

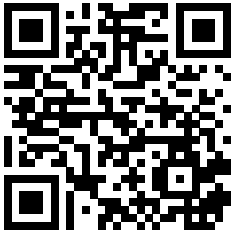
SOUL

Notice d'utilisation



1 Référence à la notice d'utilisation

Vous trouverez la notice d'utilisation complète en scannant le code QR suivant ou sous le lien :



Manuel d'utilisation SOUL
www.schaerer.com/downloads/soul

Mentions obligatoires

Éditeur

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

Distribution

11.2024

Conception et rédaction

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

Copyright ©

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

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

Sommaire

1	Référence à la notice d'utilisation.....	2
2	Sécurité.....	6
2.1	Signes et symboles.....	6
2.1.1	Consignes de sécurité.....	6
2.2	Utilisation conforme.....	6
2.3	Mauvaise utilisation prévisible.....	7
2.4	Obligations de l'exploitant.....	7
2.5	Exigences en matière de personnel.....	7
2.6	Risques résiduels.....	8
2.6.1	Risque d'électrocution.....	9
2.6.2	Risque potentiel émanant des produits de nettoyage.....	9
2.6.3	Risque lié aux allergies.....	10
2.6.4	Risque lié aux bactéries.....	10
2.6.5	Risque lié à la chaleur.....	11
2.6.6	Risque lié à la mécanique.....	12
2.7	Risque de dégâts matériels.....	13
3	Caractéristiques techniques.....	14
3.1	Types de boisson et rendement.....	14
3.2	Données de la machine.....	15
3.3	Raccordement au secteur côté client.....	16
3.4	Puissances connectées eau.....	17
3.5	Conditions ambiantes.....	18
3.6	Plaque signalétique.....	18
4	Informations relatives à la conformité.....	20
4.1	Adresse du fabricant.....	20
4.2	Normes appliquées.....	20
5	Description du produit.....	22
5.1	Vue d'ensemble.....	22
5.1.1	Schaerer Coffee Soul avec écran 10 pouces.....	22
5.1.2	Schaerer Coffee Soul avec écran 12 pouces.....	23
5.2	Raccords et interfaces.....	24
5.3	Éléments de commande.....	25
5.3.1	Éléments de commande sur la machine.....	25
5.3.2	Éléments de commande de la machine.....	26
5.3.3	Récipient à grains avec réceptacle d'insertion manuelle intégré.....	26
5.3.4	Interface utilisateur.....	27
5.4	Aperçu ProCare.....	29
6	Transport.....	31
6.1	Contenu de la livraison et accessoires.....	31
6.2	Conditions de transport.....	31
7	Installation et mise en service.....	33
7.1	Déballage.....	33
7.1.1	Déballage de la machine.....	33
7.1.2	Déballer les accessoires.....	33
7.2	Mise en place.....	34
7.2.1	Conditions d'installation.....	34

7.2.2	Conditions climatiques.....	34
7.3	Installer.....	34
7.3.1	Raccorder à l'alimentation électrique.....	35
7.3.2	Raccorder à l'eau.....	36
7.3.3	Monter le bac collecteur.....	38
7.3.4	Raccorder l'unité ProCare.....	39
7.3.5	Raccorder le système de lait.....	42
7.4	Mise en service guidée à l'écran.....	43
8	Utilisation.....	44
8.1	Activités complémentaires régulières.....	44
8.1.1	Remplir le récipient à grains.....	44
8.1.2	Remplir le récipient à poudre.....	45
8.1.3	Rajouter de l'eau.....	45
8.1.4	Ouvrir et fermer le panneau de sélection.....	46
8.1.5	Retirer les récipients à grains et à poudre.....	47
8.1.6	Installer le sachet de nettoyage ProCare.....	48
8.2	Activer.....	51
8.2.1	Contrôle avant la mise en marche.....	51
8.2.2	Mise en route de la machine.....	52
8.3	Positionnement de la sortie des boissons.....	53
8.4	Distribution de boisson.....	53
8.4.1	Sélectionner la boisson.....	53
8.4.2	Modifier la boisson.....	55
8.4.3	Placer la tasse/le gobelet.....	58
8.4.4	Distribuer des boissons.....	58
8.4.5	Mise à disposition de la boisson.....	59
8.5	Mise à l'arrêt.....	60
8.5.1	Mettre la machine en mode veille.....	60
8.5.2	Périodes d'arrêt prolongées (à partir de 1 semaine).....	61
8.5.3	Éteindre les appareils complémentaires.....	61

2 Sécurité

2.1 Signes et symboles

2.1.1 Consignes de sécurité



DANGER

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

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



AVERTISSEMENT

Situation dangereuse générale pouvant causer des blessures graves.

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



ATTENTION

Situation dangereuse générale pouvant causer des blessures légères.

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



REMARQUE

Situation pouvant provoquer des dommages sur la machine.

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

2.2 Utilisation conforme

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

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

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

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

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



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

2.3 Mauvaise utilisation prévisible

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

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

2.4 Obligations de l'exploitant

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

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

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

2.5 Exigences en matière de personnel



AVERTISSEMENT

Risque de blessure en cas de qualification insuffisante !

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

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

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

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

Personne instruite

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

Personnel spécialisé

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

Personnel d'entretien

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

Électricien spécialisé

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

2.6 Risques résiduels

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



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

2.6.1 Risque d'électrocution



DANGER

Danger de mort par électrocution !



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

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

2.6.2 Risque potentiel émanant des produits de nettoyage



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



AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement dû aux produits de nettoyage !

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

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

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

Centre d'information toxicologique suisse

Appels de l'étranger +4144 251 51 51

Appels de la Suisse 145

Internet www.toxi.ch

2.6.3 Risque lié aux allergies



ATTENTION

Danger pour la santé en raison des additifs !

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

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

2.6.4 Risque lié aux bactéries



ATTENTION

Problèmes de santé liés à de l'eau polluée !

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

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



ATTENTION

Problèmes de santé liés au café contaminé !

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

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

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

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

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

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

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

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

2.6.5 Risque lié à la chaleur

**ATTENTION****Risque de brûlure par liquide brûlant !**

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

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

**ATTENTION****Surface brûlante !**

Les sorties et le percolateur peuvent être brûlants.

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

2.6.6 Risque lié à la mécanique

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

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

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

2.7 Risque de dégâts matériels



REMARQUE

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

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

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

3 Caractéristiques techniques

3.1 Types de boisson et rendement

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

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

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

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

Équipement de machine recommandé :

- * avec du lait frais
- ** avec du lait frais et/ou du topping (poudre de lait)
- *** Avec du Choco
- CA Accélérateur de percolation
- ZW Eau additionnelle

3.2 Données de la machine

Puissance nominale Chaudière*	Chaudière vapeur	Chaudière eau chaude
	3000 W	3000 W
* Pour les versions spéciales, voir la plaque signalétique. Les valeurs indiquées correspondent à l'équipement de base.		
Température de service	Chaudière vapeur	Chaudière eau chaude
Température de service minimale (T min.)	10 °C (50 °F)	10 °C (50 °F)
Température de service maximale (T max.)	192 °C (377,6 °F)	192 °C (377,6 °F)
Température de service	127 °C (261 °F)	95 °C (203 °F)
Surpression	Chaudière vapeur	Chaudière eau chaude
Pression de service	0,25 MPa (36,26 bars)	0,8 MPa (116,03 psi)
Surpression de service admissible (p max.)	0,5 MPa (72,52 bars)	1,2 MPa (174,04 psi)
Surpression de contrôle	2,4 MPa (348,09 bars)	2,4 MPa (348,09 psi)
Capacités		
Capacité d'eau potable	Raccord d'eau fixe	
Capacité des récipients à grains	env. 1 200#g chacun	
Capacité du bac à marc	60 - 70 marcs de café	

Dimensions extérieures	
Largeur de la machine	330 mm (12,99")
Largeur avec unité frigorifique d'appoint	723 mm (28,46")
Hauteur, le récipient à grains et clé inclus	761 mm (29,96")
Profondeur	600 mm (23,62")

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

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

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

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

3.3 Raccordement au secteur côté client



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

Secteur	Puissances connectées			Fusibles côté client	Câble de raccordement Section de conducteur
1L, N, PE	220 à 240 V AC	50 / 60 Hz	2000 – 2400 W ¹⁾	10 – 13 A	3 x 1 mm ² 3 x 17 AWG
1L, N, PE	220 à 240 V AC	50 / 60 Hz	3000 – 3 600 W ²⁾	16 – 30 A	3 x 1,5 mm ² 3 x 15 AWG
1L, N, PE	220 à 240 V AC	50 / 60 Hz	6000 – 7000 W ³⁾	30 A	3 x 4 mm ² 3 x 11 AWG
2L, PE	200 V CA	60 Hz	2000 W ¹⁾	10 – 30 A	3 x 1 mm ² 3 x 17 AWG
2L, PE	200 V CA	60 Hz	3000 W ²⁾	16 – 30 A	3 x 1,5 mm ² 3 x 15 AWG
2L, PE	200 V CA	60 Hz	6 000 W ³⁾	30 A	3 x 4 mm ² 3 x 11 AWG

Secteur	Puissances connectées			Fusibles côté client	Câble de raccordement Section de conducteur
2L, PE	208 – 240 V CA	60 Hz	1900 – 2400 W ¹⁾	10 – 30 A	3 x 1 mm ² 3 x 17 AWG
2L, PE	208 – 240 V CA	60 Hz	2 800 – 3 600 W ²⁾	15 – 30 A	3 x 1,5 mm ² 3 x 15 AWG
2L, PE	208 – 240 V CA	60 Hz	5100 – 7000 W ³⁾	30 A	3 x 4 mm ² 3 x 11 AWG
2L, PE	200 V CA	50 / 60 Hz	1800 W ¹⁾	15 – 25 A	3 x 2 mm ² 3 x 14 AWG
2L, PE	200 V CA	50 / 60 Hz	2600 W ²⁾	15 – 25 A	3 x 2 mm ² 3 x 14 AWG
3L, PE	200 V CA	60 Hz	5700 – 8700 W ⁴⁾	25 – 30 A	4 x 2,5 mm ² 3 x 13 AWG
3L, PE	208 – 240 V CA	60 Hz	5100 – 6400 W ³⁾	25 – 30 A	4 x 2,5 mm ² 3 x 13 AWG
3L, PE	208 – 240 V CA	60 Hz	7700 – 10300 W ⁴⁾	25 – 30 A	4 x 2,5 mm ² 3 x 13 AWG
3L, PE	200 V CA	50 / 60 Hz	4700 W ³⁾	25 A	4 x 2,5 mm ² 3 x 13 AWG
3L, PE	200 V CA	50 / 60 Hz	6900 W ⁴⁾	25 A	4 x 2,5 mm ² 3 x 13 AWG
3L, N, PE	380 – 415 V	50 / 60 Hz	5700 – 6400 W ³⁾	16 – 30 A	5 x 1,5 mm ² 3 x 15 AWG
3L, N, PE	380 – 415 V	50 / 60 Hz	8700 – 10300 W ⁴⁾	16 – 30 A	5 x 1,5 mm ² 3 x 15 AWG

1) Équipement 1 ou 2 chaudières avec 2 kW (chauffage en série)

2) Équipement 1 ou 2 chaudières avec 3 kW (chauffage en série)

3) Équipement 2 chaudières avec 3 kW (chauffage en simultané)

4) Équipement 3 chaudières avec 3 kW (chauffage en simultané)

3.4 Puissances connectées eau

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

Qualité de l'eau

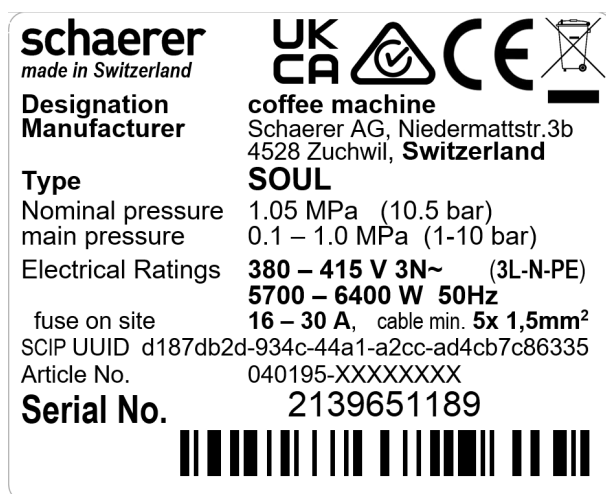
Teneur en chlore	Maximum :	Veuillez respecter les prescriptions locales concernant la teneur maximale en chlore autorisée.	
Valeur pH	Minimal :	6,5	
	Maximum :	7	
Dureté carbonatée (allemande)	Minimal :	4 °dKH	
	Maximum :	6 °dKH	
Dureté carbonatée (française)	Minimal :	8 °fKH	
	Maximum :	12 °fKH	
Dureté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

3.5 Conditions ambiantes

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

3.6 Plaque signalétique

Désignation du type	Modèle
SOUL 10 (SOUL)	Aucune variante de modèle
SOUL 12 (SOUL)	Aucune variante de modèle



ill.: Plaque signalétique

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

Pour lire les données de la plaque signalétique :

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

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

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



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

4 Informations relatives à la conformité

4.1 Adresse du fabricant

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

4.2 Normes appliquées

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

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

Pour la conformité CE	
MD 2006/42/CE <ul style="list-style-type: none"> EN 60335-1:2020-08 +A11 +AC EN 60335-2-75:2010-11 +A1 +A11 +A12 +A2 EN 62233:2008 	Directive CEM 2014/30/UE <ul style="list-style-type: none"> EN 55014-1:2018-08 +A1 +A2 EN 55014-2:2016-01 +A1 +A2 +AC EN 55014-2:2016-01 +A1 +A2 +AC EN 61000-3-11:2021-03
Directive RoHS 2011/65/UE <ul style="list-style-type: none"> EN CEI 63000:2019-05 	RED 2014/53/UE <ul style="list-style-type: none"> EN 301 489-1 V2.1.1:2017 EN 301 489-7 V1.3.1:2005 EN 301 489-24 V1.5.1:2010
Pour le respect des directives et règlements européens	
Directive DEEE 2012/19/UE	Règlement POP 2019/1021
Pour le règlement de l'UE sur les substances chimiques	
Règlement REACH 1907/2006/CE	

International (CB)

Sécurité

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

CEM

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

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

5 Description du produit

5.1 Vue d'ensemble

5.1.1 Schaerer Coffee Soul avec écran 10 pouces



ill.: Schaerer Coffee Soul avec écran 10 pouces

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

Diverses possibilités de configuration peuvent être configurées pendant une commande.

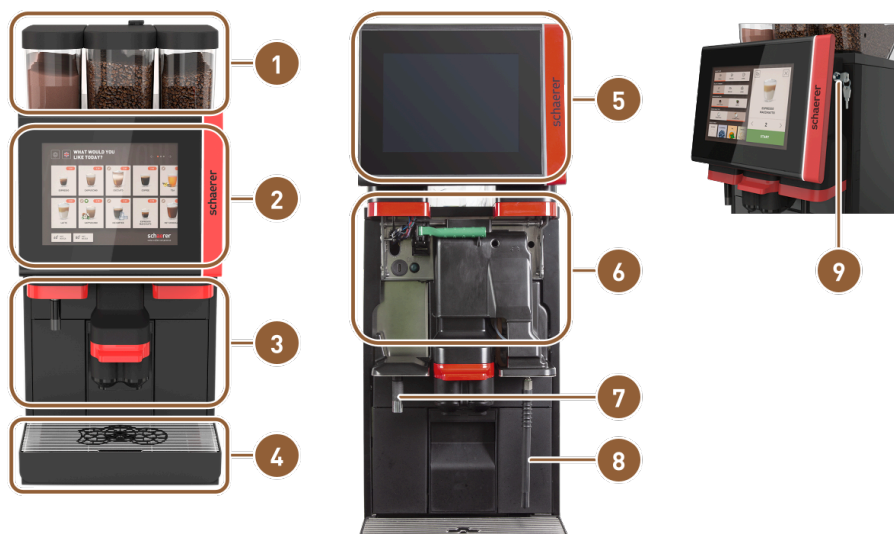
5.1.2 Schaerer Coffee Soul avec écran 12 pouces



ill.: Schaerer Coffee Soul avec écran 12 pouces

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

Diverses possibilités de configuration peuvent être configurées pendant une commande.



ill.: Vue d'ensemble de la machine

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

5.2 Raccords et interfaces



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

- | | | | |
|---|--|---|---|
| 1 | Câble secteur avec prise pour appareil de refroidissement et fiche secteur nationale pour appareil complémentaire | 4 | Câble d'interface pour la communication de la machine à café avec les appareils complémentaires |
| 2 | Tuyau d'écoulement des eaux usées \varnothing 20 mm pour siphon ou réservoir à eau usée externe ; le tuyau peut différer en fonction des pays. | 5 | Raccord d'eau fixe 3/8" ou raccord au réservoir à eau potable externe en option |
| 3 | Câble secteur avec fiche ou raccordement permanent avec interrupteur principal ; la fiche peut différer en fonction des pays. | 6 | Port USB et interface de communication |

La plaque signalétique vous informe sur le fusible maximal nécessaire et la section de câble minimale nécessaire.



Voir 3.3 "Raccordement au secteur côté client"

Voir 7.3 "Installer"

5.3 Éléments de commande

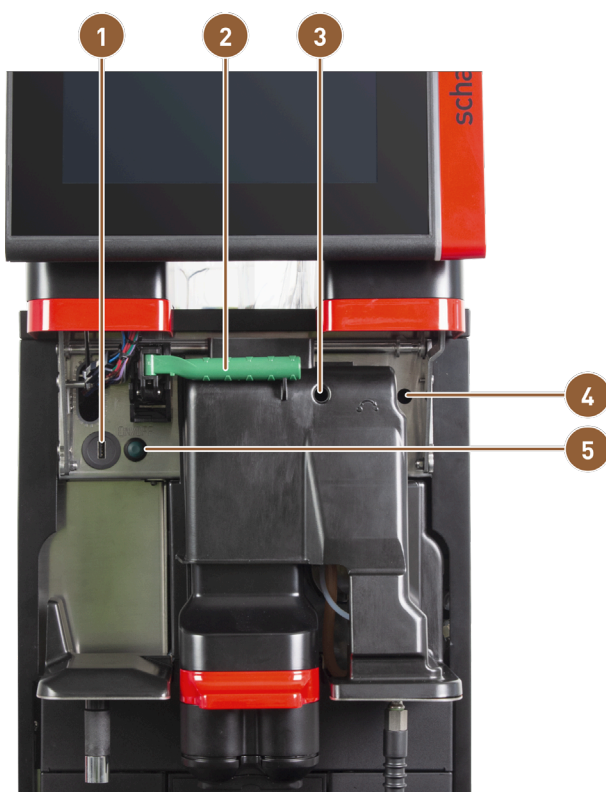
5.3.1 Éléments de commande sur la machine



ill.: Vue d'ensemble éléments de commande extérieurs

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

5.3.2 Éléments de commande de la machine



ill.: Éléments de commande de la machine

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

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

5.3.3 Récipient à grains avec réceptacle d'insertion manuelle intégré



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

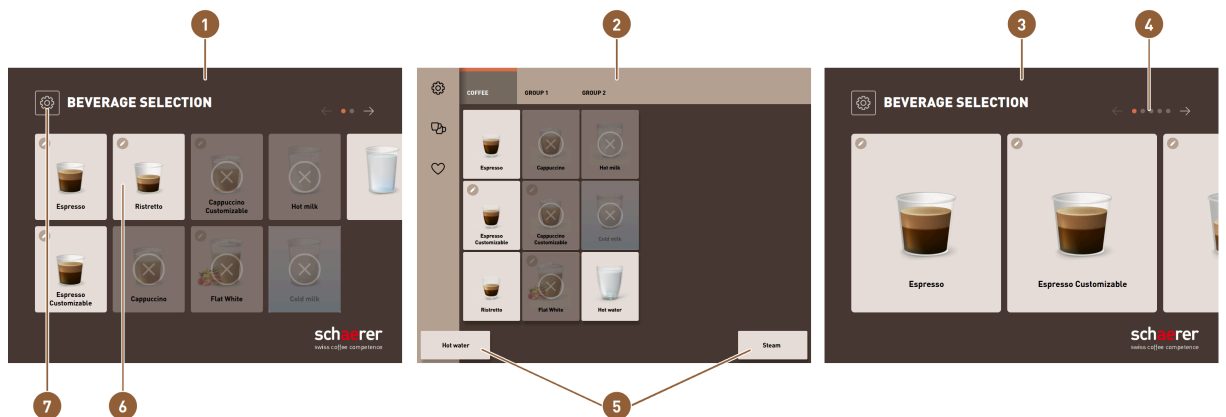
Le récipient à grains central avec réceptacle d'insertion manuelle intégré est un équipement standard. L'insertion manuelle est aussi l'ouverture d'insertion d'une pastille de nettoyage Coffee pure.



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

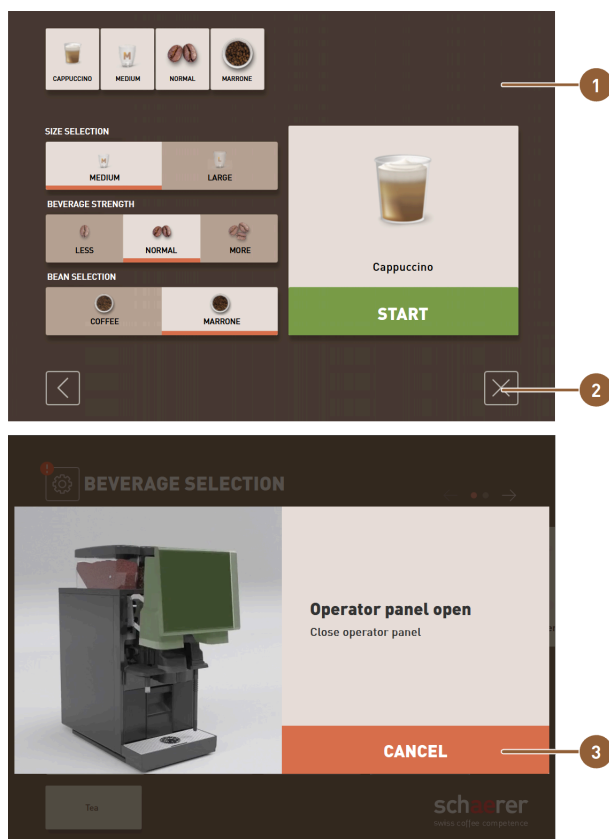
- 1 Récipient à grains central
- 2 Insertion manuelle pour le café moulu (par ex. café décaféiné)
- 3 Insertion d'une pastille de nettoyage (Coffee pure tab)

5.3.4 Interface utilisateur



ill.: Interface utilisateur : Vue d'ensemble

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



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

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

5.4 Aperçu ProCare



ill.: Aperçu extérieur

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

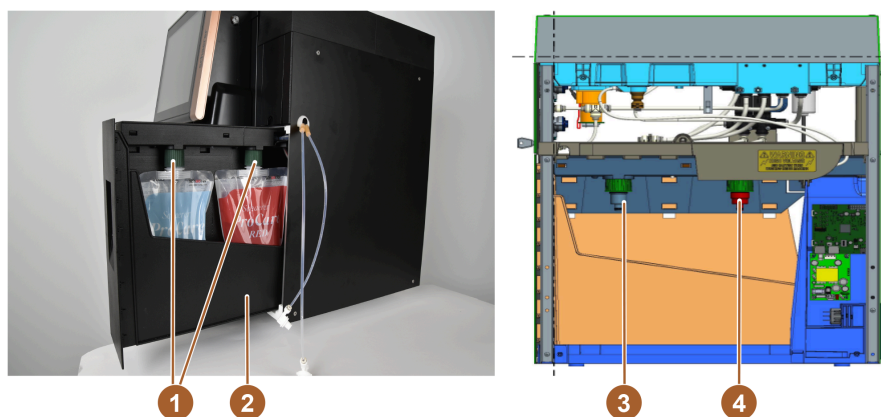
Les raccords Plug&Clean **(2)** servent au nettoyage complet du tuyau. Les deux tuyaux de lait **(3)** sont raccordés ici et nettoyés en même temps que le nettoyage Plug&Clean sélectionné.

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

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

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

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



ill.: Aperçu intérieur

- | | |
|---|--|
| <p>1 Écrou-raccord</p> <p>2 Récipient de récupération</p> | <p>3 Raccord pour le sachet de nettoyage ProCare bleu</p> <p>4 Raccord pour le sachet de nettoyage ProCare rouge</p> |
|---|--|

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

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

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

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



REMARQUE

Système de nettoyage ProCare

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

6 Transport

6.1 Contenu de la livraison et accessoires

Nombre d'unités	Désignation
Documentation	
1	Manuel d'utilisation (MU)
1*	Notice complémentaire appareils complémentaires (chauffe-tasses + Cup & Cool)
1*	Manuel d'utilisation de l'unité frigorifique d'appoint
Étendue de la livraison nettoyage/maintenance	
1*	Kit de livraison Milkpure Powder & Coffeepure tabs
1*	Coffee pure tabs (équipement sans lait)
1	Pinceau 75-40 (chambre d'infusion)
1	Pinceau de nettoyage (sortie des boissons)
Étendue de la livraison machine	
1*	Bac collecteur
Étendue de la livraison générale	
1	Mesurette
Système poudre*	
	Orifice de sortie récipient à poudre
Accessoires détartrage***	
1	Cartouche de détartrage****
*	En option, selon la version de la machine
**	Numéro de référence selon la langue
***	Non compris dans la livraison
****	Plus nécessaire en cas d'utilisation de ProCare

6.2 Conditions de transport



ATTENTION

Risque de blessure lors du transport !

Tout transport inadéquat de la machine peut causer des blessures.

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

REMARQUE**Dommages matériels liés à un transport non conforme !**

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

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

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

7 Installation et mise en service

7.1 Déballage



ATTENTION

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



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

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

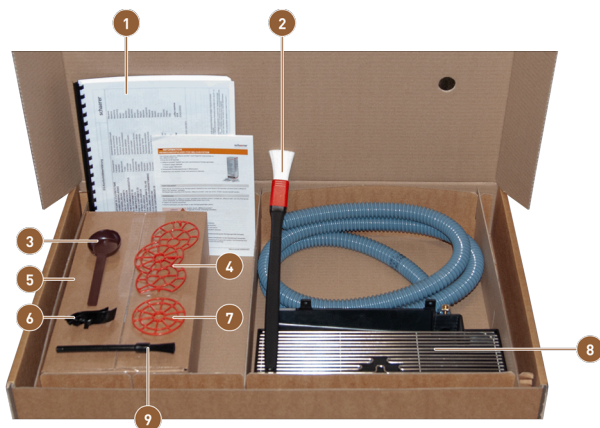


7.1.1 Déballage de la machine

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

7.1.2 Déballer les accessoires

Les accessoires suivants sont livrés :



ill.: Étendue de la livraison accessoires

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

7.2 Mise en place

7.2.1 Conditions d'installation

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

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

7.2.2 Conditions climatiques

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

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

7.3 Installer

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



Voir 7.2.1 "Conditions d'installation"

Voir 7.3.1 "Raccorder à l'alimentation électrique"

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

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

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

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

7.3.1 Raccorder à l'alimentation électrique



DANGER

Danger de mort par électrocution !

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

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



DANGER

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

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

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

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

- ▶ Effectuez le raccordement au secteur.



Voir 5 "Description du produit"

Voir 3 "Caractéristiques techniques"

7.3.2 Raccorder à l'eau



ATTENTION

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

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

Respectez impérativement les points suivants :

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

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

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



ATTENTION

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

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

Respectez impérativement les points suivants :

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

**REMARQUE****Domages matériels en raison d'une mauvaise qualité de l'eau !**

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

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

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

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

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

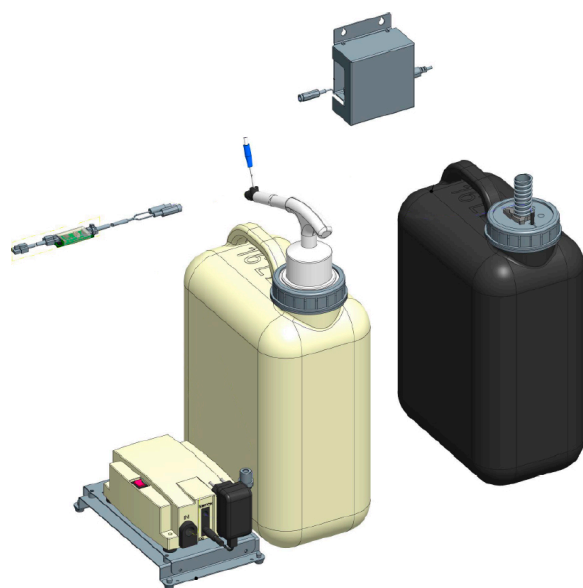
Il est nécessaire que la machine soit équipée d'un système d'écoulement des eaux usées. Le tuyau pour les eaux usées résistant aux températures fourni se raccorde sur le site d'installation à un siphon. Le tuyau pour les eaux usées doit être incliné vers le raccordement pour éviter tout effet de siphonnage.

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



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

Variante réservoir à eau potable et à eau usée externe



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

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

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



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

7.3.3 Monter le bac collecteur



ill.: Monter le bac collecteur

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

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

7.3.4 Raccorder l'unité ProCare

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

Aperçu des étapes d'installation

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



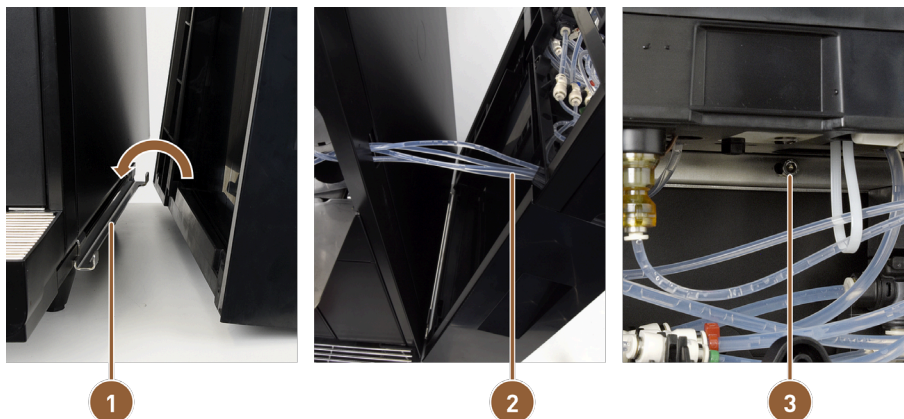
Pour plus d'informations sur l'ajout d'une machine à café avec l'unité ProCare ou d'une unité frigorifique d'appoint avec l'unité ProCare, consultez le manuel d'installation ProCare distinct.

7.3.4.1 Connecter l'unité ProCare à la machine

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

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

Connecter l'unité ProCare

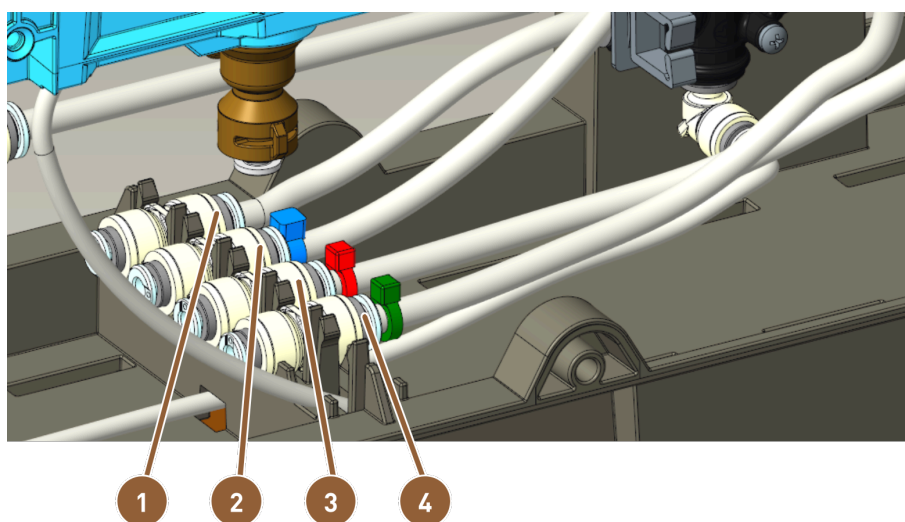


ill.: Fixer l'unité ProCare à la machine

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

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

raccorder les tuyaux



ill.: Affectation des raccords de tuyaux

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

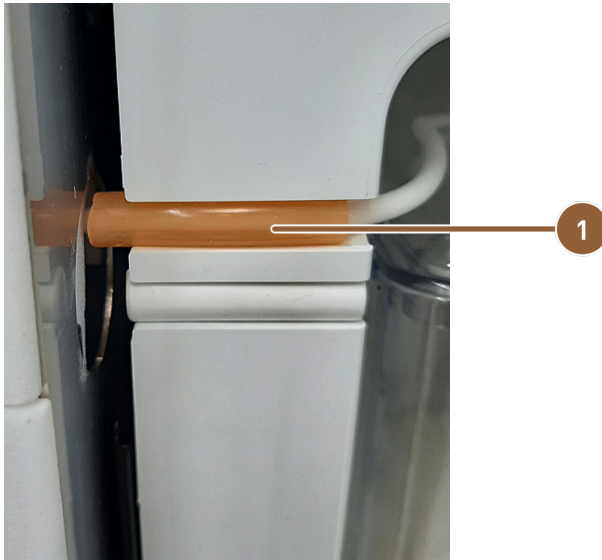
1. Coupez les tuyaux à la longueur voulue pour qu'ils puissent être placés dans un passant.
2. Placez les tuyaux dans un passant, au cas où vous devriez un jour démonter le module.
3. Raccordez les tuyaux selon le marquage.
4. Veillez à ce que les tuyaux ne bloquent pas le mécanisme de fermeture de la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

7.3.4.2 Connecter l'unité ProCare à l'unité frigorifique

Monter l'unité frigorifique

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

adapter le tuyau de lait



ill.: Tuyau de lait dans l'unité frigorifique

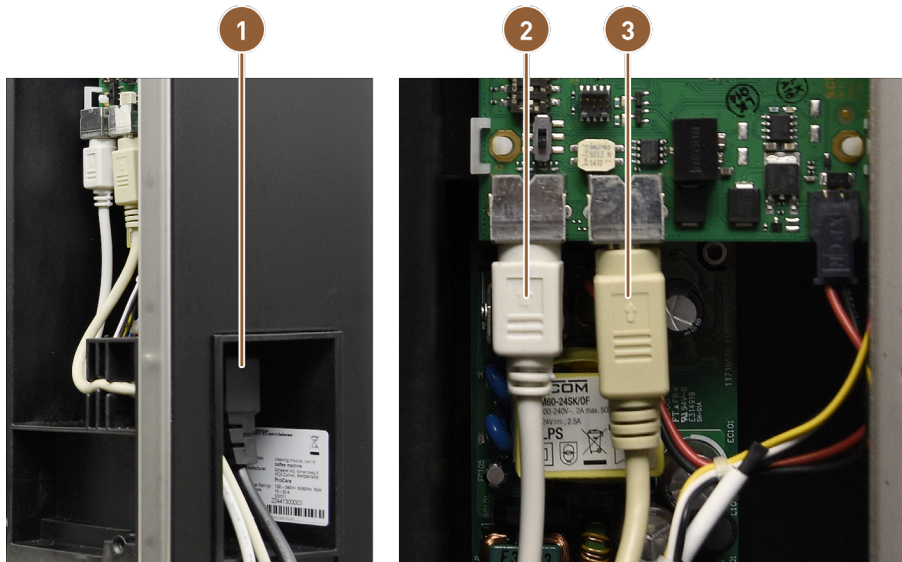
1 Tuyau-repère orange

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

7.3.4.3

Raccorder le câble de l'unité ProCare

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



ill.: Raccordements de câbles ProCare

- 1 Raccordement au secteur pour prise pour appareil de refroidissement
- 2 Câble bus CAN de la machine
- 3 Câble bus CAN de l'unité frigorifique

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

7.3.5 Raccorder le système de lait

Pour le transport, le tuyau de lait optionnel est retiré de la vanne écrasante. Le tuyau de lait doit être remis dans la vanne écrasante avant la remise en service, voir illustration ci-dessous.



REMARQUE

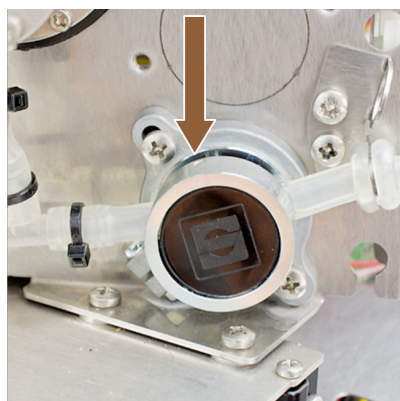
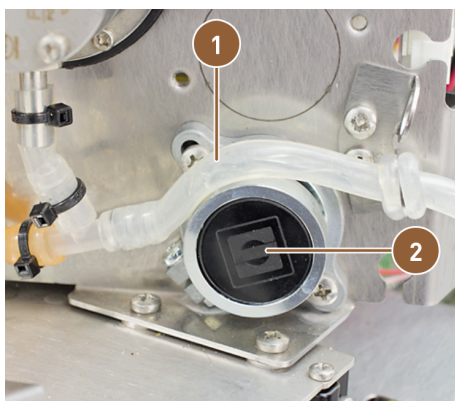
Option Twin Milk

Les équipements de machine avec **Twin Milk** contiennent deux vannes écrasantes et deux tuyaux de lait.

1. Soulevez le panneau de sélection.

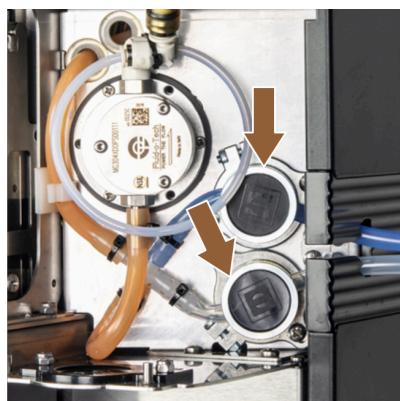
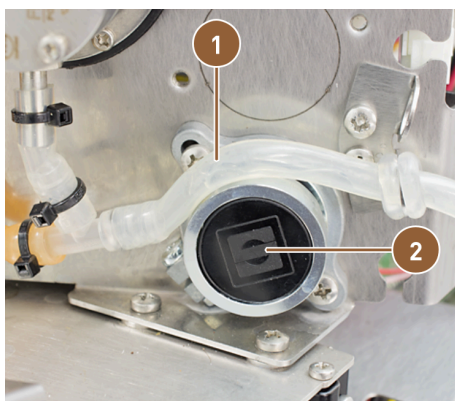


Voir 8.1.4 "Ouvrir et fermer le panneau de sélection"



ill.: Insérer le tuyau de lait dans la vanne écrasante (Single Milk)

- 1 Tuyau à lait
- 2 Vanne écrasante



ill.: Insérer les tuyaux de lait dans les vannes écrasantes (Twin Milk)

- 1 Tuyau à lait
- 2 Vanne écrasante
2. Retirez le cache noir de droite par l'avant sans outils.
✓ La pompe à lait et la vanne écrasante **(2)** sont accessibles.
 3. En cas de système Single Milk : Insérez le tuyau de lait **(1)** dans la vanne écrasante **(2)** comme illustré.
 4. En cas de système Twin Milk : Insérez les deux tuyaux de lait dans les deux vannes écrasantes.

7.4 Mise en service guidée à l'écran



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



Voir 8.2 "Activer"

8 Utilisation

8.1 Activités complémentaires régulières

8.1.1 Remplir le récipient à grains



AVERTISSEMENT

Blessure par coupure !

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

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

REMARQUE

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

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

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

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



ill.: Récipient à grains avec quantité de remplissage maximale

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

8.1.2 Remplir le récipient à poudre



AVERTISSEMENT

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

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

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

REMARQUE

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 remplissez les récipients à poudre que de poudre.



ill.: Quantité de remplissage maximale

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

8.1.3 Rajouter de l'eau

Variante avec raccord d'eau fixe



REMARQUE

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

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

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

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

Variante avec réservoir à eau potable externe



ill.: Réservoir d'eau potable externe

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

8.1.4 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.

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

Ouvrir le panneau de sélection



ill.: Ouvrir le panneau de sélection

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

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



ill.: Panneau de sélection fermé et ouvert

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

Fermer le panneau de sélection



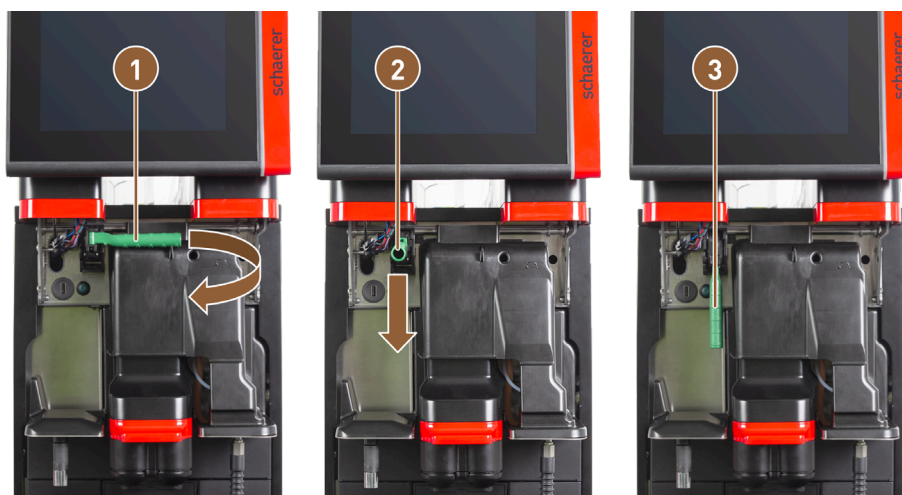
La machine ne peut être opérationnelle que si le panneau de sélection est fermé.

Condition :

- Le dispositif de verrouillage du panneau de sélection ne peut être fermé que si les verrouillages des récipients à grains et à poudre sont fermés.
1. Poussez légèrement le panneau de sélection ouvert à deux mains jusqu'à la butée.
 2. Appuyez légèrement sur le bord supérieur du panneau de sélection.
 - ✓ Le panneau de sélection est fermé.
 3. Si nécessaire, verrouillez à nouveau le dispositif de verrouillage avec la clé.
 - ✓ La serrure est fermée en position verticale.
 - ✓ Le panneau de sélection est verrouillé.

8.1.5 Retirer les récipients à grains et à poudre

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



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

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

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



Voir 8.1.4 "Ouvrir et fermer le panneau de sélection"

8.1.6 Installer le sachet de nettoyage ProCare

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

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



ill.: Ouvrir ProCare

1 Tiroir avec récipient de récupération

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

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



ill.: Retirer le sachet de nettoyage

2 Écrous-raccords

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



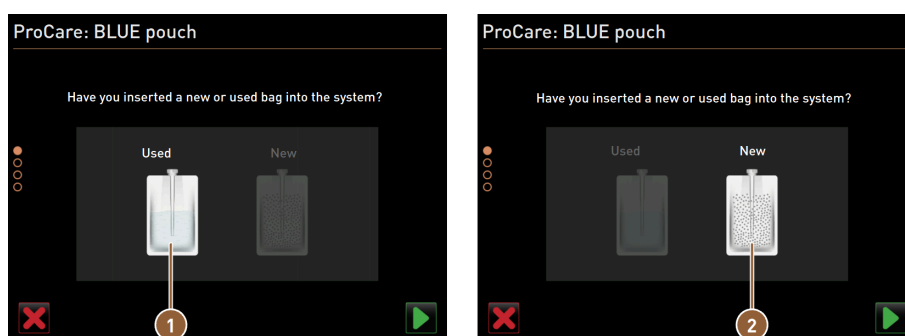
Les raccords sont de tailles différentes. Les sachets de nettoyage ne peuvent donc pas être interchangés.



ill.: Insérer le tiroir

1 Tiroir

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



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

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

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

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

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

Pour procéder au changement de sachet via le menu Service :

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

	Last done	Due	
☺ Descaling	6/18/2024	in 6 months 571 litres	▶
☺ Maintenance 2	11/22/2023	39990 coffee beverages left	▶
☺ Maint. 24 months	11/22/2023	in 17 months	▶
☺ ProCare: RED pouch	6/6/2024	99% remaining	1 ▶
☺ ProCare: BLUE pouch	6/6/2024	97% remaining	2 ▶

ill.: Affichage du contenu restant

1 Sachet de nettoyage rouge

2 Sachet de nettoyage bleu

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

8.2 Activer

8.2.1 Contrôle avant la mise en marche



REMARQUE

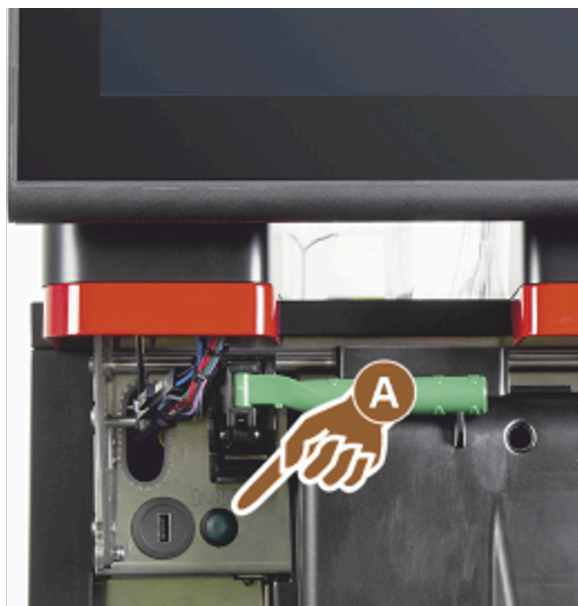
Domages matériels en raison d'une conduite d'arrivée d'eau fermée !

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

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

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

8.2.2 Mise en route de la machine



ill.: Touche d'activation

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



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



Voir 8.1.4 "Ouvrir et fermer le panneau de sélection"

8.3 Positionnement de la sortie des boissons



ill.: Positionnement de la sortie des boissons

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

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

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

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

8.4 Distribution de boisson

8.4.1 Sélectionner la boisson

Naviguer vers la boisson

Condition : La machine est prête au fonctionnement.



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

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



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

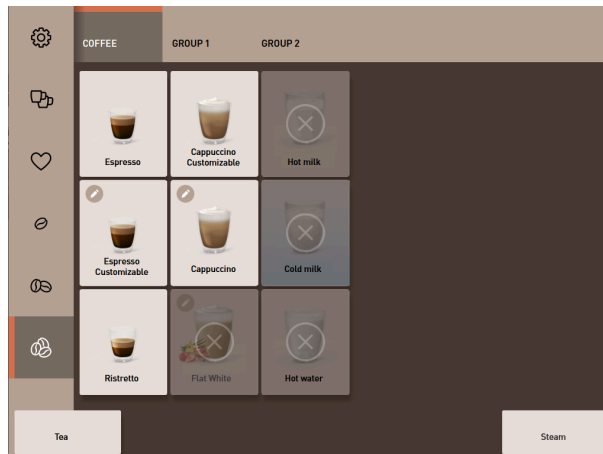
- ▶ Ouvrez le groupe de boissons souhaité **(1)** directement via la carte de registre correspondante.
 - ✓ Les boutons de boissons enregistrés s'affichent.

Mode personnel : Présélectionner les options de boisson

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

Présélection possible dans le menu :

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



ill.: Présélection de boissons dans le menu à gauche

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

Mode personnel : Sélectionner un type de boisson

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




ill.: Types de boisson

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

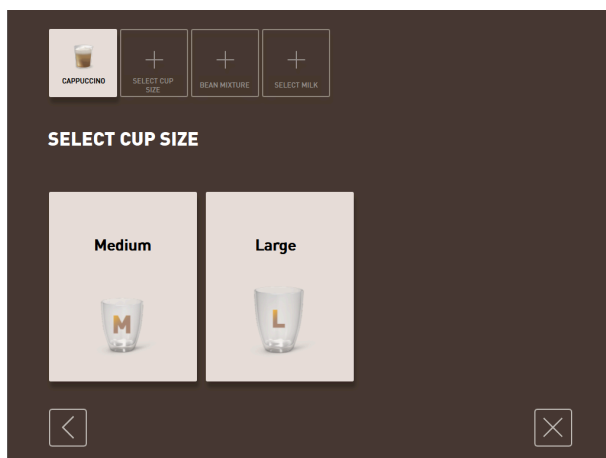
8.4.2 Modifier la boisson

Options de boissons possibles :

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

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

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



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

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

Modification séquentielle de boisson

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

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

Affichage de la progression de la modification séquentielle de boisson

Condition :

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

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

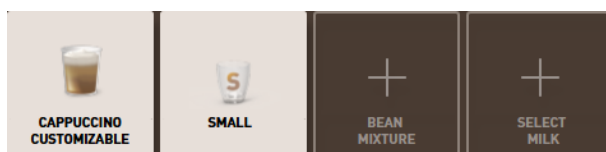
Tous les ingrédients sélectionnés sont affichés par un symbole.

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

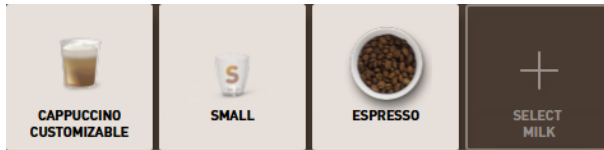
L'affichage **Progression de la sélection de boisson** ne peut pas être désactivé.



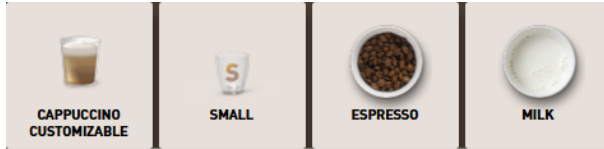
ill.: Sélection de la boisson



ill.: Sélection de la taille de boisson



ill.: Sélection du type de café



ill.: Sélection des ingrédients

Modification directe des boissons

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

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



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

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



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

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

8.4.3 Placer la tasse/le gobelet

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

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



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

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

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

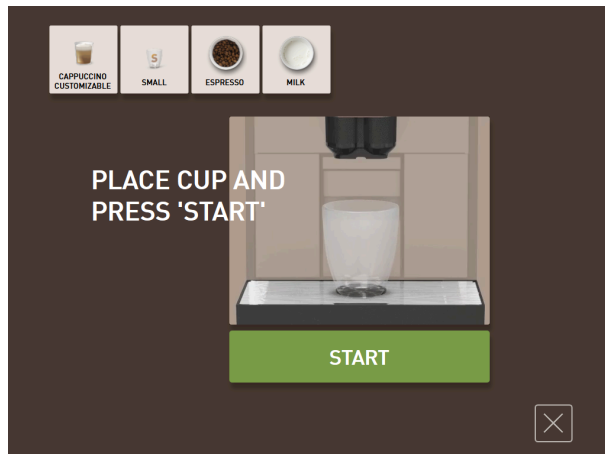
8.4.4 Distribuer des boissons

Variante : Distribution sans système de paiement

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

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

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



ill.: Boisson prête à être distribuée

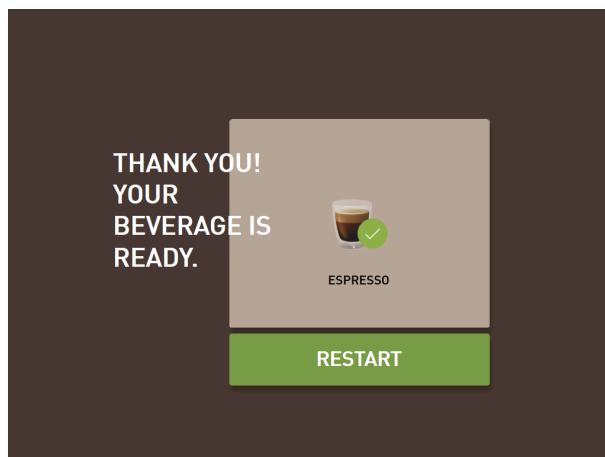
1. Appuyez sur le bouton **DÉMARRAGE**.
 - ✓ La demande **Placer la tasse** s'affiche.
2. Appuyez à nouveau sur le bouton **DÉMARRAGE**.
 - ✓ La boisson est distribuée.

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

8.4.5 Mise à disposition de la boisson

L'écran signale lorsque la distribution est terminée.

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



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

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

8.5 Mise à l'arrêt

8.5.1 Mettre la machine en mode veille



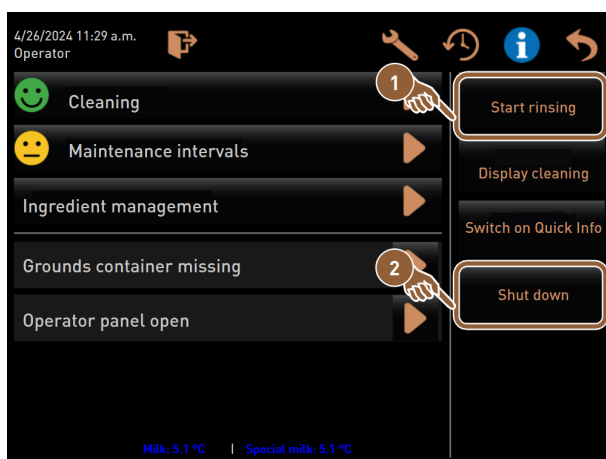
DANGER

Danger de mort par électrocution !



En mode veille, la machine reste sous tension.

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



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

- 1 Démarrer rinçage
- 2 Mise à l'arrêt

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



Voir le chapitre **Nettoyage** du manuel d'utilisation pour obtenir des informations détaillées

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

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

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

Variante : Éteindre à l'aide de la touche**DANGER****Danger de mort par électrocution !**

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

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

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



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



Voir 8.2.2 "Mise en route de la machine"

8.5.2 Périodes d'arrêt prolongées (à partir de 1 semaine)**REMARQUE****Dommages matériels en raison d'une eau gelée !**

Les chaudières peuvent être détériorées par l'eau gelée.

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



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

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

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

8.5.3 Éteindre les appareils complémentaires**ATTENTION****Problèmes de santé et dommages matériels liés à des saletés!**

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

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

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

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