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.

- ✓ 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 à café avec bac collecteur fermé** : Retirer, vider et nettoyer le récipient collecteur.



ill.: Progression du nettoyage

6.4.6 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, se nettoyer correctement les mains avec du savon.



- Démarrer le nettoyage guidé à l'écran.

Voir le chapitre "Démarrer le nettoyage guidé à l'écran"



ill.: Retirer le récipient à lait



ill.: Ajouter de la poudre de nettoyage



ill.: Progression du nettoyage



ill.: Enlever le récipient de nettoyage



ill.: Activer le système de lait

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

1. Retirer le récipient à lait.
2. Verser éventuellement le lait du récipient à lait dans un récipient collecteur.
3. Nettoyer le récipient à lait, le cache et le tuyau plongeur.
4. Confirmer le nettoyage avec la zone tactile
5. **En cas de machine à café avec bac collecteur fermé** : Placer un récipient collecteur sous la sortie des boissons.

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

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

7. Confirmer la distribution de la poudre de nettoyage avec la zone tactile

AVERTISSEMENT Risque pour la santé dû aux produits de nettoyage !

8. Se nettoyer correctement les mains avec du savon.
9. Poser le récipient de nettoyage bleu dans l'unité frigorifique.
10. Insérer l'adaptateur du tuyau de lait dans le couvercle du récipient de nettoyage.
11. Confirmer le récipient de nettoyage inséré et la poudre de nettoyage ajoutée « Milkpure powder » avec la zone tactile .
 - ✓ 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 à café avec bac collecteur fermé** : Retirer, vider et nettoyer le récipient collecteur.
13. Retirer le récipient de nettoyage bleu de l'unité frigorifique, le rincer et le nettoyer.
14. Retirer l'adaptateur du tuyau de lait du couvercle du récipient de nettoyage et l'essuyer avec un chiffon humide.
15. Confirmer le retrait du récipient de nettoyage avec la zone tactile
16. Cocher la case dans la zone tactile « Oui » pour la demande « Activer le système de lait ».
17. Confirmer le choix avec la zone tactile



ill.: Mettre le récipient à lait en place

18. Insérer le récipient à lait nettoyé dans l'unité frigorifique.
19. Insérer l'adaptateur du tuyau de lait dans le couvercle du récipient à lait.
20. Si nécessaire, remplir de lait frais et réfrigéré (3 – 5 °C).
21. Confirmer le raccord du récipient à lait avec la zone tactile .



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.

6.4.7 Nettoyer le système poudre

- Démarrer le nettoyage guidé à l'écran.

Voir le chapitre "Démarrer le nettoyage guidé à l'écran"



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

1. Pousser la sortie des boissons manuelle vers le haut et retirer le bac à marc.
2. Ouvrir le panneau de sélection.

Voir le chapitre "Ouvrir le panneau de sélection"

3. Retirez la cup du mélangeur en la tirant vers l'avant.
4. Confirmer le retrait de la cup du mélangeur avec la zone tactile .



5. Démonter la cup du mélangeur.
6. Nettoyer la cup du mélangeur sous l'eau chaude et la sécher.
7. Assembler la cup du mélangeur.
8. Confirmer le nettoyage avec la zone tactile .

ill.: Nettoyer la cup du mélangeur



ill.: Mettre la cup du mélangeur en place

9. Insérer la cup du mélangeur droite dans la machine à café.
10. Fermer le panneau de sélection

Voir le chapitre "Fermer le panneau de sélection"

6.5 Activités de remplissage manuelles

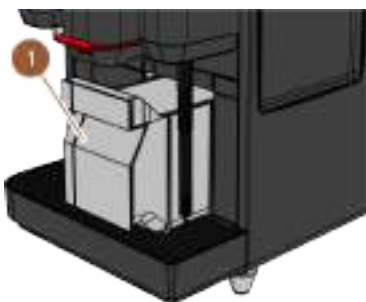
6.5.1 Vider et nettoyer le bac à marc



AVERTISSEMENT

Le marc de café contenu dans le bac à marc peut entraîner la formation de moisissures.

Si les spores de moisissure se répandent dans la machine à café, cela représente un danger pour la santé et le café risque d'être contaminé.



ill.: Retirer le bac à marc

Intervalle : une fois par jour

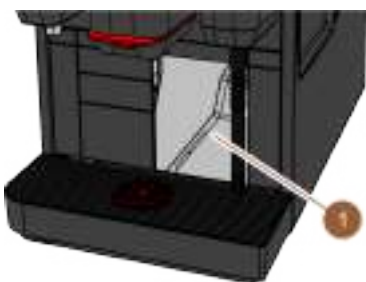
1. Pousser la sortie des boissons vers le haut.
2. Retirer le bac à marc (1) de la machine à café.
3. Vider le bac à marc.

REMARQUE Les hautes températures peuvent endommager la machine à café.

Ne jamais nettoyer le bac à marc au lave-vaisselle.

4. Nettoyer minutieusement le bac à marc avec de l'eau et un nettoyant ménager.
5. Rincer le bac à marc à l'eau claire et le sécher.
6. Remettre le bac à marc sec dans la machine à café.

6.5.2 Nettoyer la chambre d'infusion



ill.: Nettoyer la chambre d'infusion

Intervalle : une fois par jour

1. Pousser la sortie des boissons vers le haut.
2. Retirer le bac à marc de la machine à café.
3. Retirer les restes de café moulu de la chambre d'infusion (1) avec un pinceau de nettoyage.

INFORMATION : Le pinceau de nettoyage est compris dans la livraison.

4. Essuyer et sécher la chambre d'infusion avec un chiffon propre et humide.
5. Remettre le bac à marc dans la machine à café.

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



ATTENTION

Risque de brûlure par eau brûlante !

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

- Éteindre la machine à café avant de retirer la grille égouttoir pour un nettoyage.
- Éteindre la machine à café avant de nettoyer le bac collecteur.

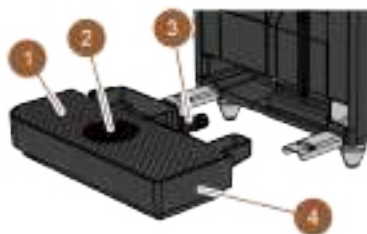


REMARQUE

Risque d'inondation !

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

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



ill.: Retirer le bac collecteur

Intervalle : une fois par jour

- Mettre la machine à café à l'arrêt.

Voir le chapitre "Mettre la machine à café en mode veille"

1. Retirer le bac collecteur (4) de la machine à café.
2. Retirer la grille égouttoir (1) du bac collecteur (4) avec une aide au positionnement (2).
3. Rincer le bac collecteur (4) avec de l'eau claire.
4. Nettoyer minutieusement la grille égouttoir (1) avec l'aide au positionnement (2) sous l'eau courante et avec du produit de nettoyage.
5. Vérifier si l'écoulement des eaux usées (3) n'est pas bouché.

Voir le chapitre "Détartrage" pour contrôler le passage

6. Replacer la grille égouttoir (1) dans le bac collecteur (4) et vérifier si elle est bien mise en place.
7. Contrôler si l'aide au positionnement (2) est positionnée correctement.
8. Monter le bac collecteur (4).

6.5.4 Nettoyer le récipient à lait



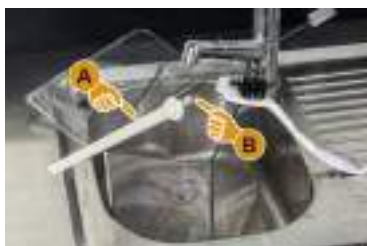
AVERTISSEMENT

Risque d'infection lié aux bactéries !



Il y a un risque de pollution du lait et du récipient à lait par des dépôts de lait et des bactéries.

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



ill.: Nettoyer le récipient à lait

Intervalle : une fois par jour

1. Retirer le récipient à lait de l'unité frigorifique.
2. Retirer le reste de lait du récipient à lait.

Observer les consignes de nettoyage détaillées fournies dans le manuel d'utilisation « Appareils complémentaires SKYE ».

3. Nettoyer 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. Nettoyer la conduite montante à l'aide d'une brosse.

INFORMATION : La brosse de nettoyage est jointe dans l'étendue de la livraison.

5. Insérer le récipient à lait dans l'unité frigorifique.

6.5.5 Nettoyer les appareils complémentaires



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

6.5.6 Nettoyer l'écran tactile



ATTENTION

Risque de brûlure par liquide brûlant !

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

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



ill.: Menu Service zone « Sélection directe »

Intervalle : une fois par jour

1. Effleurer la zone tactile [Menu Service] sur l'interface utilisateur.

✓ Le menu Service s'ouvre.

2. Effleurer la zone tactile [Nettoyage écran tactile] (1).

✓ L'écran tactile est désactivé pendant 30 s.

✓ Un décompte s'affiche.

✓ L'écran ne répond plus au toucher.

REMARQUE Dommages matériels dus à un nettoyage non conforme de l'écran tactile. Ne pas utiliser de produits abrasifs. Ne jamais forcer, ne pas exercer de pression importante et ne pas appliquer d'objet pointu sur l'écran.

3. Pendant les 30 s allouées, nettoyer 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.

6.5.7 Nettoyer le réservoir à eau potable interne



AVERTISSEMENT

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 jamais verser de produit de nettoyage dans le réservoir d'eau potable.



AVERTISSEMENT

Risque d'infection lié aux bactéries !



Les dépôts et les bactéries risquent de polluer le réservoir à eau potable interne. Un réservoir à eau potable sale peut causer des problèmes de santé.

- Effectuer le nettoyage avec des gants.



ill.: Réservoir d'eau potable interne

Intervalle : une fois par jour

1. Retirer le réservoir à eau potable interne de la machine à café.
2. Rincer soigneusement le réservoir à eau potable interne à l'eau fraîche plusieurs fois, ne pas utiliser de produits de nettoyage.
3. Le sécher avec un chiffon propre.
4. Remplir le réservoir à eau potable interne d'eau fraîche.
5. Insérer le réservoir à eau potable interne dans la machine à café.

6.5.8

Nettoyer le réservoir à eau potable externe



AVERTISSEMENT

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 jamais verser de produit de nettoyage dans le réservoir d'eau potable.



AVERTISSEMENT

Risque d'infection lié aux bactéries !



Les dépôts et les bactéries risquent de polluer le réservoir d'eau potable externe. Un réservoir à eau potable sale peut causer des problèmes de santé.

- Porter des gants pour le nettoyage.



ill.: Réservoir d'eau potable externe

Intervalle : une fois par jour

1. Dévisser le couvercle du réservoir à eau potable externe.
2. Retirer le tuyau pour l'eau potable de la machine à café du réservoir à eau potable externe et du couvercle.
3. Poser l'extrémité du tuyau pour l'eau potable sur un chiffon propre.
4. Rincer soigneusement le réservoir à eau potable externe à l'eau fraîche plusieurs fois, ne pas utiliser de produits de nettoyage.
5. Nettoyer minutieusement le couvercle du réservoir à eau potable externe à l'eau fraîche.
6. Le sécher avec un chiffon propre.
7. Remplir le réservoir à eau potable externe d'eau fraîche.
8. Contrôler le roulement libre du flotteur (surveillance de niveau).
9. Faire passer le tuyau pour l'eau potable à travers le couvercle et le réinsérer dans le réservoir à eau potable externe.
10. Fermer le réservoir à eau potable externe avec le couvercle.

6.5.9 Nettoyer le réservoir à eau usée externe



AVERTISSEMENT

Risque d'infection lié aux bactéries !



Les dépôts et les bactéries risquent de polluer le réservoir d'eau potable externe. Un réservoir à eau potable sale peut causer des problèmes de santé.

► Porter des gants pour le nettoyage.

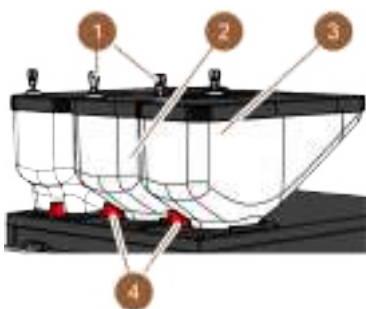


ill.: Réservoir à eau usée externe

Intervalle : une fois par jour

1. Dévisser le couvercle du réservoir à eau usée.
2. Retirer le tuyau pour eaux usées de la machine à café du réservoir à eau usée et du couvercle.
3. Poser l'extrémité du tuyau pour eaux usées sur un chiffon propre.
4. Rincer soigneusement le réservoir à eau usée externe à l'eau fraîche plusieurs fois, ne pas utiliser de produits de nettoyage.
5. Nettoyer minutieusement le couvercle du réservoir à eau usée à l'eau fraîche.
6. Le sécher avec un chiffon propre.
7. Contrôler le roulement libre du flotteur (surveillance de niveau).
8. Faire passer le tuyau pour eaux usées à travers le couvercle et le réinsérer dans le réservoir à eau usée.
9. Fermer le réservoir à eau usée avec le couvercle.

6.5.10 Nettoyer le récipient à grains

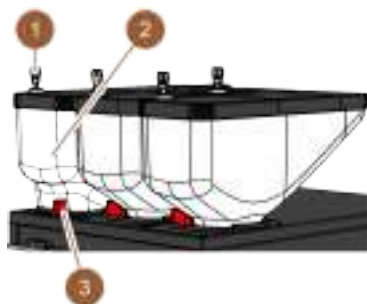


ill.: Nettoyer le récipient à grains

Intervalle : une fois par semaine

1. Mettre la machine à café en mode veille.
Voir le chapitre "Mettre la machine à café en mode veille"
 2. Ouvrir le verrouillage (4) du récipient à grains (2 ou 3).
 3. Retirer le récipient à grains (2 ou 3) de la machine à café.
 4. Retirer le couvercle (ouvrir le dispositif de verrouillage (1), le cas échéant).
 5. Retirer les grains de café restants de la machine à café et du récipient à grains.
 6. Rincer soigneusement le récipient à grains à l'eau courante et l'essuyer avec un chiffon doux.
- REMARQUE** Les produits abrasifs peuvent abîmer le récipient à grains.
7. Ne pas utiliser de produits abrasifs.
 8. Essuyer le couvercle et le récipient avec un chiffon propre.
 9. Remettre le récipient à grains dans la machine à café.
 10. Fermer le verrouillage du récipient à grains (4).
 11. Remplir le récipient à grains et placer le couvercle (fermer le dispositif de verrouillage (1), le cas échéant).

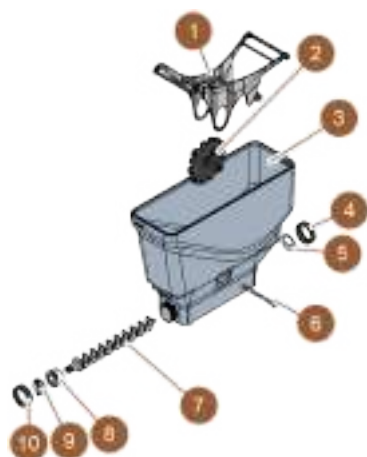
6.5.11 Nettoyer le récipient à poudre



ill.: Nettoyer le récipient à poudre

Intervalle : en cas de besoin

1. Mettre la machine à café à l'arrêt.
Voir le chapitre "Mettre la machine à café en mode veille"
2. Ouvrir le verrouillage (3) du récipient à poudre (2).
3. Soulever le récipient à poudre (2) hors de la machine à café.
4. Retirer le couvercle (ouvrir le dispositif de verrouillage (1), le cas échéant).
5. Retirer les restes de poudre de Choco ou de topping.

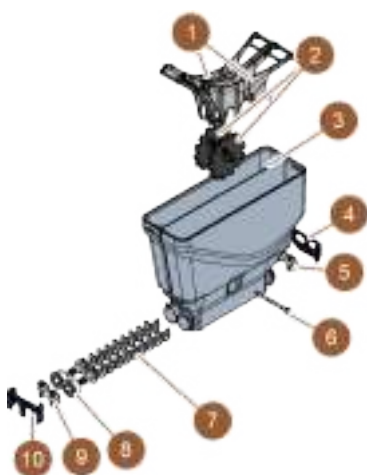


ill.: Récipient à poudre standard

Variante : Démontez le récipient à poudre standard

Condition : Le récipient à poudre standard est installé.

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

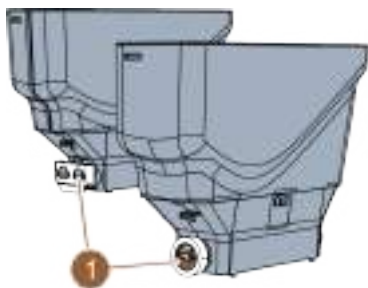


ill.: Récipient à poudre Twin

Variante : Démontez le récipient à poudre Twin

Condition : Le récipient à poudre Twin est installé.

1. Pousser le coulisseau (4, 10) vers le bas.
2. Retirer la tôle de dosage (5).
3. Retirer l'accouplement d'entraînement (9).
4. Retirer l'axe (6).
5. Retirer les roues dentées (2) et le bouton à bascule (1).
6. Retirer la vis sans fin de dosage (7) et l'élément moteur (8).



ill.: Orientation de la tête de dosage

Nettoyer le récipient à poudre

REMARQUE Les produits abrasifs peuvent abîmer le récipient à poudre.

1. Ne pas utiliser de produits abrasifs pour le nettoyage.
2. Rincer minutieusement le récipient à poudre et les pièces du dispositif de dosage sous l'eau.

REMARQUE Avant de les remonter, laisser sécher toutes les pièces complètement.

3. Les remonter en procédant dans l'ordre inverse.

6.5.12 Nettoyer les surfaces extérieures

1. Mettre la machine à café à l'arrêt.

Voir le chapitre "Mettre la machine à café en mode veille"

REMARQUE Les produits abrasifs peuvent abîmer les surfaces extérieures.

2. Ne pas utiliser de produits abrasifs pour le nettoyage.
3. Essuyer les surfaces extérieures de la machine à café et des appareils complémentaires avec un chiffon humide et propre.



Voir également le chapitre "Nettoyer l'écran tactile"

6.5.13 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.

1. Effleurer la zone tactile [Menu Service] sur l'interface utilisateur.
 - ✓ Effleurer la zone tactile [Menu Service] sur l'interface utilisateur.
2. Effleurer la zone tactile [Démarrer rinçage] (1).
 - ✓ Un rinçage du système se déroule de la même façon que le rinçage automatique au démarrage et à l'arrêt.

Voir également le chapitre "Rinçages au démarrage et à l'arrêt automatiques"

7 Maintenance

La maintenance peut être 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.

7.1 Travaux de maintenance

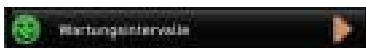
La machine à café doit faire l'objet d'une maintenance régulière. L'échéance de la maintenance dépend de différents facteurs, mais avant tout de la fréquence d'utilisation de la machine à café et de la durée de vie des vannes de sécurité.



Voir le document « Concept de maintenance ».

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

7.1.1 Intervalles de maintenance



ill.: Zone tactile [Intervalle de maintenance]

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

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



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



REMARQUE

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

Les maintenances reportées peuvent provoquer de l'usure anticipée.

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



Les intervalles de maintenance sont définis dans le document « Concept de maintenance ».

- Si une maintenance est en attente, contactez votre partenaire de service après-vente.
- Effectuer un détartrage un jour avant les travaux de maintenance.

Voir le chapitre "Détartrage"

7.1.2 Page « Intervalle de maintenance »



ill.: Page « Intervalle de maintenance »

N°	Désignation	Explication
1	Détartrage	La zone tactile  démarre le détartrage prévu.
2	Maintenance 2	La zone tactile  indique une demande. La machine à café doit être entretenue par un partenaire de service après-vente selon les consignes de maintenance séparées. Si la maintenance a été exécutée, la demande peut être confirmée, le compteur est réinitialisé.
3	Maintenance de 24 mois	La zone tactile  indique une demande. La machine à café doit être entretenue par un partenaire de service après-vente selon les consignes de maintenance séparées. Si la maintenance a été exécutée, la demande peut être confirmée, le compteur est réinitialisé.
4	En dernier	La date à laquelle la maintenance correspondante a été effectuée en dernier s'affiche.
5	Échéance	Le moment où (après un certain nombre de mois, boissons ou litres) la prochaine maintenance doit être effectuée s'affiche.
6	Zone tactile [Retour]	Fait revenir au menu Service.

7.1.3 Faire effectuer les maintenances et réinitialiser les compteurs



ill.: Zone tactile [menu Service]

Ouvrir le menu Service

Condition : Une maintenance imminente est indiquée par un smiley rouge dans le menu Service.

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

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.



ill.: Menu service



ill.: Page « Intervalle de maintenance »

Faire effectuer le travail de maintenance

1. Faire effectuer le travail de maintenance en attente par le technicien de service après-vente.
2. Effleurer la maintenance en attente (1 ou 2).



ill.: Confirmer le travail de maintenance (exemple)

Confirmer le travail de maintenance

1. S'assurer que la maintenance a été effectuée et terminée conformément au « Concept de maintenance » et à la liste de contrôle correspondante.
2. Confirmer la demande avec la zone tactile .
 - ✓ Le travail de maintenance s'affiche sur la page « Intervalle de maintenance » comme ayant été effectué (smiley vert).
 - ✓ La date de « En dernier » est modifiée et réglée sur la date actuelle.
 - ✓ Les valeurs de « Échéance » sont modifiées en fonction des intervalles définis.

7.2**Détartrage****AVERTISSEMENT****Risque de corrosion en raison des acides !**

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



- ▶ Ne pas toucher les produits de détartrage à main nue et lire la fiche de sécurité fournie.
- ▶ Ne pas retirer la cartouche de détartrage pendant le processus de détartrage. Attendre que la demande s'affiche 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.

- ▶ Déplacer la sortie des boissons vers la position de distribution la plus basse.
- ▶ Ne pas placer vos mains sous la sortie d'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 détartrage. Risque de brûlure.

- ▶ Orienter la sortie de la lance à vapeur vers le bac collecteur.
- ▶ Ne pas placer vos mains sous la lance à vapeur pendant le processus de détartrage.

Durée du détartrage

Le processus de détartrage dure au moins 85 min. La machine à café ne peut plus fonctionner pendant cette période. Communiquer préalablement l'absence d'ordre de marche de la machine à café.

Détartrage annulé

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

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

7.2.1

Détartrant

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.

- Utiliser exclusivement les cartouches de détartrage recommandées par Schaerer AG.
- N'utiliser que des cartouches qui ont été directement retirées 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	Cartouche de détartrage Schaerer « Uptime ! »
Domaine d'application	Détartrage de la machine à café avec raccord d'eau fixe
Détartrages	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 à café.

- 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 à café avec réservoir d'eau interne
Détartrages	Détartrage de la chaudière avec système d'eau chaude/de vapeur
Intervalle d'application	Sur demande

7.2.2 Page « Détartrage »



ill.: Page « Détartrage »

N°	Désignation	Explication
1	Affichage de la progression	La progression du programme de détartrage 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	Zone tactile [Annuler]	Le détartrage est annulé. Le programme de détartrage peut être annulé à tout moment. <i>La machine à café n'est pas prête à l'emploi après un détartrage annulé.</i>

N°	Désignation	Explication
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	Zone tactile [Continuer]	Conduit à l'étape suivante.

7.2.3 Matériel de détartrage nécessaire

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

- 1 l d'eau
- Chronomètre
- 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
- Chronomètre
- 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

7.2.4 Variante : Effectuer un détartrage 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.



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.

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.



ill.: Menu service



ill.: Page « Intervalle de maintenance »



ill.: Déballer la cartouche de détartrage



ill.: Nettoyer le bac collecteur



ill.: Vider le bac collecteur

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.
3. **Avec réservoir d'eau potable externe** : Remplir complètement le réservoir à eau potable externe.

Déballer la cartouche de détartrage

1. Retirer la cartouche de détartrage « Uptime ! » de son emballage.
2. Confirmer le déballage avec la zone tactile .

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

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 écoulée. 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 .

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.: Retirer le bac à marc

Retirer le bac à marc

1. Pousser la sortie des boissons entièrement vers le haut.
2. Retirer le bac à marc de la machine à café et le vider.



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 à café.



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 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 la vidange 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 à café 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.: 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 à café 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 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.: Raccorder le récipient à lait

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 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.

Commander la cartouche de détartrage

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

7.2.5

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.



ill.: Page « Intervalle de maintenance »



ill.: Nettoyer le bac collecteur

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.

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 écoulée. 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 à café.
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 à café.
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. Retirer le bac à marc de la machine à café et le vider.



ill.: Installer le bac à marc

Installer le bac à marc

- Insérer le bac à marc dans la machine à café.



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.: Installer 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 à café 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 à café.
3. Remplir entièrement le réservoir d'eau interne d'eau potable fraîche.
4. Insérer le réservoir d'eau interne dans la machine à café.
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 à café.
 3. Remplir entièrement le réservoir d'eau interne d'eau potable fraîche.
 4. Insérer le réservoir d'eau interne dans la machine à café.
 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 à café.
3. Remplir le réservoir d'eau interne d'eau potable fraîche.
4. Insérer le réservoir d'eau interne dans la machine à café.
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.: Raccorder le récipient à lait

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 à café est effectué.
- ✓ La machine à café est opérationnelle, l'interface utilisateur s'affiche.
- ✓ Le dernier détartrage effectué est affiché dans le menu Service, sous

« Intervalle de maintenance ».

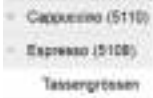
7.2.6 Éliminer la cartouche de détartrage

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

- ▶ Éliminer la cartouche de détartrage 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.

8 Programmation

8.1 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.
	Retour	La zone tactile [Retour] permet de revenir à la fenêtre/page précédente.

Symbole	Désignation	Description
	Enregistrer	La zone tactile [Enregistrer] enregistre les réglages de paramètres effectués.
	Redémarrage	La zone tactile [Redémarrage] lance un redémarrage de la machine à café. Après avoir effectué les configurations de la machine, un redémarrage est inévitable.

8.2 Profils et autorisations

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.



Voir le chapitre "« Commande » – « Menu Service » – « Log-in / Log-out »" pour accéder aux réglages.

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.

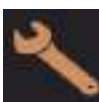
8.2.1 Profil du technicien

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



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

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



Les réglages suivants peuvent être modifiés dans le profil Technicien :

- Système
- Configuration
- Service
- Info

8.2.2 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.

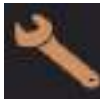
Le Chef de Service a accès à certaines statistiques de la machine à café afin d'avoir un aperçu du type et de la quantité des boissons distribuées.

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.



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



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

- Configuration
- Info

8.2.3 Profil du gestionnaire qualité

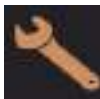
Le gestionnaire qualité est responsable de la qualité des boissons de la machine à café. Afin d'assurer la qualité, le contrôle des temps de nettoyage est important.

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



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



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

- Configuration
- Info

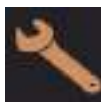
8.2.4 Profil du responsable de la machine

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



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

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



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

- Configuration
- Info

8.2.5 Aperçu des autorisations des profils

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

8.3 Configurations de la machine

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

- Système
- Configuration

- Service
- Info

8.3.1 Page « Réglages »

Consulter la page « Réglages »

1. Effleurer la zone tactile [Menu service].
✓ Le menu Service s'affiche.
2. Effleurer la zone tactile [Réglages] dans le menu Service.
✓ La page « Réglages » s'affiche.



ill.: Page « Réglages »

N°	Désignation	Explication
1	Système	Indique à droite les paramètres présents sur les réglages « Système ».
2	Configuration	Indique à droite les paramètres présents sur les réglages « Configuration ».
3	Service	Indique à droite les paramètres présents sur les réglages « Service ».
4	Info	Indique à droite les paramètres présents sur les réglages « Info ».
5	Zone tactile [Retour]	Fait revenir au menu Service.

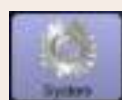


Les paramètres qui s'y affichent dans les réglages dépendent des autorisations du profil sélectionné.

8.3.2 Réglages « Système »

Moulin/percolateur

Profils autorisés : Technicien



Réglage > « Système » – « Moulin / percolateur »

Bac à marc : Capacité



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

Plage de réglage : 0 – 150

Standard : 50 (marcs de café)

REMARQUE Ne dépassez pas le réglage standard de 50 marcs de café.

INFORMATION : La machine à café 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.

- Standard : Définir la valeur sur 50 cycle.
- Option « Rejet du marc » : Définir la valeur sur 0 cycle.
 - ✓ Le nombre de cycles (marcs de café) est ignoré.

Bac à marc : Temps pour vider [s]



Réglage de la période après laquelle le « Compteur actuel bac à marc » est remis à 0 après avoir été vidé

Plage de réglage : 0 – 30 s

Standard : 5 s

1. Définir la valeur sur 5 s.
2. Vider le bac à marc si la demande correspondante s'affiche sur l'écran.

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

3. Attendre au moins 5 s avant de remettre le bac à marc vide en place.
 - ✓ Le « Compteur actuel bac à marc » est remis à 0.

Bac à marc : compteur actuel



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

Plage de réglage : Pas de réglage possible

Standard : Comptage continu des cycles d'infusion

Lorsque la valeur prédéfinie de 50 est atteinte, la demande de vider le bac à marc s'affiche.

Valeur d'étalonnage du moulin central (10 s) [g]



Informations concernant la valeur d'étalonnage en grammes mesurée lors d'un calibrage du moulin central

Plage de réglage : Pas de réglage possible

Standard : Conformément au calibrage effectué (1,0 – 50,0 g)

La valeur déterminée lors du calibrage du moulin s'affiche dans ce paramètre.

Voir le chapitre « Réglages » « Service » – « Entretien des moulins ».

INFORMATION : Le technicien de service après-vente peut modifier la valeur d'étalonnage sans exécuter de calibrage du moulin afin d'adapter de façon forfaitaire les boissons à base de café du moulin central.



Réglage > « Système » – « Moulin / percolateur »

Valeur d'étalonnage du moulin droit (10 s) [g]



Informations concernant la valeur d'étalonnage en grammes mesurée lors d'un calibrage du moulin droit

Plage de réglage : Pas de réglage possible

Standard : Conformément au calibrage effectué (1,0 – 50,0 g)

La valeur déterminée lors du calibrage du moulin s'affiche dans ce paramètre.

Voir le chapitre « Réglages » « Service » – « Entretien des moulins ».

INFORMATION : Le technicien de service après-vente peut modifier la valeur d'étalonnage sans exécuter de calibrage du moulin afin d'adapter de façon forfaitaire les boissons à base de café du moulin droit.

Système de lait

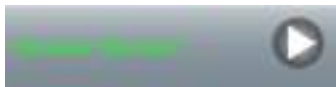
Récipient à lait

Profils autorisés : Technicien



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

Récipient à lait



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

Plage de réglage : Pas de réglage possible

Standard : Schaerer Standard

- ✓ La longueur du tuyau de lait est mesurée automatiquement.
- ✓ Le réglage standard « 37 cm » dans le paramètre suivant ne demande aucune autre adaptation.

Lait 1 longueur de tuyau vanne écrasante -> chambre froide [cm]



Informations sur les dimensions du tuyau de lait de la vanne écrasante jusqu'à la chambre froide pour le tuyau de lait externe

Plage de réglage : Pas de réglage possible

Standard : 37 cm

- La longueur du tuyau de lait est mesurée automatiquement.
- Le réglage standard « 37 cm » dans le paramètre suivant ne demande aucune autre adaptation

INFORMATION : La longueur du tuyau de lait doit être mesurée et saisie par le technicien de service après-vente si les équipements sont « non standard ».

Systèmes de lait avec équipements « non standard » :

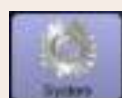
- Unité frigorifique à gauche de la machine à café
- Unité frigorifique sous comptoir
- Tous les appareils complémentaires, p. ex. Cup & Cool et Center Milk



Le technicien de service après-vente peut procéder à des réglages pour les paramètres « Récipient à lait ».

Surveillance du niveau de remplissage du lait

Profils autorisés : Technicien



Réglage > « Système » – « Système de lait » – « Surveillance du niveau de remplissage du lait »

Contrôle du niveau de remplissage du lait



Réglages pour la surveillance de niveau du récipient à lait

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

Standard : Pas de surveillance

1. Ouvrir le menu de sélection avec la zone tactile .
 - ✓ Le menu de sélection s'ouvre.
2. Sélectionner une des trois possibilités :
 - **Pas de surveillance** : La détection du niveau du lait est configurée mais n'est pas appliquée.
 - **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.
 - **Blocage de 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.

8.3.3 Réglages « Configuration »

Heure/Date/Minuteur

Profils autorisés : Technicien

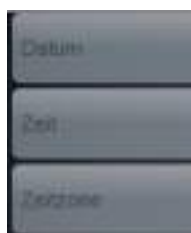


Réglage > « Configuration » – « Heure/Date/Minuteur »

Date

Heure

Fuseau horaire



Informations sur le fuseau horaire défini avec date et heure

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

Plage de réglage : Pas de réglage possible

Standard : Spécifique au pays/à l'utilisateur

Les valeurs réglées (par le technicien de service après-vente) pour la date, l'heure et le fuseau horaire s'affichent ici.

Lundi marche/arrêt à

Dimanche marche/arrêt



Informations sur l'heure d'activation/de désactivation automatique

Plage de réglage : Pas de réglage possible

Standard : spécifique à l'utilisateur

Les valeurs réglées (par le technicien de service après-vente) pour le minuteur s'affichent ici. Les heures d'activation et de désactivation automatiques peuvent être réglées par le technicien de service après-vente pour chaque jour de la semaine.

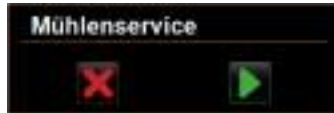


Le technicien de service après-vente peut procéder à des réglages pour les paramètres « Heure/Date/Minuteur ».

8.3.4 Réglages « Service »



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



ill.: Démarrer l'entretien des moulins

Condition : La machine à café est équipée d'un réglage manuel des moulins.

1. Effleurer le réglage « Service » – « Entretien des moulins ».
 - ✓ La fenêtre de confirmation s'ouvre.
2. Confirmer l'entretien des moulins avec la zone tactile .
 - ✓ La page « Entretien des moulins » s'ouvre.

► Effleurer le registre du moulin central (1) ou du moulin droit (2).



Les activités suivantes sont disponibles :

- Changer le couteau du moulin (4)
- Régler le moulin (5)
- Étalonner le moulin (6)
- Annuler/terminer l'entretien des moulins (3)

Si une des deux premières activités commence, le programme exécute ensuite automatiquement les activités suivantes.

ill.: Entretien des moulins



ill.: Remplacer le couteau du moulin

Changer le couteau du moulin

1. Effleurer la zone tactile [Changer le couteau du moulin] sur la page « Entretien des moulins ».
 - ✓ La page « Remplacer le couteau du moulin » s'ouvre.
2. Retirer le dispositif de réglage manuel du degré de mouture et monter les nouveaux couteaux du moulin.
3. Fermer le moulin vide à la main jusqu'à sentir une résistance (couteau du moulin sur couteau du moulin).
4. Ouvrir le moulin de 45° (dans le sens contraire des aiguilles d'une montre).
5. Remonter le réglage manuel du degré de mouture.
6. Confirmer le remplacement du couteau du moulin avec la zone tactile .
 - ✓ La page « Préparer l'adaptation du degré de mouture » s'ouvre.



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



ill.: Préparer l'adaptation du degré de mouture



ill.: Régler le moulin

Régler le moulin

La page « Préparer l'adaptation du degré de mouture » s'ouvre si la zone tactile [Régler le moulin] a été effleurée sur la page « Entretien des moulins » ou après que l'activité « Changer le couteau du moulin » est terminée.

1. Retirer, vider, nettoyer et remettre en place le bac à marc.
2. Confirmer le bac à marc inséré avec la zone tactile .
 - ✓ La page « Régler le moulin » s'ouvre.
3. Régler manuellement le degré de mouture.
 - Voir documents de formation.
4. Effleurer la zone tactile [Retirer le café moulu] (1).
 - ✓ Le café moulu est retiré.
 - ✓ La zone tactile [Mouture pour évaluer le degré de mouture] (2) s'active.
5. Nettoyer le bac à marc.
6. Effleurer la zone tactile [Mouture pour évaluer le degré de mouture] (2).
7. Vérifier le degré de mouture et, au besoin, répéter les étapes de réglage du degré de mouture.
8. Confirmer le degré de mouture réglé avec la zone tactile .
 - ✓ La page « Préparer l'étalonnage » s'ouvre.



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



ill.: Préparer l'étalonnage



ill.: Étalonner le moulin

Étalonner le moulin

Un étalonnage doit être effectué dans les cas suivants :

- ▶ La machine à café 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.

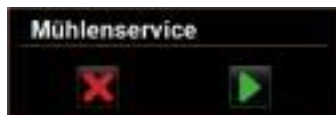
La page « Préparer l'étalonnage » s'ouvre si la zone tactile [Étalonner le moulin] a été effleurée sur la page « Entretien des moulins » ou après que l'activité Régler le moulin est terminée.

1. Retirer, vider, nettoyer et remettre en place le bac à marc.
2. Confirmer le bac à marc inséré avec la zone tactile .
 - ✓ La mouture de référence démarre.
 - ✓ La page « Étalonner le moulin » s'ouvre.
 - ✓ La zone tactile [Mouture de référence] (1) s'active quand la mouture de référence est terminée.
3. Peser le café moulu de la mouture de référence.
4. Saisir la valeur d'étalonnage (poids du café moulu détecté) avec les deux zones tactiles [+/-] (2).
5. Au besoin, démarrer une nouvelle mouture de référence avec la zone tactile [Mouture de référence] (1).

Si plusieurs moutures de référence sont effectuées, il faut toujours peser la totalité de la quantité de café moulu et indiquer la valeur de référence. La machine à café reconnaît automatiquement toutes les moutures effectuées et calcule la quantité de mouture correcte.
6. Terminer l'étalonnage du moulin avec la zone tactile .
 - ✓ La page « Entretien des moulins » s'ouvre.
 - ✓ Le moulin réglé est opérationnel.
7. Quitter l'entretien des moulins avec la zone tactile .
 - ✓ La page « Réglages » s'ouvre.



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



ill.: Démarrer l'entretien des moulins



ill.: Entretien des moulins

Condition :

La machine à café est équipée d'un réglage automatique des moulins.

1. Effleurer le réglage « Service » – « Entretien des moulins ».
 - ✓ La fenêtre de confirmation s'ouvre.
2. Confirmer l'entretien des moulins avec la zone tactile
 - ✓ La page « Entretien des moulins » s'ouvre.
3. Effleurer le registre du moulin central (1) ou du moulin droit (2).

Les activités suivantes sont disponibles :

- Changer le couteau du moulin (4)
- Régler le moulin (5)
- Étalonner le moulin (6)
- Annuler/terminer l'entretien des moulins (3)

Si une des deux premières activités commence, le programme exécute ensuite automatiquement les activités suivantes.



ill.: Remplacer le couteau du moulin

Changer le couteau du moulin

1. Effleurer la zone tactile [Changer le couteau du moulin] sur la page « Entretien des moulins ».
 - ✓ La page « Remplacer le couteau du moulin » s'ouvre.
2. Retirer le moteur du degré de mouture et monter le nouveau couteau du moulin.
3. Fermer le moulin vide à la main jusqu'à sentir une résistance (couteau du moulin sur couteau du moulin).
4. Ouvrir le moulin de 45° (dans le sens contraire des aiguilles d'une montre).
5. Remonter le moteur du degré de mouture.
6. Confirmer le remplacement du couteau du moulin avec la zone tactile
 - ✓ La page « Préparer l'adaptation du degré de mouture » s'ouvre.



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



ill.: Préparer l'adaptation du degré de mouture



ill.: Réglage du degré de mouture

Régler le moulin

La page « Préparer l'adaptation du degré de mouture » s'ouvre si la zone tactile [Régler le moulin] a été effleurée sur la page « Entretien des moulins » ou après que l'activité « Changer le couteau du moulin » est terminée.

1. Retirer, vider, nettoyer et remettre en place le bac à marc.
2. Confirmer le bac à marc inséré avec la zone tactile .
 - ✓ La page « Régler le moulin » s'ouvre.
3. Effleurer la zone tactile [Retirer le café moulu] (3).
 - ✓ Le café moulu est retiré.
 - ✓ La zone tactile [Mouture pour évaluer le degré de mouture] (4) s'active.
4. Effleurer la zone tactile [Mouture pour évaluer le degré de mouture] (4).
 - ✓ Une mouture est effectuée.

Saisir le résultat du degré de mouture avec les zones tactiles [+/[-] (1). Les zones tactiles [+/[-] (1) permettent de modifier l'espacement entre les deux meules et d'ajuster ainsi le degré de mouture. Régler progressivement le degré de mouture (± 1).

La zone tactile [Déplacer le couteau du moulin] (2) permet de replacer le couteau à la dernière position définie.
5. Vérifier le degré de mouture et, au besoin, répéter les étapes de réglage du degré de mouture.
6. Confirmer le degré de mouture réglé avec la zone tactile .
 - ✓ La page « Préparer l'étalonnage » s'ouvre.
7. Effleurer la zone tactile [Retirer le café moulu] (3).
 - ✓ Le café moulu est retiré.
 - ✓ La zone tactile [Mouture pour évaluer le degré de mouture] (4) s'active.
8. Effleurer la zone tactile [Mouture pour évaluer le degré de mouture] (4).
 - ✓ Une mouture est effectuée.
9. Saisir le résultat du degré de mouture avec les zones tactiles [+/[-] (1).

Les zones tactiles [+/[-] (1) permettent de modifier l'espacement entre les deux meules et d'ajuster ainsi le degré de mouture. Régler progressivement le degré de mouture (± 1).

La zone tactile [Déplacer le couteau du moulin] (2) permet de replacer le couteau à la dernière position définie.
10. Vérifier le degré de mouture et, au besoin, répéter les étapes de réglage du degré de mouture.
11. Confirmer le degré de mouture réglé avec la zone tactile .
 - ✓ La page « Préparer l'étalonnage » s'ouvre.



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



ill.: Préparer l'étalonnage



ill.: Étalonner le moulin

Étalonner le moulin

Un étalonnage doit être effectué dans les cas suivants :

- ▶ La machine à café 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.

La page « Préparer l'étalonnage » s'ouvre si la zone tactile [Étalonner le moulin] a été effleurée sur la page « Entretien des moulins » ou après que l'activité Régler le moulin est terminée.

1. Retirer, vider, nettoyer et remettre en place le bac à marc.
2. Confirmer le bac à marc inséré avec la zone tactile.
 - ✓ La mouture de référence démarre.
 - ✓ La page « Étalonner le moulin » s'ouvre.
 - ✓ La zone tactile [Mouture de référence] (1) s'active quand la mouture de référence est terminée.
3. Peser le café moulu de la mouture de référence.
4. Saisir la valeur d'étalonnage (poids du café moulu détecté) avec les deux zones tactiles [+/-] (2).
 - ✓ Au besoin, démarrer une nouvelle mouture de référence avec la zone tactile [Mouture de référence] (1).

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

- ✓ Terminer l'étalonnage du moulin avec la zone tactile.



ill.: Initialiser le moulin

Initialiser le moulin

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

1. Suivre les consignes guidées à l'écran.
2. Retirer le moteur du degré de mouture et monter le nouveau couteau du moulin
3. Fermer le moulin vide à la main jusqu'à sentir une résistance (couteau du moulin sur couteau du moulin).
4. Ouvrir le moulin de 45° (dans le sens contraire des aiguilles d'une montre).
5. Remonter le moteur du degré de mouture.
6. Confirmer l'étape « Initialiser le moulin » avec la zone tactile .
 - ✓ La page « Entretien des moulins » s'ouvre.
 - ✓ Le moulin réglé est opérationnel.
7. Quitter l'entretien des moulins avec la zone tactile .
 - ✓ La page « Réglages » s'ouvre.

8.3.5 Réglages « Info »

Afficher les versions

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



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



Réglage > « Info » – « Afficher les versions »



ill.: Versions

Informations concernant les versions installées du logiciel de la machine

Plage de réglage : Pas de réglage possible

Standard : –

Les informations suivantes sont fournies :

- Logiciel de l'écran tactile
- Logiciel de la partie puissance
- Version de la base de données
- Version BSP
- Adresse MAC
- Version Qt (code source)
- Version SQLite
- Logiciel SCA3
- Show Licensing Information
- Export Licensing Information

Compteurs machine

Profils autorisés : Technicien, chef de service



Réglage > « Info » – « Compteurs machine »



ill.: Compteurs machine

Informations sur le nombre de boissons ou ingrédients distribués

Plage de réglage : Pas de réglage possible

Standard : –

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

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

Exemple d'ingrédients avec la boisson « Chociatto » :

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

Statistiques boissons

Profils autorisés : Technicien, chef de service



Réglage > « Info » – « Statistiques boissons »



ill.: Statistiques boissons

Informations concernant les distributions des boissons effectuées

Réinitialisation du compteur

Plage de réglage : Réinitialisation des états des compteurs (individuellement ou tous ensemble)

Standard : Défini par l'utilisateur

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

Variante : Réinitialiser les compteurs individuellement

- ▶ Effleurer la petite zone tactile  dans la colonne de la boisson correspondante.
 - ✓ Le compteur de la boisson sélectionnée est remis à 0.

Variante : Réinitialiser tous les compteurs

- ▶ Effleurer la grande zone tactile  en haut sur la page.
 - ✓ Tous les compteurs de boissons listés sont remis à zéro 0.

Statistiques de nettoyage

Profils autorisés : Technicien, chef de service, responsable qualité



Réglage > « Info » – « Statistiques nettoyage »

Date	Heure	Profil	Système	Événement
08.07.2017	10:10	Standard	Kaffeevollautomat	Nettoyung
08.07.2017	10:10	Standard	Kaffeevollautomat	Nettoyung
08.07.2017	10:10	Standard	Kaffeevollautomat	Nettoyung
08.07.2017	10:10	Standard	Kaffeevollautomat	Nettoyung
08.07.2017	10:10	Standard	Kaffeevollautomat	Nettoyung
08.07.2017	10:10	Standard	Kaffeevollautomat	Nettoyung
08.07.2017	10:10	Standard	Kaffeevollautomat	Nettoyung
08.07.2017	10:10	Standard	Kaffeevollautomat	Nettoyung
08.07.2017	10:10	Standard	Kaffeevollautomat	Nettoyung
08.07.2017	10:10	Standard	Kaffeevollautomat	Nettoyung

ill.: Statistiques de nettoyage

Informations concernant les nettoyages effectués

Plage de réglage : Pas de réglage possible

Standard : –

Les informations suivantes sont fournies :

- Date et heure
- Profil
- Système
- Évènement

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

Statistiques de maintenance

Profils autorisés : Technicien



Réglage > « Info » – « Statistiques de maintenance »

Date	Heure	Profil	Système	Événement
08.07.2017	10:10	Standard	Kaffeevollautomat	Nettoyung
08.07.2017	10:10	Standard	Kaffeevollautomat	Nettoyung
08.07.2017	10:10	Standard	Kaffeevollautomat	Nettoyung
08.07.2017	10:10	Standard	Kaffeevollautomat	Nettoyung
08.07.2017	10:10	Standard	Kaffeevollautomat	Nettoyung
08.07.2017	10:10	Standard	Kaffeevollautomat	Nettoyung
08.07.2017	10:10	Standard	Kaffeevollautomat	Nettoyung
08.07.2017	10:10	Standard	Kaffeevollautomat	Nettoyung
08.07.2017	10:10	Standard	Kaffeevollautomat	Nettoyung
08.07.2017	10:10	Standard	Kaffeevollautomat	Nettoyung

ill.: Statistiques de maintenance

Informations concernant les maintenances effectuées (détartrages)

Plage de réglage : Pas de réglage possible

Standard : –

Les données suivantes sont mentionnées :

- Date et heure
- Profil
- Intervalles de maintenance
- Évènement

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

Statistiques de distribution des boissons

Profils autorisés : Technicien, chef de service



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



ill.: Statistiques de distribution des boissons

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

Plage de réglage : Réinitialisation des états des compteurs

Standard : –

Les informations suivantes sont fournies :

- Type de boisson (+ nombre)
- Date/heure

► Ouvrir l'arborescence pour pouvoir lire les détails.

Les informations suivantes sont fournies pour chaque type de boisson :

- Tailles de tasse
- Distributions annulées
- Durée de la distribution
- Temps d'extraction
- Boisson adaptée

► Effleurer la zone tactile  en haut sur la page.

✓ Toutes les boissons listées sont supprimées de la liste.

Statistiques de la dureté de l'eau

Profils autorisés : Technicien



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



ill.: Statistiques de la dureté de l'eau

Informations concernant les valeurs définies jusqu'à présent pour la dureté de l'eau

Plage de réglage : Pas de réglage possible

Standard : –

Les informations suivantes sont fournies :

- Date/heure
- Dureté de l'eau [°dKH]

Chaque adaptation de la dureté de l'eau est consignée par une nouvelle entrée.

8.3.6 Enregistrer les modifications et les charger dans la machine à café

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

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

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

9 Dépannage

9.1 Indicateurs de défaut

Il est possible de distinguer les indicateurs de défaut suivants :

- Éclairage fonctionnel
- Messages sur l'écran

9.1.1 Éclairage fonctionnel

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

Les différentes couleurs ont la signification suivante :

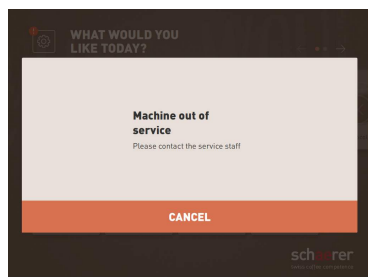
- blanc : la machine à café est opérationnelle
- orange : une action est promptement nécessaire (remplissage, nettoyage, etc.)
- rouge : erreur de la machine (il n'y a plus de lait, broyeur bloqué, erreur de débit d'eau, etc.)

9.1.2 Messages sur l'écran

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

- message d'erreur simple
- message d'erreur spécifique
- message d'erreur dans le menu Service

Message d'erreur simple

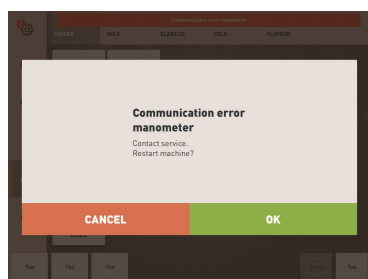


ill.: Message d'erreur « simple »

Condition :

- « Message d'erreur simple » est activé sur l'interface utilisateur pour l'« Affichage du mode de notification ».
 - ✓ En cas de message d'erreur, la machine à café reste hors service jusqu'à ce que le personnel du service après-vente confirme le message.
 - ✓ La demande « informer le personnel du service après-vente » s'affiche.
 - ✓ Le message d'erreur ne peut pas être confirmé.
- Informer le personnel du service après-vente.

Message d'erreur spécifique



ill.: Message d'erreur « spécifique »

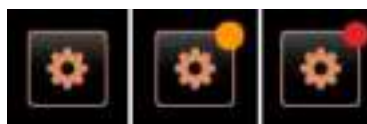
Condition : « Message d'erreur spécifique » est activé sur l'interface utilisateur pour l'« Affichage du mode de notification ».

- ✓ En cas de message d'erreur, la machine à café est momentanément hors service.
 - ✓ La demande « redémarrage » ou « informer le technicien de service après-vente » s'affiche.
 - ✓ Les messages d'erreur peuvent en partie être confirmés.
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 la zone tactile [OK] pour redémarrer.
- ✓ L'erreur en attente a été confirmée ou la machine à café redémarre.
 - ✓ La machine à café est à nouveau opérationnelle.

4. Si le message d'erreur ne peut pas être confirmé, en informer le technicien de service après-vente.

message d'erreur dans le menu Service

Les messages d'erreur dans le menu Service s'affichent en plus des messages d'erreur sur l'interface utilisateur.



ill.: Zone tactile [menu Service]

Zone tactile [menu Service]

La zone tactile [Menu Service] permet d'ouvrir le menu Service.

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

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



ill.: Page « Menu Service » avec message d'erreur

Page « Menu Service »

1. Effleurer la zone tactile (Menu service).
 - ✓ Le menu Service s'ouvre et tous les messages d'erreur en attente sont listés.
2. Ouvrir le message d'erreur avec la zone tactile .
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.

9.2 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 www.schaerer.com).

9.3 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

9.3.1 Message affiché « Remarque »



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

Message affiché	Cause	Solution
Attention : un écoulement des eaux usées bouché peut engendrer des débordements.	Il y a des résidus de marc de café dans les eaux usées.	► Vérifier si l'écoulement des eaux usées et le bac collecteur ne sont pas bouchés et les nettoyer.
Attendre la connexion télémetrique ou contacter le service après-vente.	L'indication « Coffee Link » est en attente.	► Redémarrer la télémetrie. ► Si le défaut n'est pas éliminé, contacter le partenaire de service après-vente.
Lait bientôt vide	Le niveau de lait dans le récipient à lait est bas.	► Remplir le récipient à lait.
Bac à marc bientôt plein	La capacité réglée du bac à marc est bientôt atteinte.	► Vider le bac à marc.
Réservoir d'eau potable externe bientôt vide (option)	Le niveau de remplissage du réservoir à eau potable externe est bas.	► Vider le bac à marc.
Température eau chaude trop basse température chaudière vapeur trop basse	La machine à café est en phase de préchauffage. Une erreur est survenue pendant le chauffage.	► Attendre que la machine à café ait chauffé. ► Débrancher la machine à café de l'alimentation électrique. ► La brancher de nouveau et la mettre en marche.
Machine à café hors service	Réglage en mode libre-service quand aucune boisson ne doit être distribuée.	► Régler conformément le paramétrage « Configuration » – « Mode minuteur ». ► Si le défaut n'est pas éliminé, contacter le partenaire de service après-vente.

9.3.2 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 à café.	► Mettre correctement le bac à marc dans la machine à café.
Fermer le panneau de sélection	Le panneau de sélection est ouvert ou n'a pas été complètement fermé.	► Appuyer sur le panneau de sélection vers le bas jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
Remplir le réservoir à eau potable externe (option)	Le niveau de remplissage du réservoir à eau potable externe est trop bas.	► Retirer la surveillance de niveau du réservoir à eau potable externe. ► Rincer le réservoir à eau potable externe avec de l'eau fraîche et le remplir. ► Remettre la surveillance de niveau en place.

Message affiché	Cause	Solution
Vider le réservoir à eau usée (option)	La quantité de remplissage du réservoir à eau usée externe est atteinte.	▶ Retirer la surveillance de niveau du réservoir à eau usée externe. ▶ Rincer le réservoir à eau usée externe. ▶ Remettre la surveillance de niveau en place.
Ajouter des grains (moulin central vide)	Le récipient à grains central est vide.	▶ Remplir le récipient à grains.
Ajouter des grains (moulin de droite vide)	Le récipient à grains de droite est vide.	▶ Remplir le récipient à grains.
Remplir le réceptacle d'insertion manuelle de café moulu	Il n'y a pas de café moulu dans le réceptacle d'insertion manuelle.	▶ Ouvrir le réceptacle d'insertion manuelle dans le récipient à grains central. ▶ Remplir de café moulu. ▶ Fermer le réceptacle d'insertion manuelle.
Ajouter du Choco ou de la poudre de lait dans le 1er récipient (1er récipient à poudre vide)	Le 1er récipient à poudre est vide.	▶ Remplir le premier récipient à poudre.
Insérer une cartouche de détartrage	Le processus de détartrage a besoin du produit de détartrage de la cartouche de détartrage.	▶ Insérer une cartouche de détartrage. ▶ Retirer à nouveau la cartouche de détartrage après le détartrage et après y avoir été invité à l'écran.

9.3.3 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.	▶ Redémarrer la machine à café. ▶ Si le défaut n'est pas éliminé, contacter 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.	▶ Annuler le réglage du degré de mouture. ▶ Redémarrer la machine à café. ▶ Si le défaut n'est pas éliminé, contacter le partenaire de service après-vente.
Erreur de configuration de la machine	Il y a un décalage entre le logiciel et le matériel de la machine.	▶ Redémarrer la détection du matériel. ▶ Redémarrer la machine à café. ▶ Si le défaut n'est pas éliminé, contacter le partenaire de service après-vente.
Interruption capteur de température lance à vapeur	Le capteur de température de la lance à vapeur n'est pas fermé.	▶ Redémarrer la machine à café. ▶ Si le défaut n'est pas éliminé, contacter 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.	▶ Redémarrer la machine à café. ▶ Si le défaut n'est pas éliminé, contacter le partenaire de service après-vente.
Réinitialiser détartrage/nettoyage	Un nettoyage/détartrage a été annulé/interrompu.	▶ Effectuer un nettoyage/détartrage.
Lait vide	Le niveau de lait dans le récipient à lait est trop bas.	▶ Retirer le récipient à lait. ▶ Nettoyer minutieusement le récipient à lait. ▶ Remplir le récipient à lait de lait frais prérefroidi (3 – 5 °C) et le réinsérer dans la machine à café.
Bac à marc plein	La capacité du bac à marc est atteinte.	▶ Vider le bac à marc. ▶ Rincer le bac à marc puis le sécher. ▶ Remettre le bac à marc en place.

9.3.4 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 à café tente de faire démarrer la mouture, puis ce message s'affiche. Il y a des résidus de marc de café dans les eaux usées.	▶ Mettre la machine à café à l'arrêt. ▶ Vérifier si le moulin est bloqué et éliminer tout corps étranger. ▶ Redémarrer la machine à café.
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.	▶ Mettre la machine à café à l'arrêt. ▶ Vérifier si le moulin est bloqué et éliminer tout corps étranger. ▶ Redémarrer la machine à café. ▶ Si le défaut n'est pas éliminé, contacter le partenaire de service après-vente.
Chaudière eau chaude thé ou café surtempérature	L'alimentation en eau est interrompue.	▶ Vérifier le niveau du réservoir à eau potable externe/interne (option) ou l'état du raccord d'eau fixe.
	La machine à café est surchauffée.	▶ Débrancher la machine à café du réseau électrique et la laisser refroidir.
	Le SSR est défectueux. Le thermostat de sécurité s'est déclenché.	▶ Si le défaut n'est pas éliminé, contacter le partenaire de service après-vente.

Message affiché	Cause	Solution
Surtempérature de la chaudière vapeur	L'alimentation en eau est interrompue.	► Vérifier le niveau du réservoir à eau potable externe/interne (option) ou l'état du raccord d'eau fixe.
	Le système vapeur est bouché.	► Contrôler et nettoyer la sortie des boissons et le système vapeur.
	La machine à café est surchauffée.	► Débrancher la machine à café du réseau électrique et la laisser refroidir.
	Le SSR est défectueux.	► Si le défaut persiste après un redémarrage, contacter 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, contacter le partenaire de service après-vente.
Court-circuit du NTC de la chaudière eau chaude court-circuit du NTC de la chaudière vapeur	La carte imprimée principale ne détecte aucune résistance. Une température maximale (env. 150 °C) a été mesurée. La distribution des boissons est bloquée.	► Si le défaut n'est pas éliminé, contacter 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, contacter le partenaire de service après-vente.
Surintensité du percolateur	Une surintensité a été détectée sur le moteur du percolateur.	► Si le défaut n'est pas éliminé, contacter le partenaire de service après-vente.
Courant de repos du percolateur	Même lorsque le percolateur ne « tourne » pas, il doit absorber un courant minimal. Si ce n'est pas le cas, le système présente une erreur. Les causes peuvent être le percolateur, la carte de puissance ou le câblage.	► Vérifier si le percolateur est bloqué. ► Si le défaut n'est pas éliminé, contacter 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, « Timeout du percolateur » s'affiche.	► Si le défaut n'est pas éliminé, contacter le partenaire de service après-vente.

Message affiché	Cause	Solution
Erreur débit d'eau	Lorsqu'un produit à base de café est distribué, le nombre de tours du compteur volumétrique est inférieur au nombre de tours minimal qui a été défini. Il est probable que le système hydraulique soit bloqué ou en partie bloqué.	▶ Vérifier le niveau du réservoir à eau potable ou l'état du raccord d'eau fixe. ▶ Contrôler le réservoir à eau potable interne ou externe (un filtre plein réduit le débit d'eau). ▶ Vérifier si le piston supérieur est bloqué ou en partie bouché. ▶ Vérifier le niveau de mouture. INFORMATION : Si le réglage de la mouture est trop fin, cela peut ralentir le débit d'eau ou le bloquer complètement. ▶ Si le défaut n'est pas éliminé, contacter 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, contacter le partenaire de service après-vente.
Erreur de traitement Modbus BP	Erreur de communication entre la partie puissance et l'écran tactile	▶ Si le défaut n'est pas éliminé, contacter le partenaire de service après-vente.
Erreur de traitement Modbus MV	Erreur de communication entre le manomètre et l'écran tactile	▶ Si le défaut n'est pas éliminé, contacter le partenaire de service après-vente.
Erreur de traitement Modbus MR	Erreur de communication entre l'unité frigorifique et l'écran tactile	▶ Contrôler le câble de l'unité frigorifique et de la machine. ▶ Si le défaut n'est pas éliminé, contacter le partenaire de service après-vente.
Machine à café hors service	Réglage en mode libre-service quand aucune boisson ne peut être distribuée pour différentes raisons.	▶ Contrôler les produits tels que les grains de café, le lait, la poudre Choco et la poudre de lait. ▶ Contrôler la température dans l'unité frigorifique. ▶ Effectuer le nettoyage ou le détartrage en attente. ▶ Si le défaut n'est pas éliminé, contacter le partenaire de service après-vente.
Erreur de communication (diverses)	Erreur de communication entre le logiciel et divers modules, tels que HCU partie puissance, Flavour Point, percolateur, manomètre, etc.	▶ Redémarrer la machine à café. ▶ Si le défaut n'est pas éliminé, contacter le partenaire de service après-vente.

9.4 Défaux sans message affiché

Défaux	Cause	Solution
L'écran est sombre.	La machine à café n'est pas raccordée au secteur.	▶ Raccorder la machine à café au secteur. ▶ Mettre la machine à café en marche. ▶ Si le défaut n'est pas éliminé, contacter le partenaire de service après-vente.
	La machine à café n'est pas allumée.	▶ Mettre la machine à café en marche. ▶ Si le défaut n'est pas éliminé, contacter le partenaire de service après-vente.
Aucune boisson avec du lait n'est disponible.	Le récipient à lait est vide.	▶ Remplir le récipient à lait. ▶ Si le défaut n'est pas éliminé, contacter le partenaire de service après-vente.
	Le système de lait est obstrué.	▶ Effectuer le nettoyage quotidien. ▶ Si le défaut n'est pas éliminé, contacter le partenaire de service après-vente.
	Le système de lait est désactivé par erreur.	▶ Contrôler le câble de commande de la machine à café vers l'unité frigorifique. ▶ Activer le système de lait. ▶ Si le défaut n'est pas éliminé, contacter le partenaire de service après-vente.
Aucune boisson avec de la mousse de lait n'est disponible.	Le récipient à lait est vide.	▶ Remplir le récipient à lait. ▶ Si le défaut n'est pas éliminé, contacter le partenaire de service après-vente.
	Le système de lait est obstrué.	▶ Effectuer le nettoyage quotidien. ▶ Si le défaut n'est pas éliminé, contacter le partenaire de service après-vente.
	Le système de lait est désactivé par erreur.	▶ Contrôler le câble de commande de la machine à café vers l'unité frigorifique. ▶ Activer le système de lait. ▶ Effectuer le nettoyage quotidien. ▶ Si le défaut n'est pas éliminé, contacter le partenaire de service après-vente.

10 Désinstallation et mise au rebut

10.1 Désinstallation

Fin de vie

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

10.2 Élimination



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

- Contacter le partenaire de service après-vente.

