





# SOUL NA

## Manuel d'utilisation



	<table border="1"><tr><td><b>WARNING</b></td></tr><tr><td>RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK DO NOT OPEN</td></tr></table>	<b>WARNING</b>	RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK DO NOT OPEN	
<b>WARNING</b>				
RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK DO NOT OPEN				
<p>WARNING TO REDUCE THE RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK, DO NOT REMOVE COVER (OR BACK), NO USER-SERVICEABLE PARTS INSIDE, REPAIR SHOULD BE DONE BY AUTHORIZED SERVICE PERSONNEL ONLY. FOR CONTINUED PROTECTION AGAINST FIRE AND ELECTRIC SHOCK, REPLACE WITH THE SAME TYPE AND RATING OF FUSE. DO NOT CONNECT TO A CIRCUIT OPERATING AT MORE THAN 150 VOLTS TO GROUND ! FOR USE ON INDIVIDUAL BRANCH CIRCUIT ONLY!</p>				
<table border="1"><tr><td><b>CAUTION</b></td></tr><tr><td>DISCONNECT FROM POWER SUPPLY BEFORE SERVICING.</td></tr></table>			<b>CAUTION</b>	DISCONNECT FROM POWER SUPPLY BEFORE SERVICING.
<b>CAUTION</b>				
DISCONNECT FROM POWER SUPPLY BEFORE SERVICING.				
	<table border="1"><tr><td><b>ATTENTION</b></td></tr><tr><td>RISQUE D'INCENDIE OU D'ÉLECTROCUTION NE PAS OUVRIR.</td></tr></table>	<b>ATTENTION</b>	RISQUE D'INCENDIE OU D'ÉLECTROCUTION NE PAS OUVRIR.	
<b>ATTENTION</b>				
RISQUE D'INCENDIE OU D'ÉLECTROCUTION NE PAS OUVRIR.				
<p>POUR RÉDUIRE LE RISQUE D'ÉLECTROCUTION, PRIÈRE DE NE PAS RETIRER LE COUVERCLE OU LA PARTIE ARRIÈRE. AUCUNE PIÈCE ACCESSIBLE AU CLIENT NE SE TROUVE À L'INTÉRIEUR. LES RÉPARATIONS DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES EXCLUSIVEMENT PAR LE RÉPARATEUR AGRÉÉ. POUR UNE PROTECTION CONTINUE. CONTRE LE FEU ET LE CHOC ÉLECTRIQUE, REMPLACER PAR UN FUSIBLE DE MÊME TYPE ET DE MÊME CALIBRE.</p> <p>NE PAS CONNECTER À UN CIRCUIT FONCTIONNANT À PLUS DE 150 VOLTS À LA TERRE ! À UTILISER UNIQUEMENT SUR UN CIRCUIT DE DÉRIVATION INDIVIDUEL!</p>				
<table border="1"><tr><td><b>ATTENTION</b></td></tr><tr><td>DÉBRANCHER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE AVANT DE RÉPARER.</td></tr></table>			<b>ATTENTION</b>	DÉBRANCHER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE AVANT DE RÉPARER.
<b>ATTENTION</b>				
DÉBRANCHER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE AVANT DE RÉPARER.				



# Sommaire

1	Mentions obligatoires .....	8
2	Informations générales .....	9
2.1	Symboles utilisés.....	9
2.1.1	Présentation des consignes de sécurité .....	9
2.1.2	Symboles d'avertissement utilisés .....	9
2.1.3	Signaux d'obligation utilisés.....	10
2.2	Responsabilité .....	10
2.3	Réclamations de garantie .....	10
2.4	Pièces détachées et service après-vente .....	11
3	Sécurité.....	12
3.1	Utilisation conforme .....	12
3.2	Mauvaise utilisation prévisible .....	12
3.3	Obligations de l'exploitant.....	13
3.4	Exigences en matière de personnel.....	13
3.5	Risques résiduels .....	14
3.5.1	Risque d'électrocution.....	14
3.5.2	Risque potentiel émanant des produits de nettoyage .....	14
3.5.3	Risque lié aux allergies .....	15
3.5.4	Risque lié aux bactéries .....	16
3.5.5	Risque lié à la chaleur .....	17
3.5.6	Risque lié à la mécanique.....	18
3.5.7	Risque de dégâts matériels.....	19
4	Caractéristiques techniques.....	20
4.1	Types de boisson et rendement .....	20
4.2	Données de la machine .....	21
4.3	Raccordement au secteur côté client .....	22
4.4	Puissances connectées eau .....	22
4.5	Conditions ambiantes.....	22
4.6	Plaque signalétique .....	23
5	Informations relatives à la conformité .....	24
5.1	Adresse du fabricant .....	24
5.2	Normes appliquées .....	24
6	Description du produit .....	25
6.1	Vue d'ensemble de la machine .....	25
6.2	Pieds de la machine .....	25
6.3	Bac collecteur avec « Easy Access » .....	26
6.4	Éclairage d'ambiance avec fonction.....	26
6.5	Raccords et interfaces .....	27
6.6	Éléments de commande.....	28
6.6.1	Éléments de commande sur la machine .....	28
6.6.2	Éléments de commande derrière le panneau de sélection.....	29
6.6.3	Récipient à grains avec réceptacle d'insertion manuelle intégré.....	29
6.6.4	Interface utilisateur .....	30
6.7	Variantes d'équipement départ usine.....	31
6.7.1	Schaerer Coffee Soul avec écran 10 pouces.....	31
6.7.2	Schaerer Coffee Soul avec écran 12 pouces.....	32

6.7.3	Système de lait frais Best Foam™	32
6.7.4	Sortie des boissons à réglage en hauteur automatique (SBRHA)	32
6.7.5	Lance à vapeur	33
6.7.6	Sortie d'eau chaude séparée	34
6.7.7	Eau additionnelle pour la préparation des Americanos	34
6.7.8	Moulins supplémentaires	35
6.7.9	Système poudre 2 000 g (Choco ou topping)	35
6.7.10	Cup du mélangeur du système de poudre ou de topping	35
6.7.11	Système poudre Twin	36
6.7.12	Hot & Cold (boissons froides)	36
6.7.13	Flavour Point	37
6.7.14	Unité frigorifique d'appoint	37
6.7.15	Unité frigorifique d'appoint pour Centre Milk (CM)	39
6.7.16	Cup & Cool	39
6.8	Variantes d'équipement évolutives	41
6.8.1	Récipients à grains verrouillables	41
6.8.2	Accélérateur de percolation	41
6.8.3	Éléments décoratifs	42
6.8.4	Réservoir à eau usée et à eau potable externe surveillé	42
6.8.5	Rejet du marc sous le comptoir	43
6.8.6	Aide au positionnement de tasses	43
6.8.7	Schaerer Coffee Link (échange de données)	43
6.8.8	Systèmes de paiement	44
6.8.9	Chauffe-tasses	44
6.8.10	Aperçu ProCare	46
7	Transport	48
7.1	Contenu de la livraison et accessoires	48
7.2	Conditions de transport	49
8	Installation et mise en service	51
8.1	Déballage	51
8.1.1	Déballage de la machine	51
8.1.2	Déballer les accessoires	52
8.2	Mise en place	52
8.3	Conditions d'installation	53
8.4	Raccorder à l'alimentation électrique	54
8.5	Raccorder à l'eau	55
8.5.1	Variante réservoir à eau potable et à eau usée externe	56
8.6	Monter le bac collecteur	57
8.7	Raccorder l'unité ProCare	57
8.7.1	Connecter l'unité ProCare à la machine	58
8.7.2	Connecter l'unité ProCare à l'unité frigorifique	59
8.7.3	Raccorder le câble de l'unité ProCare	60
8.8	Installer les appareils complémentaires	60
8.8.1	Raccorder les appareils complémentaires à l'alimentation électrique	60
8.8.2	Établir la connexion de communication (CAN-Bus)	60
8.8.3	Raccorder Flavour Point à 4 arômes UC (module de sirop)	61
8.9	Mise en service guidée à l'écran	63
9	Utilisation	64
9.1	Activités complémentaires régulières	64
9.1.1	Remplir le récipient à grains	64
9.1.2	Remplir le récipient à poudre	65
9.1.3	Rajouter de l'eau	66
9.1.4	Remplir le système de lait PureFoam™	67
9.1.5	Remplir Flavour Point ou changer les bouteilles	69
9.1.6	Ouvrir et fermer le panneau de sélection	69
9.1.7	Retirer les récipients à grains et à poudre	71

9.1.8	Installer ou remplacer le sachet de nettoyage ProCare .....	72
9.2	Activer .....	74
9.2.1	Contrôle avant la mise en marche .....	74
9.2.2	Mise en route de la machine .....	75
9.2.3	Activer le Flavour Point .....	76
9.2.4	Allumer les appareils complémentaires .....	76
9.2.5	Régler la température de l'unité frigorifique .....	77
9.3	Positionnement de la sortie des boissons .....	78
9.4	Modes de fonctionnement .....	78
9.4.1	Fonctions des modes de fonctionnement .....	78
9.4.2	Mode invités .....	79
9.4.3	Mode personnel .....	80
9.4.4	Mode utilisateur racine .....	82
9.5	Distribution de boisson .....	84
9.5.1	Sélectionner la boisson .....	84
9.5.2	Modifier la boisson .....	86
9.5.3	Présélection de boisson double .....	88
9.5.4	Distribuer plusieurs fois les boissons présélectionnées .....	89
9.5.5	Présélection de café décaféiné .....	90
9.5.6	Présélection Barista .....	91
9.5.7	Placer la tasse/le gobelet .....	91
9.5.8	Payer la boisson .....	92
9.5.9	Distribuer des boissons .....	92
9.5.10	Affichage de la progression pour la distribution des boissons .....	93
9.5.11	Mise à disposition de la boisson .....	94
9.5.12	Annuler la distribution des boissons .....	94
9.6	Distribution de vapeur .....	95
9.7	Utiliser l'insertion manuelle .....	96
9.8	Fonctions génériques de l'interface utilisateur .....	97
9.8.1	Navigation dans l'interface .....	97
9.8.2	Représentation des boissons .....	97
9.8.3	Message d'erreur ou demande d'action en attente .....	98
9.8.4	Messages d'erreur (simples) .....	99
9.8.5	Messages d'erreur (spécifiques) .....	99
9.9	Menu service .....	100
9.9.1	Bouton Menu Service .....	100
9.9.2	Vue d'ensemble menu Service .....	101
9.9.3	Information rapide .....	102
9.9.4	Profils (Connexion/Déconnexion) .....	102
9.9.5	Fonctions du menu Service .....	104
9.10	Vidage .....	109
9.10.1	Vider le bac à marc .....	110
9.10.2	Vider le réservoir à eau usée externe .....	110
9.11	Mise à l'arrêt .....	111
9.11.1	Mettre la machine en mode veille .....	111
9.11.2	Périodes d'arrêt prolongées (à partir de 1 semaine) .....	113
9.11.3	Éteindre les appareils complémentaires .....	113
10	Nettoyage .....	115
10.1	Conditions et instructions de nettoyage .....	116
10.2	Produit de nettoyage .....	117
10.3	Niveaux de nettoyage .....	118
10.4	Intervalles de nettoyage .....	120
10.5	Rinçage de la machine .....	121
10.5.1	Rinçages au démarrage et à l'arrêt automatiques .....	121
10.5.2	Rinçages configurés .....	121
10.5.3	Rinçages manuels (menu Service) .....	121

10.6	Nettoyage assisté sur l'écran .....	122
10.6.1	Types de nettoyage guidés à l'écran .....	122
10.6.2	Ustensiles nécessaires.....	123
10.6.3	Consulter les variantes de nettoyage.....	123
10.6.4	Démarrer le nettoyage planifié (sans ProCare) .....	124
10.6.5	Démarrer le nettoyage planifié (avec ProCare) .....	132
10.6.6	Nettoyage supplémentaire .....	139
10.6.7	ProCare : Nettoyer le tuyau de lait (Plug & Clean) .....	140
10.6.8	Nettoyage guidé à l'écran : Flavour Point.....	142
10.7	Plan de nettoyage .....	146
10.7.1	Consulter le plan de nettoyage .....	146
10.7.2	Régler les heures de nettoyage .....	147
10.8	Nettoyage manuel .....	150
10.8.1	Nettoyer le bac à marc .....	150
10.8.2	Nettoyer la chambre d'infusion.....	151
10.8.3	Nettoyer le bac collecteur et la grille égouttoir.....	151
10.8.4	Nettoyer le récipient à lait.....	152
10.8.5	Nettoyer l'unité frigorifique.....	153
10.8.6	Dégivrer l'unité frigorifique.....	154
10.8.7	Nettoyer l'écran tactile.....	154
10.8.8	Nettoyage de la lance à vapeur .....	155
10.8.9	Nettoyer le réservoir à eau potable externe .....	159
10.8.10	Nettoyer le réservoir à eau usée externe .....	160
10.8.11	Nettoyer les appareils complémentaires .....	160
10.8.12	Nettoyer le récipient à grains.....	161
10.8.13	Nettoyer le récipient à poudre .....	163
10.8.14	Nettoyer la partie inférieure sortie des boissons .....	173
10.8.15	Nettoyer les surfaces extérieures.....	173
11	Maintenance et détartrage .....	175
11.1	Catégories de maintenance .....	176
11.2	Intervalles de maintenance .....	176
11.3	Faire effectuer les maintenances et réinitialiser les compteurs.....	176
11.4	Remplacer le filtre à eau externe .....	178
11.5	Détartrage .....	179
11.5.1	Matériel de détartrage nécessaire.....	179
11.5.2	Cartouche de détartrage Uptime! .....	180
11.5.3	Contrôler l'écoulement des eaux usées .....	181
11.5.4	Écran « Détartrage » .....	181
11.5.5	Effectuer le détartrage avec une cartouche de détartrage .....	182
11.5.6	Éliminer la cartouche de détartrage .....	188
11.5.7	Effectuer le détartrage avec ProCare .....	188
12	Paramètres avancés .....	191
12.1	Éléments de navigation .....	191
12.2	Interface USB .....	193
12.3	Profils et autorisations .....	193
12.3.1	Aperçu des autorisations des profils .....	193
12.3.2	Profil du technicien.....	194
12.3.3	Profil de tenue de compte .....	195
12.3.4	Profil du chef de service .....	196
12.3.5	Profil du gestionnaire qualité.....	196
12.3.6	Profil du responsable de la machine .....	197
12.4	Configurer la machine .....	197
12.4.1	Configurer le système .....	198
12.4.2	Configurer le logiciel .....	203
12.4.3	Configurer les réglages de service .....	205
12.4.4	Consulter les informations.....	215
12.4.5	Enregistrer les modifications et les charger dans la machine .....	223

13 Dépannage .....	224
13.1 Type d'indicateurs de défaut .....	224
13.2 Signification de l'éclairage fonctionnel.....	224
13.3 Messages sur l'écran .....	224
13.4 Dérangements avec message affiché.....	227
13.4.1 Message affiché « Défaut » .....	227
13.4.2 Message affiché « Erreur » .....	231
13.4.3 Message affiché « Demande » .....	232
13.4.4 Message affiché « Remarque ».....	233
13.5 Défauts sans message affiché .....	234
14 Désinstallation .....	236
15 Élimination .....	237
Répertoire des illustrations.....	238

# 1 Mentions obligatoires

---

**Éditeur**

Schaerer AG, Niedermattstrasse 3b, 4528 Zuchwil, Suisse

---

**Conception et rédaction**

Schaerer AG, Niedermattstrasse 3b, 4528 Zuchwil, Suisse

---

**Copyright®**

Schaerer AG, Niedermattstrasse 3b, 4528 Zuchwil, Suisse

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 du fabricant. Ceci s'applique à l'ensemble du document ainsi qu'à tous les paragraphes qu'il contient.

Le contenu de ce document repose sur les données récentes disponibles au moment de la publication. Le fabricant 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.

Le fabricant répond uniquement du contenu du document original.

## 2 Informations générales

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

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

### 2.1 Symboles utilisés

Ce chapitre contient des informations sur la présentation des consignes de sécurité dans ce document.

#### 2.1.1 Présentation des 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.







#### **Avis**



**Situation pouvant provoquer des dommages matériels.**

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






#### 2.1.2 Symboles d'avertissement utilisés

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

Signe	Type de danger	Signe	Type de danger
	Mise en garde contre des liquides brûlants		Mise en garde contre des surfaces chaudes
	Mise en garde contre de la vapeur brûlante		Mise en garde contre une tension électrique dangereuse

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

### 2.1.3 Signaux d'obligation utilisés

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

## 2.2 Responsabilité

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant :

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

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

## 2.3 Réclamations de garantie

Les droits à la garantie peuvent être nuls en cas de non-respect des indications de la présente documentation technique.

Aucune garantie n'est accordée :

- Pour toutes les pièces sujettes à une usure naturelle. En font partie, entre autres, le récipient à lait, les pièces acheminant le lait (en cas de système de lait), les joints, le mélangeur, le perce-lait ainsi que les surfaces des fonds en acier inoxydable.
- Pour les défauts résultants des conditions météorologiques, ainsi que des influences chimiques, physiques, électrochimiques ou électriques.
- En cas de non-utilisation d'un filtre à eau, et ce même si la dureté de l'eau locale en requiert l'utilisation, qui engendre un défaut.
- Pour les défauts dus à une non-application des instructions relatives au transport, à l'installation et mise en service, à la commande, au nettoyage et à l'entretien de ma machine/l'appareil [par ex. manuel d'utilisation et instructions de maintenance].
- Pour les défauts dus à l'utilisation de pièces détachées étrangères au fabricant ou d'un montage ou d'une manipulation incorrects ou négligents par l'exploitant ou par des tiers.
- Pour les conséquences des modifications ou travaux d'entretien non conformes ou effectués sans l'accord du fabricant par l'exploitant ou un tiers.
- Pour les défauts qui découlent d'une utilisation inappropriée ou non conforme.



## 2.4 Pièces détachées et service après-vente

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

Si vous avez des questions sur le service ou besoin d'une assistance technique, veuillez contacter le partenaire de service de votre pays.

Vous trouverez une liste de tous les partenaires de service responsables dans le monde sur **www.schaerer.com**.

Vous pouvez joindre le Service clientèle Schaerer en passant par une centrale au cas où vous ne connaîtriez pas le partenaire SAV local.

Schaerer AG

Niedermattstrasse 3b

4528 Zuchwil

Suisse

### Centrale de service

Téléphone : +41 32 681 62 00

E-mail : [info@schaerer.com](mailto:info@schaerer.com)

## 3 Sécurité

La sécurité, dans le contexte de l'utilisation de l'appareil électrique, constitue une priorité absolue. Ce chapitre contient toutes les informations essentielles pour garantir une utilisation sûre et éviter les blessures et les dommages matériels.

### 3.1 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** du fabricant. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme. Le fabricant décline alors toute responsabilité pour les dommages consécutifs.

### 3.2 Mauvaise utilisation prévisible

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

- ☞ Veuillez lire avec attention le manuel avant toute utilisation.
- ☞ N'autorisez que le personnel d'entretien qualifié à accéder à la zone d'entretien de la machine et aux appareils complémentaires.
- ☞ Ne faites effectuer le nettoyage et la maintenance utilisateur que par des personnes qui disposent des connaissances et de l'expérience pratique relatives à la machine, notamment en termes de sécurité et d'hygiène.
- ☞ En mode libre-service ou en cours d'exploitation, faites surveiller la machine par des personnes formées, afin qu'elles se tiennent à disposition de l'utilisateur pour répondre à ses questions et qu'elles veillent au respect des mesures de nettoyage et d'entretien.
- ☞ 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 ou des produits de substitution du lait.
- ☞ Ne mettez dans le réceptacle d'insertion manuelle que du café moulu.

### 3.3 Obligations de l'exploitant

L'exploitant doit veiller à ce que les dispositifs de sécurité fassent l'objet d'une maintenance et d'une inspection régulières. Les travaux seront confiés aux partenaires de service après-vente du fabricant, à leurs délégués ou à d'autres personnes autorisées. Les réclamations pour vice doivent être adressées par écrit au fabricant 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.

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.

### 3.4 Exigences en matière de personnel



#### AVERTISSEMENT

##### **Risque de blessure en cas de qualification insuffisante !**

Une manipulation non conforme peut entraîner des dommages physiques et matériels considérables.

Seul un personnel qualifié à cet effet est autorisé à effectuer toutes ces tâches.

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

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

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

#### **Personne instruite**

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

#### **Personnel spécialisé**

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

#### **Personnel d'entretien**

Est un personnel qualifié spécialement instruit par le fabricant ou l'exploitant en matière d'activités d'entretien.

#### **Électricien spécialisé**

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

## 3.5 Risques résiduels

Une sécurité maximale est l'une des caractéristiques les plus importantes du produit pour le fabricant. 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.



Ces consignes de sécurité peuvent être demandées au fabricant ou téléchargées directement depuis le site Web ou le Media Pool.

### 3.5.1 Risque d'électrocution



 **DANGER**

#### **Danger de mort par électrocution !**



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

- ✎ Ne faites effectuer les travaux sur les installations électriques que par un électricien spécialisé.
- ✎ Branchez l'appareil à un circuit électrique protégé par fusibles.
- ✎ 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.

### 3.5.2 Risque potentiel émanant des produits de nettoyage

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



### ⚠ AVERTISSEMENT

#### Risque d'empoisonnement dû aux produits de nettoyage !



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



☞ Utilisez exclusivement les produits de nettoyage recommandés par le fabricant.



☞ Avant d'utiliser le produit de nettoyage, lisez attentivement les informations figurant sur l'emballage et la fiche technique de sécurité. S'il n'y a pas de fiche de sécurité, réclamez-en une auprès du partenaire commercial.



☞ Tenez les tablettes de nettoyage / le produit de nettoyage hors de portée des enfants et des personnes non autorisées.

☞ Ne touchez pas les produits de nettoyage à main nue et ne les ingérez pas.

☞ Ne mélangez jamais les produits de nettoyage avec d'autres produits chimiques.

☞ Utilisez les produits de nettoyage et de détartrage uniquement dans l'objectif pour lequel ils ont été conçus (voir l'étiquette).

☞ Ne mangez pas et ne buvez pas lorsque vous utilisez des produits de nettoyage.

☞ Lorsque vous utilisez le produit de nettoyage, veillez à assurer une bonne ventilation et aération.

☞ Portez des gants et des lunettes de protection lors de l'utilisation des produits de nettoyage.

☞ Lavez-vous les mains minutieusement juste après avoir utilisé des produits de nettoyage.

#### Numéros à appeler en cas d'urgence

Renseignez-vous auprès du fabricant du produit de nettoyage (voir l'étiquette dudit produit) au sujet du numéro de téléphone des renseignements en cas d'urgence du centre d'information toxicologique.

Si une telle institution n'existe pas dans votre pays, veuillez contacter le service suivant :

Centre d'information toxicologique suisse

Appels de l'étranger +4144 251 51 51

Appels de la Suisse 145

Internet [www.toxinfo.ch](http://www.toxinfo.ch)

### 3.5.3 Risque lié aux allergies



### ⚠ ATTENTION

#### Danger pour la santé en raison des additifs !

Les boissons contenant des additifs ou des restes d'additifs peuvent causer des allergies.

☞ En application en libre-service : Respectez le panneau avertisseur apposé près de la machine. Le panneau avertisseur contient des informations sur les additifs allergènes éventuellement utilisés.

☞ En application avec service : Informez le personnel du fait que les additifs utilisés sont susceptibles de provoquer des allergies.

### 3.5.4 Risque lié aux bactéries



#### ATTENTION

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

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

- ☞ Assurez-vous que l'eau est propre et sans bactéries.
- ☞ Ne raccordez pas la machine à de l'eau pure osmosée ou à toute autre eau agressive.
- ☞ Assurez-vous que la dureté carbonatée est comprise entre 4 et 6 °dKH ou 8 et 12 °fKH.
- ☞ Assurez-vous que la dureté totale est supérieure à la dureté carbonatée.
- ☞ Ne dépassez pas la teneur maximale en chlore de 50 mg par litre.
- ☞ Assurez-vous que le pH est compris entre 6,5 et 7 (pH neutre).
- ☞ Machines avec réservoir à eau potable (interne et externe) : Remplissez le réservoir à eau potable tous les jours avec de l'eau fraîche et rincez-le soigneusement 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, 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/inadapté !**

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).
- ✎ Utilisez le lait conservé dans son emballage d'origine.
- ✎ Avant de l'ouvrir, vérifiez que l'emballage n'est pas endommagé.
- ✎ Utilisez les produits les plus anciens en premier (principe « first-in-first-out »).
- ✎ Portez des gants lors de l'utilisation de lait.
- ✎ Refermez toujours soigneusement les paquets ouverts afin de conserver la fraîcheur du contenu et de le protéger des impuretés.
- ✎ Utilisez le lait avant la date de péremption.
- ✎ 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.
- ✎ Sur les machines dotées d'un système de lait et d'une unité frigorifique interne : Ne versez pas plus de lait que nécessaire pour une journée.
- ✎ Ne rajoutez jamais de lait. Nettoyez toujours le récipient soigneusement avant de le remplir.
- ✎ Refermez le couvercle du récipient à lait et l'unité frigorifique (interne et externe) directement après le remplissage.

**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.

### 3.5.5 Risque lié à la chaleur

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

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

- ✎ Ne mettez jamais les mains sous les sorties pendant la distribution ou le nettoyage.
- ✎ Avant de procéder au nettoyage, verrouillez toujours le panneau de commande afin d'éviter toute saisie involontaire.

**⚠ 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 qu'aux endroits prévus à cet effet.
- 👉 Retirez le percolateur uniquement lorsque la machine a refroidi.

### 3.5.6 Risque lié à la mécanique

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

La sortie des boissons et le panneau de sélection peuvent être déplacés manuellement. Les moulins 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.

**⚠ ATTENTION****Risque de blessure par l'entraînement des cheveux**

Les longs cheveux sont particulièrement susceptibles de se coincer dans la tête du moulin et d'être ainsi entraînés dans la machine.

- 👉 Portez toujours un filet à cheveux lorsque vous découvrez la tête du moulin.



### 3.5.7 Risque de dégâts matériels



#### Avis

##### **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.
- ☞ Effectuez un nettoyage avant de remettre la machine en service après un arrêt prolongé (par exemple, après les congés).
- ☞ Protégez la machine des intempéries (gel, humidité, etc.).
- ☞ En cas de dysfonctionnement, reportez-vous aux informations figurant dans le manuel d'utilisation et faites appel à un technicien de service après-vente qualifié si nécessaire.
- ☞ Utilisez exclusivement des pièces de rechange d'origine.
- ☞ 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.

## 4 Caractéristiques techniques

Ce chapitre contient des informations détaillées sur les spécifications techniques et donne un aperçu des principales caractéristiques, notamment de la puissance et des valeurs de raccordement.

### 4.1 Types de boisson et rendement

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

#### Débit de boissons max. par heure

Espresso 50 – 60 ml	180 tasses env.
Café 120 ml	180 tasses env.

#### Rendement quotidien recommandé

Espresso 50 – 60 ml	env. 250 tasses
Café 120 ml	env. 250 tasses

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

CA Accélérateur de percolation

## 4.2 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	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 bars)
Surpression de service admissible (p max.)	0,5 MPa (72,52 bars)	1,2 MPa (174,04 bars)
Surpression de contrôle	2,4 MPa (348,09 bars)	2,4 MPa (348,09 bars)

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

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

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

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

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

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

### 4.3 Raccordement au secteur côté client

Secteur	Puissances connectées	Fusibles côté client	Section des câbles de raccordement
2L, PE	208 – 240 V 60 Hz 2700 W - 3500 W	max. 30 A	3 x 12 AWG

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

### 4.4 Puissances connectées eau

Pression de l'eau		
minimal	0,1 MPa (14,50 bars)	
Maximum	1,0 MPa (145,04 bars)	
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 (en cas de dureté carbonatée allemande plus élevée, il est nécessaire d'installer un filtre à eau en amont.)
Dureté carbonatée (française)	minimal	8 °fKH
	Maximum	12 °fKH
Dureté totale		> dureté carbonatée

### 4.5 Conditions ambiantes

Choisissez l'emplacement en respectant les conditions climatiques suivantes :

Température ambiante	
minimal	+10 °C (50 °F)
Maximum	+40 °C (104 °F)
Humidité relative	
Maximum	80 %

Altitude par rapport au niveau de la mer

Maximum 2500 m (8202 ft)

La machine ou l'appareil est exclusivement destiné(e) à une utilisation à l'intérieur. La machine ou l'appareil ne peut jamais être utilisé(e) à l'extérieur ni être exposé(e) aux intempéries (pluie, neige, gel).

## 4.6 Plaque signalétique

Désignation du type

Modèle

SOUL NA

Aucune variante de modèle

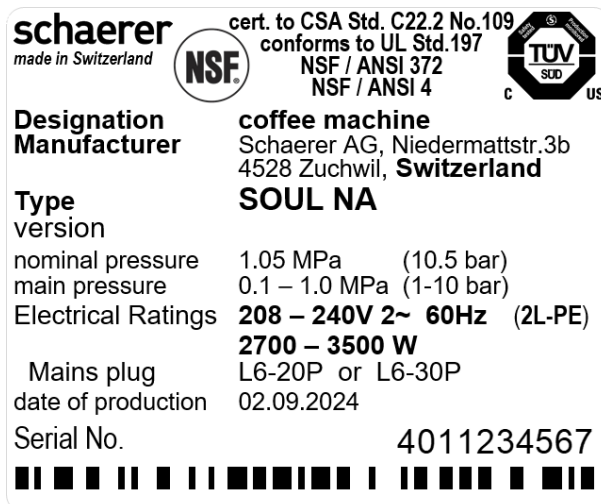


Fig. 1: Plaque signalétique

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

- Pour lire les données de la plaque signalétique :
- ☞ Retirez le tiroir à marc de la machine.
- ☞ Ouvrez le cache à droite à côté du tiroir à marc.
- ☞ En cas de dysfonctionnement ou de revendication de garantie, transmettez les données suivantes figurant sur la plaque signalétique :
- Type de machine
- Puissance nominale
- tension nominale
- Valeur de sécurité sur place, p. ex. 20 A (via la fiche NEMA L6-20) ou 30 A (via la fiche NEMA L6-30)
- numéro de série



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

## 5 Informations relatives à la conformité

Ce chapitre contient des informations sur la conformité de l'appareil électrique aux normes, directives et ordonnances en vigueur.

### 5.1 Adresse du fabricant

Fabricant	Responsable de la documentation
Schaerer AG	Schaerer AG
Niedermattstrasse 3b	Director of R&D GBU PCM
4528 Zuchwil	Niedermattstrasse 3b
Suisse	4528 Zuchwil
+41 32 681 62 00	Suisse
info@schaerer.com	
www.schaerer.com	

### 5.2 Normes appliquées

Le fabricant atteste que cette machine ou cet appareil est conforme à toutes les dispositions correspondantes aux 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 GL - **Business Assurance** certifié ISO 9001:2015, ISO 14001:2015 et ISO 45001:2018. Le fabricant est seul responsable de l'établissement de cette déclaration de conformité.

International (CB)	
Sécurité	<ul style="list-style-type: none"> <li>UL197</li> <li>CSA C22.2 No.109</li> </ul>
Assainissement	<ul style="list-style-type: none"> <li>NSF / ANSI 372</li> <li>NSF / ANSI 4</li> </ul>
CB	Schéma > Système international de reconnaissance mutuelle des rapports de test et des certificats
NSF	National Sanitary Foundation: Organisation de test, d'inspection et de certification de produits
UL	Underwriters Laboratories: Normes de sécurité des produits pour le marché américain
CSA	Canadian Standards Association
ANSI	American National Standards Institute

## 6 Description du produit

Ce chapitre contient un aperçu des principaux composants, caractéristiques, fonctions et variantes d'équipement. La connaissance des fonctionnalités du produit constitue une condition préalable à une utilisation optimale et sûre.

### 6.1 Vue d'ensemble de la machine

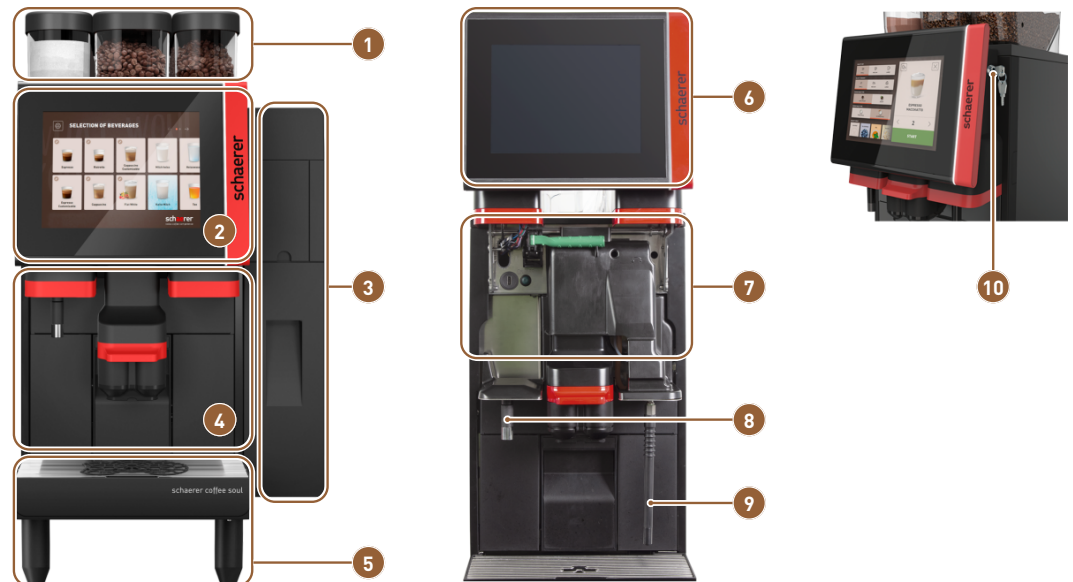


Fig. 2: Vue d'ensemble de la machine

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

### 6.2 Pieds de la machine

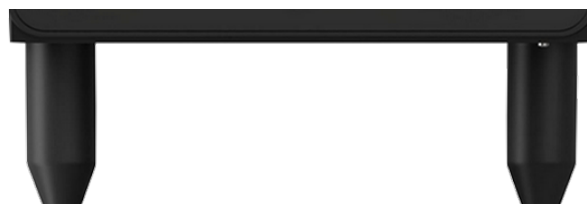


Fig. 3: Pieds de la machine

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

### 6.3 Bac collecteur avec « Easy Access »







Fig. 4: Unité de commande Easy Access

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

Le bac collecteur doit être raccordé à un tuyau des eaux usées lors de l'installation. Ce dernier est raccordé directement au raccord d'eaux usées ou guidé dans un réservoir à eau usée externe, si cette option est disponible.

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

Touche	Fonction
	Navigue vers l'arrière dans le menu.
	Navigue vers l'avant dans le menu.
	Confirme la sélection.
	Supprime la dernière saisie. Appuyer de façon prolongée permet de revenir au menu principal.



Navigue vers l'arrière dans le menu.



Navigue vers l'avant dans le menu.



Confirme la sélection.



Supprime la dernière saisie. Appuyer de façon prolongée permet de revenir au menu principal.

### 6.4 Éclairage d'ambiance avec fonction



Fig. 5: Éclairage d'ambiance avec fonction

1 Éclairage à droite de l'écran (écran 10" et écran 12")

2 Éclairage sur le côté gauche de la machine (uniquement écran 12", en option)



L'éclairage d'ambiance avec fonction vous informe sur l'état de fonctionnement de la machine. La couleur de l'éclairage d'ambiance peut être adaptée.

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

L'éclairage d'ambiance sur le côté gauche de la machine sur SOUL avec écran de 12 pouces est une variante d'équipement en option départ usine.

## 6.5 Raccords et interfaces



Fig. 6: Raccords de la machine à café et de l'unité supplémentaire

- |   |   |
|---|---|
| <p><b>1</b> Câble d'alimentation avec fiche d'appareil et fiche secteur nationale pour appareil supplémentaire</p> <p><b>3</b> Câble secteur avec fiche ou raccordement permanent avec interrupteur principal ; la fiche peut différer en fonction des pays. La plaque signalétique vous informe sur le fusible maximal et la section de câble minimale nécessaire.</p> <p><b>5</b> Raccord d'eau fixe 3/8" ou raccord au réservoir à eau potable externe en option</p> | <p><b>2</b> Tuyau d'écoulement des eaux usées Ø 20 mm pour siphon ou réservoir à eau usée externe ; le tuyau peut différer en fonction des pays.</p> <p><b>4</b> Câble d'interface pour la communication de la machine à café avec les appareils complémentaires</p> <p><b>6</b> Port USB et interface de communication</p> |
|---|---|

## 6.6 Éléments de commande

Ce chapitre donne un aperçu du fonctionnement des éléments de commande et de l'interface utilisateur. Il est indispensable de connaître les éléments de commande pour utiliser la machine au quotidien.

### 6.6.1 Éléments de commande sur la machine



Fig. 7: Vue d'ensemble éléments de commande extérieurs

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

### 6.6.2 Éléments de commande derrière le panneau de sélection

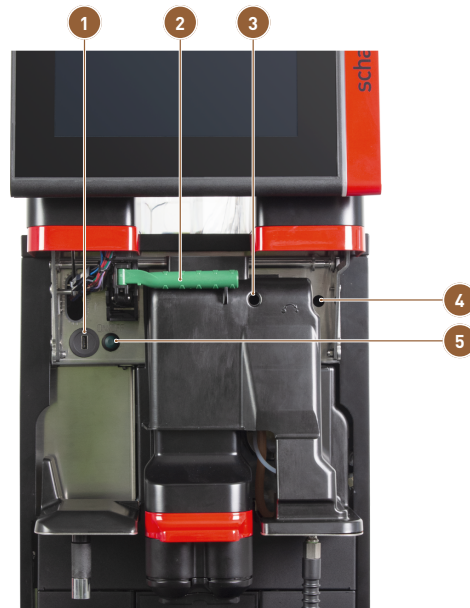


Fig. 8: Éléments de commande de la machine

- |  |   |
|--|---|
| <p><b>1</b> Prise USB</p> <p><b>3</b> Réglage manuel du degré de mouture pour moulin central (équipement standard)</p> <p><b>5</b> Interrupteur marche/arrêt (appuyer brièvement pour allumer, appuyer et maintenir pendant 4 s pour éteindre)</p> | <p><b>2</b> Levier de verrouillage pour récipients à grains et à poudre</p> <p><b>4</b> Réglage manuel du degré de mouture pour moulin droit disponible en option</p> |
|--|---|

Si la machine est équipée du réglage électrique du degré de mouture disponible en option, les dispositifs de réglage pour le réglage manuel du degré de mouture ne sont pas présents. Lors de la première mise en service, le technicien de service calibre le degré de mouture à l'aide d'une boisson de référence. Le degré de mouture pour les différentes recettes peut ensuite être réglé électriquement dans les paramètres des boissons pour obtenir une mouture plus fine ou plus grossière.

### 6.6.3 Récipient à grains avec réceptacle d'insertion manuelle intégré

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

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



Fig. 9: 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)

#### 6.6.4 Interface utilisateur

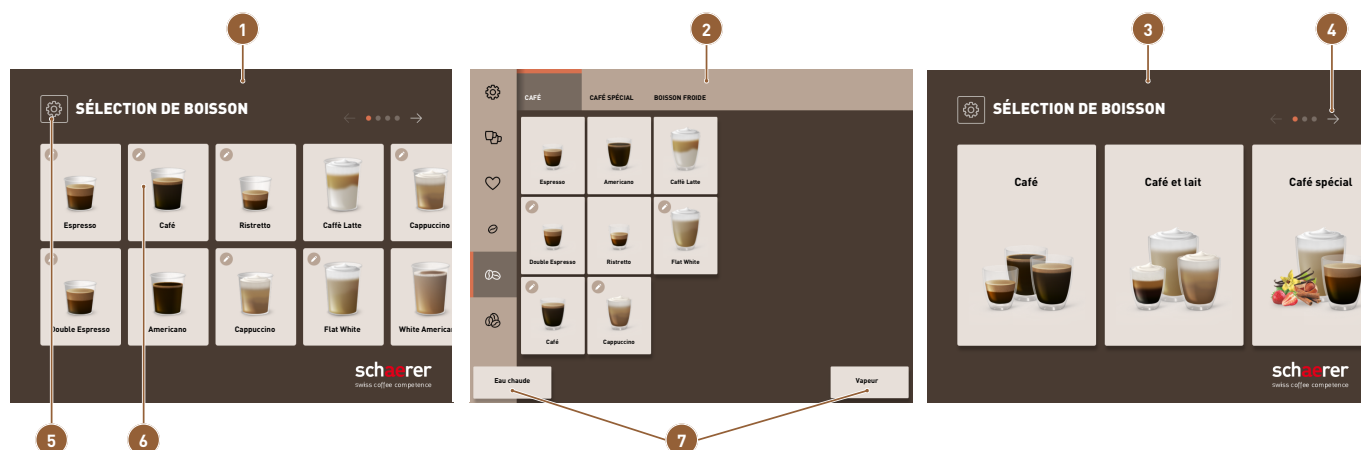


Fig. 10: Vue d'ensemble : interface utilisateur

1 Interface utilisateur pour la sélection de boisson en mode invités

2 Interface utilisateur en mode personnel

3 Interface utilisateur « mode invités » avec sélection par groupes de boissons

4 Navigation vers l'écran suivant ou précédent

5 Accès au menu Service

6 Bouton de boisson avec symbole ou uniquement du texte

7 Distribution d'eau chaude ou de vapeur

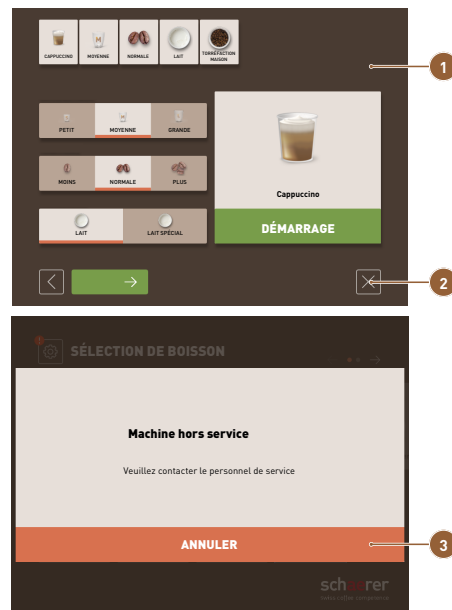


Fig. 11: Vue d'ensemble : Fonctions de commande de l'interface

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

## 6.7 Variantes d'équipement départ usine

Les variantes d'équipement suivantes sont disponibles départ usine. Elles ne peuvent pas être installées ultérieurement.

### 6.7.1 Schaerer Coffee Soul avec écran 10 pouces



Fig. 12: Schaerer Coffee Soul NA avec écran 10 pouces

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

Diverses possibilités de configuration peuvent être configurées pendant une commande.

### 6.7.2 Schaerer Coffee Soul avec écran 12 pouces



Fig. 13: 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.

### 6.7.3 Système de lait frais Best Foam™



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

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

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

### 6.7.4 Sortie des boissons à réglage en hauteur automatique (SBRHA)



Fig. 14: Sortie des boissons à réglage en hauteur automatique

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

### 6.7.5 Lance à vapeur



Fig. 15: Lance à vapeur

La machine peut être équipée en option d'une lance à vapeur.

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

La lance à vapeur permet de chauffer et de faire mousser manuellement et séparément le lait à la manière d'un barista. Les versions suivantes de la lance à vapeur sont possibles :

#### **Powersteam**

La distribution de vapeur est démarrée et arrêtée manuellement.

#### **Autosteam**

La distribution de vapeur est démarrée manuellement puis arrêtée automatiquement via un capteur de température lorsqu'une température cible programmable est atteinte.

#### **Supersteam**

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

### 6.7.6 Sortie d'eau chaude séparée



Fig. 16: Sortie d'eau chaude

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

### 6.7.7 Eau additionnelle pour la préparation des Americanos

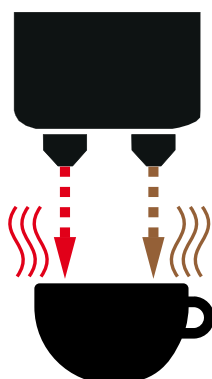


Fig. 17: Distribution des boissons : eau chaude additionnelle (rouge), boisson à base de café (brun)

Pendant la distribution de boissons, il est possible de verser de l'eau chaude additionnelle dans la tasse via la sortie de boissons, en plus de la boisson distribuée.

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

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



### 6.7.8 Moulins supplémentaires



Fig. 18: Équipement avec deuxième moulin et système poudre

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

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

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

### 6.7.9 Système poudre 2 000 g (Choco ou topping)



Fig. 19: Système poudre

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

### 6.7.10 Cup du mélangeur du système de poudre ou de topping

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



Fig. 20: Éléments de commande sur cup du mélangeur du système de poudre ou de topping

- |   |                                  |
|---|----------------------------------|
| 1 Position de la cup du mélangeur dans la machine | 2 Sens du retrait                |
| 3 Alimentation en eau                             | 4 Raccord de la cup du mélangeur |
| 5 Conduite pour Choco/Topping                     | 6 Purge                          |

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

#### Voir aussi

Nettoyage assisté sur l'écran [► 122]

### 6.7.11 Système poudre Twin



Fig. 21: Système poudre Twin

Le **système poudre Twin** permet de garder deux types de poudre à disposition dans un récipient. Le récipient à poudre pour Twin Choco ou Twin Topping est divisé au milieu et a deux compartiments pour des sortes différentes de poudre.

### 6.7.12 Hot & Cold (boissons froides)



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

### 6.7.13 Flavour Point

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



Fig. 22: Éléments de commande sur Flavour Point

**1** Raccord pour quatre adaptateurs vers les bouteilles de sirop ou quatre tuyaux du kit de nettoyage

**2** Interrupteur Marche/Arrêt

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

### 6.7.14 Unité frigorifique d'appoint

La machine peut être utilisée avec une unité frigorifique d'appoint.



Fig. 23: Unité frigorifique d'appoint droite

L'unité frigorifique d'appoint peut être placée à gauche, à droite, entre deux machines (Centre Milk) et sous forme d'unité frigorifique sous comptoir. L'unité frigorifique dispose d'un récipient à lait de 10 l.

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

L'unité frigorifique d'appoint droite ne demande aucune autre adaptation.

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



### Transformation de la machine

Tout placement de l'unité frigorifique ailleurs qu'à droite de la machine requiert une transformation.

La description de la transformation ainsi que les composants nécessaires sont joints à l'unité frigorifique d'appoint.



Fig. 24: Aperçu de l'unité frigorifique d'appoint

**1** Touche Veille / Augmenter la température de service

**2** Touche Set

**3** Touche Dégivrer / Réduire la température de service

**4** Interrupteur à bascule pour Activer/Désactiver

### 6.7.15 Unité frigorifique d'appoint pour Centre Milk (CM)



Fig. 25: Unité frigorifique d'appoint pour Centre Milk (CM)

Deux machines peuvent être utilisées avec une unité frigorifique d'appoint avec Centre Milk.

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

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



#### Transformation de la machine

Tout placement de l'unité frigorifique ailleurs qu'à droite de la machine requiert une transformation.

La description de la transformation ainsi que les composants nécessaires sont joints à l'unité frigorifique d'appoint.

### 6.7.16 Cup & Cool

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





Fig. 26: Cup &amp; Cool

L'appareil complémentaire Cup & Cool est l'association d'un chauffe-tasses et d'une unité frigorifique.

Cup & Cool est disponible en variante étroite et large et est placé à gauche de la machine.

La variante large est disponible avec l'option Centre Milk et est placée entre deux machines dans ce modèle.



#### Transformation de la machine

Le placement de l'unité frigorifique entre deux machines nécessite une transformation de la machine.

La description de la transformation ainsi que les composants nécessaires sont joints à l'unité frigorifique d'appoint.



Fig. 27: Face avant Cup &amp; Cool avec unité frigorifique ouverte

- |   |                                    |
|---|------------------------------------|
| 1 Fonds chauffants                              | 2 Dispositif de verrouillage       |
| 3 Touche On/Off chauffe-tasses                  | 4 Touche On/Off unité frigorifique |
| 5 Raccordement de l'adaptateur du tuyau de lait |                                    |

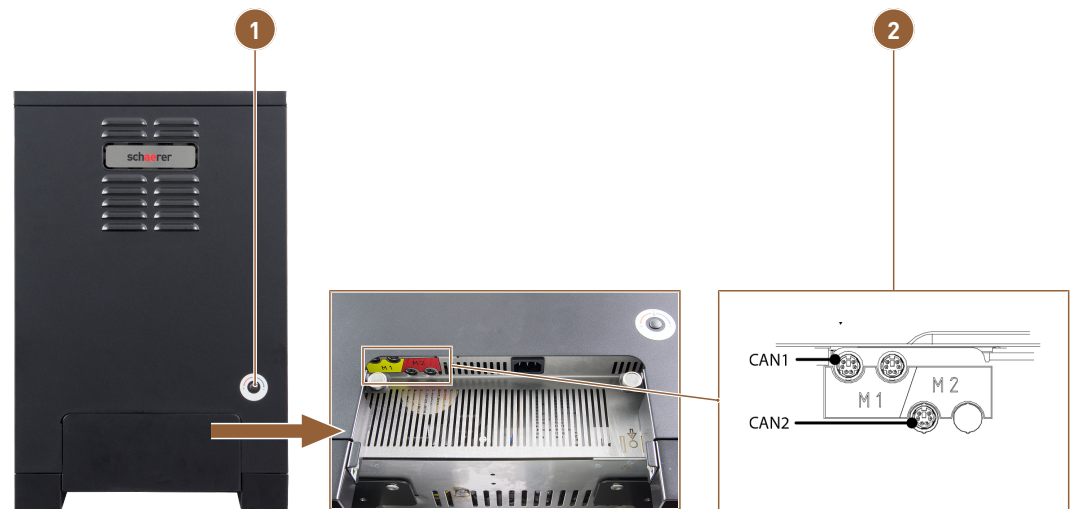


Fig. 28: Face arrière [Cup and Cool]

1 Thermostat

2 Raccordement CAN 1 et raccordement  
CAN 2 (Centre Milk)

## 6.8 Variantes d'équipement évolutives

Ci-dessous sont décrites toutes les variantes d'équipement qui peuvent être installées ultérieurement sur la machine.

### 6.8.1 Récipients à grains verrouillables



Fig. 29: Récipients à grains verrouillables

Les récipients à grains peuvent être équipés en option d'un dispositif de verrouillage.

### 6.8.2 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.

### 6.8.3 Éléments décoratifs



Fig. 30: Éléments décoratifs

Les éléments décoratifs permettent d'adapter la machine à son environnement. Différentes couleurs sont disponibles .

### 6.8.4 Réservoir à eau usée et à eau potable externe surveillé

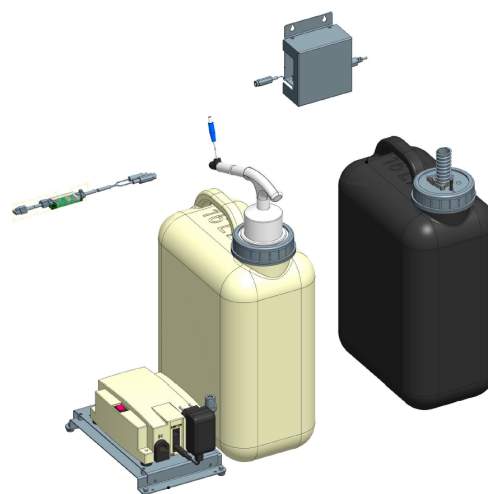


Fig. 31: Réservoir à eau usée et à eau potable externe

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

Le niveau de remplissage est surveillé sur les deux réservoirs.

La variante d'équipement peut être ajoutée à partir de la version logicielle v2.0.



### 6.8.5 Rejet du marc sous le comptoir

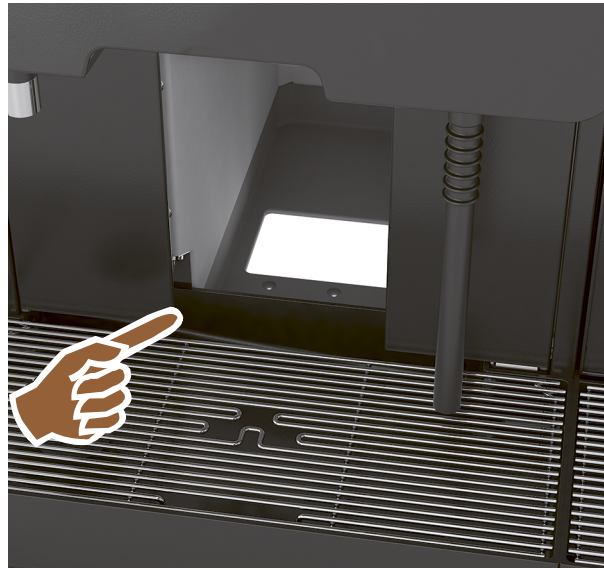


Fig. 32: Rejet du marc sous le comptoir

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

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

### 6.8.6 Aide au positionnement de tasses

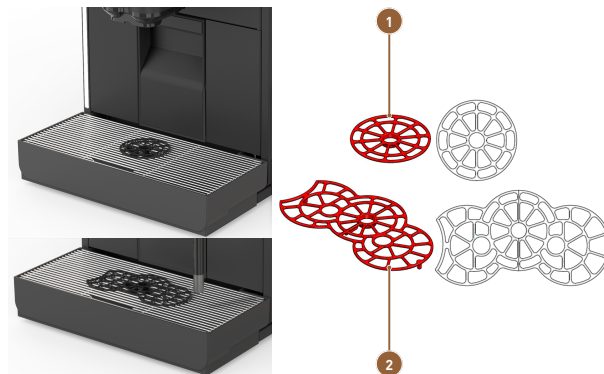


Fig. 33: Aide au positionnement de tasses

**1** Aide simple au positionnement de tasses

**2** Aide au positionnement de tasses pour deux tasses

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

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

### 6.8.7 Schaerer Coffee Link (échange de données)



La solution numérique **Schaerer Coffee Link** fournit de nombreuses informations pour l'assurance qualité, ainsi que pour la surveillance et l'optimisation de chaque processus opérationnel.

Diverses données de la machine peuvent être lues via le portail Web de **Schaerer Coffee Link**.

### 6.8.8 Systèmes de paiement



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

Interfaces possibles :

- MDB-S
- DIVA 2
- DIVA2 Max

Connexion à un système de débit ou de caisse :

- via protocole E
- via protocole CSI

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

### 6.8.9 Chauffe-tasses

La machine peut être commandée en option avec un chauffe-tasses comme appareil complémentaire.



Fig. 34: Chauffe-tasses

Le chauffe-tasses peut être placé à gauche ou à droite de la machine et est disponible en version étroite et large.

Le chauffe-tasses étroit offre de la place pour jusqu'à 264 tasses à café. Le chauffe-tasses large offre de la place pour jusqu'à 320 tasses à café.

Les fonds en acier inoxydable du chauffe-tasses sont dotées d'un revêtement pour réduire les traces de doigts et les salissures sur la surface.



Fig. 35: Aperçu du chauffe-tasses

1 Face avant du chauffe-tasses

2 Fonds chauffants

3 Face arrière du chauffe-tasses

4 Touche marche / arrêt

5 Activer/désactiver la touche d'éclairage

### 6.8.10 Aperçu ProCare



Fig. 36: Aperçu ProCare

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

Les raccords Plug & Clean servent à nettoyer entièrement le tuyau. Les deux tuyaux de lait sont raccordés ici et nettoyés en même temps que le nettoyage Plug&Clean sélectionné.

Les adaptateurs de tuyaux 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.

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

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



Fig. 37: Tiroir avec sachets [ProCare]

**1 Écrous-raccords****2 Récipient de récupération**

Les deux sachets de nettoyage ProCare se trouvent dans le récipient de récupération. Les écrous-raccords permettent de fixer et de sécuriser les sachets de nettoyage ProCare aux raccords du boîtier du tiroir.

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 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 et serré avec l'écrou-raccord. Le raccord est surveillé par un capteur.

## 7 Transport

Ce chapitre contient des informations relatives au transport sûr et correct, par exemple en cas de déménagement ou de travaux de maintenance.

### 7.1 Contenu de la livraison et accessoires

#### Accessoires destinés à la machine

Nombre d'unités	Désignation
1*	Bac collecteur inox

#### Instructions

Nombre d'unités	Désignation
1	Manuel d'utilisation de la machine
1*	Manuel d'utilisation de l'appareil complémentaire (chauffe-tasses + Cup & Cool)
1*	Manuel d'utilisation de l'unité frigorifique

#### Étendue de la livraison pièces supplémentaires

Nombre d'unités	Désignation
1	Mesurette

#### Étendue de la livraison nettoyage/maintenance

Nombre d'unités	Désignation
1	Pinceau 75-40 (chambre d'infusion)
1	Pinceau (sortie des boissons)

#### Étendue de la livraison pour le nettoyage/la maintenance (sans ProCare)\*

Nombre d'unités	Désignation
1*	Kit de livraison Milkpure Powder & Coffeepure Tabs
1*	Coffeepure Tabs (équipement sans lait)

#### Étendue de la livraison nettoyage/maintenance (avec ProCare)\*

Nombre d'unités	Désignation
1	Sachet de nettoyage ProCare bleu
1	Sachet de nettoyage ProCare rouge

## Étendue de la livraison pour le système poudre\*

Nombre d'unités	Désignation
1	Orifice de sortie récipient à poudre

\* En option, selon la version de la machine

\*\* Numéro de référence selon la langue

## 7.2 Conditions de transport



### AVERTISSEMENT

#### Risque de blessure en cas de qualification insuffisante !

Une manipulation non conforme peut entraîner des dommages physiques et matériels considérables.

Seul le personnel qualifié est autorisé à effectuer les tâches suivantes.



### AVERTISSEMENT

#### Problèmes de santé dus au poids de la machine !

Le poids de la machine dépasse la charge admissible qu'une personne seule peut soulever ou porter. Le poids de la machine peut provoquer des problèmes de santé si elle est soulevée ou portée par une seule personne.

👉 Ne soulevez ni ne portez la machine seul.

👉 Ne soulevez ou ne portez la machine qu'à deux.



### ATTENTION

#### Risque de blessure lors du transport !

Tout transport inadéquat peut causer des blessures.

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



### ATTENTION

#### Risque de blessure lié au basculement de la machine !

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

👉 Ne soulevez pas la machine seul.

👉 Ne soulevez la machine qu'à deux.



### Avis

#### 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 de changer d'emplacement, débranchez les raccordements d'alimentation en eau potable et en électricité, ainsi que l'écoulement des eaux usées.
- ☞ Assurez-vous que le nouvel emplacement présente une surface plane et est sans obstacle.



## 8 Installation et mise en service



### AVERTISSEMENT

#### Risque de blessure en cas de qualification insuffisante !

Une manipulation non conforme peut entraîner des dommages physiques et matériels considérables.

Seul le personnel du service après-vente est autorisé à effectuer les tâches suivantes.



### AVERTISSEMENT

#### Problèmes de santé dus au poids de la machine !

Le poids de la machine dépasse la charge admissible qu'une personne seule peut soulever ou porter. Le poids de la machine peut provoquer des problèmes de santé si elle est soulevée ou portée par une seule personne.

👉 Ne soulevez ni ne portez la machine seul.

👉 Ne soulevez ou ne portez la machine qu'à deux.



### ATTENTION

#### Risque de blessure lié au basculement de la machine !

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

👉 Ne soulevez pas la machine seul.

👉 Ne soulevez la machine qu'à deux.

L'exploitant de la machine doit passer commande des travaux préliminaires à effectuer sur le site de l'installation en ce qui concerne les raccordements (électrique, eau, évacuation des eaux usées). Ces travaux doivent être effectués par un installateur agréé dans le respect des réglementations générales, nationales et locales en vigueur.

L'installation du raccord fixe à l'eau potable et aux eaux usées doit être effectuée par du personnel qualifié ou par le service après-vente du fabricant.

Le technicien de service après-vente du fabricant ou son partenaire de service après-vente ne sont autorisés qu'à brancher la machine sur les raccords disponibles. Ils ne sont pas habilités à effectuer des travaux d'installation sur le site ni ne sont responsables de l'exécution de telles installations.

### 8.1 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.

#### 8.1.1 Déballage de la machine

👉 Déballer la machine.

- ☞ Retirez les accessoires livrés de la caisse d'accessoires.
- ☞ Vérifiez si l'emballage contient des accessoires livrés avec l'appareil.
- ☞ Vérifiez que la livraison est complète et intacte.
- ☞ En cas de doute, ne mettez pas la machine en service et contactez le partenaire de service.
- ☞ Conservez l'emballage original dans l'optique d'un retour éventuel.

### 8.1.2 Déballer les accessoires

Les accessoires suivants sont livrés :

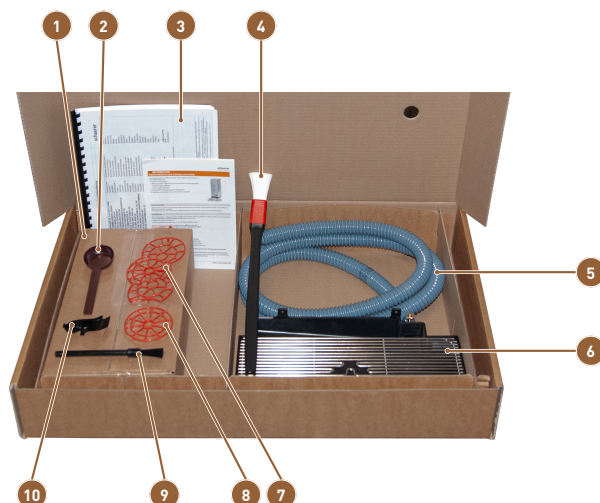


Fig. 38: Étendue de la livraison accessoires

1 produit de nettoyage (en fonction de l'équipement de la machine)	2 Cuillère pour le café moulu pour l'insertion manuelle
3 Manuel d'utilisation et déclaration de conformité	4 pinceau pour nettoyer l'intérieur du bac à marc
5 tuyau pour les eaux usées	6 Bac collecteur prémonté (tuyau pour les eaux usées prémonté)
7 Aide au positionnement de tasses pour deux tasses	8 Aide au positionnement de tasses simple
9 Pinceau petit	10 Guidage du tuyau vers la gauche

## 8.2 Mise en place

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

- la machine ne peut pas être utilisée en extérieur.
- 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 surface d'installation doit être résistante à l'humidité et insensible à la chaleur.
- La machine ne doit pas être placée sur des surfaces chaudes ni à proximité de sources de chaleur.
- La machine ne peut pas être posée sur une surface qui sera nettoyée ou éclaboussée avec un tuyau d'eau, un appareil à jet de vapeur, un nettoyeur à vapeur ou tout autre appareil similaire.
- La machine doit être installée de manière à être protégée des projections d'eau.
- 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.
  - Si les raccordements de la machine sont effectués vers le bas à travers le comptoir, il convient de prendre en compte l'espace requis pour les conduites qui peut limiter l'espace utile au niveau de la base.
  - En cas d'installation d'un filtre à eau : consulter le mode d'emploi dudit filtre.

**Voir aussi**

📄 Conditions ambiantes ► 22]

## 8.3 Conditions d'installation

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.

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

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

### Électricité

- Prise murale pour fiches secteur ou raccordement permanent avec interrupteur général

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

### Eau

- 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 de Ø 20 mm

### Accessoires

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

**Voir aussi**

📄 Mise en place ► 52]

## 8.4 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 aux règlements du pays concerné.
- ☞ Faites passer le raccordement par un disjoncteur différentiel.
- ☞ 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.
- ☞ Le fabricant déconseille l'utilisation d'une rallonge électrique. Si une rallonge électrique est tout de même utilisée (section minimum : 1,5 mm<sup>2</sup> / 14 AWG), respectez les données du fabricant du câble (manuel d'utilisation) et les réglementations locales en vigueur.
- ☞ Posez le câble de raccordement de façon à ce que personne ne puisse trébucher. Ne tirez pas les câbles sur des coins ou des arêtes vives, ne les pincez pas et ne les laissez pas pendre librement dans la pièce. Par ailleurs, ne posez pas les câbles sur des objets brûlants et protégez-les des effets de l'huile et des produits de nettoyage agressifs.
- ☞ Ne soulevez jamais ou ne tirez pas l'appareil par le câble de raccordement. Ne débranchez jamais la fiche de la prise murale en tirant sur le câble de raccordement.
- ☞ Ne touchez jamais le câble et le connecteur avec des mains mouillées. Quelles que soient les circonstances, ne branchez jamais une fiche mouillée à la prise murale.



### DANGER

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

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

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



### AVERTISSEMENT

#### Risque de blessure en cas de qualification insuffisante !

Une manipulation non conforme peut entraîner des dommages physiques et matériels considérables.

Seul un électricien spécialisé est autorisé à effectuer les tâches suivantes.

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

- ☞ Effectuez le raccordement au secteur.

Assurez-vous que l'installation électrique hors lot est conforme à la norme CEI 364 (DIN VDE 0100). Pour augmenter la sécurité, un disjoncteur de défaut de courant 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.

#### Voir aussi

- 📄 Description du produit [► 25]
- 📄 Caractéristiques techniques [► 20]

## 8.5 Raccorder à l'eau



### ⚠ 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).
- 👉 Machines avec réservoir à eau potable (interne et externe) : Remplissez le réservoir à eau potable tous les jours avec de l'eau fraîche et rincez-le soigneusement avant de le remplir.



### Avis

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

Une eau sale ou de mauvaises valeurs de l'eau risquent d'endommager la machine.

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

### Raccordement d'eau potable

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

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

## Raccord pour les eaux usées

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

La machine est directement raccordée en cas d'utilisation d'un réservoir à eau usée externe. Une surveillance de niveau de remplissage correspondante est disponible.



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. La notice complémentaire peut être demandé auprès du fabricant ou téléchargé directement depuis le portail de téléchargement.

### 8.5.1 Variante réservoir à eau potable et à eau usée externe

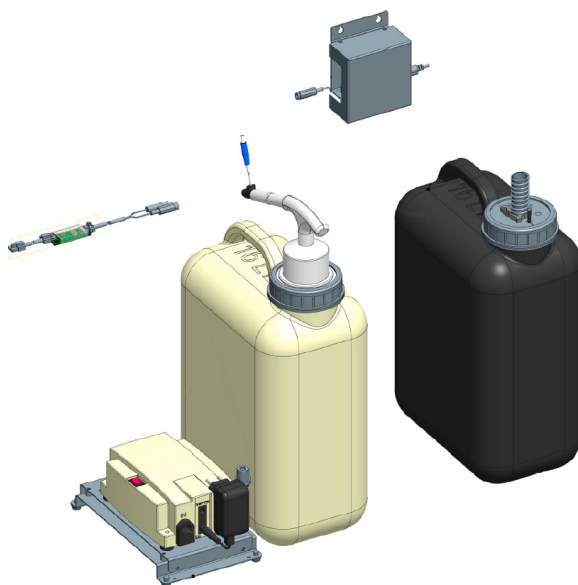


Fig. 39: Réservoir à eau potable et à eau usée externe

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** contient des informations relatives à la mise en place et au raccordement du réservoir à eau potable et eau usée externe. Le manuel de transformation peut être demandé auprès du fabricant ou téléchargé directement depuis le portail de téléchargement.

## 8.6 Monter le bac collecteur



Fig. 40: Monter le bac collecteur

**1** Clapet avant à gauche

**2** Insert de fond de l'appareil pour le bac à marc

**3** Clapet avant à droite

**4** Vis de fixation (2x)

**5** Bac collecteur

- ☞ Ouvrez les deux clapets avant.
  - ⇒ Les trous pour les vis de fixation sont reconnaissables.
- ☞ Guidez le tuyau des eaux usées du bac collecteur vers l'arrière à travers la machine.
- ☞ Placez le bac collecteur 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.
- ☞ Fixez le bac collecteur avec les deux vis de fixation.
  - ⇒ Le bac collecteur est monté.

## 8.7 Raccorder l'unité ProCare

- ☞ La machine est arrêtée.
- ☞ Connectez l'unité ProCare à la machine.
- ☞ Connectez l'unité ProCare à l'unité frigorifique
- ☞ Raccordez le tuyau de lait.
- ☞ Raccordez un câble de raccordement bus CAN à la machine.
- ☞ Raccordez un autre câble de raccordement bus CAN à l'appareil complémentaire (p. ex. système de lait).
- ☞ Raccordez la fiche secteur au réseau électrique.
  - ⇒ Le module est activé.
- ☞ Allumez la machine.
  - ⇒ Le module se connecte à la machine.
- ☞ 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.

### 8.7.1 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



Fig. 41: Fixer l'unité ProCare à la machine

1 Plaque de raccord

2 Tuyaux en téflon vers l'unité ProCare

3 Vis de fixation

- ☞ Engagez l'unité ProCare dans la plaque de raccord de la machine.
- ☞ Insérez les tuyaux en téflon dans l'unité ProCare.
- ☞ Vissez l'unité ProCare sur la machine avec la vis de fixation.

#### raccorder les tuyaux

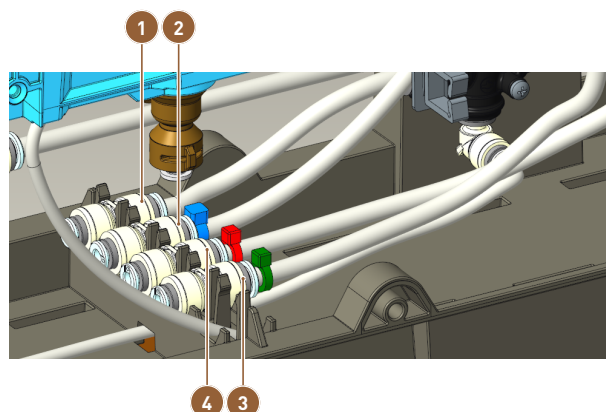


Fig. 42: Affectation des raccords de tuyaux

1 Blanc : lait

2 Bleu : eau



**3 Vert : café****4 Rouge : détartrage**

- ☞ Coupez les tuyaux à la longueur voulue pour qu'ils puissent être placés dans un passant.
- ☞ Mesurez la longueur des tuyaux et notez-la. La longueur de tuyau peut être réglée dans la configuration de la machine pour un fonctionnement optimal de l'unité ProCare.
- ☞ Placez les tuyaux dans un passant, au cas où vous devriez un jour démonter le module.
- ☞ Raccordez les tuyaux selon le marquage.
- ☞ Veillez à ce que les tuyaux ne bloquent pas le mécanisme de fermeture de la plaque avant.
- ☞ Ouvrez la configuration de la machine et naviguez vers les paramètres Système.
- ☞ Ouvrez les réglages Nettoyage.



Fig. 43: Régler la longueur de tuyau pour l'unité ProCare

- ☞ Entrez la longueur de tuyau dans le champ de saisie.

**8.7.2 Connecter l'unité ProCare à l'unité frigorifique****Monter l'unité frigorifique**

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

**adapter le tuyau de lait**

Fig. 44: Tuyau de lait dans l'unité frigorifique

**1 Tuyau 4/8 silicone orange**

- ☞ Installez le tuyau de lait et coupez-le de manière à ce qu'il atteigne le raccord Plug & Clean sur l'unité ProCare.

- ☞ Recouvrez le tuyau de lait avec le tuyau 4/8 silicone orange et coincez-le ainsi dans l'évidement de l'unité frigorifique.

### 8.7.3 Raccorder le câble de l'unité ProCare

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

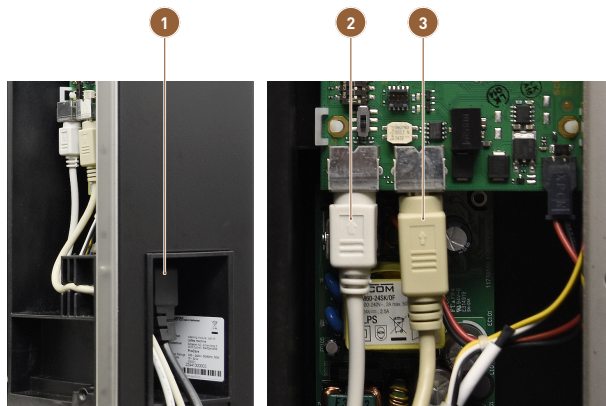


Fig. 45: Raccords de câbles

- |   |   |
|---|---|
| 1 Raccordement au secteur pour prise pour appareil de refroidissement | 2 Câble de commande CAN Mini-DIN 6 pôles 2m |
| 3 Câble bus CAN de l'unité frigorifique                               |   |

- ☞ Branchez la prise pour appareil de refroidissement sur le raccord réseau situé à l'arrière de l'unité ProCare.
- ☞ Raccordez le câble de commande CAN Mini-DIN 6 pôles 2 m à l'unité ProCare.
- ☞ Raccordez le câble du bus CAN de l'unité frigorifique.

## 8.8 Installer les appareils complémentaires

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

### 8.8.1 Raccorder les appareils complémentaires à l'alimentation électrique

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

### 8.8.2 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 (bus CAN) avec la machine. Les raccords se font toujours en série.

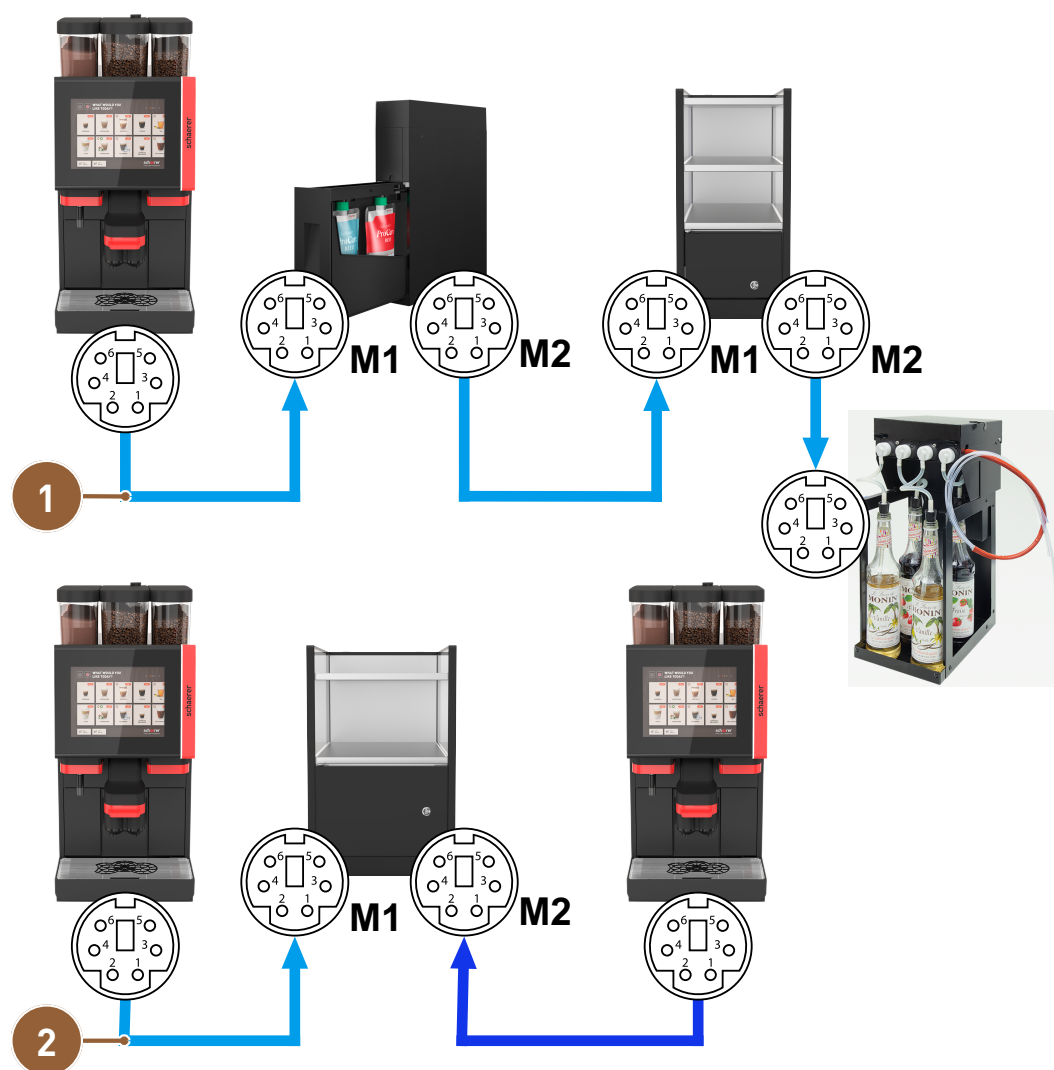


Fig. 46: Connexions CAN-Bus de la machine aux appareils complémentaires (exemple)

**1** Exemple de raccordement bus CAN :  
Machine avec ProCare, Cup & Cool  
(étroit) et Flavour Point

**2** Exemple de raccordement bus CAN :  
2 machines avec Cup & Cool (Centre  
Milk)

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

Vous trouverez l'emplacement des connexions pour les appareils complémentaires dans la description produit de l'appareil complémentaire concerné ou dans le manuel d'utilisation de l'appareil correspondant.

### 8.8.3 Raccorder Flavour Point à 4 arômes UC (module de sirop)

Flavour Point à 4 arômes UC est une variante d'équipement départ usine et ne peut pas être installée ultérieurement.

#### Raccordements de tuyaux Flavour Point

Condition :

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



Fig. 47: Raccordement du tuyau Flavour Point SOUL

**1** Fiches sur le côté droit de la machine**2** Tuyaux de raccordement du Flavour Point

- ☞ Retirez les récipients à grains et à poudre de la machine en les soulevant.
- ☞ Desserrez les quatre vis du couvercle de la machine.
- ☞ Soulevez légèrement le couvercle à droite.
- ☞ Poussez l'étroite baguette de recouvrement à droite vers le haut et déverrouillez-la.
  - ⇒ Les fiches guidées hors de la machine sont désormais accessibles sur le côté droit de la machine.
- ☞ Branchez en quinconce les tuyaux de raccordement de Flavour Point aux fiches préparées.
- ☞ Remontez les tôles latérales à droite et le couvercle de la machine.
- ☞ Remplacez les récipients à grains et à poudre.
- ⇒ Le montage du raccord à visser du Flavour Point sur la machine est effectué.

**Étiquetage sortes de sirop**

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



Fig. 48: Exemple d'étiquetage des raccords de tuyaux de la bouteille de sirop à la pompe à sirop

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

## 8.9 Mise en service guidée à l'écran

La machine doit être mise en service par le technicien de service après-vente, sur place chez l'exploitant. Le programme de mise en service démarre automatiquement dès que la machine est enclenchée pour la première fois. Aucune boisson ne peut encore être distribuée après la mise en service guidée à l'écran, car aucune recette de boisson n'est configurée. Un technicien de service après-vente configure et calibre les recettes de boisson avec l'exploitant.

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

## 9 Utilisation

Ce chapitre contient des informations sur les différentes fonctions de préparation des boissons dans le cadre de l'utilisation quotidienne de la machine.



### ⚠ ATTENTION

#### Blessure due à un risque de glissade !

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

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



### ⚠ 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.
- ☞ Avant de procéder au nettoyage, verrouillez toujours le panneau de commande afin d'éviter toute saisie involontaire.



### ⚠ ATTENTION

#### Danger pour la santé dû à des produits inadaptés

Le récipient à grains, le récipient à poudre et l'insertion manuelle ne peuvent être remplis qu'avec des produits conformes à l'utilisation prévue !

- ☞ Ne traitez que des produits adaptés à la consommation et à l'utilisation avec la machine.

#### Voir aussi

📖 Sécurité [► 12]

### 9.1 Activités complémentaires régulières

Ce chapitre contient des informations sur les actions de la commande de la machine qui sont régulièrement nécessaires dans le cadre de l'utilisation quotidienne.

#### 9.1.1 Remplir le récipient à grains



### ⚠ AVERTISSEMENT

#### Risque d'écrasement et de coupures par les meules en rotation !



Les meules en rotation du moulin engendrent un risque de blessures par écrasement et coupure.

- ☞ Ne mettez jamais les mains dans le récipient à grains quand la machine est allumée.
- ☞ Éteignez la machine et débranchez la fiche d'alimentation avant d'effectuer des travaux sur le moulin.



### Avis

#### Dommages matériels dus à des corps étrangers dans le récipient à grains !

Si des corps étrangers se sont introduits, cela risque d'obstruer, de bloquer et de détériorer le moulin. Ces dégâts sont exclus de la garantie.

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



Fig. 49: Récipients à grains et à poudre avec quantité de remplissage maximale

- 👉 Remplissez toujours le récipient à temps.
- 👉 Pour les récipients à grains verrouillables : Ouvrez la serrure du récipient à grains avec la clé.
- 👉 Retirez le couvercle du récipient à grains.
- 👉 Si nécessaire, avant de remplir le récipient à grains, éliminez les restes de café du récipient et du couvercle.
- 👉 Remplissez le récipient à grains du type de café prévu à cet effet.
- 👉 Remplissez le récipient au maximum pour répondre aux besoins d'une journée afin de préserver la fraîcheur des produits.
- 👉 Remplissez la quantité de telle sorte que le contenu n'entre pas en contact avec le couvercle du bac.
- 👉 Remplissez toujours les récipients de l'avant vers l'arrière.
- 👉 Fermez le récipient à grains à l'aide du couvercle.
- 👉 Pour les récipients à grains verrouillables : Verrouillez la serrure du récipient à grains avec la clé.
- ⇒ Le récipient à grains est rempli.

### 9.1.2 Remplir le récipient à poudre



#### ⚠ ATTENTION

#### 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.

👉 Éteignez la machine avant d'intervenir dans le récipient à poudre.



### Avis

#### Domages matériels en raison d'une obstruction !

Le remplissage du récipient à poudre ou du système de poudre avec de la poudre non autorisée peut entraîner une obstruction.

- ☞ Ne remplissez que de la poudre adaptée au fonctionnement de la machine.
- ☞ N'excédez pas le niveau de remplissage du récipient à poudre.
- ☞ N'appuyez pas sur la poudre et ne la comprenez pas.



Fig. 50: Récipients à grains et à poudre avec quantité de remplissage maximale

- ☞ Variante avec verrouillage du récipient à poudre : Ouvrez la serrure du récipient à poudre avec la clé.
- ☞ Retirez le couvercle du récipient à poudre.
- ☞ Remplissez le récipient à poudre de poudre Choco ou Topping.
- ☞ Remplissez la quantité de telle sorte que le contenu n'entre pas en contact avec le couvercle du bac.
- ☞ 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.

## 9.1.3 Rajouter de l'eau



### Avis

#### 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.

#### Variante avec raccord d'eau fixe

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



### Variante avec réservoir à eau potable externe



Fig. 51: Réservoir d'eau potable externe

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

#### 9.1.4 Remplir le système de lait PureFoam™



##### ⚠ ATTENTION

##### Risque d'infection en raison de salissures dans la pompe à lait.

Les saletés dans la pompe à lait peuvent engendrer des infections. Les infections peuvent provoquer des problèmes de santé.

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



##### Avis

##### Domages matériels en raison d'un lait non refroidi !

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

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

#### Quantité de remplissage maximale du récipient à lait

- Unité frigorifique d'appoint max. 10 l
- Cup & Cool : max. 4 l
- Unité frigorifique sous comptoir (UC-UF) : max. 9,5 l
- Unité frigorifique sous machine (UM-UF) : max. 9,5 l

## Remplir le système de lait



Fig. 52: Remplir l'unité frigorifique d'appoint

**1** Récipient à lait de l'unité frigo appoint

**2** Adaptateur du tuyau de lait de l'unité frigorifique d'appoint

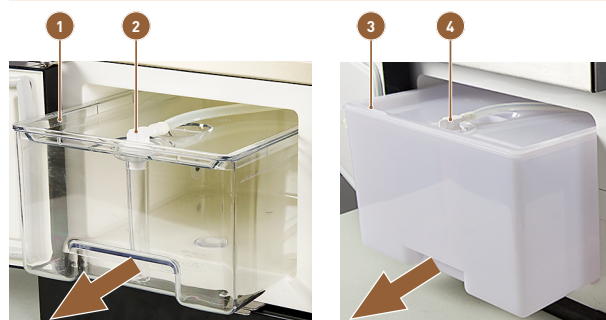


Fig. 53: Remplir Cup & Cool / UM-UF / UC-UF

**1** Récipient à lait Cup & Cool 4 l

**2** Adaptateur du tuyau de lait Cup & Cool

**3** Récipient à lait UM-UF / UC-UF 9,5 l

**4** Adaptateur du tuyau de lait UM-UF / UC-UF

- ☞ Ouvrez la porte de l'unité frigorifique.
- ☞ Retirez l'adaptateur du tuyau de lait du couvercle du récipient à lait.
- ☞ Retirez le récipient à lait.
- ☞ Soulevez le couvercle du récipient à lait.
- ☞ Rincez le récipient à lait, la conduite montante et le couvercle avec de l'eau fraîche.
- ☞ Versez du lait et respectez la quantité de remplissage maximale.  
Le lait ne peut pas toucher le couvercle du récipient à lait.
- ☞ Fermez le récipient à lait à l'aide du couvercle.
- ☞ Poussez le récipient à lait dans l'unité frigorifique.
- ☞ Insérez l'adaptateur du tuyau de lait dans le couvercle du récipient à lait.
- ☞ Fermez la porte de l'unité frigorifique.
- ☞ Vérifiez régulièrement la température de refroidissement de 3 à 5 °C (37,4 – 41 °F).

### Voir aussi

- 📄 Nettoyage assisté sur l'écran [▶ 122]

### 9.1.5 Remplir Flavour Point ou changer les bouteilles

Flavour Point est une variante d'équipement départ usine.

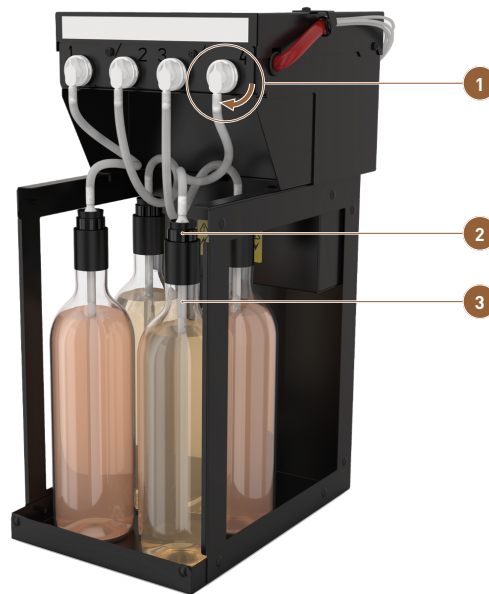


Fig. 54: Remplir le Flavour Point

**1** Adaptateur de tuyau (adaptateur Plug&Clean)

**2** Bouchon

**3** Tuyau

- ☞ Installez la bouteille de sirop dans le Flavour Point.
- ☞ Retirez le bouchon de la bouteille et insérez le tuyau avec le bouchon dans la bouteille.
- ☞ Enfoncez fermement le bouchon dans la bouteille.
- ☞ Insérez l'adaptateur de tuyau (adaptateur Plug&Clean) dans le Flavour Point et bloquez la fermeture à baïonnette en la tournant vers la droite.
- ☞ Répétez les étapes susmentionnées pour toutes les bouteilles de sirop.

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

#### Voir aussi

📖 Fonctions du menu Service [► 104]

### 9.1.6 Ouvrir et fermer le panneau de sélection



#### ⚠ ATTENTION

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

Le panneau de sélection pourrait retomber sous son propre poids.

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

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



Fig. 55: Ouvrir le panneau de sélection

- |  |   |
|--|---|
| <b>1</b> Serrure verrouillée                                 | <b>2</b> Serrure déverrouillée                    |
| <b>3</b> Côté supérieur du panneau de sélection déverrouillé | <b>4</b> Panneau de sélection poussé vers le haut |

### Ouvrir le panneau de sélection

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



Fig. 56: Panneau de sélection fermé et ouvert

### 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.
- ☞ Poussez légèrement le panneau de sélection ouvert à deux mains jusqu'à la butée.
- ☞ Appuyez légèrement sur le bord supérieur du panneau de sélection.
  - ⇒ Le panneau de sélection est fermé.
- ☞ 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.

### 9.1.7 Retirer les récipients à grains et à poudre



#### ⚠ AVERTISSEMENT

##### Risque d'écrasement et de coupures par les meules en rotation !



Les meules en rotation du moulin engendrent un risque de blessures par écrasement et coupure.

- 👉 Ne mettez jamais les mains dans le récipient à grains quand la machine est allumée.
- 👉 Éteignez la machine et débranchez la fiche d'alimentation avant d'effectuer des travaux sur le moulin.



#### ⚠ ATTENTION

##### Risque de blessure par l'entraînement des cheveux



Les longs cheveux sont particulièrement susceptibles de se coincer dans la tête du moulin et d'être ainsi entraînés dans la machine.

- 👉 Portez toujours un filet à cheveux lorsque vous découvrez la tête du moulin.

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.

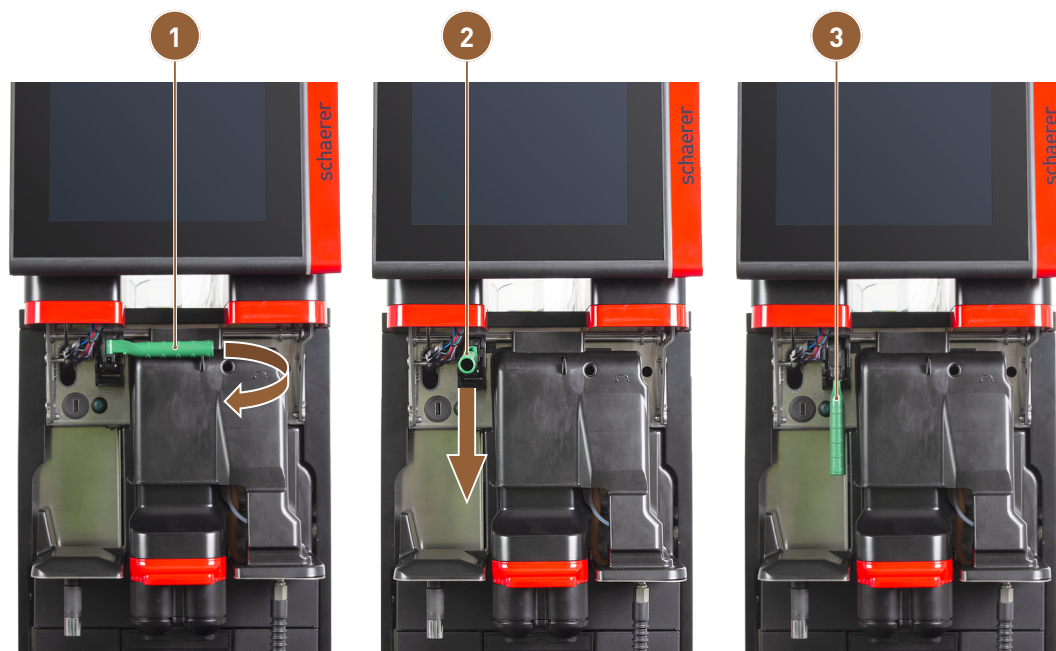


Fig. 57: Déverrouiller les récipients à grains et à poudre

**1** Poignée horizontale : Récipient à grains verrouillé

**2** Poignée vers l'avant

**3** Poignée vers le bas : Récipient à grains déverrouillé

- 👉 Ouvrez le panneau de sélection.
- 👉 Faites tourner la poignée verte du verrouillage central de la position horizontale vers l'avant.
- 👉 Basculez la poignée verte du verrouillage central vers le bas.
- ⇒ Les récipients à grains et à poudre sont maintenant déverrouillés et peuvent être retirés.
- ⇒ La poignée verte du verrouillage central est orientée vers le bas.

#### Voir aussi

- 📄 Ouvrir et fermer le panneau de sélection [► 69]

### 9.1.8 Installer ou remplacer 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.



Fig. 58: Sortir le tiroir avec récipient de récupération

- ☞ Déverrouillez la serrure à came et retirez le tiroir avec le récipient de récupération et les sachets de nettoyage. La serrure à came se trouve sous le clapet du raccord de lait (Plug&Clean).



Fig. 59: Enlever le sachet de nettoyage

#### 1 Écrous-raccords

#### 2 Sens du retrait

- ☞ Desserrez les écrous-raccords des sachets de nettoyage.
- ☞ Retirez et jetez les sachets de nettoyage vides.
- ☞ Retirez les bouchons et le film protecteur des nouveaux sachets de nettoyage ProCare.
- ☞ 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 interchangeables.





Fig. 60: Insérer le tiroir

- ☞ Repoussez le tiroir dans le boîtier et fermez ProCare.
  - ⇒ Une boîte de dialogue s'ouvre et affiche le message **ProCare : sachet de nettoyage inséré.**
- ☞ Confirmez avec **OK**.
  - ⇒ L'écran de conditionnement du sachet de nettoyage inséré s'ouvre.



Fig. 61: Exemple ProCare BLEU : Remplacer le sachet de nettoyage

- |   |   |
|---|---|
| <b>1</b> Sachet de nettoyage usagé. L'air est aspiré. | <b>2</b> Nouveau sachet de nettoyage : rempli d'eau, puis l'air est aspiré. |
|---|---|

- ☞ Appuyez sur **Usagé** si vous avez inséré un sachet de nettoyage usagé ou sur **Nouveau** si vous avez inséré un nouveau sachet de nettoyage.
- ☞ Confirmez la sélection avec .
  - ⇒ L'air est maintenant aspiré du sachet de nettoyage déjà utilisé. Un nouveau sachet de nettoyage est rempli d'eau, puis l'air est aspiré.
  - ⇒ Une fenêtre de confirmation s'ouvre et affiche le message **ProCare : Le remplacement du sachet a été effectué avec succès.**
- ☞ 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 :

- ☞ Ouvrez le menu Service avec .

☞ Appuyez sur le bouton **Intervalles de maintenance**.



	En dernier	Échéance
😊 Détartrage	24/06/2025	dans 5 mois 608 litres
😊 Maintenance 2	03/12/2024	après 39978 boissons à base de café
😊 Maintenance de 24 mois	03/12/2024	dans 17 mois
😊 ProCare : Sachet ROUGE	23/07/2025	100 % restants
😊 ProCare : Sachet BLEU	23/07/2025	100 % restants

Fig. 62: Affichage du contenu restant

☞ Sur l'écran **Intervalles de maintenance**, appuyez sur le bouton  pour l'option de menu **ProCare : sachet ROUGE** ou **ProCare : sachet BLEU**.

☞ Procédez au changement de sachet ou annulez l'opération.

⇒ Vous serez redirigé vers le menu principal.

## 9.2 Activer

Ce chapitre contient des informations sur la mise en marche sûre et correcte de la machine et des appareils complémentaires (le cas échéant).

### 9.2.1 Contrôle avant la mise en marche



#### Avis

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

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

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

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



### 9.2.2 Mise en route de la machine



#### ⚠ ATTENTION

##### Risque d'infection en raison de salissures dans la pompe à lait.

Les saletés dans la pompe à lait peuvent engendrer des infections. Les infections peuvent provoquer des problèmes de santé.

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

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

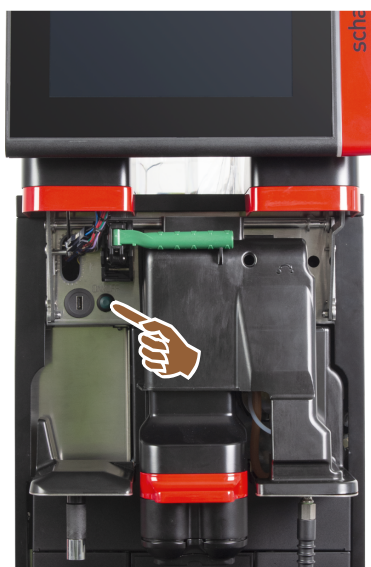


Fig. 63: Mise en route de la machine

- 👉 Contrôlez le raccordement au secteur de la machine.
- 👉 Ouvrez le panneau de sélection.
- 👉 Appuyez une fois brièvement sur la touche marche/arrêt.
  - ⇒ La machine démarre.
  - ⇒ L'interface utilisateur apparaît sur l'écran tactile.
  - ⇒ Le chauffage de la machine commence.
  - ⇒ La machine est opérationnelle dès que la température nécessaire est atteinte.
- 👉 Fermez le panneau de sélection.
  - ⇒ La machine est allumée.

#### Voir aussi

- 📖 Ouvrir et fermer le panneau de sélection [► 69]

### 9.2.3 Activer le Flavour Point

Flavour Point est une variante d'équipement.



Fig. 64: Activer le Flavour Point

- ☞ Mettez l'interrupteur à bascule en position I.
- ⇒ Le module de sirop **Flavour Point** est activé.


### 9.2.4 Allumer les appareils complémentaires

Les appareils complémentaires sont des variantes d'équipement.



Vous trouverez des informations détaillées sur les appareils complémentaires dans la description jointe : **manuel d'utilisation de l'unité frigorifique sous machine, du chauffe-tasses, du Cup & Cool.**

#### Allumer l'unité frigorifique d'appoint

- ☞ Ouvrez la porte de l'unité frigorifique.
- ☞ Mettez l'interrupteur à bascule en position I.
- ☞ Maintenez la touche  appuyée pendant env. 3 s.
- ⇒ L'appareil est enclenché.
- ⇒ La température intérieure actuelle de l'unité frigorifique est affichée à l'écran.

#### Allumer l'unité frigorifique sous comptoir

- ☞ Ouvrez la porte de l'unité frigorifique.
- ☞ Mettez l'interrupteur à bascule en position I.
- ☞ Placez le thermostat à l'arrière sur la position médiane.
- ⇒ L'unité frigorifique sous comptoir est en marche.

#### Cup & Cool : mettre l'unité frigorifique en marche

- ☞ Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt à droite en haut sur la paroi arrière.
- ☞ L'interrupteur marche/arrêt s'allume en vert.
- ⇒ L'unité frigorifique a atteint la température de service au bout de 60 min env.

### Mettre le chauffe-tasses en marche

Les instructions s'appliquent aussi à l'unité du chauffe-tasses dans l'appareil Cup & Cool.

- ☞ Contrôlez le raccordement au secteur de l'appareil.
- ☞ Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt à gauche en haut sur la paroi arrière.
- ⇒ L'interrupteur marche/arrêt s'allume en vert.
- ⇒ Le chauffe-tasses est chaud au bout de 60 min env.

### Activer l'éclairage du chauffe-tasses




- ☞ Le chauffe-tasses est en marche.
- ☞ Utilisez une pointe d'un diamètre d'env. 2-3 mm et appuyez pendant env. 2 s sur la touche d'éclairage en haut sur la paroi arrière.
- ⇒ L'éclairage est activé dans une couleur aléatoire.
- ☞ Changer de couleur : appuyez à nouveau brièvement sur la touche.
- ⇒ La couleur change une fois pour une autre couleur aléatoire.
- ☞ Activer l'éclairage par intervalles : appuyez plusieurs fois brièvement sur la touche jusqu'à ce que l'éclairage s'éteigne.
- ⇒ L'éclairage par intervalles s'active après 5-10 s et la couleur change selon l'intervalle.
- ☞ Activer une couleur spécifique : lorsque la couleur souhaitée s'allume pendant l'éclairage par intervalles : appuyez à nouveau sur la touche.
- ⇒ L'éclairage est activé et la couleur sélectionnée s'allume en permanence.

#### Voir aussi

- ☞ Régler la température de l'unité frigorifique ► 77]

## 9.2.5 Régler la température de l'unité frigorifique

### Unité frigorifique d'appoint

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

### Unité frigorifique avec thermostat à l'arrière de l'appareil

- ☞ Pour réduire la température de service, tournez le thermostat à l'arrière de l'appareil vers la droite dans la zone bleue.
- ☞ Pour augmenter la température de service, tournez le thermostat à l'arrière de l'appareil vers la gauche dans la zone rouge.

9.3 Positionnement de la sortie des boissons



Fig. 65: 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 hauteur de sortie qui correspond à la boisson préalablement sélectionnée.

9.4 Modes de fonctionnement

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

- Mode invités
- Mode personnel
- Mode utilisateur racine

9.4.1 Fonctions des modes de fonctionnement

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

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

Fonction	Mode invités	Mode personnel	Mode utilisateur racine
Affichage du mode de notification	simple	spécifique	spécifique
Bouton double visible	non activable	ON (désactivable)	non activable
Bouton DECAF visible	non activable	ON (désactivable)	non activable
Bouton Barista visible	non activable	activable	ON (désactivable)
Bouton Taille de tasse visible	non activable	non activable	non activable
Symboles de boisson visibles	ON (non désactivable)	ON (non désactivable)	ON (non désactivable)

Fonction	Mode invités	Mode personnel	Mode utilisateur racine
Jeu d'icônes	Tasses en papier (activable)	Par défaut (activable)	Tasses en papier (activable)
Économiseur d'écran	ON (désactivable)	activable	ON (désactivable)
Groupe de boissons	personnalisé	personnalisé	personnalisé
Activer la présélection des boissons	non activable	ON (désactivable)	non activable
Activer la présélection via l'écran tactile	non activable	ON (désactivable)	non activable
Nombre de positions dans la présélection	non activable	0 – 8 (8)	non activable
Activer la présélection via le clavier externe	non activable	non activable	non activable
Présélection des boissons section à gauche	non activable	ON (désactivable)	non activable
Présélection des boissons section à droite	non activable	ON (désactivable)	non activable
Bouton <b>Rinçage de chauffe</b> visible	non activable	non activable	non activable
Bouton <b>Service</b> visible	ON (désactivable)	ON (désactivable)	ON (désactivable)
Afficher sélection de groupe	activable	non activable	activable
Modification séquentielle de boisson	ON (non désactivable)	non activable	non activable
Afficher <b>Placer tasse</b>	activable	activable	MARCHE
Afficher <b>Progression</b>	ON (non désactivable)	activable	ON (non désactivable)
Afficher <b>Boisson prête</b>	ON (désactivable)	activable	activable
Afficher interruption <b>Boisson prête</b>	0,5 – 60 s (3 s)	0,5 – 60 s (3 s)	0,5 – 60 s (3 s)
Accès au menu Service	PIN (activable)	PIN (activable)	PIN (activable)

#### 9.4.2 Mode invités

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

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

#### Représentation des boissons

Les boissons disponibles sont représentées horizontalement les unes à côté des autres. Les groupes de boissons qui sont configurés s'affichent.

#### Navigation de menu

Les options de boisson sont sélectionnées progressivement sur des écrans successifs. 1 option de boisson peut être sélectionnée par écran. L'intensité du café ne peut pas être modifiée.

En mode invités, les options de présélection avant la distribution des boissons (boisson double, café décaféiné, intensité du café), la distribution de vapeur et les boutons de sélection directe ne sont pas disponibles.

#### Quantité configurable maximale de groupes et de boissons

- 10 groupes de boissons
- 24 boissons par groupe de boissons
- 240 boissons

## Fonctions en mode invités

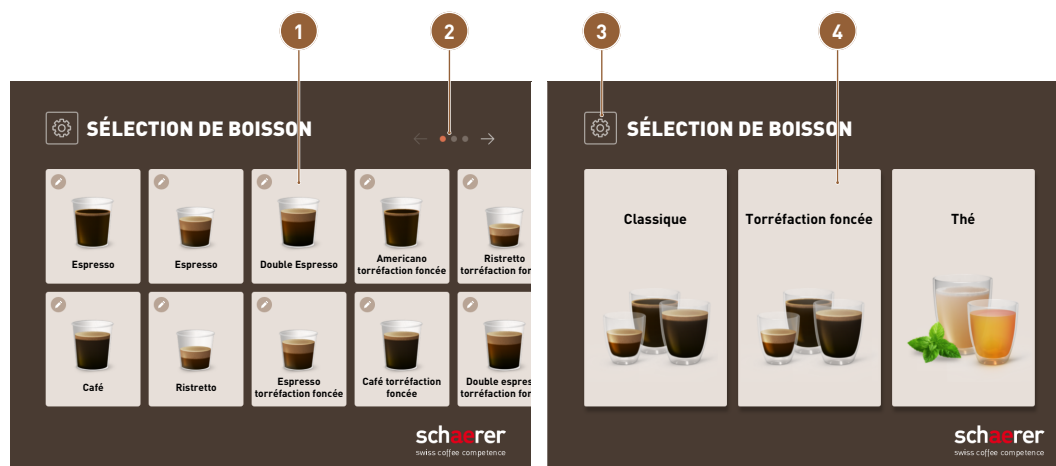


Fig. 66: Fonctions en mode invités

- |  |   |
|--|---|
| <p><b>1</b> Affichage de maximum 240 boissons (10 groupes de max. 24 boissons)</p> <p><b>3</b> Accès au menu Service</p> | <p><b>2</b> Navigation via groupes de boissons (flèche)</p> <p><b>4</b> Sélection de boissons par groupes de boissons</p> |
|--|---|

## Étapes jusqu'à la distribution des boissons

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

## Options configurables

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

- Économiseur d'écran marche/arrêt
- Bouton Menu Service visible/non visible
- Groupes de boissons visibles/non visibles
- Demande Placer la tasse/le gobelet marche/arrêt
- Afficher/ne pas afficher l'information Boisson prête

## 9.4.3 Mode personnel

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

Le mode personnel est le mode de fonctionnement avec le plus grand ensemble de fonctions. Des techniciens de service après-vente peuvent procéder à des réglages individuels.

## Représentation des boissons

Les groupes de boissons disponibles sont représentés sous forme de cartes de registres horizontaux. Les boissons disponibles s'affichent sur chaque groupe de boissons.

En mode personnel, une présélection des boissons (boissons doubles, café décaféiné, intensité du café/fonction barista) est possible. Les options de présélection s'affichent dans un menu vertical sur le bord gauche.

Jusqu'à 5 boutons pour la sélection directe d'une boisson avec Autostart ou pour la distribution de vapeur peuvent être configurés sur le bord inférieur.

## Navigation de menu

La modification des boissons est entièrement indiquée et exécutée sur l'écran Distribuer des boissons. Les boutons de sélection directe permettent de configurer un Autostart pour les boissons prédéfinies.

## Quantité configurable maximale de groupes et de boissons

- 10 groupes de boissons
- 24 boissons par groupe de boissons
- 240 boissons

## Fonctions en mode personnel

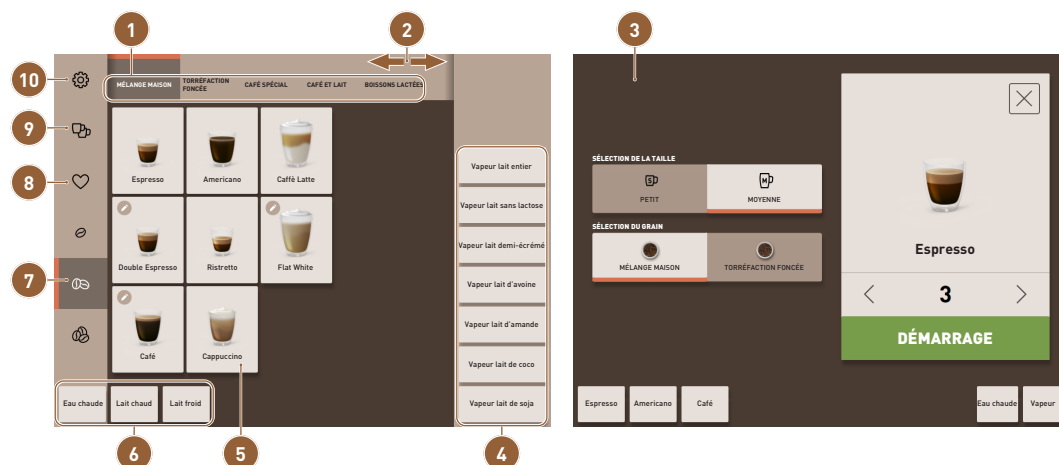


Fig. 67: Fonctions en mode personnel

1 Sélection des groupes de boissons via des cartes de registres	2 Fonction de balayage (tactile) pour faire défiler les boissons disponibles
3 Écran pour la sélection des options de boisson	4 Boutons de sélection directe dans le menu latéral de droite
5 Affichage de maximum 240 boissons (10 groupes de max. 24 boissons)	6 Boutons de sélection directe à gauche sur le bord inférieur de l'écran
7 Présélection Barista (intensité du café)	8 Présélection de café décaféiné
9 Présélection de boisson double	10 Accès au menu Service

## Étapes jusqu'à la distribution des boissons

- Présélection (par ex. boissons DECAF ou doubles)
- Présélection de l'intensité du café (Barista)
- Sélectionner la boisson souhaitée
- Définir les options de boisson
- Paiement (avec système de paiement, option)
- Démarrer la distribution

- Remplir de café moulu (avec insertion manuelle séparée)
- Confirmer l'insertion manuelle
- La distribution des boissons commence
- Affichage de la progression de la distribution des boissons

### Options configurables

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

- Bouton pour boisson double marche/arrêt
- Bouton pour café décaféiné (DECAF) marche/arrêt
- Bouton pour intensité du café (fonction Barista) marche/arrêt
- Présélection de boisson (distribution multiple) marche/arrêt
- Affichage du nombre de boissons présélectionnées marche/arrêt
- Bouton Menu Service visible/non visible
- Demande Placer la tasse/le gobelet marche/arrêt
- Afficher/ne pas afficher l'information Progression
- Afficher/ne pas afficher l'information Boisson prête

#### 9.4.4 Mode utilisateur racine

L'interface utilisateur préconfigurée **Mode utilisateur racine** soutient la commande de la machine par des utilisateurs avancés (par ex. dans les bureaux).

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

### Représentation des boissons

Les boissons disponibles sont représentées horizontalement les unes à côté des autres. Les groupes de boissons qui sont configurés s'affichent.

Jusqu'à 3 boutons pour la sélection directe d'une boisson avec Autostart peuvent être configurés sur le bord inférieur.

En mode utilisateur racine, les options de présélection avant la distribution des boissons (boisson double, café décaféiné, intensité du café) et la distribution de vapeur ne sont pas disponibles.

### Navigation de menu

La modification des boissons est entièrement indiquée et exécutée sur l'écran Distribuer des boissons. En mode utilisateur racine, l'intensité du café peut être modifiée. Les boutons de sélection directe permettent de configurer un Autostart pour les boissons prédéfinies.

### Quantité configurable maximale de groupes et de boissons

- 10 groupes de boissons
- 24 boissons par groupe de boissons
- 240 boissons



## Fonctions en mode utilisateur racine

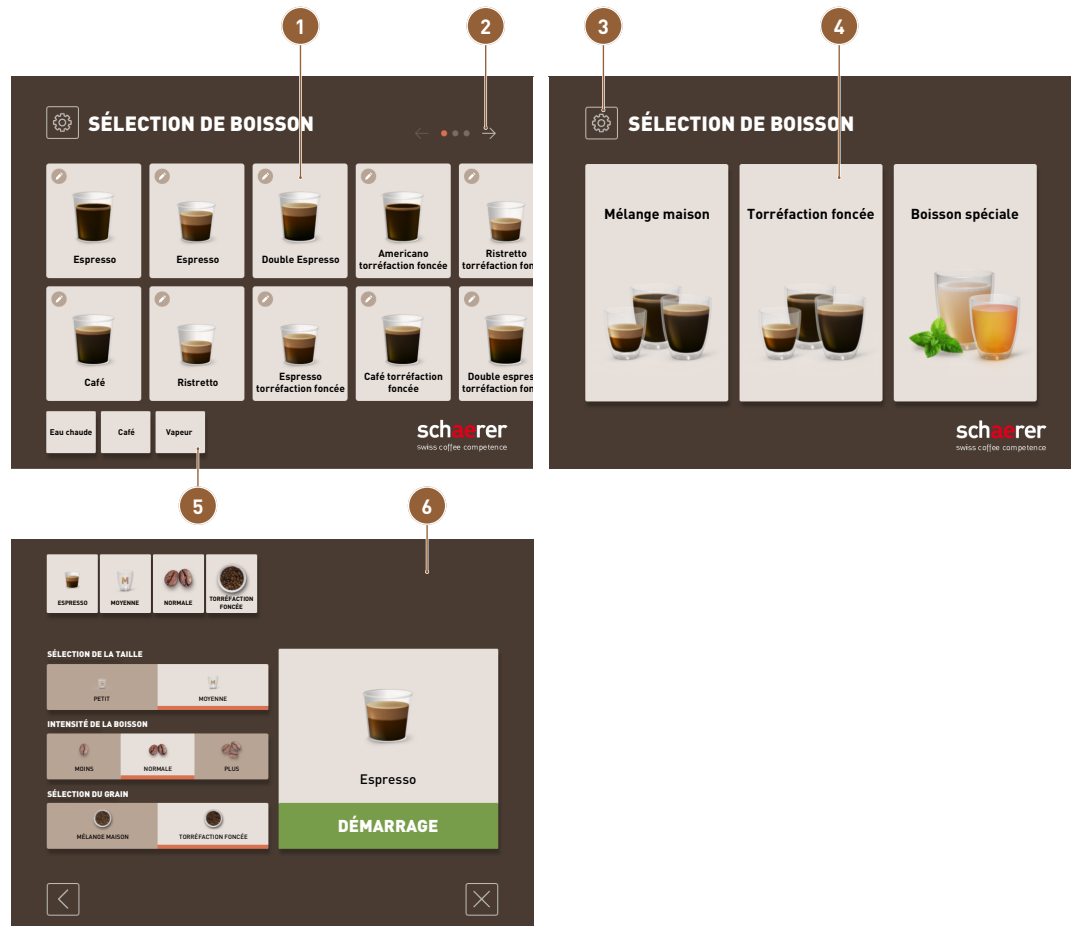


Fig. 68: Fonctions en mode utilisateur racine

- |   |  |
|---|--|
| 1 Affichage de maximum 240 boissons (10 groupes de max. 24 boissons)      | 2 Navigation via groupes de boissons (flèche)    |
| 3 Accès au menu Service   | 4 Sélection de boissons par groupes de boissons  |
| 5 Maximum 3 boutons de boissons supplémentaires pour la sélection directe | 6 Écran pour la sélection des options de boisson |

## Étapes jusqu'à la distribution des boissons

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

## Options configurables

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

- Boutons pour l'intensité du café marche/arrêt
- Économiseur d'écran marche/arrêt
- Bouton Menu Service visible/non visible
- Groupes de boissons visibles/non visibles
- Demande Placer la tasse/le gobelet marche/arrêt
- Afficher/ne pas afficher l'information Boisson prête

## 9.5 Distribution de boisson

### Sélection de boissons restreinte

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

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

### Annulation de la sélection de boisson après inactivité

Une sélection de boisson peut être interrompue automatiquement après une inactivité de 5 à 40 s. Dans ce cas, l'interface utilisateur pour la sélection d'une nouvelle boisson s'affiche.

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

#### 9.5.1 Sélectionner la boisson



Fig. 69: Mode invités et mode utilisateur racine : Faire défiler jusqu'à la boisson

### Mode invités et mode utilisateur racine : Naviguer vers la boisson

- La machine est prête au fonctionnement.
- ☞ Faites défiler les représentations de boisson à l'aide des boutons flèches.
- ⇒ Le bouton de boisson souhaité s'affiche.



Fig. 70: Mode personnel : Sélection directe du groupe de boissons

### Mode personnel : Naviguer vers la boisson

- La machine est prête au fonctionnement.
- ☞ Ouvrez le groupe de boissons souhaité directement via la carte de registre correspondante.
- ⇒ Les boutons de boissons enregistrés s'affichent.

### Mode personnel : présélectionner les options de boisson

Présélection possible dans le menu :

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



Fig. 71: Présélection de boissons dans le menu à gauche

- L'interface utilisateur est en mode personnel.
- ☞ 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.



Fig. 72: Types de boisson

### Mode personnel : Sélectionner un type de boisson

- La carte de registre avec le groupe de boissons ou la présélection contiennent des boissons configurées.
- ☞ Appuyez sur le bouton de boisson souhaité.
- ⇒ Un écran s'ouvre pour d'autres options de boissons.

### 9.5.2 Modifier la boisson

Options de boissons possibles :

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

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.

Selon le mode de fonctionnement, la modification de boisson se fait différemment :

- Modification séquentielle de boisson (mode invités) : chaque option de boisson s'affiche sur un écran séparé.
- Modification directe des boisson (mode personnel et mode utilisateur racine) : toutes les options de boisson s'affichent ensemble sur un écran.



Fig. 73: Mode invités : Définir la modification séquentielle de boisson

- La boisson sélectionnée est marquée comme modifiable avec le symbole du crayon ✎.
- ☞ Appuyez sur le bouton avec la modification souhaitée.

- ⇒ La modification souhaitée s'affiche.
- ⇒ D'autres modifications s'affichent pour sélection.
- ☞ 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.



Fig. 74: Sélection de la boisson



Fig. 75: Sélection de la taille de boisson



Fig. 76: Sélection du type de café

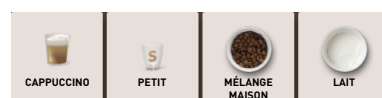


Fig. 77: Sélection des ingrédients

### 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.



Fig. 78: Modification directe de boisson en mode personnel

- 1 Boutons pour la modification de boisson      2 Bouton pour la distribution multiple



Fig. 79: Modification directe de boisson en mode utilisateur racine

- 1 Affichage : résumé de la modification de boisson      2 Boutons pour la modification de boisson
- 3 Variante : Bouton de navigation vers d'autres modifications de boissons

- ☞ Appuyez sur le bouton avec la modification souhaitée.
- ☞ Si nécessaire, réglez la distribution multiple (1 à 9 boissons).
  - ⇒ Les modifications sélectionnées sont actives.
- ☞ Appuyez sur le bouton avec la modification souhaitée.
  - ⇒ Les modifications sélectionnées sont résumées en haut.

### 9.5.3 Présélection de boisson double

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

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

## Présentation des touches



## Démarrer la présélection

Condition :

- La fonction touche double visible est activée en mode de fonctionnement mode personnel.
  - Les boissons avec une double distribution ont été configurées.
- ☞ Appuyez sur le bouton Double distribution des boissons.
- ⇒ Toutes les boissons qui sont configurées pour une double distribution des boissons peuvent être sélectionnées dans l'interface utilisateur.

### 9.5.4 Distribuer plusieurs fois les boissons présélectionnées

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

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



Fig. 80: Écran de modification des boissons

**1** Boutons pour la modification de boisson      **2** Bouton pour la distribution multiple

- ☐ La présélection est activée en mode de fonctionnement (maximum 1 à 9 boissons).
- ☞ Sélectionnez une boisson.
- ☞ Sélectionnez les ingrédients souhaités.
- ☞ Réglez le nombre de boissons à l'aide des flèches < 1 – 9 >.
  - ⇒ La distribution des boissons est répétée au maximum neuf fois.
  - ⇒ La progression de toutes les distributions s'affiche.

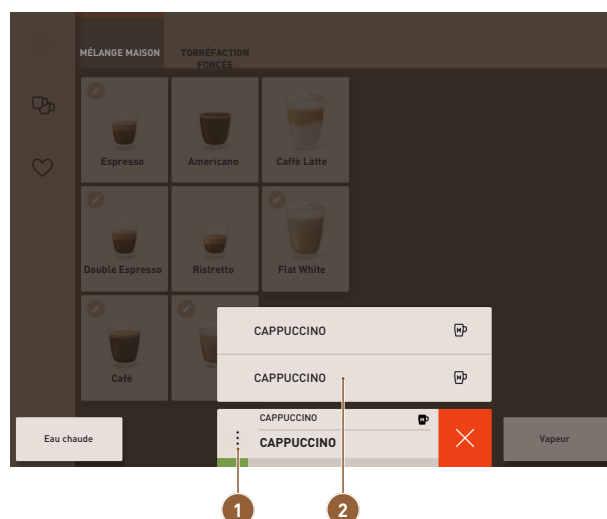


Fig. 81: Écran avec liste des boissons présélectionnées [mode Personnel avec lait]

### 1 Menu à trois points

### 2 Liste des boissons présélectionnées

- ☞ Appuyez sur le menu à trois points.
  - ⇒ Une liste avec les boissons présélectionnées s'affiche.
  - ⇒ Lorsque la distribution des boissons est terminée, ceci est signalé en vert.
- ☞ Retirez la tasse ou le gobelet de la sortie des boissons.

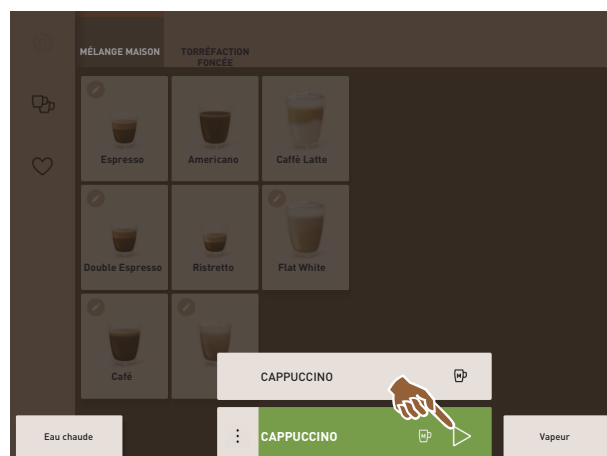


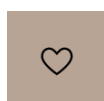
Fig. 82: Distribuer une autre boisson

- ☞ Appuyez sur le bouton Play.
  - ⇒ La première distribution des boissons est confirmée.
  - ⇒ La distribution de la prochaine boisson de la liste démarre.
- ☞ Répétez l'étape précédente pour les autres boissons.

## 9.5.5 Présélection de café décaféiné

En mode personnel, le café décaféiné peut être directement présélectionné. Ainsi, seules les boissons pour lesquelles une variante avec café décaféiné est disponible sont affichées comme actives. La présélection **Café décaféiné** peut être réglée par les techniciens de service après-vente dans la configuration de boisson.

### Présentation des touches





## Démarrer la présélection

Condition :

- La fonction **Touche DECAF visible** est activée en mode de fonctionnement mode personnel.
- Un récipient à grains est rempli de grains sans caféine.
- ☞ Appuyez sur le bouton Sans caféine.
- ⇒ Uniquement les boissons qui sont configurées avec des grains de café sans caféine peuvent être sélectionnées.

### 9.5.6 Présélection Barista

En mode personnel, la fonction **Barista** permet d'influencer une fois l'intensité du café à distribuer. Les trois réglages **doux**, **moyen** et **intense** sont disponibles.

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

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

## Présentation des touches



## Démarrer la présélection

Condition :

- La fonction **Barista** est prête à être activée en mode personnel.
- La boisson a été configurée avec l'option **Barista**.
- ☞ Appuyez sur le bouton avec l'intensité de café souhaitée.
- ⇒ Uniquement les boissons dont l'intensité est ajustable peuvent être sélectionnées.

### 9.5.7 Placer la tasse/le gobelet

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

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



Fig. 83: L'animation du placement de tasse/gobelet s'affiche sur l'écran.

- La fonction **Placer la tasse** est activée en mode de fonctionnement.
- ☞ Placez la tasse ou le gobelet sous la sortie des boissons.

- ☞ En cas de sortie des boissons manuelle : Faites descendre la sortie des boissons jusqu'à la tasse ou au gobelet.

### 9.5.8 Payer la boisson

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

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

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

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

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

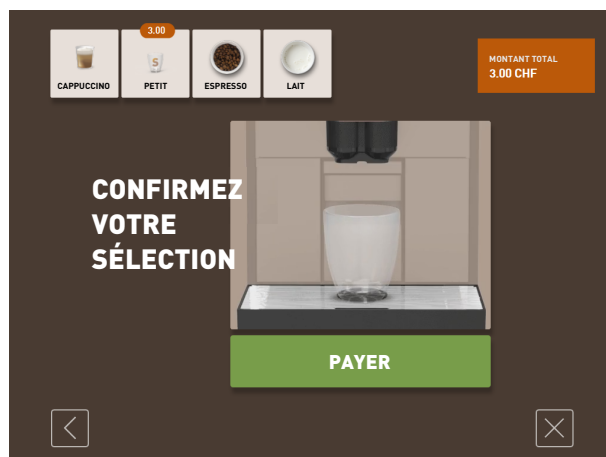


Fig. 84: Bouton pour le paiement

- ☞ Appuyez sur le bouton **Payer**.
  - ⇒ L'écran avec les méthodes de paiement proposées s'affiche.
  - ⇒ Les systèmes d'échange de monnaie indiquent s'il n'est plus possible de rendre la monnaie.

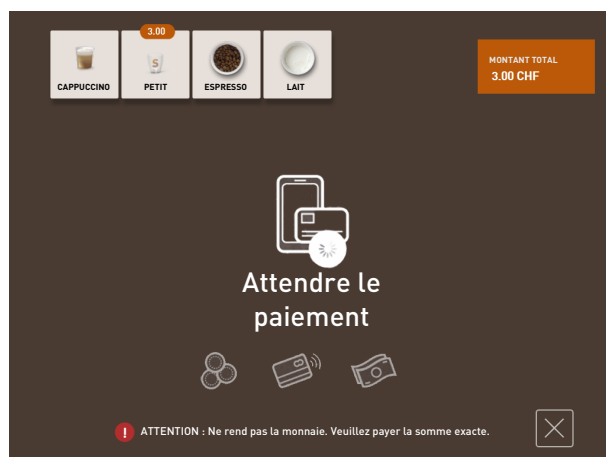


Fig. 85: Demande de paiement

- ☞ Sélectionnez un moyen de paiement disponible.
- ☞ Confirmez la procédure de paiement et terminez la procédure de paiement.
  - ⇒ La distribution des boissons démarre.

### 9.5.9 Distribuer des boissons

#### Variante : Distribution sans système de paiement

Une fois la présélection de boisson effectuée, le bouton **DÉMARRAGE** s'affiche.

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

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.



Fig. 86: Boisson prête à être distribuée

- La modification de la boisson est achevée et la boisson est prête à être distribuée.
- ☞ Appuyez sur le bouton **DÉMARRAGE**.
  - ⇒ La demande **Placer la tasse** s'affiche.
- ☞ Appuyez à nouveau sur le bouton **DÉMARRAGE**.
  - ⇒ La boisson est distribuée.

### 9.5.10 Affichage de la progression pour la distribution des boissons

Condition préalable pour toutes les variantes : La distribution des boissons a démarré.

Variante : Mode clients/mode utilisateur racine



Fig. 87: Mode invités et mode utilisateur racine : Annuler la distribution des boissons

Mode invités et mode utilisateur racine : Affichage de la progression

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

### Variante : Mode personnel

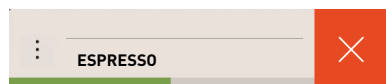


Fig. 88: Progression (mode personnel)

Mode personnel : Affichage de la progression

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

### 9.5.11 Mise à disposition de la boisson

L'écran signale lorsque la distribution est terminée.

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




Fig. 89: Représentation de la 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.

### 9.5.12 Annuler la distribution des boissons

#### Annuler avant la distribution des boissons

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

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

#### Annuler pendant la distribution des boissons

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

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

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



Fig. 90: Mode invités et mode utilisateur racine : Annuler la distribution des boissons

- ☞ Appuyez sur le bouton **ANNULER**.
- ⇒ La distribution de la boisson est interrompue.

### Mode personnel : Annuler la distribution des boissons



Fig. 91: Mode personnel : Annuler la distribution des boissons

- ☞ Appuyez sur le bouton **X**.
- ⇒ La distribution de la boisson est interrompue.

## 9.6 Distribution de vapeur



### ⚠ AVERTISSEMENT

#### Risque d'infection en raison de salissures dans la lance à vapeur !



Les saletés peuvent causer des infections. Les infections peuvent provoquer des problèmes de santé.

- ☞ Essuyez la lance à vapeur après chaque utilisation avec un chiffon propre et humide.
- ☞ Portez des gants de protection pendant le nettoyage.

- ☞ Tirez légèrement la lance à vapeur vers l'avant.
- ☞ Placez un petit pot sous la lance à vapeur sur la grille égouttoir.
- ☞ Assurez-vous que la pointe de la lance à vapeur se trouve entièrement dans la boisson.

- ☞ Appuyez sur le bouton **Vapeur** à l'écran.
  - ⇒ La vapeur est distribuée dans la boisson.
  - ⇒ Pour l'option **Autosteam** ou **Supersteam** : La distribution de vapeur s'arrête automatiquement.
- ☞ Pour l'option **Powersteam** : Appuyez à nouveau sur le bouton Vapeur à l'écran pour arrêter.
- ☞ Assurez-vous que la distribution de vapeur est terminée.
- ☞ Tirez légèrement le levier de la lance à vapeur vers l'avant et retirez le petit pot en même temps.
- ☞ Orientez la lance à vapeur vers le bas vers la grille égouttoir avec le levier.
- ☞ Appuyez sur le bouton **Vapeur** et laissez la vapeur s'échapper pendant env. 2 s.
  - ⇒ Les résidus de lait dans la lance à vapeur sont éliminés.
- ☞ Essuyez les résidus de lait de la lance à vapeur avec un chiffon propre et humide.
- ☞ Nettoyez régulièrement la lance à vapeur.

## 9.7 Utiliser l'insertion manuelle



### Avis

#### Domages matériels en raison de café moulu inadapté !

L'utilisation de café moulu non adapté dans l'insertion manuelle peut endommager la machine.

- ☞ Utilisez exclusivement du café moulu pour le réceptacle d'insertion manuelle.
- ☞ N'utilisez pas de café soluble.
- ☞ N'utilisez pas de café trop finement moulu.

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

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

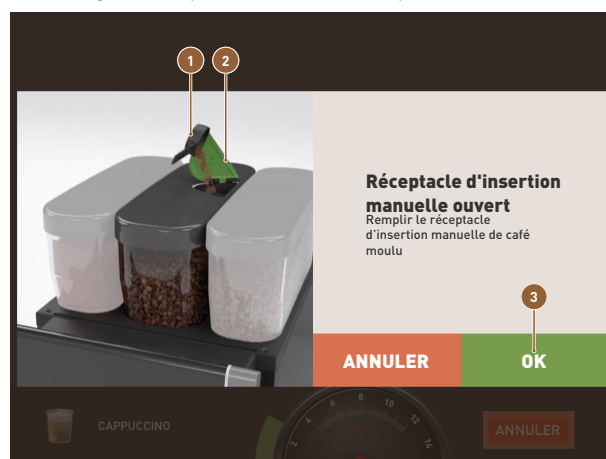


Fig. 92: Demande remplir de café moulu

- |                                     |                                      |
|-------------------------------------|--------------------------------------|
| 1 Cuillère avec café moulu          | 2 Clapet d'insertion manuelle ouvert |
| 3 Confirmation après l'introduction |                                      |

- ☞ Sélectionnez un groupe de boissons avec les options de boisson de l'interface utilisateur.
- ☞ Sélectionnez une boisson avec une option pour le café moulu, par ex. Decaf.
- ☞ Sélectionnez si nécessaire les autres options de boisson, par ex. petit, moyen ou grand.
- ☞ Démarrez la distribution.
  - ⇒ Une animation avec demande d'ajouter le café moulu s'affiche.
- ☞ Ouvrez le couvercle de l'insertion manuelle.

- ☞ Ajoutez une portion de café moulu avec la mesurette fournie dans l'ouverture de l'insertion manuelle.
- ☞ Confirmez l'ajout en appuyant sur le bouton **OK**.
- ⇒ La distribution des boissons démarre.

## 9.8 Fonctions génériques de l'interface utilisateur

Ce chapitre contient des informations relatives aux fonctions générales de l'interface utilisateur. Il est indispensable de connaître les fonctions pour utiliser la machine au quotidien.

### 9.8.1 Navigation dans l'interface

#### Mode invités et mode utilisateur racine

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

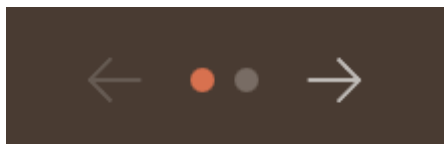


Fig. 93: Navigation en mode invités à l'aide de boutons flèches

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

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

#### Mode personnel

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

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

Si le nombre de cartes de registres (groupes de boissons) n'est pas entièrement visible :

##### Bouton Retour



##### Bouton Suivant



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

### 9.8.2 Représentation des boissons

#### Type de représentation

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

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

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

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

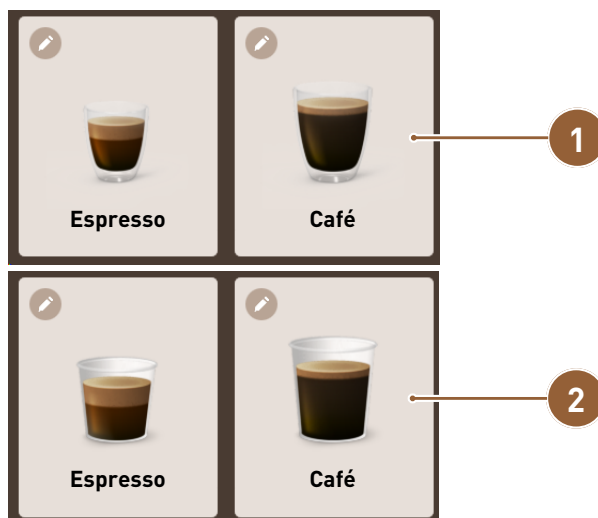


Fig. 94: Types de représentation des boutons de boisson

1 Présentation avec verre (standard)

2 Présentation avec gobelet (option)

### Taille de la représentation

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

Tailles de représentation disponibles :

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



Fig. 95: Représentation de boisson petite et extra-grande

### 9.8.3 Message d'erreur ou demande d'action en attente



**!** ATTENTION : Ne rend pas la monnaie. Veuillez payer la somme exacte.

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

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



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

#### 9.8.4 Messages d'erreur (simples)

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

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

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



Fig. 96: Message d'erreur simple

Les messages d'erreur simples affichent les informations suivantes :

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

#### 9.8.5 Messages d'erreur (spécifiques)

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

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

Les messages d'erreur spécifiques affichent les informations suivantes :

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

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

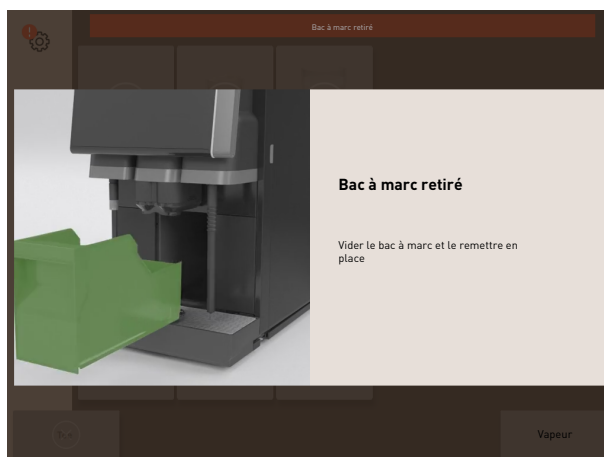


Fig. 97: Écran du message d'erreur spécifique

## 9.9 Menu service

Ce chapitre décrit les fonctions et les options du menu Service de la machine.

### 9.9.1 Bouton Menu Service

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



Bouton Menu Service en mode invités



Bouton Menu Service en mode personnel et en mode utilisateur racine

Le bouton Menu Service a deux fonctions :

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

#### Fonction de commande pour ouvrir le menu Service :

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

⇒ Le menu Service s'ouvre.

#### Fonction de message : Information supplémentaire via repère coloré

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



Fig. 98: Bouton Menu Service avec messages

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

## 9.9.2 Vue d'ensemble menu Service

### Aperçu des différentes fonctionnalités

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

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

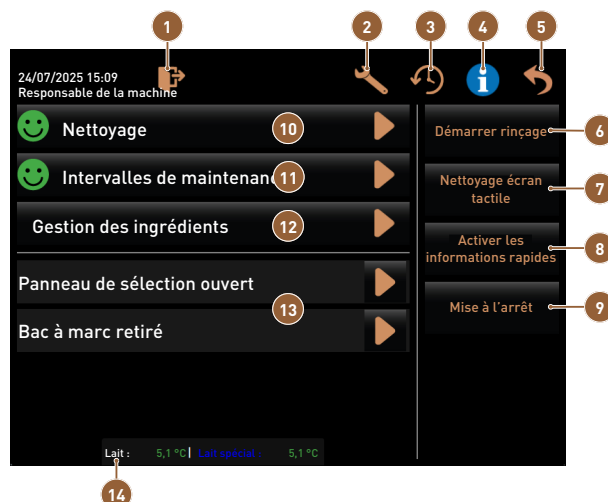




Fig. 99: Écran Fonctions du menu Service

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

### Boutons généraux dans le menu Service

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

### 9.9.3 Information rapide

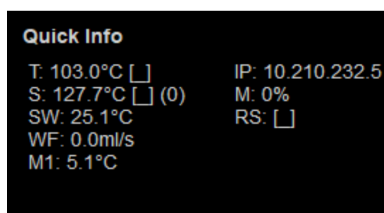


Fig. 100: Information rapide

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

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

### 9.9.4 Profils (Connexion/Déconnexion)

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

#### Voir aussi

📖 Paramètres avancés [► 191]

#### 9.9.4.1 Variante : Accès au menu Service sans saisie de PIN

- ☞ Appuyez sur le bouton **Menu Service** ⚙️ de l'interface utilisateur.
- ⇒ Le menu Service s'ouvre avec le dernier profil utilisateur activé, ou sans profil actif (non connecté).

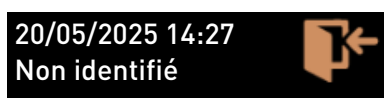


Fig. 101: Touche Non identifié

#### 9.9.4.2 Variante : Accès au menu Service avec saisie de PIN

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

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

- 📖 L'accès au menu Service est protégé par un PIN.
- ☞ Appuyez sur le bouton **Menu Service** ⚙️ de l'interface utilisateur.
- ⇒ Le pavé numérique de saisie du PIN s'affiche.
- ☞ Saisissez le PIN configuré et confirmez-le.
- ⇒ L'écran avec le menu Service s'ouvre sans profil utilisateur actif.
- ⇒ Toutes les fonctions de sélection directe, à l'exception de la fonction **Vente libre**, peuvent être sélectionnées.

⇒ **Info – Afficher les versions** est disponible dans les réglages.

#### 9.9.4.3 Accès à la boîte de dialogue des profils



Fig. 102: Boîte de dialogue Profils

☞ Dans le menu Service, appuyez sur le bouton **Connexion** .

⇒ La boîte de dialogue **Profils** avec les profils configurés par les techniciens de service après-vente s'ouvre.

⇒ Les profils protégés par PIN sont marqués par un symbole en forme de cadenas.

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

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

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

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

#### 9.9.4.4 Variante : activer profil non protégé

☞ Sélectionnez le profil non protégé souhaité, par ex. **Technicien**.

⇒ Le menu Service s'affiche avec le profil actif **Technicien**.

⇒ Les fonctions disponibles dans le menu Service correspondent au profil sélectionné.

##### Voir aussi

 Profils et autorisations [► 193]

#### 9.9.4.5 Variante : activer profil protégé

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

☞ Sélectionnez le profil protégé souhaité, par ex. **Technicien de service après-vente**.

⇒ Le pavé numérique de saisie du PIN s'ouvre.


☞ Saisissez le PIN configuré et confirmez en cliquant sur .

⇒ Le menu Service s'affiche avec le profil sélectionné.

##### Voir aussi

 Profils et autorisations [► 193]

#### 9.9.4.6 Déconnexion d'un profil

- ☞ Dans le menu Service, appuyez sur le bouton **Déconnexion** .
- ⇒ Le profil actuellement actif est déconnecté.
- ⇒ Les éventuels droits sont supprimés.
- ⇒ Le menu Service affiche **Non connecté**.

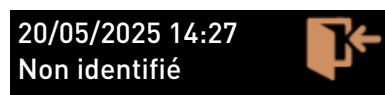


Fig. 103: Touche Non identifié

### 9.9.5 Fonctions du menu Service

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

#### Voir aussi


- 📖 Nettoyage [► 115]
- 📖 Paramètres avancés [► 191]
- 📖 Profils (Connexion/Déconnexion) [► 102]

#### 9.9.5.1 Démarrer nettoyage



Fig. 104: Bouton Nettoyage

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


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

#### 9.9.5.2 Exécution de la maintenance



Fig. 105: Maintenance en retard

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

- ☞ Effectuez la maintenance affichée.
- ☞ Appuyez sur le bouton **Maintenance**.
  - ⇒ Il est possible d'annuler avec le bouton .
- ☞ Validez la maintenance.
  - ⇒ La maintenance validée est affichée avec la date et une émoticône verte.

#### 9.9.5.3 Gestion des ingrédients



Fig. 106: Bouton Gestion des ingrédients

Le bouton **Gestion des ingrédients** fait passer à la gestion des ingrédients. Les ingrédients disponibles, par ex. le système de lait peuvent y être désactivés et activés.

### Activer un ingrédient

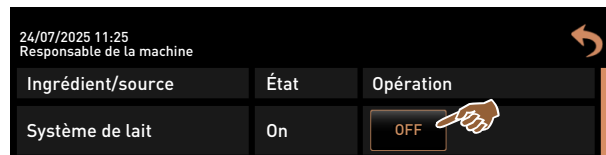



Fig. 107: Activer le système de lait

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

### 9.9.5.4 Changer les bouteilles de sirop

- ☞ Appuyez sur le bouton **Gestion des ingrédients**.
  - ⇒ L'écran avec les ingrédients actifs s'ouvre.

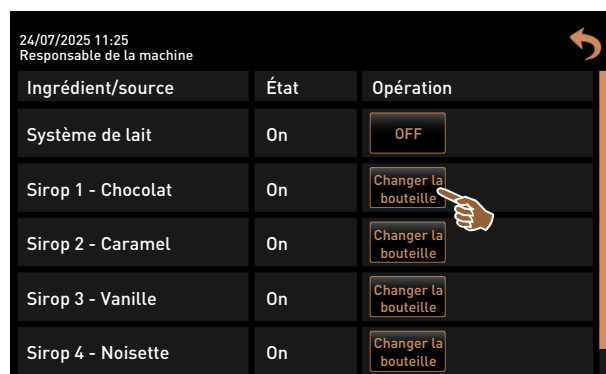


Fig. 108: Changement de bouteille


- ☞ Dans la colonne **Action**, appuyez sur le bouton **Changement de bouteille** pour le type de sirop 1 à 4.
  - ⇒ L'écran **Changement de bouteille** affiche les étapes guidées à l'écran.
  - ⇒ Le tuyau pour sirop sélectionné précédemment est vidé.
- ☞ Retirez la fermeture à baïonnette de la bouteille vide sur Flavour Point et nettoyez minutieusement le tuyau avec l'adaptateur pour bouteille.
- ☞ Confirmez le nettoyage exécuté avec .
- ☞ Insérez l'adaptateur de bouteille avec le tuyau propre dans la nouvelle bouteille de sirop.
- ☞ Raccordez à nouveau la fermeture à baïonnette au Flavour Point.



Fig. 109: Démarrer la pompe

- ☞ Appuyez sur le bouton **Démarrer la pompe** puis **Arrêter la pompe** afin de remplir à nouveau le tuyau.
- ☞ Confirmez le remplissage du tuyau avec
- ⇒ L'écran **Changement de bouteille** se ferme. L'interface utilisateur est affichée.

### 9.9.5.5 messages d'erreur dans le menu Service

Les erreurs en attente de la machine sont affichées dans la zone des **messages d'erreur**.

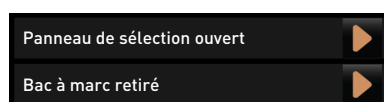


Fig. 110: Boutons de messages d'erreur

### Élimination des erreurs

- ☞ Ouvrez le message en attente avec
- ⇒ Le message en attente est affiché dans une fenêtre séparée.
- ☞ Résolez les erreurs en attente ou effectuez l'action demandée.
- ⇒ Le message d'erreur ou la demande d'action sont automatiquement éliminés de la liste.
- ⇒ Les techniciens de service après-vente peuvent obtenir un aperçu des événements dans le menu principal **Informations > Statistique des erreurs**.

### 9.9.5.6 Retour à l'interface utilisateur

Le bouton permet de revenir à l'interface utilisateur.



Fig. 111: Retour à l'interface utilisateur

- ☞ Appuyez sur
- ⇒ L'interface utilisateur est affichée.



⇒ Le profil identifié est déconnecté.

### 9.9.5.7 Afficher les informations système



Fig. 112: Consulter les informations système

⇒ Appuyez sur

⇒ Les informations système sont affichées dans une fenêtre séparée.

⇒ De plus, un code QR est affiché avec les informations système.

### 9.9.5.8 Afficher le déroulement de la distribution des boissons



Fig. 113: Consulter le déroulement de la distribution des boissons

⇒ Appuyez sur

⇒ La boîte de dialogue **Déroulement de la distribution des boissons** s'ouvre et une liste de toutes les boissons déjà distribuées s'ouvre.

⇒ En outre, la durée de distribution de boisson correspondante est affichée pour chaque distribution.

⇒ Le temps de distribution seul (café) est indiqué à droite dans la liste.

Progression de la distribution des boissons			
28/07/20207:50	M Ristretto	30.5s	1.9s
28/07/20207:43	M Lait chaud	28.4s	-
28/07/20207:42	M Espresso	26.9s	2.0s
28/07/20207:38	M Espresso	27.2s	1.9s
28/07/20207:35	M Cappuccino	36.6s	1.9s
5			

Fig. 114: Boîte de dialogue Déroulement de la distribution des boissons

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

#### 9.9.5.9 Ouvrir les réglages



Fig. 115: Consulter les réglages

☞ Appuyez sur .

⇒ Les réglages s'affichent.

⇒ Les paramètres deviennent ainsi disponibles.

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

#### 9.9.5.10 Sélection directe

Les boutons de sélection directe permettent de déclencher directement les actions suivantes.

##### Sélection directe « Démarrer rinçage »

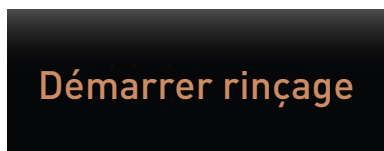


Fig. 116: Bouton Démarrer rinçage

☞ Appuyez sur le bouton **Démarrer rinçage**.

⇒ Un rinçage chaud de tous les systèmes (système de café, système de lait et système poudre) est effectué.

⇒ Le rinçage ne peut pas être interrompu.

##### Sélection directe « Nettoyage écran tactile »



Fig. 117: Bouton Nettoyage écran tactile

☞ Appuyez sur le bouton **Nettoyage écran tactile**.

⇒ L'écran reste insensible pendant 30 s et peut être nettoyé.

### Sélection directe « Activer Info rapide »

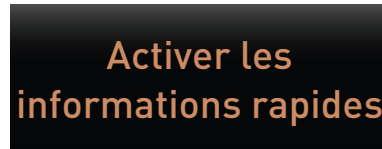


Fig. 118: Bouton Activer Info rapide

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

### Désactiver les informations rapides

- ☞ Appuyez sur le bouton **Désactiver les informations rapides**.
- ⇒ La fenêtre d'Info rapide se ferme

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

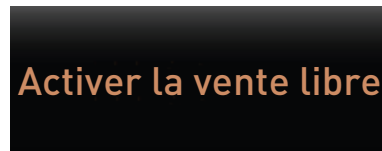


Fig. 119: Bouton Activer la vente libre

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

### Sélection directe « Mise à l'arrêt »



Fig. 120: Bouton Mise à l'arrêt

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

#### Voir aussi

- 📄 Nettoyage [► 115]

## 9.10 Vidage

Les récipients contenant des résidus doivent être vidés périodiquement.

### 9.10.1 Vider le bac à marc

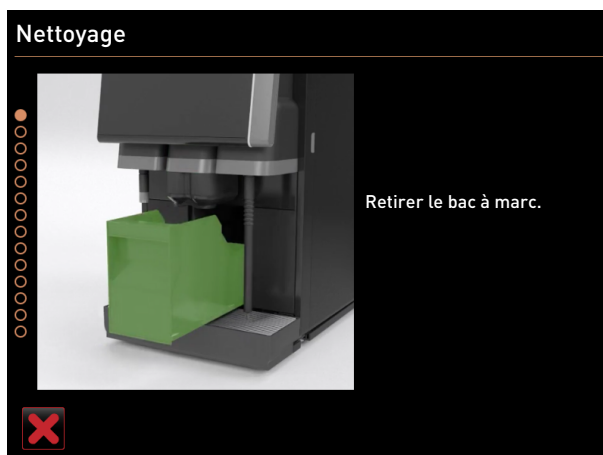


Fig. 121: Vider le bac à marc

#### Vider le 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.

- ☞ En cas de machines dotées d'une sortie des boissons manuelle : Poussez la sortie des boissons vers le haut jusqu'à la butée.
- ☞ Retirez le bac à marc de la machine par l'avant.
  - ⇒ Le message « Bac à marc retiré » s'affiche à l'écran.
- ☞ Videz et nettoyez le bac à marc.
- ☞ Séchez le bac à marc et poussez-le à nouveau jusqu'à la butée dans la machine.
  - ⇒ La machine est opérationnelle.

#### Vider le bac à marc sous comptoir

- ☞ En cas de machines dotées d'une sortie des boissons manuelle : Poussez la sortie des boissons vers le haut jusqu'à la butée.
- ☞ Retirez à moitié le bac à marc intégré.
  - ⇒ Toute distribution des boissons involontaire est ainsi évitée.
- ☞ Videz et nettoyez le bac à marc sous comptoir.
- ☞ Remettez le bac à marc sous comptoir en place sous le rejet du marc sous le comptoir de la machine.
- ☞ Réinsérez le bac à marc intégré jusqu'à la butée.
  - ⇒ La machine est opérationnelle.



#### Avis

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

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

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

### 9.10.2 Vider le réservoir à eau usée externe

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



Fig. 122: Réservoir à eau usée externe

- Assurez-vous qu'aucune distribution des boissons ne puisse avoir lieu avant que le réservoir à eau usée soit retiré.
- ☞ Poussez la sortie manuelle des boissons vers le haut jusqu'à la butée.
- ☞ Retirez le bac à marc de la machine par l'avant.
  - ⇒ Le message **Bac à marc retiré** s'affiche à l'écran.
- ☞ Retirez le couvercle et le tuyau des eaux usées du réservoir à eau usée externe.
- ☞ Videz le réservoir à eau usée.
- ☞ Nettoyez minutieusement le réservoir à eau usée avec un nettoyant ménager et rincez-le avec de l'eau fraîche.
- ☞ Contrôlez le bon fonctionnement du flotteur de la surveillance de niveau.
- ☞ Remettez le couvercle et le tuyau des eaux usées dans le réservoir.
- ☞ Remplacez le bac à marc dans la machine.
  - ⇒ La machine est prête à distribuer des boissons.

**Voir aussi**

- Raccorder à l'eau [► 55]

## 9.11 Mise à l'arrêt

La machine et ses accessoires disponibles en option peuvent être éteints des différentes manières décrites ci-dessous.

### 9.11.1 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.



#### **⚠ ATTENTION**

##### **Risque de brûlure engendrée par le rinçage de la machine !**

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

- ☞ Ne placez pas vos mains sous la sortie des boissons pendant un rinçage de la machine.

**Avis****Toute garantie est nulle en cas de non-respect des instructions !**

Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommage matériel causé par le non-respect des instructions de sécurité et d'action.

- ✎ Pour éviter tout dommage matériel de la machine, suivez les consignes de sécurité et les instructions relatives aux procédures figurant dans le manuel d'utilisation.

**Avis****Économies d'énergie !**

Il convient d'éteindre la machine lorsqu'elle n'est pas utilisée pendant plusieurs heures afin d'économiser de l'énergie.

**Nettoyage avant la mise à l'arrêt****Démarrer rinçage**

Fig. 123: Bouton Démarrer rinçage

- ✎ Appuyez sur la touche **Démarrer rinçage** dans le menu Service si ce n'est pas déjà fait.
  - ⇒ Le nettoyage de la machine est effectué.
- ✎ Si nécessaire, effectuez un nettoyage quotidien et hebdomadaire.
- ✎ Le cas échéant, videz et nettoyez le réservoir à eau potable externe.

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

**Éteindre à l'aide de l'écran tactile****Mise à l'arrêt**

Fig. 124: Bouton Mise à l'arrêt

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

**Mise à l'arrêt de la machine avec la touche marche/arrêt**

La machine peut également être éteinte à l'aide de la touche marche/arrêt située derrière le panneau de sélection.

**Voir aussi**

- 📖 Mise en route de la machine [► 75]

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



#### Avis

##### Dommages matériels en raison d'une eau gelée !

Les chaudières peuvent être détériorées par l'eau gelée.

- ☞ Si la machine est susceptible d'être exposée à des températures inférieures à zéro, videz les chaudières auparavant.
- ☞ Contactez le partenaire de service après-vente.

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

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

#### Mettre la machine hors service

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

### 9.11.3 Éteindre les appareils complémentaires



#### ⚠ ATTENTION

##### Problèmes de santé et dommages matériels liés à des saletés!

Des appareils complémentaires non nettoyés et éteints peuvent entraîner des problèmes de santé et des problèmes techniques lors de leur remise sous tension en raison de salissures et d'humidité à l'intérieur.

- ☞ Avant la mise à l'arrêt des appareils complémentaires dans lesquels passe le lait, effectuez le nettoyage quotidien de la machine.
- ☞ Conservez les accessoires tels que le récipient à lait, le couvercle et l'adaptateur dans un endroit propre et sec.
- ☞ Débranchez la machine du réseau si les appareils complémentaires doivent rester éteints pendant une période prolongée.
- ☞ **Avant des arrêts de fonctionnement plus longs ::**  
Débranchez les appareils du réseau.  
Nettoyez l'intérieur de l'unité frigorifique.  
Entrebâillez la porte de l'unité frigorifique et ne la fermez pas complètement.

#### Éteindre les appareils complémentaires dans lesquels passe le lait

- ☞ Videz le récipient à lait dans les appareils complémentaires dans lesquels passe le lait.
- ☞ Effectuez le nettoyage quotidien de la machine.
- ☞ 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.
- ☞ Éteignez l'appareil complémentaire à l'aide de l'interrupteur principal.
- ☞ Conservez les accessoires dans un endroit sec et propre.
- ☞ Débranchez du secteur en débranchant la fiche secteur.
- ⇒ L'appareil complémentaire est hors tension.
- ⇒ L'appareil complémentaire peut être entreposé pendant une période prolongée.

## Désactiver l'éclairage du chauffe-tasses

- l'éclairage est activé et une couleur sélectionnée s'allume en permanence.
- ☞ Utilisez une pointe d'un diamètre d'env. 2-3 mm et appuyez pendant env. 2 s sur la touche d'éclairage en haut sur la paroi arrière.
- ⇒ L'éclairage est désactivé.

## Mettre le chauffe-tasses à l'arrêt

Les instructions s'appliquent aussi à l'unité du chauffe-tasses dans l'appareil Cup & Cool.

- ☞ Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt à gauche en haut sur la paroi arrière.
- ☞ En cas d'arrêts de fonctionnement plus longs : Retirez la fiche secteur.
- ⇒ L'interrupteur marche/arrêt ne s'allume plus.
- ⇒ Le chauffe-tasses est éteint.



## 10 Nettoyage

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

### Nettoyage annulé

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

Un processus de nettoyage qui ne s'est pas achevé entièrement et correctement (par exemple en raison d'un dysfonctionnement de l'alimentation en énergie) doit donc impérativement être recommencé.



#### **AVERTISSEMENT**

##### **Risque de blessure en cas de qualification insuffisante !**

Une manipulation non conforme peut entraîner des dommages physiques et matériels considérables.



Les activités suivantes ne peuvent être effectuées que par des personnes ayant été formées par l'exploitant.



#### **ATTENTION**

##### **Blessure due à un risque de glissade !**

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



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



#### **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.
-  Avant de procéder au nettoyage, verrouillez toujours le panneau de commande afin d'éviter toute saisie involontaire.



#### **ATTENTION**

##### **Risque d'infection en raison de salissures !**

Les saletés peuvent causer des infections. Les infections peuvent provoquer des problèmes de santé.

-  Après l'installation, la mise en service ou une remise en service, exécutez toujours un nettoyage.
-  Effectuez tous les nettoyages avant et après des arrêts de fonctionnement de plusieurs jours.
-  Avant de distribuer une première boisson, exécutez le programme de nettoyage guidé par l'écran.
-  Effectuez un rinçage avant la mise à l'arrêt de la machine.

## 10.1 Conditions et instructions de nettoyage

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

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

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

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



### AVERTISSEMENT



#### Risque d'infection lié aux bactéries !

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

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

## 10.2 Produit de nettoyage



### ⚠ AVERTISSEMENT

#### Risque d'empoisonnement dû aux produits de nettoyage !



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



☞ Utilisez exclusivement les produits de nettoyage recommandés par le fabricant.



☞ Avant d'utiliser le produit de nettoyage, lisez attentivement les informations figurant sur l'emballage et la fiche technique de sécurité. S'il n'y a pas de fiche de sécurité, réclamez-en une auprès du partenaire commercial.



☞ Tenez les tablettes de nettoyage / le produit de nettoyage hors de portée des enfants et des personnes non autorisées.



☞ Ne touchez pas les produits de nettoyage à main nue et ne les ingérez pas.

☞ Ne mélangez jamais les produits de nettoyage avec d'autres produits chimiques.

☞ Utilisez les produits de nettoyage et de détartrage uniquement dans l'objectif pour lequel ils ont été conçus (voir l'étiquette).

☞ Ne mangez pas et ne buvez pas lorsque vous utilisez des produits de nettoyage.

☞ Lorsque vous utilisez le produit de nettoyage, veillez à assurer une bonne ventilation et aération.

☞ Portez des gants et des lunettes de protection lors de l'utilisation des produits de nettoyage.

☞ Lavez-vous les mains minutieusement juste après avoir utilisé des produits de nettoyage.



### Avis

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

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

☞ Pour les nettoyages quotidien et hebdomadaire, utilisez uniquement les produits de nettoyage recommandés par le fabricant.

### Pastille de nettoyage pour le système de café



Désignation

Coffeepure tabs

Domaine d'application

Nettoyage du système de café

Objectif du nettoyage

Dissoudre les résidus de graisse dans le système de café

Intervalle d'application

Une fois par jour

Utilisation

Demande d'insérer une pastille pendant le nettoyage guidé à l'écran

## Poudre de nettoyage pour le système de lait



Désignation

Milkpure powder

Domaine d'application

Nettoyage du système de lait

Objectif du nettoyage

Éliminer la graisse de lait et les bactéries du système de lait

Intervalle d'application

Une fois par jour

Répartition du sachet de nettoyage :

- 4x Alcalin = vert = Cleaner 1
- 1x Acide = rouge = Cleaner 2

Exécuter quatre intervalles avec « Cleaner 1 » et un cinquième intervalle avec « Cleaner 2 » pour le nettoyage quotidien.

Utilisation

Demande d'ajouter de la poudre de nettoyage pendant le nettoyage guidé à l'écran

## Commande du produit de nettoyage



Désignation

Set à commander

Domaine d'application

Nettoyage système de café et de lait

Contenu

- Un paquet de pastilles de nettoyage pour le système de café : **Coffee-pure 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)

## 10.3 Niveaux de nettoyage

Les niveaux de nettoyage suivants sont possibles :

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

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

### Variante : demande



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

### Variante : obligatoire



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

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

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

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

### En cas de nettoyage avec ProCare, les types suivantes de début du nettoyage sont également possibles :

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

### Créneau horaire du nettoyage

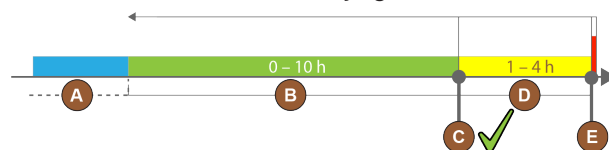


Fig. 125: Créneau horaire pour les nettoyages

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	Affiche le 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	Affiche le créneau horaire pour un nettoyage optimal dans le programme.	La demande de nettoyage est réinitialisée après le nettoyage.
E	Affiche le moment pour le nettoyage obligatoire. Les nettoyages non effectués ne peuvent plus être reportés à partir de ce moment.	L'écran indique qu'il n'est plus possible de distribuer des boissons. La machine n'est plus opérationnelle. Un nettoyage est impérativement nécessaire.

## 10.4 Intervalles de nettoyage

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

### Nettoyage en cas de nombre de boissons élevé

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

Quotidien	Hebdomadaire	En cas de besoin	En option	
Nettoyage automatique				
x				Rinçage automatique (si programmé)
x		x		Rinçage chaud
x		x		Rinçage du tuyau de lait
Programme de nettoyage				
x		x	0	Nettoyage du système de lait (sur demande)
x		x		Nettoyage du système de café (sur demande)
		x	0	Flavour Point (système de sirop)
x		x	0	Rincer la cup du mélangeur via le nettoyage manuel
x	x		0	Rinçage de la chaudière vapeur
Nettoyages manuels				
x				Vider et nettoyer le bac à marc
x				Chambre d'infusion
x				Nettoyer le bac collecteur et la grille de l'égouttoir
x			0	Rincer le récipient à lait
x			0	Unité frigorifique intérieure
x				Nettoyer l'écran tactile
x		x	0	Lance à vapeur
x			0	Rincer le réservoir à eau potable externe
x			0	Rincer le réservoir à eau usée externe
			0	Nettoyer les appareils complémentaires
	x	x		Nettoyer le récipient à grains
		x		Partie inférieure sortie des boissons
		x	0	Rincer le récipient à poudre
		x	0	Dégivrer l'unité frigorifique
		x		Nettoyer les surfaces extérieures
		x	0	Surfaces extérieures de l'unité frigorifique

#### Légende intervalles de nettoyage

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

## 10.5 Rinçage de la machine



### ⚠ ATTENTION

#### Risque de brûlure par eau brûlante !

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

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

### 10.5.1 Rinçages au démarrage et à l'arrêt automatiques

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

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

- Système de café
- Système de lait
- Système poudre
- Système Hot & Cold

### 10.5.2 Rinçages configurés

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

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

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

### 10.5.3 Rinçages manuels (menu Service)

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

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

⇒ Le menu Service s'ouvre.

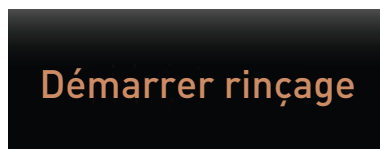


Fig. 126: Bouton Démarrer rinçage

☞ Appuyez sur le bouton Démarrer rinçage.

⇒ Un rinçage du système se déroule dans le même ordre que pour le rinçage automatique au démarrage et à l'arrêt.

## 10.6 Nettoyage assisté sur l'écran

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

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

### 10.6.1 Types de nettoyage guidés à l'écran



#### ⚠ AVERTISSEMENT

##### Risque d'intoxication par des résidus de produits de nettoyage !

La présence de résidus de produits de nettoyage sur les composants nettoyés de la machine peut causer des problèmes de santé.

☞ Rincez les composants nettoyés de la machine à l'eau fraîche.



#### ⚠ ATTENTION

##### Risque de brûlure et de problèmes de santé engendrés par le liquide brûlant !

Du liquide de nettoyage chaud et de l'eau chaude sont distribués pendant le programme de nettoyage. Les liquides de nettoyage peuvent provoquer des problèmes de santé. Les liquides chauds peuvent provoquer des brûlures.

- ☞ Retirez la grille égouttoir avant de commencer un nettoyage.
- ☞ Pendant le nettoyage, ne mettez jamais les mains sous la sortie des boissons, la distribution de vapeur ou la distribution d'eau chaude.
- ☞ Ne placez pas de récipient à boisson (tasse/gobelet) sous la sortie des boissons, la distribution d'eau chaude ou la lance à vapeur pendant le nettoyage.



#### Avis

##### Dommages matériels en raison d'un débordement !

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

Avant le nettoyage et le détartrage :

- ☞ Vérifiez si l'écoulement des eaux usées n'est pas bouché.
- ☞ Vérifiez la vitesse d'écoulement des eaux usées.

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

Nettoyage planifié	Nettoyage supplémentaire
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Les programmes sont sauvegardés dans la commande de la machine à café.</li> <li>▪ Le type et la fréquence des programmes de nettoyage à exécuter se règlent dans le menu Service, via un plan de nettoyage.</li> <li>▪ Les techniciens de service peuvent configurer le plan de nettoyage (par ex. modifier le niveau de nettoyage).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Les nettoyages supplémentaires guidés à l'écran peuvent être démarrés à tout moment manuellement dans le menu Service.</li> <li>▪ Le type et l'étendue du nettoyage s'activent ou se désactivent individuellement.</li> <li>▪ Les déroulements pour le type de nettoyage activé ont lieu de la même manière que pour le nettoyage planifié.</li> </ul>

Si aucune unité **ProCare** n'est présente, les nettoyages planifiés ainsi que les nettoyages supplémentaires ont lieu à l'aide des pastilles de nettoyage **Coffeepure tabs** et de la poudre de nettoyage **Milkpure powder**.



En cas d'unité **ProCare** installée, les nettoyages planifiés ainsi que les nettoyages supplémentaires ont toujours lieu avec **ProCare**.

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

### 10.6.2 Ustensiles nécessaires

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

- Insérer une pastille de nettoyage **Coffeepure tabs** destinée au système de café
- Un sachet de poudre de nettoyage **Milkpure powder** pour le système de lait\*
- Un récipient de nettoyage bleu pour le système de lait
- Produit de rinçage courant
- Lingettes de nettoyage courantes
- Récipient collecteur pour le restant de lait (si nécessaire)
- Récipient collecteur pour le restant de poudre choco ou de topping (si nécessaire)
- Avec l'équipement système poudre, l'accès derrière le panneau de commande est nécessaire. Préparez la clé du panneau de commande verrouillable disponible en option ou ouvrez le verrou au préalable.

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

### 10.6.3 Consulter les variantes de nettoyage

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

⇒ Le menu Service s'ouvre.



Fig. 127: Bouton Nettoyage

☞ Appuyez sur le bouton **Nettoyage**.

⇒ L'écran Nettoyage s'ouvre.



Fig. 128: Écran de sélection des types de nettoyage

Les types de nettoyage suivants sont possibles :

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


### 10.6.4 Démarrer le nettoyage planifié (sans ProCare)

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

- Un nettoyage en attente est affiché sur le bouton **Menu Service**.



Fig. 129: Bouton Menu Service avec nettoyage en attente

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




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



Fig. 130: Ouvrir Nettoyage planifié.

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

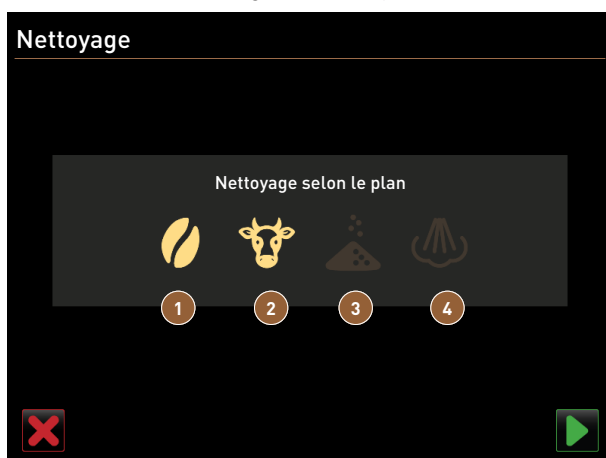


Fig. 131: Boîte de dialogue du nettoyage selon le plan

- |                                |                                     |
|--------------------------------|-------------------------------------|
| 1 Nettoyage du système de café | 2 Nettoyage du système de lait      |
| 3 Nettoyage du système poudre  | 4 Nettoyage du système de chaudière |

- Démarrez le nettoyage planifié avec .

- ⇒ Le nettoyage est démarré selon le plan de nettoyage paramétré.
- ⇒ Les systèmes à nettoyer sont mis en évidence par leur symbole dans la boîte de dialogue.

### Étapes de nettoyage manuel guidées à l'écran

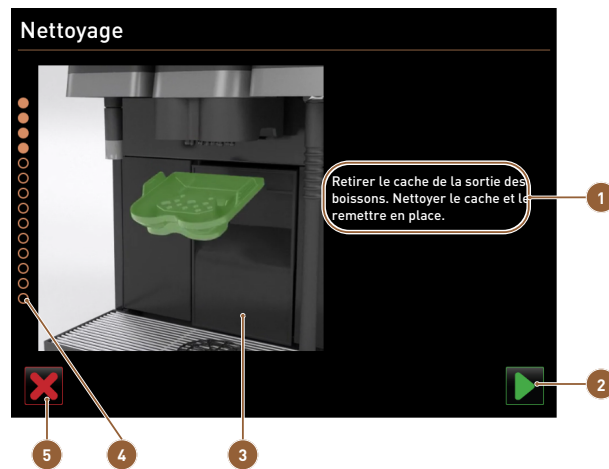



Fig. 132: Boîte de dialogue de démarrage du programme de nettoyage

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

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

### Nettoyage manuel : Bac à marc

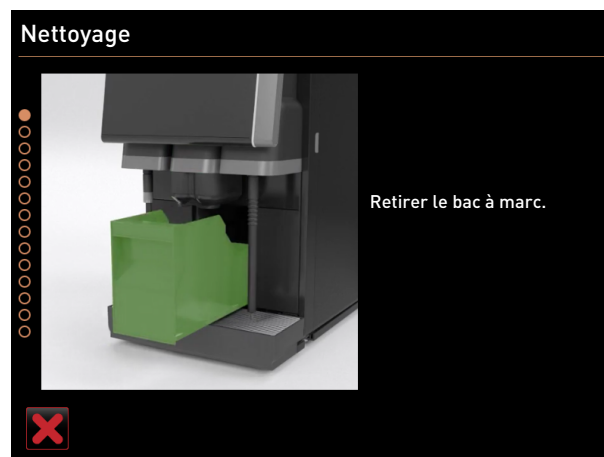


Fig. 133: Retirer le bac à marc

- ☞ Poussez la sortie des boissons vers le haut.
- ☞ Retirez le bac à marc de la machine.

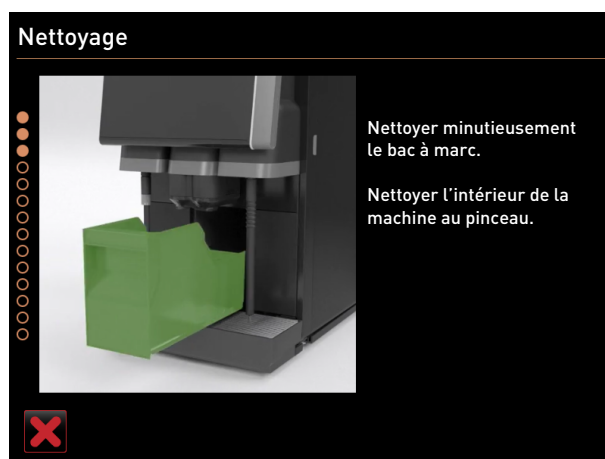


Fig. 134: Remettre le bac à marc en place

- ⇒ La demande de nettoyage minutieux du bac à marc et de l'intérieur de la machine au pinceau, mais aussi de remise en place du bac à marc, est affichée.
- ☞ Enlevez les restes de café moulu de la chambre d'infusion avec le pinceau.
- ☞ Videz le bac à marc et rincez-le avec de l'eau fraîche et un produit de rinçage, nettoyez-le et séchez-le.
- ☞ Séchez le bac à marc et réintroduisez-le dans la machine jusqu'à la butée.
- ⇒ L'invitation à **retirer le cache de la sortie des boissons** s'affiche.

### Nettoyage manuel : Cache de la sortie des boissons

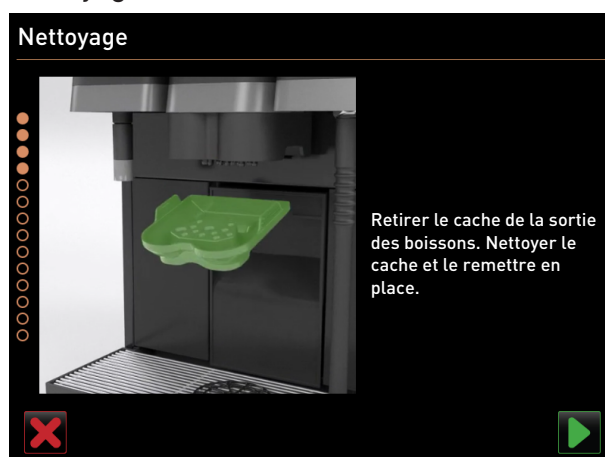



Fig. 135: Retirer le cache de la sortie des boissons

- ☞ Désengagez le cache de la sortie des boissons en appuyant au milieu et en le tirant simultanément vers le bas.
- ☞ Nettoyez le cache de la sortie des boissons sous l'eau chaude courante avec une brosse.
- ☞ **ATTENTION ! Risque de brûlure engendrée par des éclaboussures brûlantes lors de la distribution des boissons !** Un cache non correctement mis en place peut provoquer des éclaboussures pendant la distribution des boissons. Remettez le cache nettoyé en place en l'engageant à l'arrière et en le bloquant à l'avant.
- ☞ Vérifiez si le cache de la sortie des boissons est correctement mis en place.
- ☞ Confirmez avec le bouton  pour passer à l'étape suivante.
- ⇒ La demande d'insertion de la pastille de nettoyage **Coffeepure tab** apparaît.

## Insérer une pastille de nettoyage Coffeepure tab

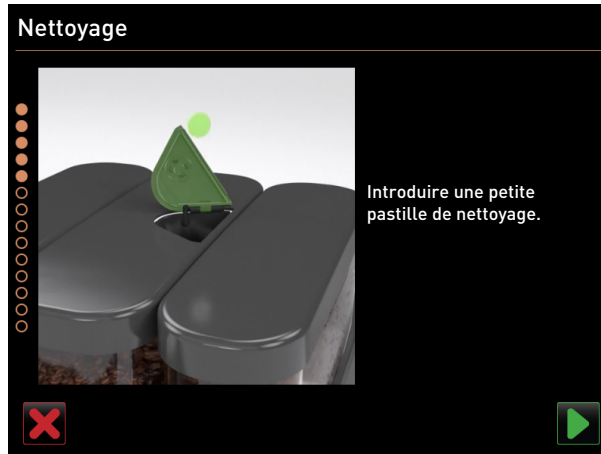



Fig. 136: Insérer une pastille de nettoyage

- ☞ Insérez la pastille de nettoyage **Coffeepure tab** dans la fente d'insertion manuelle du récipient à grains central.
- ☞ Confirmez l'insertion en cliquant sur .
- ⇒ La demande **Retirer le récipient à lait** s'affiche.

## Nettoyage du récipient à lait (option)

Produit de nettoyage nécessaire : Milkpure powder



Fig. 137: Poudre de nettoyage Milkpure powder en sachet



Fig. 138: Nettoyage du récipient à lait (option)

- ☞ Ouvrez la porte de l'unité frigorifique.
- ☞ Retirez le(s) récipient(s) à lait de l'unité frigorifique.



- ☞ Versez si nécessaire l'éventuel reste de lait dans d'autres récipients.
- ☞ Nettoyez le récipient à lait, la conduite montante et le couvercle avec de l'eau fraîche et du produit de rinçage et rincez à nouveau abondamment.
- ☞ Confirmez avec le bouton  pour passer à l'étape suivante.
  - ⇒ La demande invitant à mettre de la poudre de nettoyage dans le récipient de nettoyage bleu apparaît.



Fig. 139: Verser le produit de nettoyage dans le récipient de nettoyage

- ☞ Versez le contenu d'un sachet de **Milkpure powder** (bleu ou rouge selon l'ordre de l'emballage) dans le récipient de nettoyage.
- ☞ Placez le récipient de nettoyage bleu dans l'unité frigorifique.
- ☞ Insérez l'adaptateur du tuyau de lait (ou des tuyaux de lait si **Twin Milk**) dans le couvercle du récipient de nettoyage.
- ☞ Confirmez le récipient de nettoyage inséré et la poudre de nettoyage ajoutée Milkpure powder en cliquant sur .
- ⇒ La demande invitant à retirer la cup du mélangeur (option) apparaît.

### Nettoyage manuel : Gobelet de mixeur (option)



Fig. 140: Soulever le panneau de sélection

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

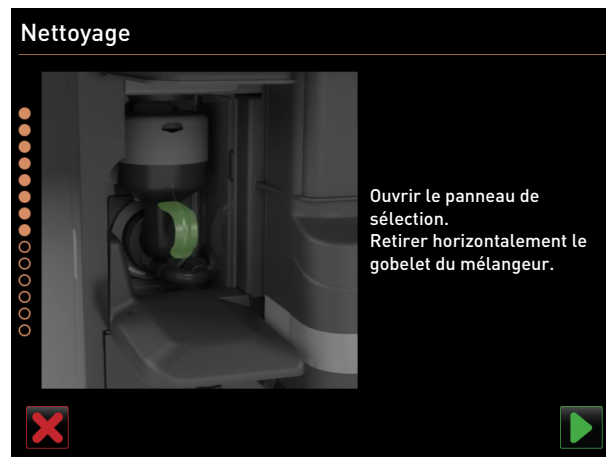


Fig. 141: Retirer la cup du mélangeur.

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




Fig. 142: Nettoyer la cup du mélangeur

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



Fig. 143: Mettre la cup du mélangeur en place

- ☞ Remettez la cup du mélangeur en place.

- ☞ **AVIS ! Endommagement de la machine par débordement !** Une cup du mélangeur non correctement mise en place peut provoquer un débordement. Vérifiez si la cup du mélangeur est correctement mise en place.
- ☞ Refermez le panneau de sélection.
- ☞ Confirmez le nettoyage et l'insertion de la cup du mélangeur avec .
- ⇒ Le système démarre le programme de nettoyage.

### Affichage de la progression du nettoyage automatique

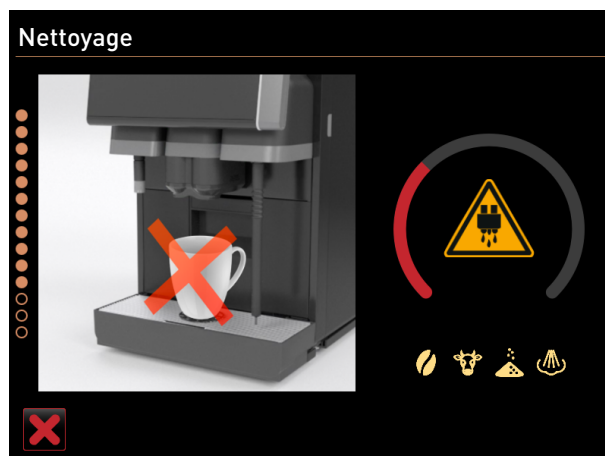


Fig. 144: Affichage de la progression du nettoyage


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

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

### Enlever le récipient de nettoyage



Fig. 145: Enlever le récipient de nettoyage


- ☞ Retirez l'adaptateur ou les adaptateurs du tuyau de lait du couvercle du récipient de nettoyage et essuyez l'adaptateur ou les adaptateurs.
- ☞ Retirez le récipient de nettoyage de l'unité frigorifique.
- ☞ Nettoyez et rincez le récipient de nettoyage à l'eau chaude et propre.
- ☞ Confirmez le retrait du récipient de nettoyage en cliquant sur .



## Activer le système de lait



Fig. 146: Activer le système de lait

- ☞ Activez le système de lait et confirmez en cliquant sur .
- ⇒ La boîte de dialogue invitant à insérer le ou les récipients à lait s'affiche.

## Remettre le récipient à lait en place



### AVERTISSEMENT

#### Risque d'empoisonnement dû aux produits de nettoyage !




Les restes de produit de nettoyage sont nocifs.

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



Fig. 147: Mettre le récipient à lait en place

- ☞ Remettez le ou les récipients à lait nettoyés dans l'unité frigorifique.
- ☞ Remettez l'adaptateur du tuyau de lait dans le couvercle du récipient à lait correspondant.
- ☞ Si nécessaire, ajoutez du lait frais et pré-réfrigéré (3 – 5 °C ou 37,4 °F – 41 °F).
- ☞ Si la machine est équipée de **Twin Milk** : Remplissez les deux récipients à lait.
- ☞ Confirmez le raccordement du ou des récipients à lait avec .
- ⇒ L'écran d'état **Activer le système de lait** s'affiche.
- ⇒ Un rinçage des systèmes est effectué.
- ⇒ L'ordinateur redémarre.
- ⇒ Le prochain nettoyage planifié s'affiche en heures [h] dans le menu Service.

## Fin du nettoyage programmé

### Activer le système de lait

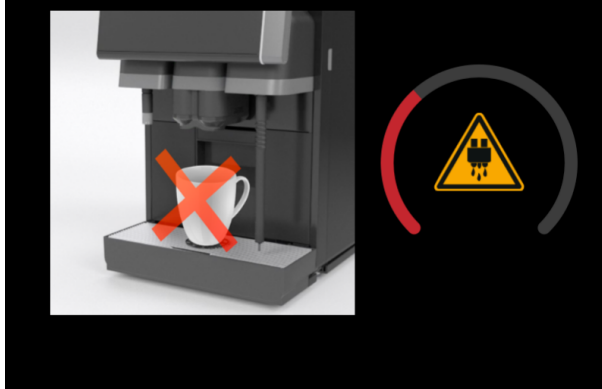


Fig. 148: Le système de lait est activé

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


### 10.6.5 Démarrer le nettoyage planifié (avec ProCare)

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

- ☐ Un nettoyage en attente est affiché sur le bouton **menu Service**.



Fig. 149: Bouton Menu Service avec nettoyage en attente

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




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



Fig. 150: Ouvrir Nettoyage planifié.

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

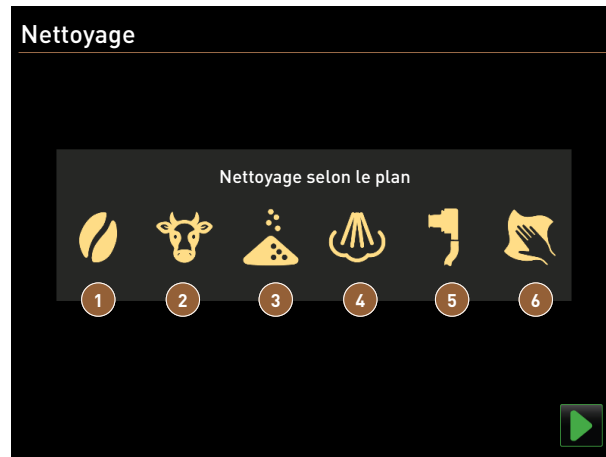


Fig. 151: Boîte de dialogue du nettoyage selon le plan

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

☞ Démarrez le nettoyage planifié avec .

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

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

## Connecter le raccord Plug&Clean

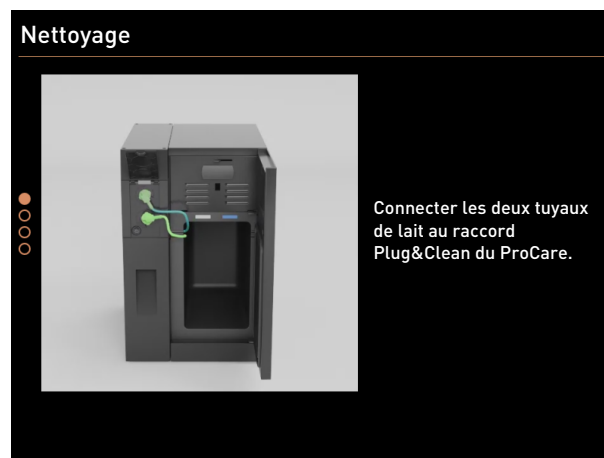


Fig. 152: Connecter les tuyaux de lait aux raccords Plug&amp;Clean.

☞ Ouvrez la porte de l'unité frigorifique.

☞ Retirez le ou les tuyaux de lait du récipient à lait.

☞ Raccorder le ou les tuyaux de lait aux raccords **Plug&Clean** respectifs de l'unité **ProCare**.

## Étapes de nettoyage manuel guidées à l'écran

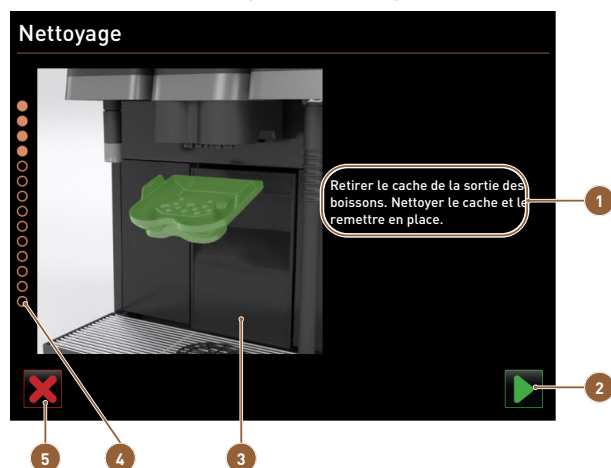



Fig. 153: Boîte de dialogue de démarrage du programme de nettoyage

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

☞ Suivez les instructions à l'écran.

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

## Nettoyage manuel : Bac à marc

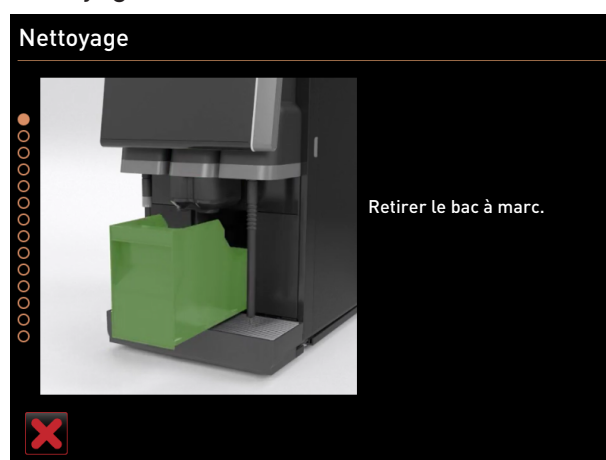


Fig. 154: Retirer le bac à marc

☞ Poussez la sortie des boissons vers le haut.

☞ Retirez le bac à marc de la machine.

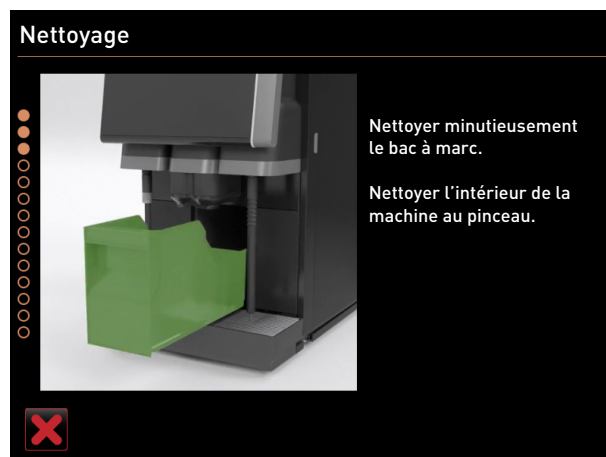



Fig. 155: Remettre le bac à marc en place

- ⇒ La demande de nettoyage minutieux du bac à marc et de l'intérieur de la machine au pinceau, mais aussi de remise en place du bac à marc, est affichée.
- ☞ Enlevez les restes de café moulu de la chambre d'infusion avec le pinceau.
- ☞ Videz le bac à marc et rincez-le avec de l'eau fraîche et un produit de rinçage, nettoyez-le et séchez-le.
- ☞ Séchez le bac à marc et réintroduisez-le dans la machine jusqu'à la butée.
- ⇒ L'invitation à **retirer le cache de la sortie des boissons** s'affiche.

### Nettoyage manuel : Cache de la sortie des boissons



Fig. 156: Retirer le cache de la sortie des boissons

- ☞ Désengagez le cache de la sortie des boissons en appuyant au milieu et en le tirant simultanément vers le bas.
- ☞ Nettoyez le cache de la sortie des boissons sous l'eau chaude courante avec une brosse.
- ☞ **ATTENTION ! Risque de brûlure engendrée par des éclaboussures brûlantes lors de la distribution des boissons !** Un cache non correctement mis en place peut provoquer des éclaboussures pendant la distribution des boissons. Remettez le cache nettoyé en place en l'engageant à l'arrière et en le bloquant à l'avant.
- ☞ Vérifiez si le cache de la sortie des boissons est correctement mis en place.
- ☞ Confirmez avec le bouton  pour passer à l'étape suivante.

## Nettoyage manuel : Cup du mélangeur



Fig. 157: Soulever le panneau de sélection

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



Fig. 158: Retirer la cup du mélangeur.


- ☞ Retirez la cup du mélangeur de la machine à l'aide de la poignée encastrée.
- ☞ Confirmez le retrait de la cup du mélangeur avec .



Fig. 159: Nettoyer la cup du mélangeur



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



Fig. 160: Mettre la cup du mélangeur en place

- ☞ Remettez la cup du mélangeur en place.
- ☞ **AVIS ! Endommagement de la machine par débordement !** Une cup du mélangeur non correctement mise en place peut provoquer un débordement. Vérifiez si la cup du mélangeur est correctement mise en place.
- ☞ Refermez le panneau de sélection.
- ☞ Confirmez le nettoyage et l'insertion de la cup du mélangeur avec .
- ⇒ Le système démarre le programme de nettoyage.

### Affichage de la progression du nettoyage automatique

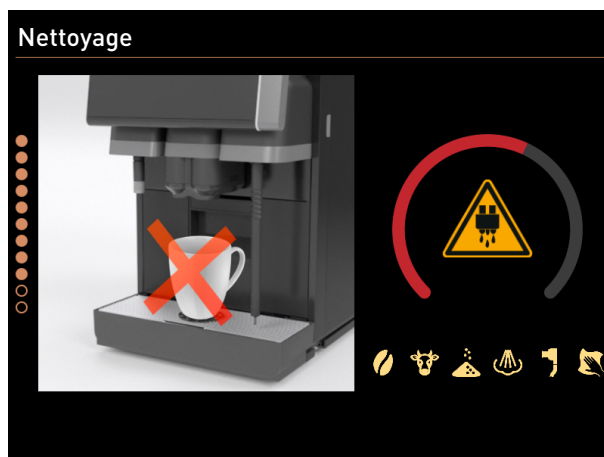


Fig. 161: Affichage de la progression du nettoyage

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

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

## Retirer le raccord Plug &amp; Clean.



Fig. 162: Retirer les tuyaux de lait des raccords Plug&amp;Clean.

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

## Remettre le récipient à lait en place



Fig. 163: Mettre le récipient à lait en place


- Remettez le ou les récipients à lait nettoyés dans l'unité frigorifique.
- Remettez l'adaptateur du tuyau de lait dans le couvercle du récipient à lait correspondant.
- Si nécessaire, ajoutez du lait frais et pré-refrigéré (3 – 5 °C ou 37,4 °F – 41 °F).
- Si la machine est équipée de **Twin Milk** : Remplissez les deux récipients à lait.
- Confirmez le raccordement du ou des récipients à lait avec .
- Le système de lait est activé.





Fig. 164: Le système de lait est activé

- ⇒ Un rinçage des systèmes est effectué.
- ⇒ L'ordinateur redémarre.
- ⇒ Le prochain nettoyage planifié s'affiche en heures [h] dans le menu Service.

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

### Fin du nettoyage programmé

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

## 10.6.6 Nettoyage supplémentaire

Un nettoyage supplémentaire peut être effectué à tout moment.

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

### Démarrer le nettoyage supplémentaire



Fig. 165: Bouton Nettoyage supplémentaire

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




Fig. 166: Fenêtre de nettoyage supplémentaire sans ProCare

- |                                |                                     |
|--------------------------------|-------------------------------------|
| 1 Nettoyage du système de café | 2 Nettoyage du système de lait      |
| 3 Nettoyage du système poudre  | 4 Nettoyage du système de chaudière |



Fig. 167: Fenêtre de nettoyage supplémentaire sans ProCare

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

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

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

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

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

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

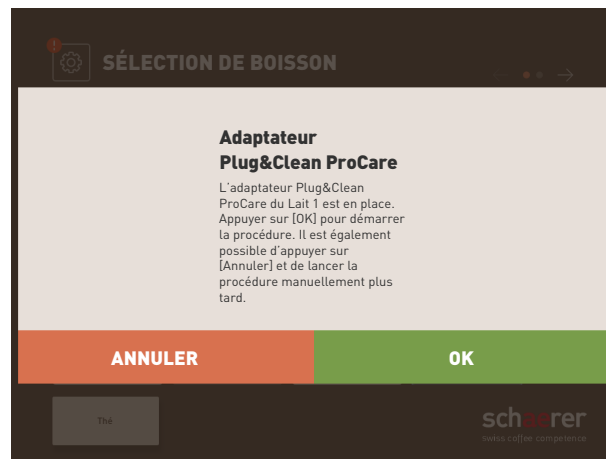


Fig. 168: Boîte de dialogue Plug &amp; Clean

- ☞ Confirmez le nettoyage à l'écran avec **OK**.



Fig. 169: Retirer les tuyaux de lait des raccords Plug &amp; Clean.

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



Fig. 170: Mettre le récipient à lait en place


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



Fig. 171: Le système de lait est activé

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

### 10.6.8 Nettoyage guidé à l'écran : Flavour Point

Flavour Point est une variante d'équipement.



#### ATTENTION

##### Risque de brûlure par eau brûlante !

Il existe un risque de brûlure au niveau des sorties pour l'eau chaude.

Une distribution d'eau chaude dans le récipient de nettoyage s'effectue avant le nettoyage.

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



#### ATTENTION

##### Risque de brûlure par récipient de nettoyage chaud !



Le récipient de nettoyage est rempli d'eau chaude pendant le nettoyage de Flavour Point. Le contact avec le récipient de nettoyage chaud présente un risque de brûlure.

- ☞ Portez des gants lors du nettoyage de Flavour Point.

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

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

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

### Démarrer la séquence de nettoyage

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



- ☞ Appuyez sur le bouton **Menu Service** .
  - ⇒ Le menu Service s'ouvre.
- ☞ Appuyez sur le bouton  **Nettoyage**.
  - ⇒ La fenêtre de sélection d'un nettoyage s'ouvre.



Fig. 172: Écran de sélection des types de nettoyage


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



Fig. 173: Boîte de dialogue Placer le récipient de nettoyage sous la sortie d'eau chaude


- ➔ La demande **Placer le récipient de nettoyage sous la sortie des boissons** s'affiche.
- Placez le récipient de nettoyage sous la sortie de l'eau chaude ou la sortie des boissons (en cas de machines sans sortie de l'eau chaude séparée).
- Confirmez avec le bouton  pour passer à l'étape suivante.



Fig. 174: Remplir le récipient de nettoyage avec de l'eau chaude

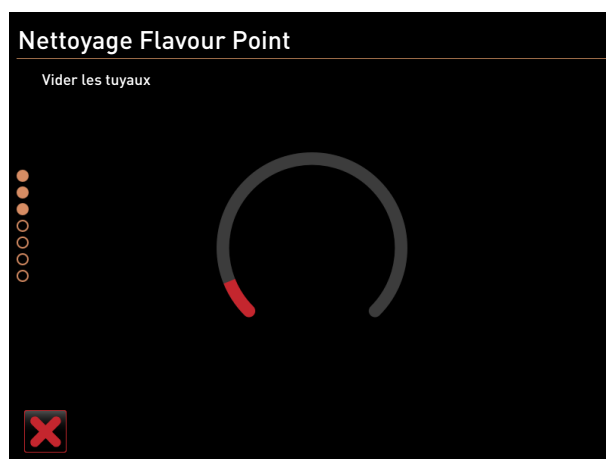


Fig. 175: Vider les tuyaux

- ⇒ Le récipient de nettoyage est rempli d'eau chaude.
- ⇒ Ensuite, les tuyaux de sirop sont automatiquement vidangés.

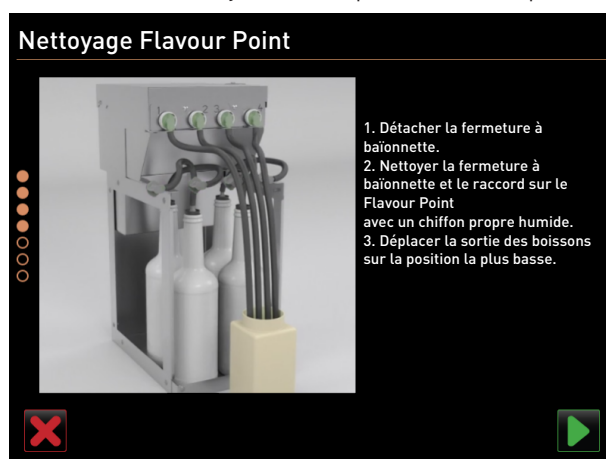



Fig. 176: Raccorder le récipient de nettoyage à Flavour Point

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

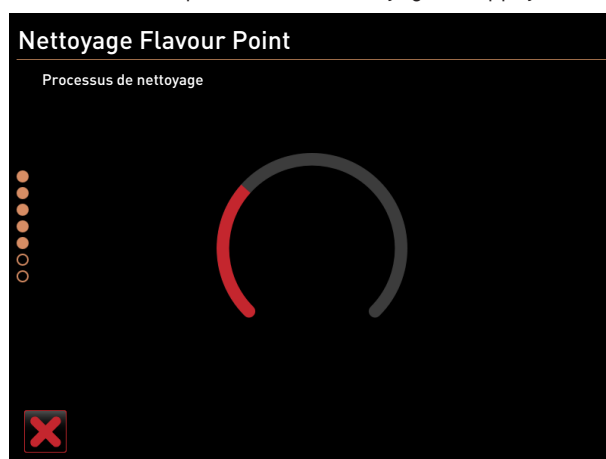


Fig. 177: Le processus de nettoyage Flavour Point est en cours

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

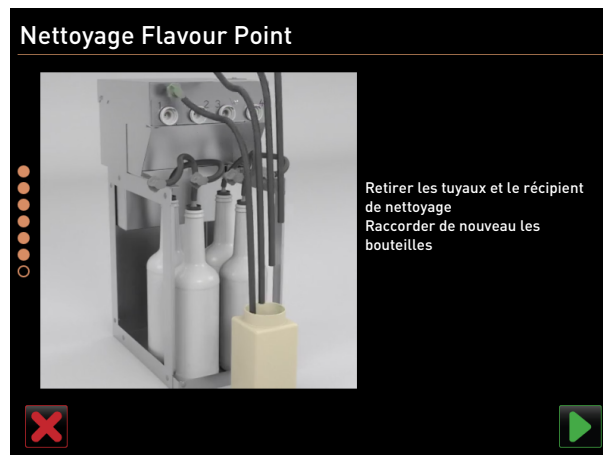


Fig. 178: Enlever à nouveau le récipient de nettoyage



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



Fig. 179: Remplissage des tuyaux de sirop

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

## 10.7 Plan de nettoyage



### Respect du concept de nettoyage HACCP !

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

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

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

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

### Voir aussi

📄 Conditions et instructions de nettoyage [► 116]

### 10.7.1 Consulter le plan de nettoyage


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

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

⇒ Le menu Service s'ouvre.

☞ Appuyez sur le bouton **Log-out** , puis de nouveau sur **Log-in** .

☞ Connectez-vous en tant que technicien de service avec le code PIN correspondant.

☞ Appuyez sur le bouton **Paramètres** .

⇒ L'écran **Paramètres** s'ouvre directement avec les paramètres du système.

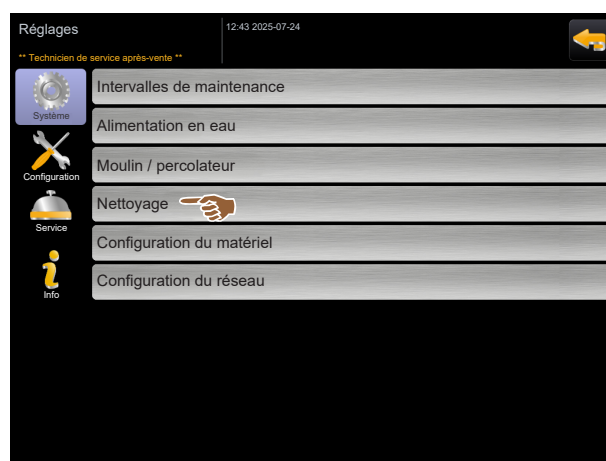


Fig. 180: Ouverture des paramètres de nettoyage

☞ Cliquez sur le bouton **Nettoyage**.

⇒ L'écran des paramètres de nettoyage s'affiche.





Fig. 181: Écran des paramètres de nettoyage

- ☞ Cliquez sur le bouton **Modifier le plan de nettoyage**.
- ⇒ Le programme des tâches de nettoyage s'affiche.

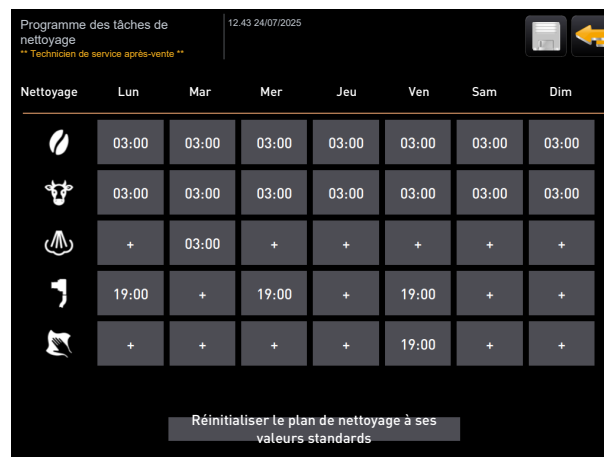


Fig. 182: Programme des tâches de nettoyage

### 10.7.2 Régler les heures de nettoyage

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

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

#### Les systèmes suivants peuvent être nettoyés :

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

#### Ajouter une tâche de nettoyage

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



Fig. 183: Créer une tâche de nettoyage

- ☞ Appuyez sur le symbole Plus.
- ☞ La fenêtre des paramètres s'affiche.
- ☞ Configurez la tâche de nettoyage en suivant la procédure décrite ci-dessous.



Fig. 184: Sélectionner les réglages pour la tâche de nettoyage

## Définir le niveau de nettoyage

Deux niveaux de nettoyage sont possibles :

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

- ☞ Appuyez sur la ligne **Niveau de nettoyage**.
- ☞ Confirmez votre choix avec le bouton **OK**.
- ☞ Le niveau de nettoyage est enregistré.

## Définir le début du nettoyage

Deux débuts de nettoyage différents sont possibles :

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

- ☞ Appuyez sur la ligne **Début du nettoyage**.
- ☞ Confirmez votre choix avec le bouton **OK**.
- ☞ Le début du nettoyage est défini.

## Définir l'heure

Vous pouvez définir jusqu'à quatre heures.

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

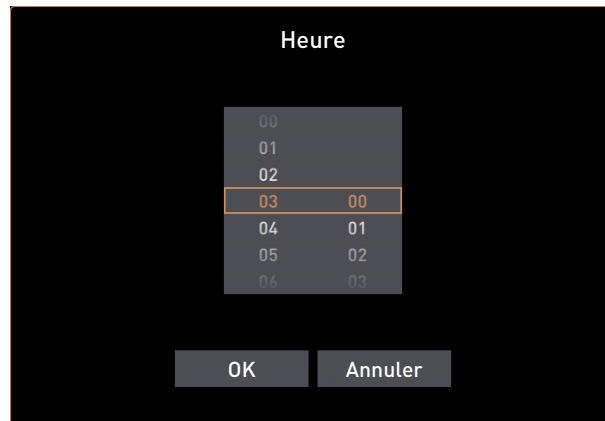


Fig. 185: Sélectionner l'heure du nettoyage

- ☞ Faites défiler pour sélectionner l'heure.
- ☞ Confirmez votre choix avec le bouton **OK**.
- ☞ L'heure sélectionnée s'affiche dans la fenêtre.
- ☞ Confirmez votre choix avec le bouton **OK**.
- ☞ L'heure est sauvegardée.

### Définir des créneaux horaires avant et après le nettoyage

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

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

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

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

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

### Modifier la tâche de nettoyage existante

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

## 10.8 Nettoyage manuel

Différents composants doivent être nettoyés manuellement.

### 10.8.1 Nettoyer le bac à marc



#### ⚠ ATTENTION

##### Problèmes de santé en raison de formation de moisissures dans le bac à marc!

Le marc de café contenu dans le bac à marc peut rapidement entraîner la formation de moisissures. Le café risque d'être contaminé si les spores de moisissure se répandent dans la machine. Un café contaminé peut causer des problèmes de santé.

☞ Nettoyez quotidiennement le bac à marc.



#### Avis

##### Dommages matériels au niveau du bac à marc en raison de températures élevées !

Le nettoyage à des températures élevées peut causer des dégâts.

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

### Intervalle de nettoyage : une fois par jour

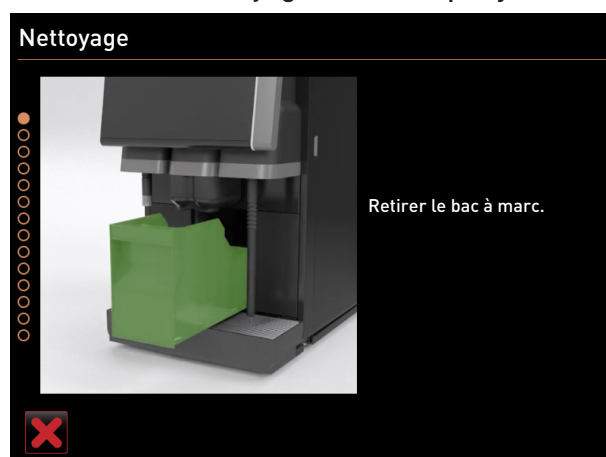


Fig. 186: Boîte de dialogue Retirer le bac à marc

- ☞ Poussez la sortie des boissons vers le haut (sortie des boissons manuelle).
- ☞ Retirez le bac à marc de la machine.
- ☞ Videz le bac à marc.
- ☞ Nettoyez minutieusement le bac à marc avec de l'eau et un produit de nettoyage.
- ☞ Rincez le bac à marc à l'eau fraîche.
- ☞ Essuyez le bac à marc avec un chiffon propre.
- ☞ Remplacez le bac à marc dans la machine.
- ⇒ Le bac à marc est vidé et nettoyé.

### 10.8.2 Nettoyer la chambre d'infusion

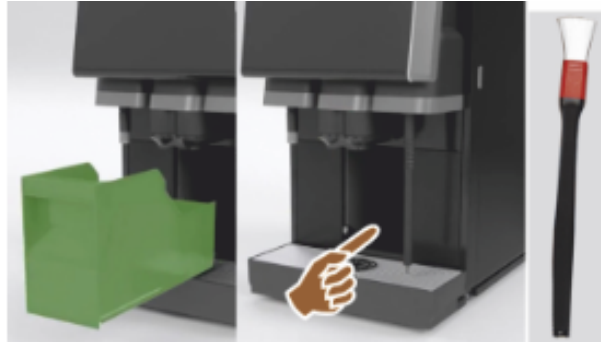


Fig. 187: Nettoyer la chambre d'infusion

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

### 10.8.3 Nettoyer le bac collecteur et la grille égouttoir



#### ⚠ ATTENTION

#### Risque de brûlure par eau brûlante !

Pendant le rinçage automatique de la machine, de l'eau chaude coule de la sortie des boissons.

Si le nettoyage est effectué en dehors du programme de nettoyage guidé à l'écran :

- ☞ Éteignez la machine avant de nettoyer la grille égouttoir, le bac collecteur ou la partie inférieure de la sortie des boissons.



#### Avis

#### Domages matériels en raison d'un débordement !

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

Avant le nettoyage et le détartrage :

- ☞ Vérifiez si l'écoulement des eaux usées n'est pas bouché.
- ☞ Vérifiez la vitesse d'écoulement des eaux usées.

### Intervalle de nettoyage : une fois par jour

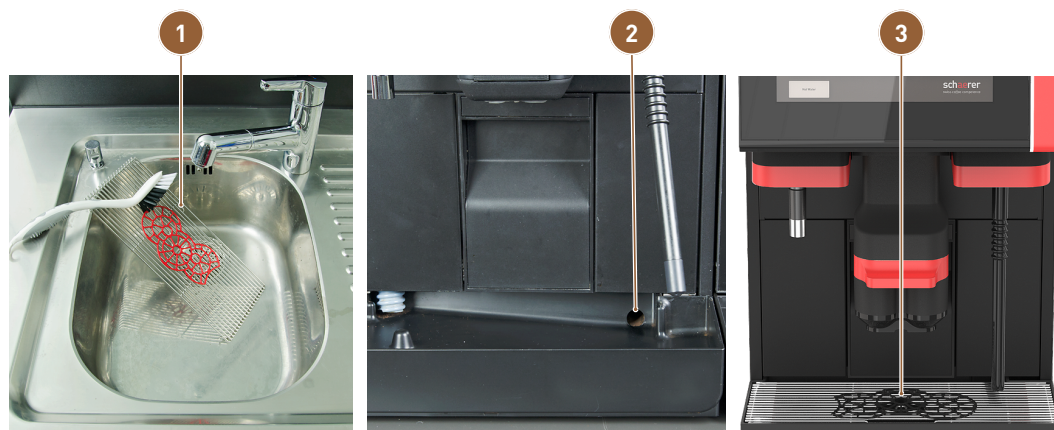


Fig. 188: Nettoyer le bac collecteur et la grille égouttoir

**1** Grille égouttoir avec aide au positionnement

**2** Écoulement des eaux usées

**3** Aide au positionnement

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

#### 10.8.4 Nettoyer le récipient à lait



#### AVERTISSEMENT

##### Risque d'infection en raison de salissures !



Les saletés et les dépôts de lait dans le récipient à lait peuvent entraîner des infections. Les infections peuvent provoquer des problèmes de santé.

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

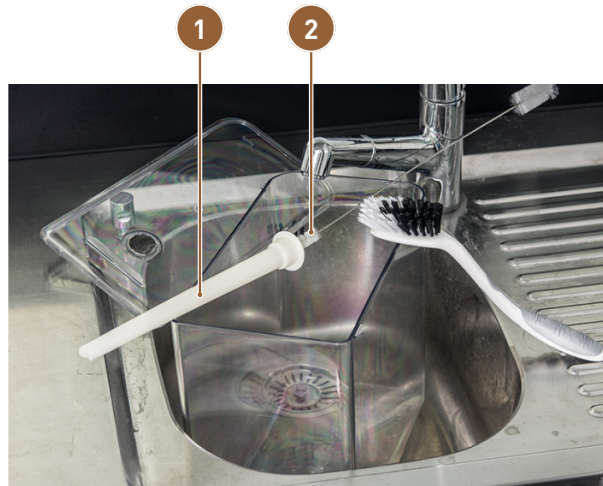


Fig. 189: Nettoyer le récipient à lait

1 Conduite montante

2 Brosse pour conduite montante

### Intervalle de nettoyage : une fois par jour

- ☞ Retirez le récipient à lait de l'unité frigorifique.
- ☞ Éliminez le lait restant du récipient à lait.
- ☞ Respectez les consignes de nettoyage détaillées du manuel d'utilisation séparé pour les appareils complémentaires.
- ☞ nettoyez le récipient à lait avec de l'eau fraîche, du produit de nettoyage et un chiffon propre qui n'a pas encore été utilisé.
- ☞ Nettoyez la conduite montante avec la brosse fournie.
- ☞ Remplacez le récipient à lait dans l'unité frigorifique.
- ⇒ Le récipient à lait est nettoyé.

### 10.8.5 Nettoyer l'unité frigorifique



Fig. 190: Nettoyer l'unité frigorifique

### Intervalle de nettoyage : une fois par jour

- ☞ Retirez le récipient à lait de l'unité frigorifique.
- ☞ Essuyez l'intérieur de l'unité frigorifique avec de l'eau claire et un chiffon propre qui n'a pas encore été utilisé.
- ☞ Remplacez le récipient à lait dans l'unité frigorifique.
- ⇒ L'unité frigorifique est nettoyée.

### 10.8.6 Dégivrer l'unité frigorifique



#### Avis

##### **Dommages matériels et perte d'énergie dus à la formation de glace**

La formation de glace à l'intérieur de l'unité frigorifique entraîne des problèmes techniques et une perte d'énergie importante.

👉 Dès qu'il y a une couche de glace à l'intérieur, dégivrez l'unité frigorifique.



#### Avis

##### **Dommages matériels en raison d'objets à bords tranchants !**

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

👉 N'enlevez jamais la couche de glace avec des objets pointus ou coupants.

👉 Laissez-la toujours dégivrer.



Fig. 191: Dégivrer l'unité frigorifique

#### **Intervalle de nettoyage : selon les besoins**

- 👉 Éteignez l'unité frigorifique.
- 👉 Retirez la fiche secteur.
- 👉 Ouvrez la porte avant et laissez-la ouverte.
- 👉 Laissez la couche de glace dégivrer.
- 👉 Essuyez l'eau produite par le dégivrage avec un chiffon absorbant.
- 👉 Attendez jusqu'à ce que la couche de glace soit complètement dégivrée.
- 👉 Fermez la porte avant et rallumez l'appareil ou rebranchez-le au réseau.
- ⇒ L'unité frigorifique est dégivrée.

### 10.8.7 Nettoyer l'écran tactile



#### **⚠ ATTENTION**

##### **Risque de brûlure lors d'une distribution des boissons involontaire !**

Pendant le nettoyage, une distribution involontaire de boissons peut entraîner des brûlures.

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





### Avis

#### Endommagement de l'écran tactile par un nettoyage non conforme !

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

- 👉 Nettoyez l'écran tactile avec un chiffon humide uniquement.
- 👉 Utilisez des chiffons doux pour le nettoyage.
- 👉 N'utilisez pas de produits nettoyants ou abrasifs pour le nettoyage.

#### Intervalle de nettoyage : une fois par jour


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



Fig. 192: Bouton Nettoyage écran tactile

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

### 10.8.8 Nettoyage de la lance à vapeur



#### AVERTISSEMENT

#### Risque d'infection en raison de salissures dans la lance à vapeur !

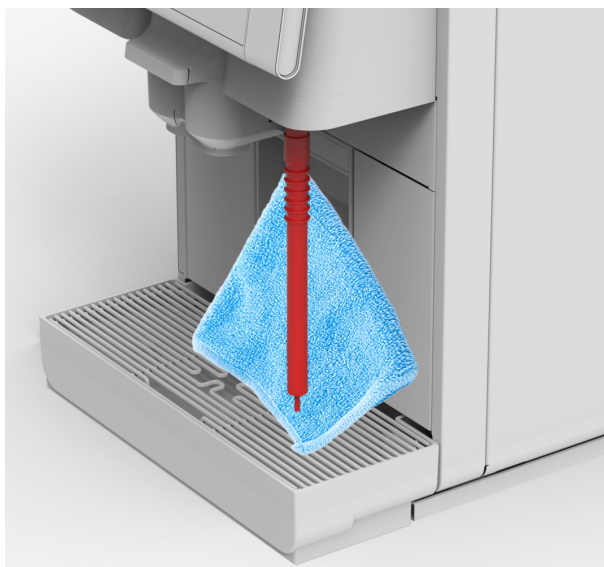


Les saletés peuvent causer des infections. Les infections peuvent provoquer des problèmes de santé.

- 👉 Essuyez la lance à vapeur après chaque utilisation avec un chiffon propre et humide.
- 👉 Portez des gants de protection pendant le nettoyage.

#### Après chaque utilisation

- 👉 Orientez la lance à vapeur vers le bas vers la grille égouttoir.
- 👉 Appuyez sur le bouton Vapeur et laissez la vapeur s'échapper pendant env. 2 s.
  - ⇒ Les résidus de lait dans la lance à vapeur sont éliminés.



☞ Essuyez les résidus de lait de la lance à vapeur avec un chiffon propre et humide.

La position de la touche en option pour la distribution de vapeur dépend de l'interface utilisateur sélectionnée.

### Nettoyage intérieur régulier

Les étapes de nettoyage suivantes s'appliquent aux lances à vapeur Supersteam, Powersteam et Autosteam.

☞ Effectuez le nettoyage comme après chaque utilisation.

**ATTENTION ! Risque de brûlure car la lance à vapeur est chaude après la distribution de vapeur !**

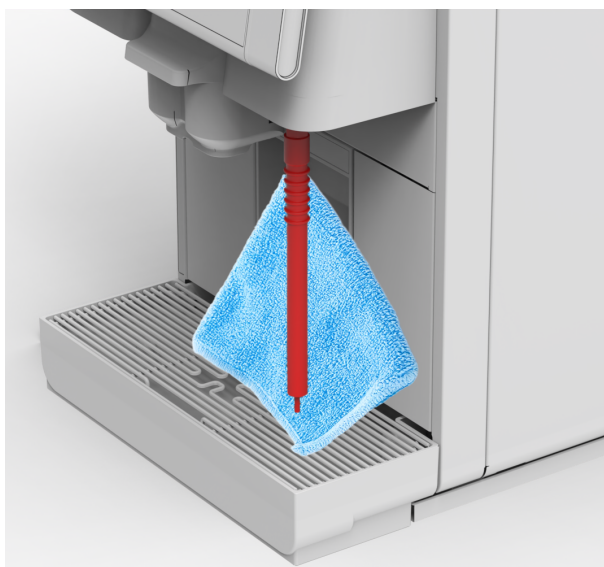


Fig. 193: Manipuler la lance à vapeur avec un chiffon

☞ Utilisez un tissu épais pour manipuler cette dernière.

**AVIS ! Dommages matériels liés au pivotement latéral de la lance à vapeur !**

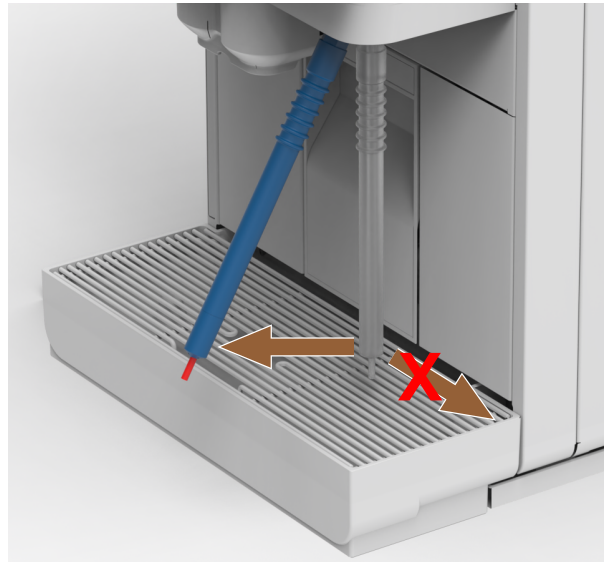


Fig. 194: Faire pivoter la lance à vapeur vers l'avant

- ☞ Faites pivoter la lance à vapeur vers l'avant.
- ☞ Remplissez un bol de nettoyage plat de 0,5 l d'eau fraîche.
- ☞ Mesurez 25 ml de solution de nettoyage Liquide de nettoyage du lait spécial à l'aide d'un gobelet doseur.
- ☞ Ajoutez la solution de nettoyage mesurée à l'eau.

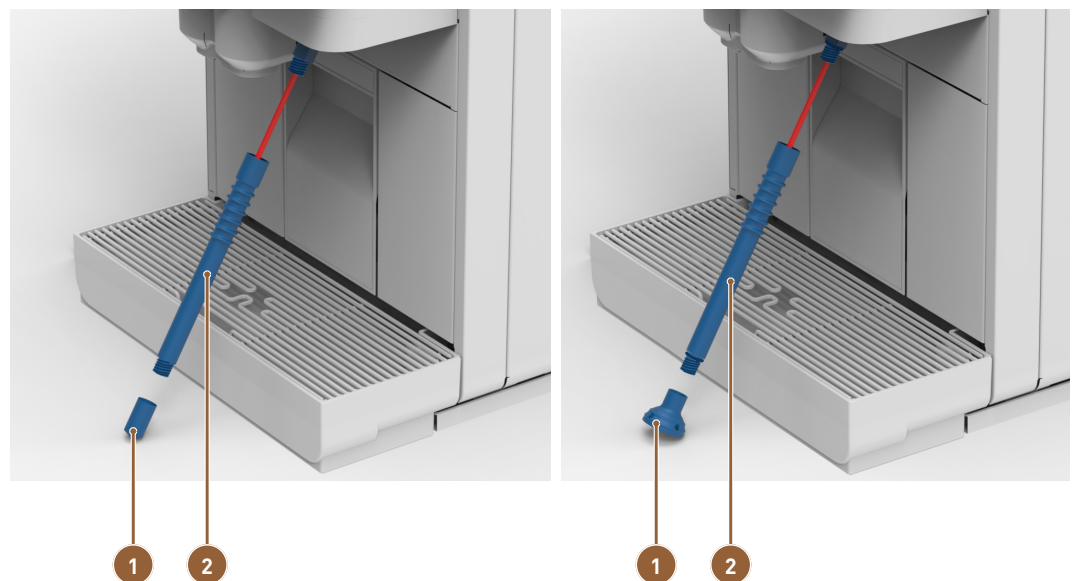


Fig. 195: Lance à vapeur Supersteam (à gauche), lance à vapeur Powersteam (à droite)

**1** Buse à vapeur

**2** Lance à vapeur

- ☞ Dévissez la buse à vapeur du tuyau à vapeur.
- ☞ Dévissez le tuyau à vapeur.



Fig. 196: Sonde à vapeur

⇒ La sonde à vapeur est exposée.

**AVIS ! Dommages matériels à la sonde à vapeur en raison d'une application d'une force trop importante ! La sonde à vapeur peut se détacher du mécanisme de pivotement ou être déformée.**

- ☞ Essuyez délicatement de haut en bas la sonde à vapeur exposée avec un chiffon propre et humide.
- ☞ 1 Placez la buse à vapeur et le tuyau à vapeur dans le bain d'eau avec la solution de nettoyage pendant env. 10 min.
- ☞ Éliminez ensuite les résidus de lait sur le tuyau à vapeur à l'aide d'une brosse.
- ☞ Rincez la buse à vapeur et le tuyau à vapeur sous le robinet.
- ☞ Vissez la buse à vapeur du tuyau à vapeur.
- ☞ Poussez prudemment le tuyau à vapeur sur la sonde à vapeur.
- ☞ Vissez le tuyau à vapeur sur l'articulation.

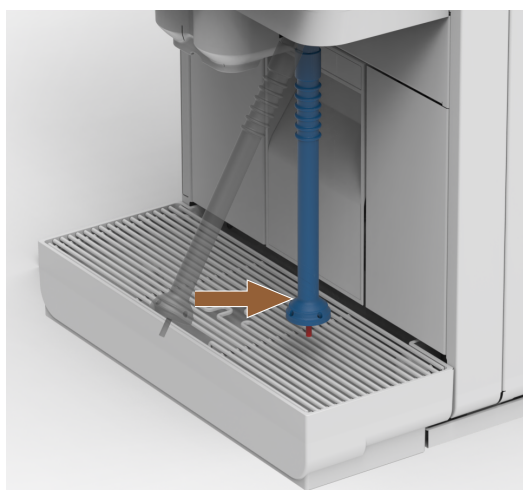
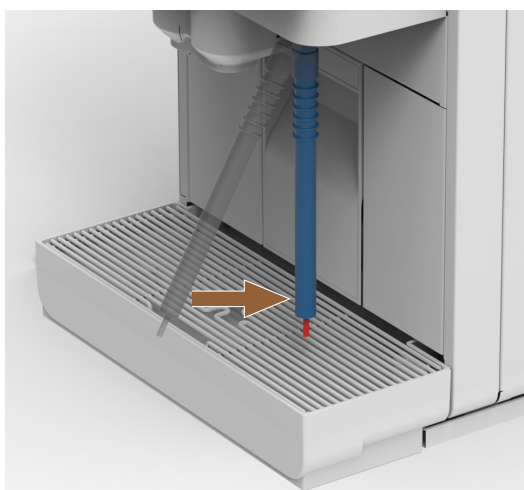


Fig. 197: Fin de course Lance à vapeur Supersteam (à gauche), fin de course lance à vapeur Powersteam (à droite)

- ☞ Faites pivoter la lance à vapeur pour la remettre en position initiale.
- ☞ Appuyez sur le bouton Vapeur et laissez la vapeur s'échapper pendant env. 2 s pour éliminer les résidus de la solution de nettoyage dans la lance à vapeur.
- ☞ Répétez deux à trois fois la brève distribution de vapeur.

- ☞ Essuyez et séchez la lance à vapeur avec un chiffon propre.
- ⇒ Le nettoyage intérieur est terminé.

### 10.8.9 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 versez jamais de produit de nettoyage dans le réservoir à eau potable.



#### ⚠ AVERTISSEMENT

##### Risque d'infection en raison de salissures !



Les saletés peuvent causer des infections. Les infections peuvent provoquer des problèmes de santé.

- ☞ Portez des gants de protection pendant le nettoyage.



Fig. 198: Réservoir d'eau potable externe

#### Intervalle de nettoyage : une fois par jour

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

- ☞ Fermez le réservoir à eau potable externe à l'aide du couvercle.
- ⇒ Le réservoir à eau potable externe est nettoyé.

### 10.8.10 Nettoyer le réservoir à eau usée externe



#### ⚠ AVERTISSEMENT

##### Risque d'infection en raison de salissures !



Les saletés peuvent causer des infections. Les infections peuvent provoquer des problèmes de santé.

- ☞ Portez des gants de protection pendant le nettoyage.



Fig. 199: Réservoir à eau usée externe

#### Intervalle de nettoyage : une fois par jour

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

### 10.8.11 Nettoyer les appareils complémentaires



L'entretien et le nettoyage des appareils complémentaires sont décrits dans le manuel d'utilisation séparé pour les appareils complémentaires **Unité frigorifique sous machine, Chauffe-tasses et Cup & Cool**.

### 10.8.12 Nettoyer le récipient à grains



#### AVERTISSEMENT

##### Risque d'écrasement et de coupures par les meules en rotation !



Les meules en rotation du moulin engendrent un risque de blessures par écrasement et coupure.

- ☞ Ne mettez jamais les mains dans le récipient à grains quand la machine est allumée.
- ☞ Éteignez la machine et débranchez la fiche d'alimentation avant d'effectuer des travaux sur le moulin.



#### ATTENTION

##### Risque de blessure par l'entraînement des cheveux



Les longs cheveux sont particulièrement susceptibles de se coincer dans la tête du moulin et d'être ainsi entraînés dans la machine.

- ☞ Portez toujours un filet à cheveux lorsque vous découvrez la tête du moulin.



#### Avis

##### Endommagement de la surface de la machine par un nettoyage non conforme !

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

- ☞ Utilisez des chiffons doux pour le nettoyage.
- ☞ Utilisez des produits de nettoyage doux uniquement.
- ☞ N'utilisez pas de nettoyeurs ou de produits abrasifs fortement alcalins, contenant de l'alcool ou dégraissants.



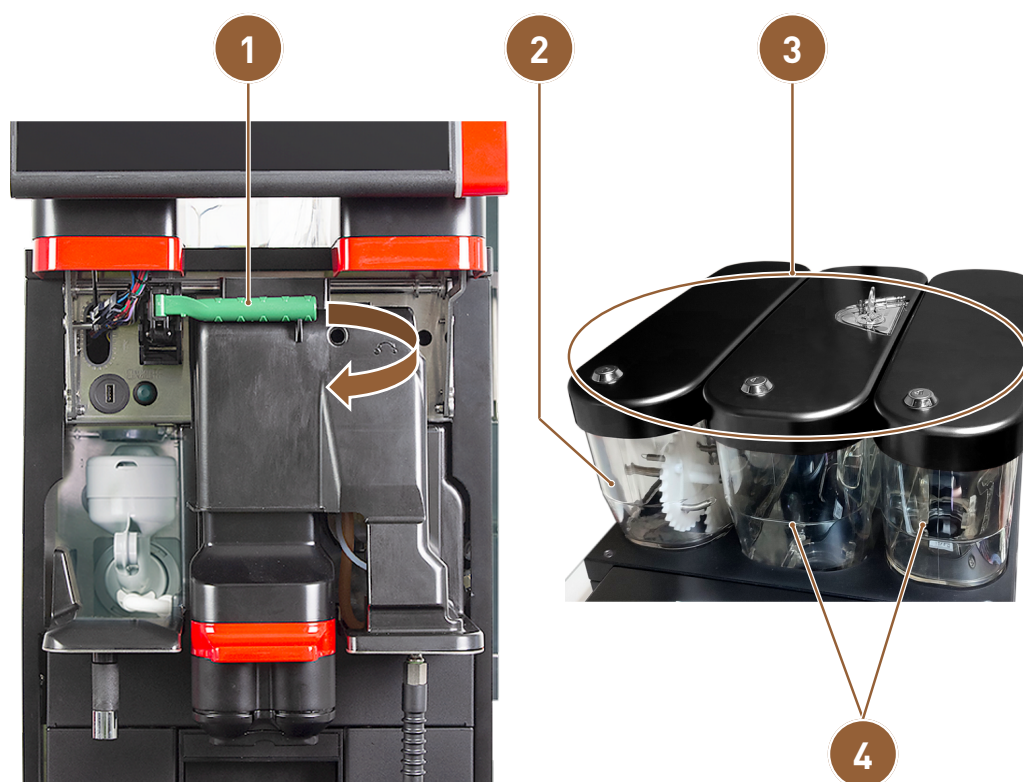



Fig. 200: Nettoyer le récipient à grains

- |   |                      |
|---|----------------------|
| 1 Verrouillage central derrière le panneau de sélection   | 2 Récipient à poudre |
| 3 Dispositifs de verrouillage (en option) pour les récipients à grains et à poudre et pour l'insertion manuelle | 4 Récipient à grains |

### Intervalle de nettoyage : une fois par semaine

- ☞ Appuyez sur le bouton Menu Service .
- ⇒ Le menu Service s'ouvre.

#### Mise à l'arrêt

Fig. 201: Bouton Mise à l'arrêt

- ☞ Appuyez sur le bouton Mise à l'arrêt.
- ⇒ La machine est en mode veille.
- ☞ Déverrouillez les récipients à grains à l'aide du verrouillage central derrière le panneau de sélection.
- ☞ Retirez les récipients à grains de la machine.
- ☞ Retirez les couvercles, ouvrez pour cela le dispositif de verrouillage du couvercle, le cas échéant.
- ☞ Retirez les grains de café restants de la machine et des récipients à grains.
- ☞ Rincez minutieusement les récipients à grains sous le robinet d'eau.
- ☞ Essuyez minutieusement les récipients à grains et couvercles à l'aide d'un chiffon propre.
- ☞ Remplacez les récipients à grains dans la machine.
- ☞ Verrouillez les récipients à grains à l'aide du verrouillage central.



- ☞ Remplissez les récipients à grains et placez les couvercles, fermez le dispositif de verrouillage du couvercle, le cas échéant.
- ☞ Démarrez la machine avec la touche Marche/Arrêt.
- ⇒ Les récipients à grains sont nettoyés.

### 10.8.13 Nettoyer le récipient à poudre



#### ⚠ ATTENTION

##### 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.

- ☞ Éteignez la machine avant d'intervenir dans le récipient à poudre.



#### Avis

##### Endommagement du récipient à poudre par un nettoyage non conforme !

En cas de nettoyage non conforme, la surface du récipient à poudre peut être rayée ou endommagée d'une autre manière.

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

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

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

#### Intervalle de nettoyage : en cas de besoin

##### Préparation

- ☞ Éteignez la machine.
- ☞ Déverrouillez le récipient à poudre à l'aide du verrouillage central derrière le panneau de sélection.
- ☞ Retirez le récipient à poudre de la machine.
- ☞ Retirez le couvercle, ouvrez pour cela le dispositif de verrouillage, le cas échéant.
- ☞ Éliminez la poudre restante.
- ☞ Démontez le récipient à poudre selon les instructions suivantes (chapitres suivants).
- ☞ Rincez minutieusement le récipient à poudre et les pièces du dispositif de dosage sous le robinet d'eau.
- ☞ Avant de les remonter, laissez sécher toutes les pièces complètement.

##### Voir aussi

- 📄 Mise à l'arrêt [► 111]

### 10.8.13.1 Démonter le récipient à poudre standard

#### Vue d'ensemble

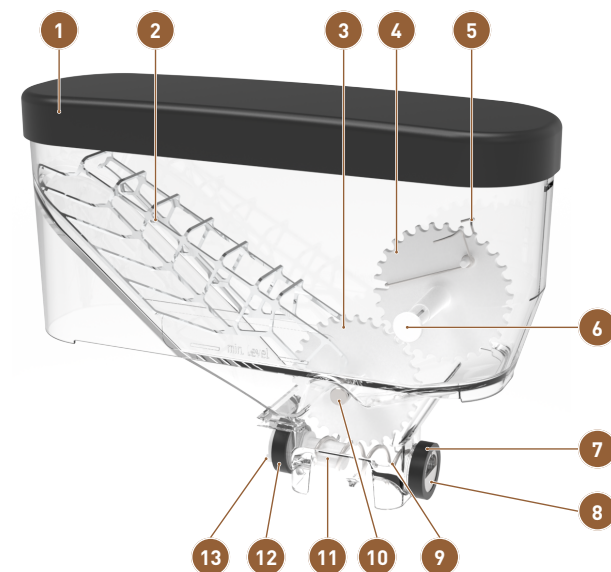


Fig. 202: Pièces du récipient à poudre standard (2 kg)

1 couvercle	2 Pelle à poudre
3 Roue dentée inférieure	4 Roue dentée supérieure
5 Desserrage de la poudre	6 Goupille enfichable pour roue dentée supérieure (axe arrière non visible)
7 Écrou-raccord pour orifice de sortie	8 Orifice de sortie
9 Vis sans fin de dosage	10 Axe pour roue dentée inférieure
11 Support pour vis sans fin de dosage	12 Écrou-raccord pour entraînement
13 Entraîneur pour entraînement	

#### Étapes : Démonter le récipient à poudre

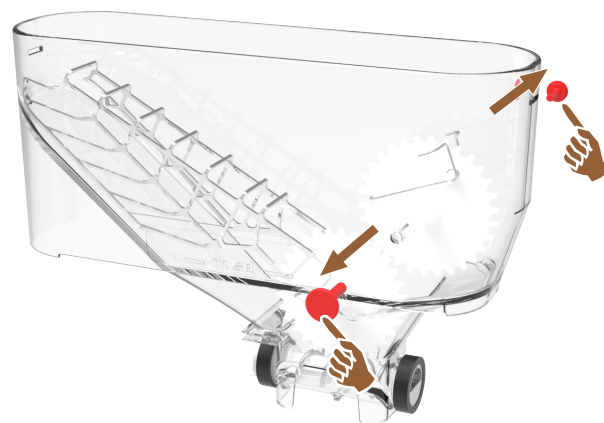


Fig. 203: Retirer la goupille enfichable de la roue dentée supérieure

- ☞ Retirez les deux goupilles enfichables à droite et à gauche pour la roue dentée supérieure.
- ⇒ La roue dentée avec le ressort pour le desserrage de la poudre est libre.

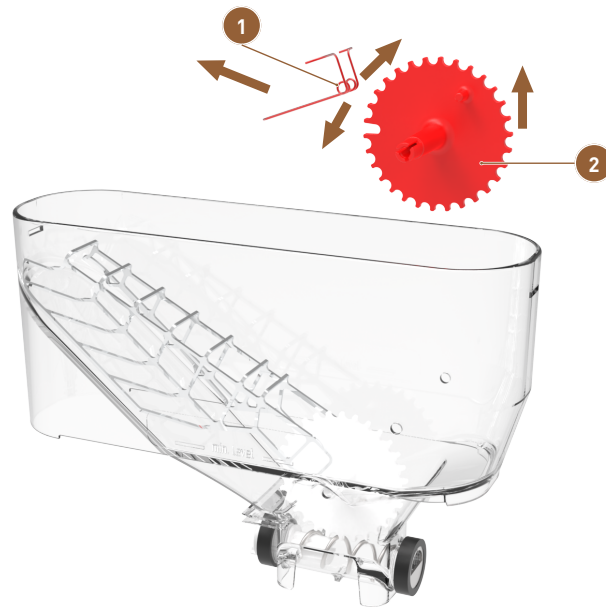


Fig. 204: Retirer le desserrage de la poudre

**1** Ressort pour desserrage de la poudre

**2** Roue dentée en haut pour desserrage de la poudre

- ☞ Soulevez la roue dentée avec le ressort pour le desserrage de la poudre du récipient à poudre.
- ☞ Desserrez légèrement les œillets du ressort et retirez le ressort du support de la roue dentée.
- ⇒ La roue dentée et le ressort sont séparés.

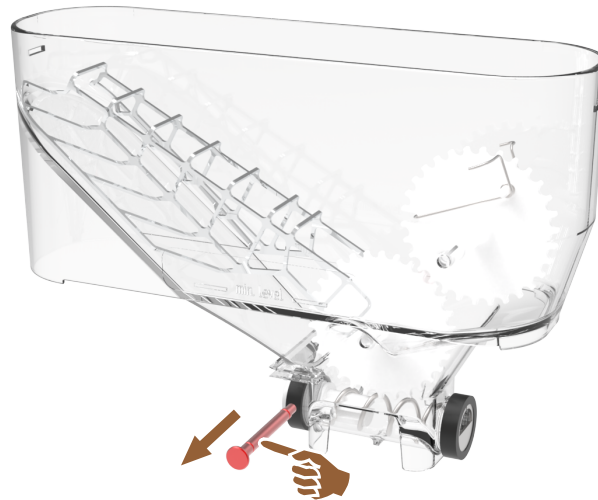


Fig. 205: Retirer l'axe inférieur

- ☞ Poussez l'axe pour la roue dentée inférieure hors du récipient à poudre.
- ⇒ La roue dentée inférieure avec la pelle à poudre est libre.

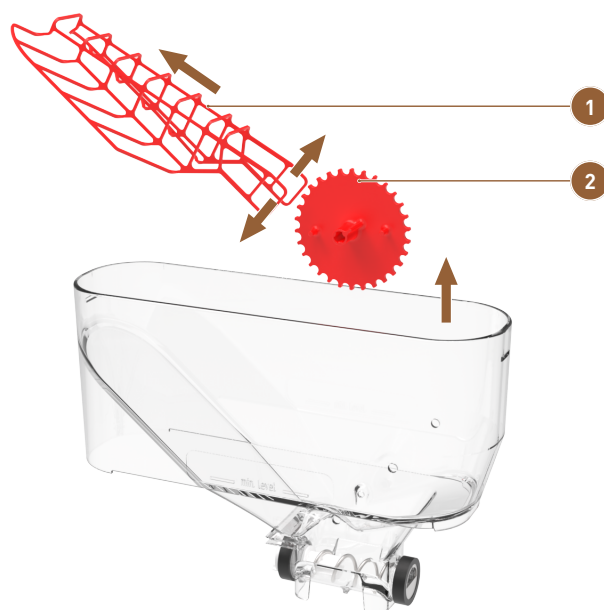


Fig. 206: Retirer la pelle à poudre

**1** Pelle à poudre**2** Roue dentée en haut pour pelle à poudre

- ☞ Soulevez la roue dentée avec la pelle à poudre du récipient à poudre.
- ☞ Desserrez légèrement les œillets de la pelle à poudre et retirez la pelle à poudre du palier d'axe de la roue dentée.
- ⇒ La roue dentée et la pelle à poudre sont séparées.



Fig. 207: Retirer les éléments de dosage

**1** Orifice de sortie**2** Écrou-raccord pour orifice de sortie

- ☞ Desserrez l'écrou-raccord en le tournant vers la gauche et retirez l'écrou-raccord.
- ☞ Retirez l'orifice de sortie du récipient à poudre.

**AVIS ! Lors du montage, veillez à ce que la tôle de dosage soit correctement alignée et placée dans les ergots du côté de la distribution.**

- ⇒ Les éléments de dosage sont retirés.

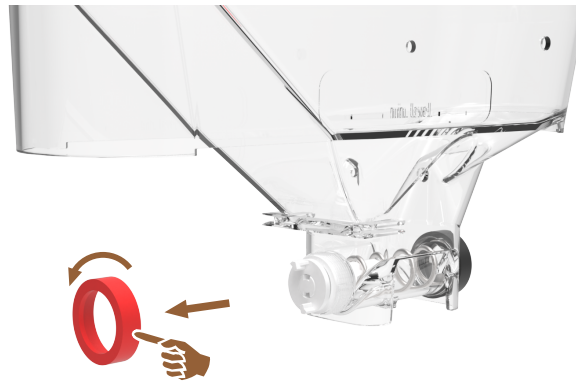


Fig. 208: Retirer l'écrou-raccord sur le côté alimentation

- ☞ Desserrez l'écrou-raccord en le tournant vers la gauche et retirez l'écrou-raccord.
- ⇒ L'unité d'alimentation peut être retirée.



Fig. 209: Retirer l'unité d'alimentation

- ☞ Retirez l'unité d'alimentation du récipient à poudre.
- ⇒ Le boîtier du récipient à poudre est vide.

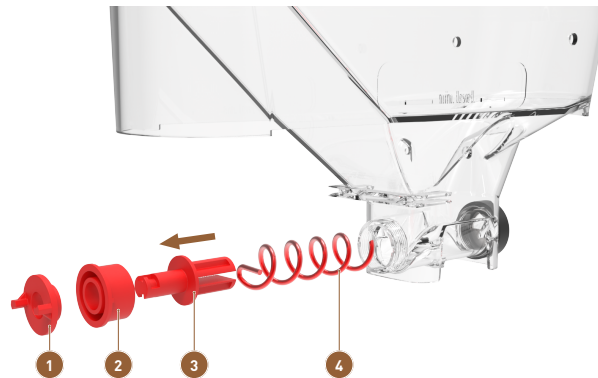


Fig. 210: Démonter l'unité d'alimentation

- |                           |                          |
|---------------------------|--------------------------|
| 1 entraîneur              | 2 Bride d'entraînement   |
| 3 Support de vis sans fin | 4 Vis sans fin de dosage |

- ☞ Tournez l'entraîneur de 90° vers la gauche et retirez-le de la bride d'entraînement.
- ☞ Retirez la bride d'entraînement du support de vis sans fin.
- ☞ Retirez la vis sans fin de dosage du support de vis sans fin.
- ⇒ Le récipient à poudre complet est démonté et peut être nettoyé.

### 10.8.13.2 Démonter le récipient à poudre Twin

#### Vue d'ensemble

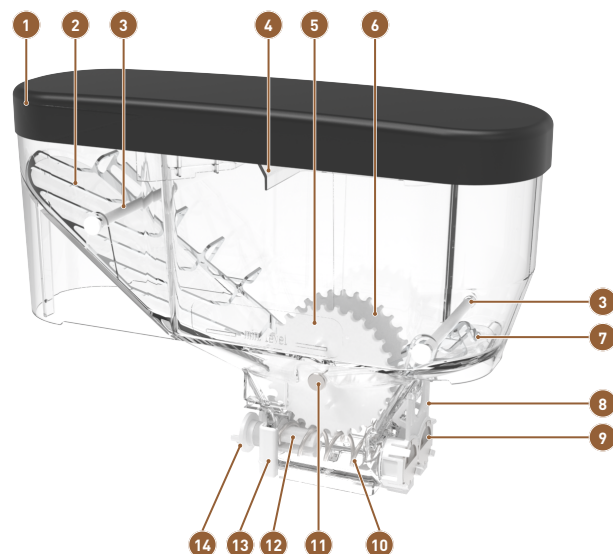


Fig. 211: Pièces du récipient à poudre Twin (2x 1 kg)

1 couvercle	2 Pelle à poudre
3 Traverse transversale ou goupille	4 Aide au remplissage de poudre
5 Roue dentée pour poudre 1	6 Roue dentée pour poudre 2
7 Desserrage de la poudre	8 Orifice pour récipient à poudre Twin
9 Orifice de sortie pour récipient à poudre	10 Vis sans fin de dosage Twin
11 Axe de roue dentée	12 Support pour vis sans fin de dosage
13 Support d'entraînement pour vis sans fin de dosage	14 Entraîneur pour entraînement

#### Étapes : Démonter le récipient à poudre

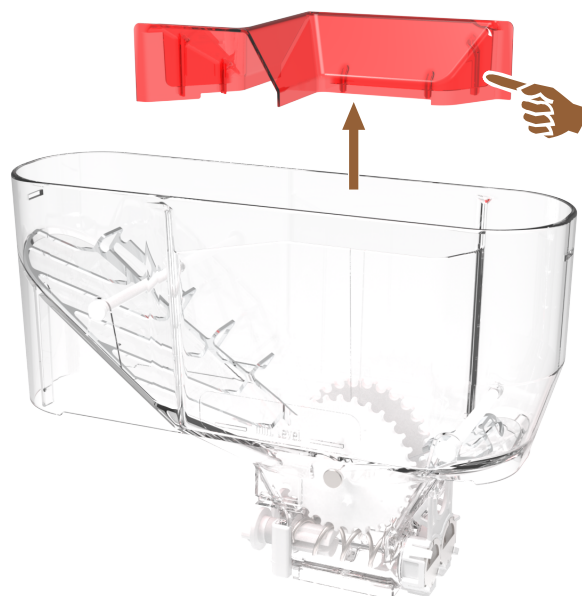


Fig. 212: Enlever l'aide au remplissage

- Retirez l'aide au remplissage vers le haut du récipient à poudre.

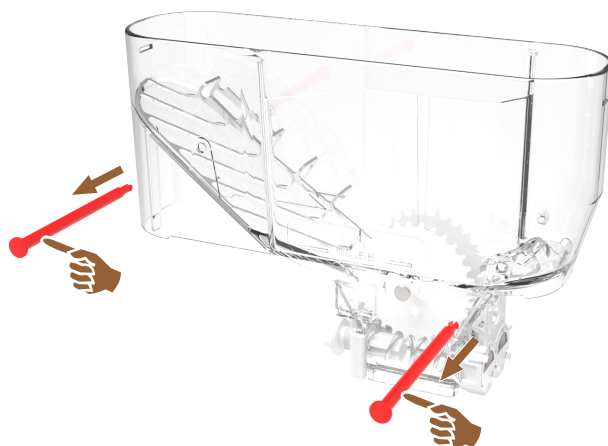


Fig. 213: Retirer la traverse transversale

- ☞ Serrez les ergots d'encliquetage des traverses transversales ensemble et poussez les deux traverses transversales hors du récipient à poudre.
- ⇒ Les pelles à poudre sont accessibles.

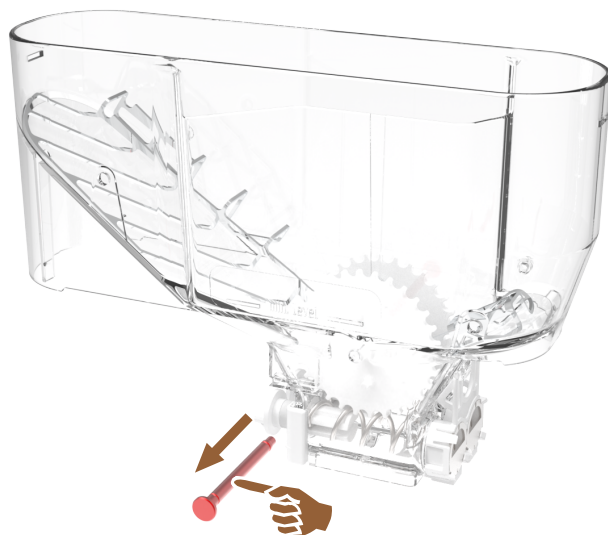


Fig. 214: Retirer l'axe de roue dentée

- ☞ Poussez l'axe commun des deux roues dentées hors du récipient à poudre.
- ⇒ Les roues dentées inférieures avec les pelles à poudre sont libres.

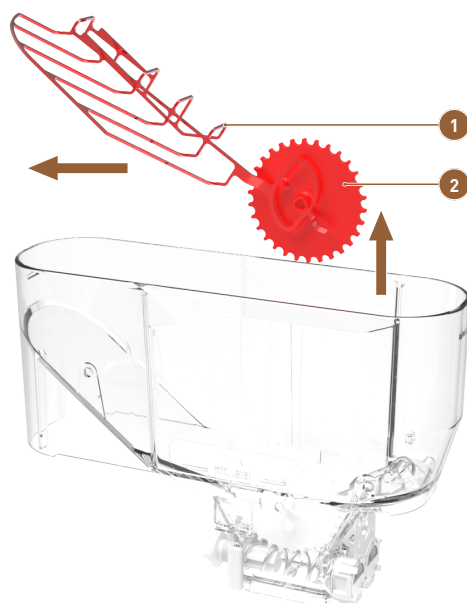


Fig. 215: Retirer le convoyeur poudre et la roue dentée

**1 Pelle à poudre****2 Roue dentée à droite pour pelle à poudre**

- ☞ Soulevez la roue dentée droite avec la longue pelle à poudre du récipient à poudre.
- ☞ Retirez la pelle à poudre de l'axe de la roue dentée.
- ⇒ La roue dentée et la pelle à poudre sont séparées.

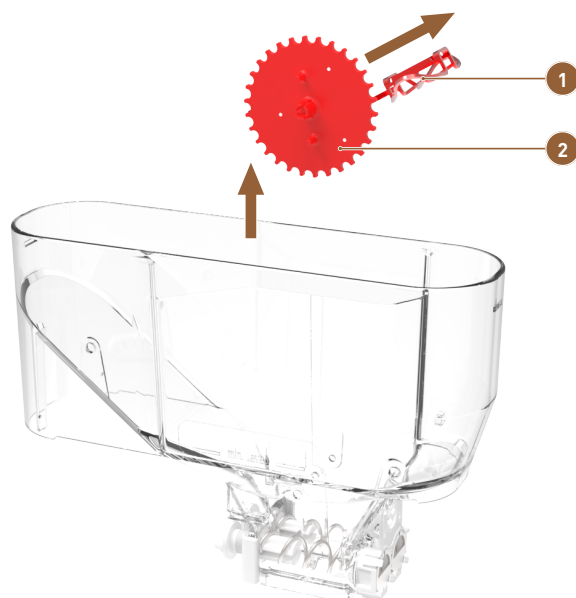


Fig. 216: Retirer le desserrage de la poudre

**1 Roue dentée à gauche pour desserrage de la poudre****2 Grille métallique pour desserrage de la poudre**

- ☞ Soulevez la roue dentée gauche avec la grille métallique courte pour le desserrage de la poudre du récipient à poudre.
- ☞ Retirez la grille métallique pour le desserrage de la poudre de l'axe de la roue dentée.
- ⇒ La roue dentée et la grille métallique sont séparées.





Fig. 217: Retirer les éléments de dosage

**1** Orifice avec œillets

**2** Rainure de guidage sur récipient à poudre

**3** Ergots d'encliquetage en haut pour orifice de sortie

**4** Ergots d'encliquetage en bas pour orifice de sortie

**5** Orifice de sortie

**6**

- ☞ Desserrez les œillets de l'unité de dosage et retirez-les du récipient à poudre.
- ☞ Retirez l'unité de dosage horizontalement de la rainure de guidage du récipient à poudre.
  - ⇒ L'unité de dosage complète est desserrée du récipient à poudre.
- ☞ Poussez les ergots d'encliquetage supérieurs hors de l'orifice de sortie.
- ☞ Poussez les ergots d'encliquetage inférieurs hors de l'orifice de sortie et retirez l'orifice de sortie.
  - ⇒ L'unité de dosage est séparée et démontée du récipient à poudre.

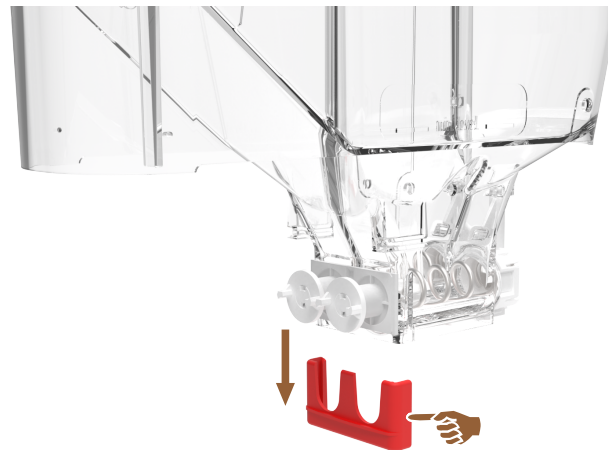


Fig. 218: Retirer le support d'entraînement

- ☞ Poussez la fixation pour l'unité de dosage hors du récipient à poudre par le bas.
  - ⇒ L'unité d'alimentation peut être retirée.



Fig. 219: Retirer l'unité d'alimentation

- ☞ Retirez l'unité d'alimentation du récipient à poudre.
- ⇒ Le boîtier du récipient à poudre est vide.

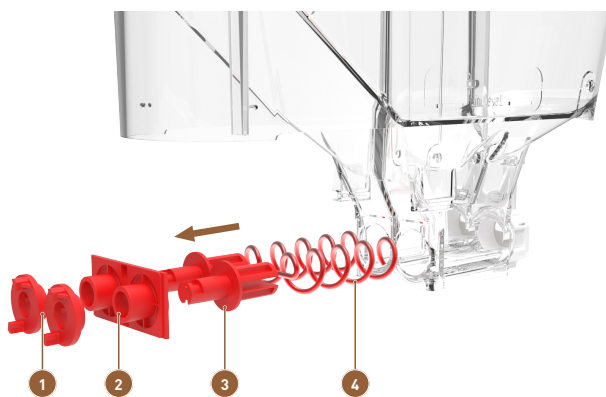


Fig. 220: Démonter l'unité d'alimentation

- |                                       |                          |
|---------------------------------------|--------------------------|
| 1 entraîneur                          | 2 Bride d'entraînement   |
| 3 Support pour vis sans fin de dosage | 4 Vis sans fin de dosage |

- ☞ Tournez les deux entraîneurs de 90° vers la gauche et retirez-les de la bride d'entraînement.
- ☞ Retirez la bride d'entraînement du support de vis sans fin de dosage.
- ☞ Retirez les vis sans fin de dosage des supports de vis sans fin de dosage.
- ⇒ Le récipient à poudre complet est démonté et peut être nettoyé.

### 10.8.13.3 Monter le récipient à poudre

- ☞ Remontez le récipient à poudre dans l'ordre inverse.
- ☞ Placez le récipient à poudre dans la machine.
- ☞ Placez le couvercle et fermez le dispositif de verrouillage, le cas échéant.
- ☞ Verrouillez le récipient à poudre à l'aide du verrouillage central derrière le panneau de sélection.
- ⇒ Le récipient à poudre est nettoyé et remis en place dans la machine.

### 10.8.14 Nettoyer la partie inférieure sortie des boissons



#### ⚠ ATTENTION

##### Risque de brûlure par eau brûlante !

Pendant le rinçage automatique de la machine, de l'eau chaude coule de la sortie des boissons.

Si le nettoyage est effectué en dehors du programme de nettoyage guidé à l'écran :

- 👉 Éteignez la machine avant de nettoyer la grille égouttoir, le bac collecteur ou la partie inférieure de la sortie des boissons.

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

- 👉 Appuyez sur le bouton **Menu Service** .

⇒ Le menu Service s'ouvre.



Fig. 221: Bouton Mise à l'arrêt

- 👉 Appuyez sur le bouton Mise à l'arrêt.

⇒ La machine est en mode veille.



Fig. 222: Retrait couvercle partie inférieure sortie des boissons

- 👉 Démontez le cache de la sortie des boissons avant en le décrochant (appuyer et tirer vers le bas).
- 👉 Nettoyez la sortie des boissons avec une brosse et de l'eau.
- 👉 Nettoyez la sortie des boissons basse sous le robinet d'eau avec une brosse.
- 👉 Remontez le cache sur la sortie des boissons en l'introduisant à l'arrière et en le verrouillant à l'avant.
- ⇒ La partie inférieure de la sortie des boissons est nettoyée.

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

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

### 10.8.15 Nettoyer les surfaces extérieures



#### ⚠ ATTENTION

##### Coupure due aux arêtes vives du fond du boîtier !



Pendant le nettoyage du dessous de la machine ou du comptoir sous la machine (si les pieds de la machine sont hauts), les arêtes vives du fond du boîtier peuvent provoquer des coupures.

- 👉 Portez des gants pour nettoyer le dessous de la machine et le comptoir sous la machine.



## Avis

### Endommagement de la surface de la machine par un nettoyage non conforme !

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

- ☞ Utilisez des chiffons doux pour le nettoyage.
- ☞ Utilisez des produits de nettoyage doux uniquement.
- ☞ N'utilisez pas de nettoyeurs ou de produits abrasifs fortement alcalins, contenant de l'alcool ou dégraissants.

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

⇒ Le menu Service s'ouvre.

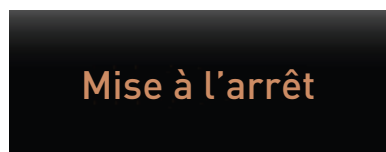


Fig. 223: Bouton Mise à l'arrêt

☞ Appuyez sur le bouton Mise à l'arrêt.

⇒ La machine est en mode veille.

☞ Essuyez les surfaces extérieures de la machine et des accessoires optionnels à l'aide d'un chiffon propre et humide.

☞ Déverrouillez le panneau de commande et faites-le glisser vers le haut jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

☞ Rallumez la machine à l'aide de la touche d'activation.

☞ Soulevez légèrement le panneau de commande et appuyez-le à nouveau vers le bas jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

⇒ La machine est allumée et opérationnelle.

### Voir aussi

📄 Nettoyer l'écran tactile [► 154]

## 11 Maintenance et détartrage



### AVERTISSEMENT

#### Risque de blessure en cas de qualification insuffisante !

Une manipulation non conforme peut entraîner des dommages physiques et matériels considérables.

Seul le personnel du service après-vente est autorisé à effectuer les tâches suivantes.



### AVERTISSEMENT

#### Problèmes de santé dus au poids de la machine !

Le poids de la machine dépasse la charge admissible qu'une personne seule peut soulever ou porter. Le poids de la machine peut provoquer des problèmes de santé si elle est soulevée ou portée par une seule personne.

- 👉 Ne soulevez ni ne portez la machine seul.
- 👉 Ne soulevez ou ne portez la machine qu'à deux.



### ATTENTION

#### Risque de blessure lié au basculement de la machine !

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

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



### ATTENTION

#### Blessure due à un risque de glissade !

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

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

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

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

L'utilisateur ne peut pas effectuer les travaux de maintenance de manière indépendante. Si un travail de maintenance est en attente, le partenaire de service après-vente doit être informé. Le partenaire de service après-vente effectue tous les travaux de maintenance nécessaires sur la machine.

Le détartrage du système de percolation est effectué en même temps que la maintenance.

## 11.1 Catégories de maintenance

La maintenance est répartie entre les catégories suivantes :

### Travaux de maintenance

L'utilisateur ne peut pas effectuer les travaux de maintenance de manière indépendante. Si un travail de maintenance est en attente, le partenaire de service après-vente qui effectue ensuite le travail de maintenance doit être informé.

### Détartrage du raccord d'eau fixe avec cartouche

Le détartrage peut être effectué de manière indépendante par l'utilisateur. Une cartouche de détartrage est nécessaire pour le détartrage.

### Détartrage du raccord d'eau fixe avec ProCare

Le détartrage peut être effectué de manière indépendante par l'utilisateur. L'unité ProCare est nécessaire pour le détartrage.

## 11.2 Intervalles de maintenance



### Avis

#### Domages matériels en raison d'intervalles de maintenance non respectés !

Les maintenances reportées peuvent provoquer de l'usure anticipée.

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

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

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

### Condition préalable à la maintenance :

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

### Voir aussi

📖 Détartrage [► 179]

## 11.3 Faire effectuer les maintenances et réinitialiser les compteurs

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

Appuyez sur le bouton **Menu Service** .

⇒ Le menu Service s'ouvre.



Fig. 224: Consultation des intervalles de maintenance

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

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

Dans le menu Service, appuyez sur le bouton **Intervalles de maintenance**.

⇒ L'écran Intervalles de maintenance s'ouvre.

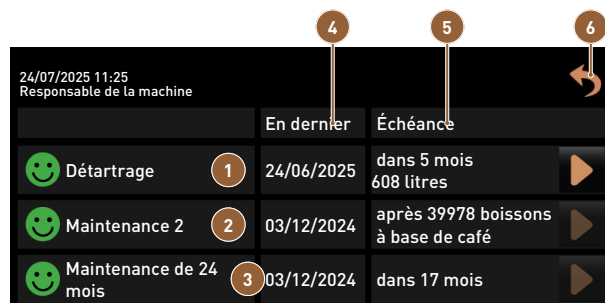


Fig. 225: Écran Intervalles de maintenance

1 Détartrage

2 Maintenance 2 par technicien de service après-vente


3 Maintenance de 24 mois par technicien de service après-vente

4 Dernière maintenance effectuée

5 Maintenance due

6 Bouton Retour

Le bouton  permet de démarrer le **détartrage** en attente.

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

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

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

Le bouton **Retour** fait revenir au menu Service.



	En dernier	Échéance
Détartrage	24/06/2025	dans 5 mois 608 litres
Maintenance 2	03/12/2024	après 39978 boissons à base de café
Maintenance de 24 mois	03/12/2024	dans 17 mois

Fig. 226: Confirmer les maintenances

## Faire effectuer et confirmer le travail de maintenance

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

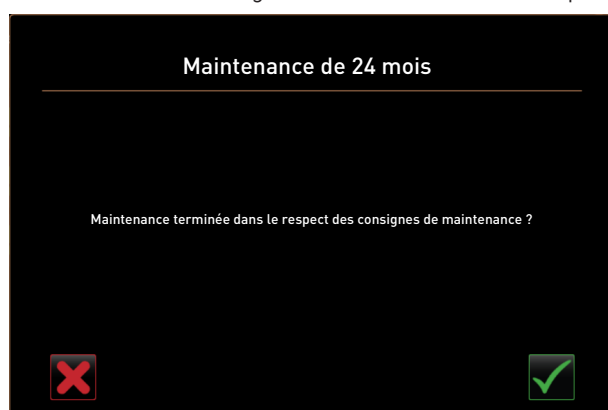


Fig. 227: Boîte de dialogue de confirmation pour maintenance effectuée (exemple)

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

## 11.4 Remplacer le filtre à eau externe

Le filtre à eau externe est une variante d'équipement.

Lorsque le nombre de litres programmé est atteint, le filtre à eau externe doit être remplacé par un partenaire de service après-vente / technicien de service après-vente agréé.



La **notice complémentaire sur la qualité de l'eau** contient des informations sur l'enregistrement des valeurs de l'eau et sur l'utilisation des différents modes de filtration. La notice complémentaire peut être demandée auprès du fabricant ou téléchargée directement depuis le portail de téléchargement.



## 11.5 Détartrage



### ⚠ AVERTISSEMENT

#### Risque de corrosion en raison des acides !



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



- 👉 Ne touchez pas les produits de détartrage contenus à main nue et lisez la fiche de sécurité fournie.
- 👉 Portez des gants et des lunettes de protection lors du détartrage.
- 👉 Lors du détartrage avec ProCare : Ne retirez pas les tuyaux de lait pendant le processus de détartrage des raccords Plug & Clean. Attendez la demande à l'écran.
- 👉 Lors du détartrage avec une cartouche de détartrage : Ne retirez pas la cartouche de détartrage pendant le processus de détartrage. Attendez la demande à l'écran.
- 👉 Lors du détartrage avec un produit de détartrage en cas de réservoir d'eau interne : Ne retirez pas le réservoir d'eau contenant le produit de nettoyage ni le récipient destiné à recueillir le liquide de nettoyage pendant le processus de détartrage. Attendez la demande à l'écran.



### ⚠ ATTENTION

#### Risque de brûlure par eau brûlante !

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

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



### ⚠ ATTENTION

#### Risque de brûlure par vapeur brûlante !

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

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

### Durée du détartrage

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

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

### Détartrage annulé

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

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

### 11.5.1 Matériel de détartrage nécessaire

Les éléments suivants sont nécessaires lors du détartrage sans ProCare :

- 1x cartouche de détartrage Schaerer Uptime!

- 1x récipient de nettoyage Schaerer 1 l bleu
- 1x couvercle de récipient de nettoyage Schaerer
- Gants
- Lunettes de protection

### 11.5.2 Cartouche de détartrage Uptime!



#### Avis

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

L'utilisation d'autres cartouches de détartrage que celles qui sont recommandées par le fabricant de la machine risque d'endommager la machine à café. Aucune responsabilité n'est assumée pour les dommages résultant de l'utilisation d'un autre détartrant, les réclamations de garantie sont nulles également.

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



Fig. 228: Cartouche de détartrage Uptime!

- Domaine d'application : Détartrage de la machine à café avec raccord d'eau fixe
- Étendue de détartrage : Détartrage de la chaudière avec système d'eau chaude/de vapeur
- Intervalle d'application : Sur demande

### 11.5.3 Contrôler l'écoulement des eaux usées



#### Avis

#### Domages matériels en raison d'un débordement !

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

Avant le nettoyage et le détartrage :

- ☞ Vérifiez si l'écoulement des eaux usées n'est pas bouché.
- ☞ Vérifiez la vitesse d'écoulement des eaux usées.

Les éléments suivants sont nécessaires pour contrôler l'écoulement des eaux usées :

- 1 l d'eau
- Horloge avec affichage des secondes

#### Vérifier la vitesse d'écoulement des eaux usées

- ☞ Retirez la grille égouttoir du bac collecteur.
- ☞ Remplissez 1 l d'eau dans le bac collecteur et contrôlez en même temps l'horloge.
- ☞ Si l'écoulement des eaux usées n'est pas bouché, 1 l d'eau s'écoule entièrement en l'espace de 30 s.



Si la quantité de 1 l d'eau ne s'écoule pas en l'espace requis de 30 s, l'écoulement des eaux usées est bouché. Le détartrage ne peut être effectué. L'écoulement des eaux usées doit préalablement être remis en état par un technicien de service après-vente.

### 11.5.4 Écran « Détartrage »

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

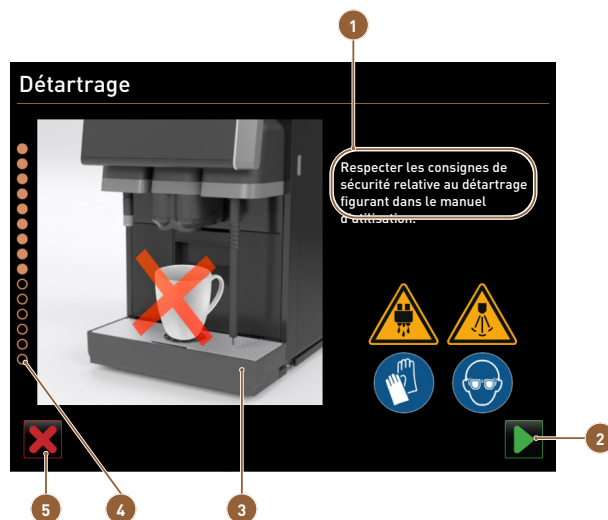


Fig. 229: Écran Détartrage

1 Zone avec informations ou demandes d'action

2 Bouton Suivant

3 Image ou animation sur l'action actuelle

4 Affichage de la progression

5 Bouton Annuler

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

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

Les images ou animations apportent un soutien visuel aux informations et instructions d'action.  
Des informations et des instructions sont données sous forme textuelle pour chaque étape de détartrage.  
Le bouton **Suivant** confirme les demandes d'action et mène à la prochaine étape.

### 11.5.5 Effectuer le détartrage avec une cartouche de détartrage


- ▢ Un détartrage imminent est indiqué par un smiley jaune dans le menu Service.
- ☞ Appuyez sur le bouton **Menu Service** .
- ⇒ Le menu Service s'ouvre.



Fig. 230: Sélectionner les intervalles de maintenance

#### Afficher les intervalles de maintenance

- ☞ Appuyez sur le bouton **Intervalles de maintenance**.
- ⇒ Toutes les maintenances effectuées et en attente sont affichées.



	En dernier	Échéance	
 Détartrage	24/06/2025	dans 1 mois 608 litres	
 Maintenance 2	03/12/2024	après 39978 boissons à base de café	
 Maintenance de 24 mois	03/12/2024	dans 17 mois	

Fig. 231: Intervalles de maintenance : sélectionner le détartrage imminent

#### Exécution du détartrage

- ☞ Appuyez sur le bouton **Détartrage**.
- ⇒ L'écran avec le programme de détartrage s'ouvre.

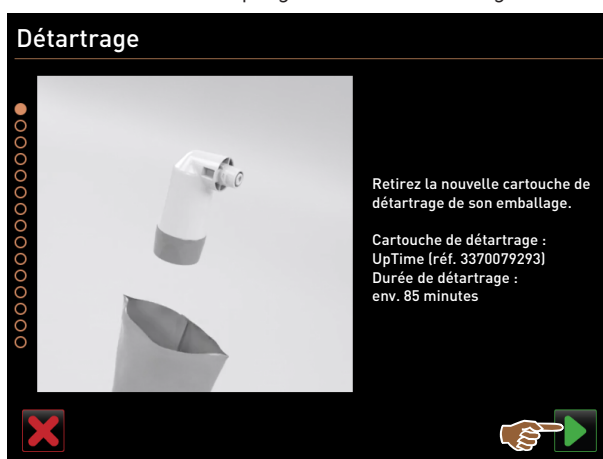





Fig. 232: Déballer la cartouche de détartrage

- ☞ Retirez la cartouche de détartrage Schaerer **Uptime!** de l'emballage.
- ☞ Appuyez sur le bouton  pour la prochaine étape .
  - ⇒ L'invitation à contrôler l'écoulement des eaux usées s'affiche.
- ☞ Contrôlez le libre passage de l'écoulement des eaux usées dans le bac collecteur.
  - Le bouton  sur l'écran permet d'accéder à la description étape par étape pour contrôler l'écoulement des eaux usées.
- ☞ Appuyez sur le bouton  pour la prochaine étape .
  - ⇒ La demande **Vider le bac à marc** s'affiche.

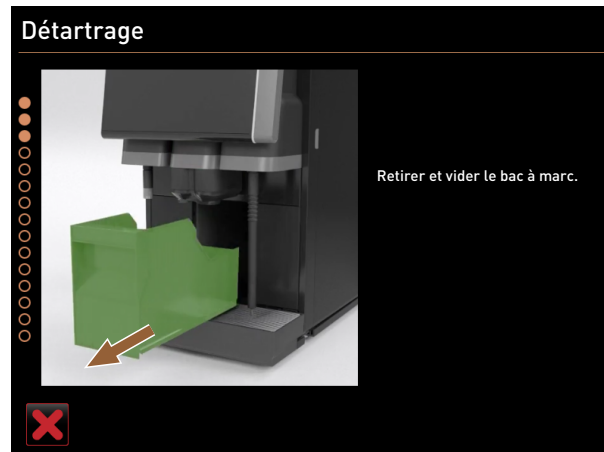


Fig. 233: Retirer le bac à marc

- ☞ Retirez le bac à marc de la machine.
- ☞ Videz et nettoyez le bac à marc.
  - ⇒ La demande **Insérer la cartouche de détartrage** s'affiche.

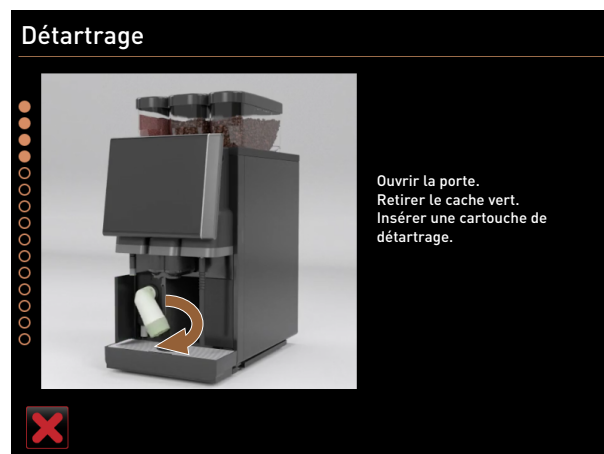


Fig. 234: Insérer une cartouche de détartrage

- ☞ Effectuez les étapes en suivant les animations.
- ☞ Ouvrez le cache avant gauche.
- ☞ Retirez le capuchon de fermeture vert en le tournant vers la gauche.
- ☞ Insérez la cartouche de détartrage fraîchement déballée et tournez-la vers la droite.
  - ⇒ La cartouche de détartrage est insérée.
  - ⇒ La demande **Insérer le bac à marc** s'affiche.




Fig. 235: Écran Insérer le bac à marc.

- ☞ Poussez le bac à marc nettoyé dans la machine.
- ⇒ La demande Retirer le récipient à lait (option) s'affiche.



Fig. 236: Retirer le récipient à lait

- ☞ Retirez le récipient à lait de l'unité frigorifique.
- ☞ Si nécessaire, videz et nettoyez le récipient à lait.
- ATTENTION ! Problèmes de santé liés au lait non réfrigéré ! Conservez le récipient à lait au frais pendant le détartrage.**
- ☞ Appuyez sur le bouton  pour la prochaine étape .
- ⇒ La demande Placer le récipient de nettoyage dans l'unité frigorifique s'affiche.

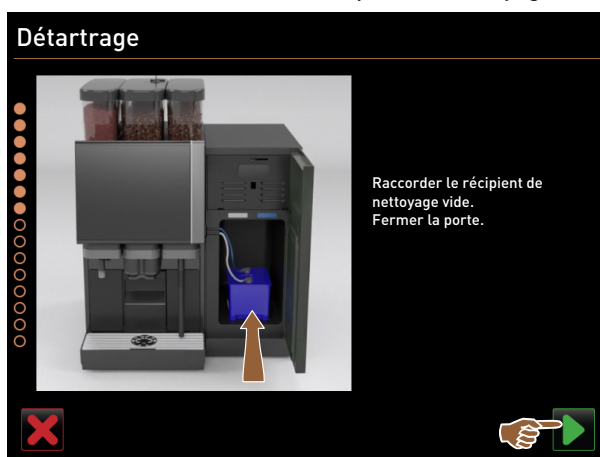



Fig. 237: Installer le récipient de nettoyage

- ☞ Placez le récipient de nettoyage vide dans l'unité frigorifique.

- ☞ Insérer le tuyau de lait dans le couvercle du récipient de nettoyage.
- ☞ Fermez la porte de l'unité frigorifique.
- ☞ Appuyez sur le bouton  pour la prochaine étape .
- ⇒ La demande **Positionner la sortie des boissons et la lance à vapeur (option)** s'affiche.

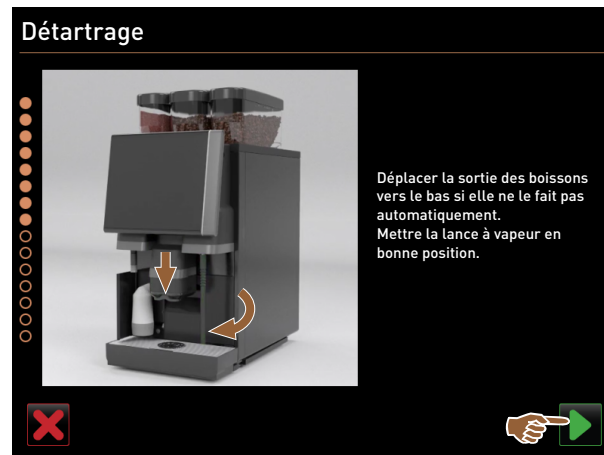




Fig. 238: Positionner la sortie des boissons et la lance à vapeur

- ☞ Poussez la sortie des boissons manuelle vers la position inférieure.
- ☞ Orientez la lance à vapeur (option) verticalement vers le bas dans le bac collecteur.
- ☞ Appuyez sur le bouton  pour la prochaine étape .
- ⇒ La demande **Lire les consignes de sécurité figurant dans le manuel d'utilisation** s'affiche.
- ☞ Démarrez le processus de détartrage en appuyant sur le bouton .
- ⇒ La progression du détartrage s'affiche en % et dure env. 85 min.

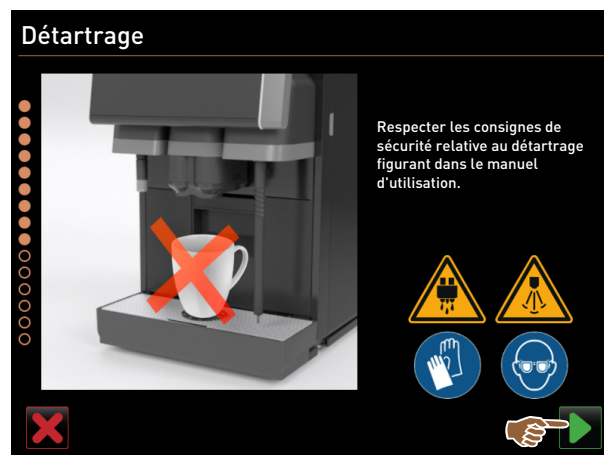


Fig. 239: Démarrer le détartrage

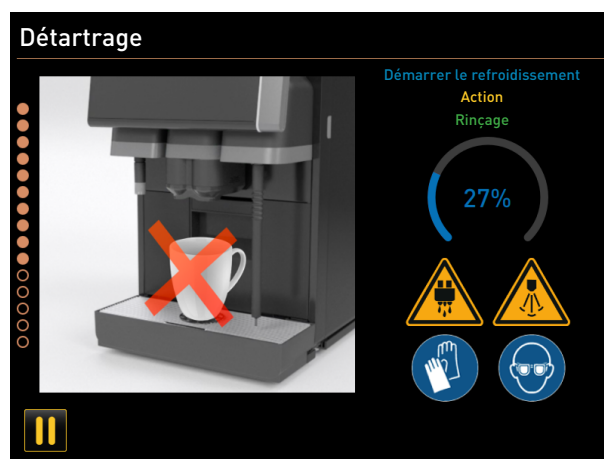


Fig. 240: Affichage de la progression du détartrage

### États de l'affichage de la progression :

- Affichage de la progression bleu : le refroidissement de la machine commence.
- Affichage de la progression jaune : le détartrage est actif.
- Affichage de la progression vert : le rinçage est actif.

Vous pouvez mettre en pause le processus de détartrage avec le bouton et le poursuivre avec le bouton .

### Terminer le détartrage

Le processus de détartrage est terminé lorsque l'invitation à retirer la cartouche de détartrage s'affiche.

- Attendez que l'invitation apparaisse à l'écran avant de retirer la cartouche de détartrage.

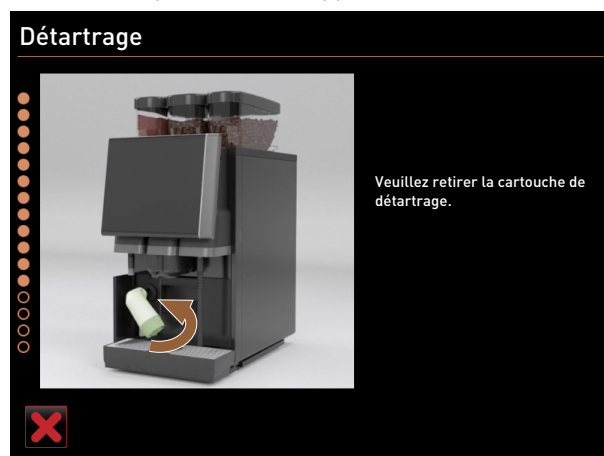


Fig. 241: Retirer la cartouche de détartrage

- ☞ Retirez la cartouche de détartrage de la machine.
  - ⇒ La demande **Replacer le capuchon de protection** s'affiche.
- ☞ Remplacez le capuchon de protection vert.
- ☞ Refermez le cache avant gauche.
- ☞ Appuyez sur le bouton pour la prochaine étape.
  - ⇒ La demande **Retirer le récipient de nettoyage** s'affiche.



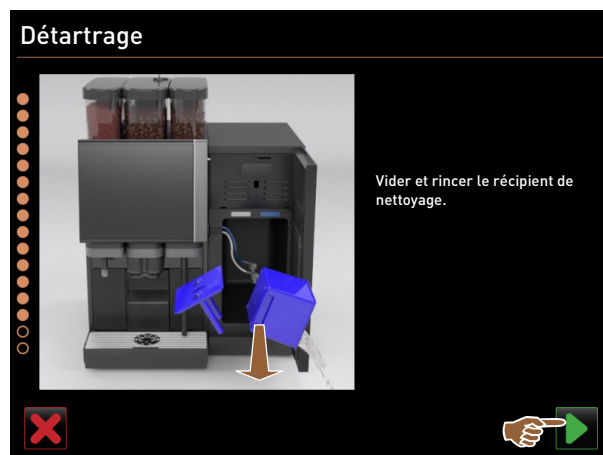


Fig. 242: Retirer et vider le récipient de nettoyage




- ☞ Retirez le tuyau de lait du couvercle du récipient de nettoyage.
- ☞ En présence d'unités frigorifiques avec Twin Milk : Retirez les deux tuyaux de lait.
- ☞ Retirez le récipient de nettoyage de l'unité frigorifique.
- ☞ Videz le récipient de nettoyage.
- ☞ Appuyez sur le bouton  pour la prochaine étape .
  - ⇒ La demande **Insérer le récipient à lait** s'affiche.



Fig. 243: Mettre le récipient à lait en place

- ☞ Mettez le récipient à lait rempli de lait froid dans l'unité frigorifique.
- ☞ Appuyez sur le bouton  pour la prochaine étape .
  - ⇒ La demande **Commande d'une cartouche de détartrage** s'affiche.
  - ⇒ Le numéro de référence s'affiche dans l'interface utilisateur.
- ☞ Pour le prochain détartrage, commandez une cartouche auprès du partenaire de service après-vente.
- ☞ Appuyez sur le bouton  pour la prochaine étape .
  - ⇒ Le programme de détartrage se referme.
  - ⇒ La machine est redémarrée.
  - ⇒ L'état opérationnel et l'interface utilisateur sont affichés.
  - ⇒ Le dernier détartrage effectué est affiché dans le menu Service, sous **Intervalle de maintenance**.

#### Voir aussi

- 📄 Contrôler l'écoulement des eaux usées [► 181]

### 11.5.6 Éliminer la cartouche de détartrage

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

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

### 11.5.7 Effectuer le détartrage avec ProCare

Le processus de nettoyage ProCare dure environ 85 min. La machine ne peut plus fonctionner pendant cette période.

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









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

#### Détartrage planifié

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

#### Détartrage supplémentaire

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

-  Le sachet de nettoyage rouge a été correctement inséré et mis en service.
-  Appuyez sur le bouton **Menu Service**.
  - ⇒ Le **Menu Service** s'ouvre.
-  Appuyez sur le bouton **Intervalles de maintenance**.
  - ⇒ Toutes les maintenances effectuées et en attente sont affichées.
-  Appuyez sur le bouton **Détartrage**.
  - ⇒ L'écran avec le programme de détartrage s'ouvre.
  - ⇒ L'invitation à contrôler l'écoulement des eaux usées s'affiche.
-  Contrôlez le libre passage de l'écoulement des eaux usées dans le bac collecteur.  
Le bouton  sur l'écran permet d'accéder à la description étape par étape pour contrôler l'écoulement des eaux usées.
-  Appuyez sur le bouton  pour la prochaine étape.
  - ⇒ La demande **Vider le bac à marc** s'affiche.

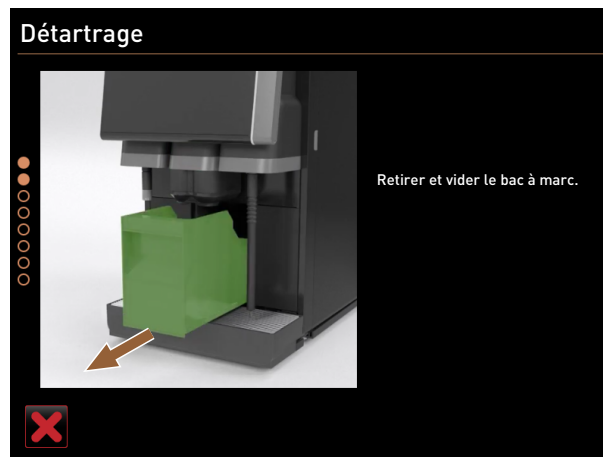




Fig. 244: Retirer le bac à marc

- ☞ Retirez le bac à marc de la machine.
- ☞ Videz et nettoyez le bac à marc.
  - ⇒ La demande **Insérer le bac à marc** s'affiche.
- ☞ Poussez le bac à marc nettoyé dans la machine.
  - ⇒ Le message vous invitant à raccorder les tuyaux à lait au raccord ProCare Plug & Clean s'affiche.



Fig. 245: Connecter les tuyaux à lait au Plug &amp; Clean

- ☞ Raccordez les tuyaux à lait aux raccords ProCare Plug & Clean.
  - ⇒ L'invitation à tirer vers le bas le bec verseur (si ce n'est pas automatique) et à positionner la lance à vapeur s'affiche.
- ☞ Tirez la sortie de boissons vers le bas si elle ne le fait pas automatiquement.
- ☞ Orientez la lance à vapeur verticalement vers le bas dans le bac collecteur.
- ☞ Appuyez sur le bouton  pour la prochaine étape .
  - ⇒ La demande **Lire les consignes de sécurité figurant dans le manuel d'utilisation** s'affiche.
- ☞ Lisez et suivez les consignes de sécurité.
- ☞ Démarrez le processus de détartrage en appuyant sur le bouton .
- ⇒ La progression du détartrage s'affiche en % et dure env. 85 min.

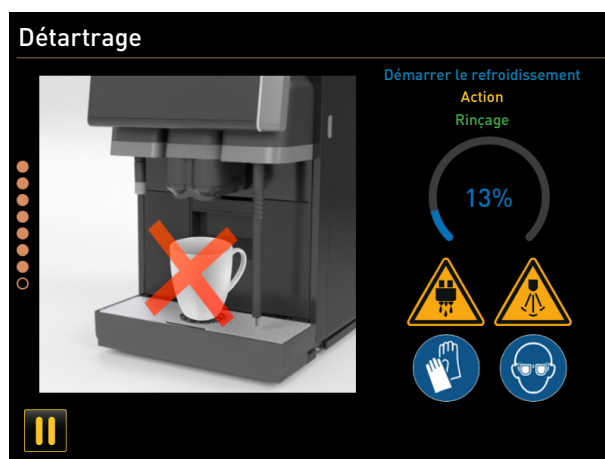




Fig. 246: Affichage de la progression du détartrage

### États de l'affichage de la progression :

- Affichage de la progression bleu : Le refroidissement de la machine commence.
- Affichage de la progression jaune : Le détartrage est actif.
- Affichage de la progression vert : Le rinçage est actif.

Vous pouvez mettre en pause le processus de détartrage avec le bouton  et le poursuivre avec le bouton .

### Fin du processus de détartrage

- Le message vous invitant à retirer les tuyaux à lait du raccord ProCare Plug & Clean s'affiche.



Fig. 247: Retirer les tuyaux à lait des Plug & Clean

- ☞ Retirez les tuyaux à lait des raccords ProCare Plug & Clean.
- ☞ Nettoyez les connecteurs Plug & Clean avec un chiffon propre et humide.
- ⇒ Le processus de détartrage est terminé et la machine redémarre.
- ⇒ La chaudière chauffe.
- ⇒ L'état opérationnel et l'interface utilisateur sont affichés.
- ⇒ Le dernier détartrage effectué est affiché dans le menu Service, sous Intervalle de maintenance.









### Voir aussi

- Détartrage [▶ 179]

## 12 Paramètres avancés

Ce chapitre contient des informations relatives à la configuration de la machine.

### 12.1 Éléments de navigation

Symbole / représentation et désignation	Description
 <p>Le menu de configuration des machines est représenté par une barre latérale noire contenant quatre icônes : un engrenage (Système), une clé et un tournevis (Configuration), un plateau de service (Service) et une lettre 'i' (Info).</p>	<p>Réglages de la configuration des machines</p> <p>Les configurations de la machine sont réparties dans les réglages suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Système</li> <li>▪ Configuration (logiciel)</li> <li>▪ Maintenance</li> <li>▪ Info</li> </ul> <p>Les paramètres qui s'y affichent dépendent des autorisations du profil sélectionné.</p> <p>Dans le profil Technicien de service après-vente, tous les réglages et options de configuration sont présentés.</p>
 <p>Redémarrage</p>	<p>Le bouton <b>Redémarrage</b> lance un redémarrage de la machine à café.</p> <p>Après avoir modifié les configurations de la machine, un redémarrage est nécessaire.</p>
 <p>Activation/ confirmation</p>	<p>Le bouton <b>Activation/Confirmation</b> confirme la sélection, par ex. l'attribution d'une sorte de café ou un réglage de température.</p>
 <p>Annuler/Supprimer</p>	<p>Le bouton <b>Annuler/Supprimer</b> a les fonctions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Réinitialiser compteur</li> <li>▪ Annuler la distribution des boissons</li> <li>▪ Fermer la fenêtre/la page</li> </ul>
 <p>Confirmation demande d'action</p>	<p>Le bouton <b>Confirmation</b> permet de confirmer les demandes d'action.</p>
 <p>Continuer</p>	<p>Le bouton <b>Suivant</b> ouvre une liste de sélection ou mène à la prochaine étape du programme.</p>
 <p>Retour</p>	<p>Le bouton <b>Retour</b> permet de revenir à la fenêtre/page précédente.</p>
 <p>Enregistrer</p>	<p>Le bouton <b>Enregistrer</b> enregistre les réglages de paramètres effectués.</p>

Symbole / représentation et désignation	Description
 Copier	Le bouton <b>Copier</b> permet de copier une boisson déjà configurée pour servir de base à d'autres configurations de boissons.
 Ajouter	Le bouton <b>Ajouter</b> permet d'ajouter une boisson ou une étape de boisson. Les boissons proviennent de la liste des boissons disponibles. La boisson supplémentaire est automatiquement ajoutée à la liste des boissons configurées.
 Configuration étape boisson	Le bouton <b>Configuration étape de boisson</b> mène aux réglages de la configuration des boissons avec les différentes étapes de boisson.
<div> <div> + Moyen (5121)  - Grand (5119) </div> <div> Ouvrir/fermer l'arborescence </div> </div> <div>Tailles de tasse</div>	<div>(+) agrandit l'arborescence dans les statistiques.</div> <div>(-) réduit l'arborescence dans les statistiques.</div>
	<p>Le <b>champ de saisie</b> permet de saisir le nom de la description de la boisson, du groupe de boissons, des ingrédients ou des cartes de menu par le biais d'un clavier.</p> <p>Cliquer sur le champ de saisie pour afficher le clavier.</p>
	Clavier de saisie de texte ou de chiffres dans la zone correspondante.
 Valeur du paramètre	<p>Le champ de saisie <b>Valeur de paramètre</b> règle la valeur d'un paramètre via les variantes suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Réglage avec molette</li> <li>▪ Réglage avec clavier</li> </ul>
 Fonction ON/OFF	<p>Le commutateur <b>Marche/Arrêt</b> active ou désactive une fonction.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Allumé en vert = marche</li> <li>▪ Gris mat = arrêt</li> </ul>
	Le réglage de la valeur pour la date et l'heure se fait à l'aide des boutons <b>Flèche vers le bas</b> ou <b>Flèche vers le haut</b> .

### Voir aussi

📖 Profils et autorisations [▶ 193]

## 12.2 Interface USB

La mise à jour du logiciel, l'enregistrement de données ou l'échange de données sont effectués avec une clé USB sur la machine. Le port USB se trouve derrière le panneau de sélection.

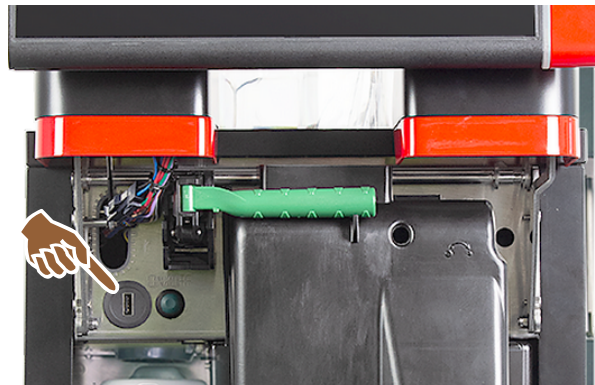


Fig. 248: Position de l'interface USB

- ☞ Déverrouillez le panneau de commande et faites-le glisser vers le haut jusqu'à ce qu'il s'enclenche automatiquement.
- ⇒ Le port USB se trouve à gauche de la touche marche/arrêt.

### Voir aussi

- 📄 Ouvrir et fermer le panneau de sélection [► 69]

## 12.3 Profils et autorisations


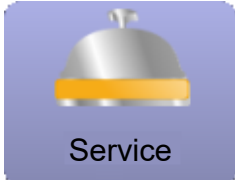

Les profils permettent de gérer différentes activités sur la machine et les autorisations correspondantes.

### 12.3.1 Aperçu des autorisations des profils



Seuls les profils de responsables de la machine, concierges et techniciens de service peuvent manuellement lancer un nettoyage ou un détartrage dans le menu service.

Réglages	Paramètre	Technicien	Tenue de compte (réduite)	Chef de Service	Gestionnaire qualité	Responsable de la machine
	Moulin / percolateur	x	-	-	-	-
	▪ Capacité du bac à marc [50]					
	▪ Durée de vidange du bac à marc [5]					
	▪ Compteur actuel bac à marc					
	▪ Moulin central, de droite valeur d'étalonnage					
	Système de lait (surveillance du niveau de remplissage du lait)	x	-	-	-	-
	▪ Récipient à lait					

Réglages	Paramètre	Technicien	Tenue de compte (réduite)	Chef de Service	Gestionnaire qualité	Responsable de la machine
 Configuration	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lait 1 longueur de tuyau unité frigorifique à vanne écrasante</li> <li>Lait 2 longueur de tuyau unité frigorifique à vanne écrasante</li> <li>Configuration de la surveillance du lait</li> </ul>					
	Flavour Point (surveillance niveau de remplissage Flavour)	x	-	-	-	-
	Général (langue)	x	x	x	x	x
	Heure/Date/Minuteur (du lundi au dimanche)	x	-	-	-	-
	Heures d'activation/désactivation	x	-	-	-	-
	Carte du menu (touche de boisson)	-	x	x	-	-
	Entretien des moulins	x	-	-	-	-
	Importer les données	x	-	-	-	x
	Réinitialiser le nettoyage	x	-	-	-	-
	Sauvegarder la base de données	x	-	-	-	-
 Service	Gestionnaire des médias	x	-	-	-	x
	Afficher les versions	x	x	x	x	x
	Compteurs machine	x	-	x	-	-
	Statistiques boissons	x	x	x	-	-
 Info	Statistiques de nettoyage	x	-	x	x	-
	Statistiques de maintenance	x	-	-	-	-
	Statistiques de distribution des boissons	x	x	x	-	-
	Statistiques de la dureté de l'eau	x	-	-	-	-
	Statistiques décompte machine	x	x	x	-	-
	Statistiques décompte boisson	x	x	-	-	-

### 12.3.2 Profil du technicien

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

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





#### Fonctions du menu Service

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

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



#### Réglages

Les réglages suivants peuvent être modifiés dans le profil Technicien :

- Système
- Configuration
- Service
- Info

### 12.3.3 Profil de tenue de compte

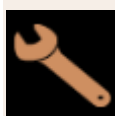
La tenue de compte et la tenue de compte réduite ont des fonctions de service limitées.



#### Fonctions du menu Service

Les fonctions suivantes sont disponibles dans le profil Tenue de compte du Menu Service et peuvent être sélectionnées directement :

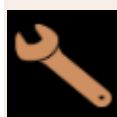
- Démarrer rinçage
- Nettoyage écran tactile
- Activer/désactiver la fenêtre d'info rapide
- Activer la vente libre si avec le système de paiement (tenue de compte)
- Mise à l'arrêt
- Démarrer la maintenance (détartrage)
- Gestion des ingrédients



#### Réglages

Les réglages suivants peuvent être modifiés dans le profil Décompte :

- Configuration



## Réglages

- Info

### 12.3.4 Profil du chef de service

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

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

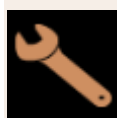
Le Chef de Service a un accès restreint aux fonctions de service. Il a accès à plus de statistiques que le gestionnaire qualité et le responsable de la machine.



## Fonctions du menu Service

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

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



## Réglages

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

- Configuration
- Info

### 12.3.5 Profil du gestionnaire qualité

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

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



## Fonctions du menu Service

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

- Démarrer rinçage
- Nettoyage écran tactile



#### Fonctions du menu Service

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



#### Réglages

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

- Configuration
- Info

### 12.3.6 Profil du responsable de la machine

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



#### Fonctions du menu Service

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

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



#### Réglages

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

- Configuration
- Info

## 12.4 Configurer la machine

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

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

### 12.4.1 Configurer le système

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

- Paramètres système **Moulin/percolateur**
- Paramètres système **Système de lait**
- Paramètres système **Flavour Point** (variante d'équipement)

☞ Appuyez sur le bouton **Système** .

⇒ L'écran de paramétrage **Système** s'ouvre.

#### Paramètres système Moulin/percolateur

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

- Bac à marc : capacité
- Bac à marc : temps pour vider
- Bac à marc : compteur actuel
- Valeur d'étalonnage du moulin central (10 s) [g]
- Valeur d'étalonnage du moulin droit (10 s) [g] (variante d'équipement)
- Valeur d'étalonnage du moulin de gauche (10 s) [g] (variante d'équipement)

#### Profils autorisés

- Technicien de service après-vente
- Gardien



Fig. 249: Réglages du moulin/du percolateur

#### Configurer la capacité du bac à marc

Permet de régler le nombre de cycles (marcs de café) jusqu'à ce que le message Vider le bac à marc s'affiche.

Plage de réglage	Standard
0 – 150 marcs de café	60 marcs de café

☞ Standard : Réglez la valeur sur 60 marc de café. Ne dépassez pas cette valeur.

⇒ La machine à café bloque la distribution des boissons à base de café après 65 cycles d'infusion (+ 5) jusqu'à ce que le bac à marc ait été vidé.

- ☞ Avec rejet du marc (variante d'équipement) : Réglez la valeur sur 0 marc de café.
- ⇒ Le nombre de cycles (marcs de café) est ignoré.

### Bac à marc : Régler le temps pour vider [s]

Ce réglage permet de définir le laps de temps jusqu'à ce que le compteur actuel du bac à marc soit remis à 0 après avoir été vidé.

Plage de réglage	Standard
0 – 30 s	5 s

- ☞ Réglez la valeur sur 5 s.
- ☞ Videz le bac à marc lorsque la demande correspondante s'affiche sur l'écran. Si le bac à marc n'est retiré que brièvement et qu'il est ensuite réinséré, le compteur ne perd pas de données et n'est pas réinitialisé.
- ☞ Remettez en place le bac à marc vidé au plus tôt après 5 s.
- ⇒ Le **Compteur actuel bac à marc** est remis à 0.

### Bac à marc : compteur actuel

L'affichage fournit des informations relatives aux cycles de percolation exécutés depuis la dernière vidange du bac à marc. Lorsque la valeur prédéfinie de la capacité du bac à marc est atteinte, la demande de vider le bac à marc s'affiche.

Cette option de menu constitue un simple affichage dans le profil **Technicien**. Pas de réglage.

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

Ce réglage permet de saisir la valeur d'étalonnage en grammes mesurée lors d'un calibrage du moulin central.

Les techniciens de service après-vente peuvent modifier la valeur.

Plage de réglage	Standard
1,0 – 50,0 g	Selon le calibrage effectué

- ☞ Démarrez l'étalonnage dans le réglage **Service – Entretien des moulins**.
- ☞ Effectuez le calibrage à l'aide de l'assistant.
- ☞ Saisissez la valeur déterminée dans ce champ de saisie (uniquement dans le profil **Technicien de service après-vente**).
- ⇒ Le calibrage du moulin central est terminé.
- ⇒ La quantité de mouture distribuée correspond à la quantité de mouture définie dans la recette.

La valeur de calibrage en g indiquée dans ce paramètre peut être modifiée par les techniciens de service après-vente pour un ajustement forfaitaire des boissons à base de café préparées par le moulin central sans devoir calibrer le moulin.

L'ajustement de la valeur de calibrage influence toutes les recettes de café affectées au moulin central.

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

La procédure est la même que pour le moulin central.

### Valeur d'étalonnage du moulin de gauche (10 s) [g] (variante d'équipement)

La procédure est la même que pour le moulin central.

### Paramètres système Système de lait

Le réglage Système de lait ouvre les options de menu suivantes pour les réglages du système et les affichages :

- Récipient à lait

- Lait 1 longueur de tuyau vanne écrasante -> chambre froide [cm]
- Lait 2 longueur de tuyau vanne écrasante -> chambre froide [cm]
- Surveillance du niveau de remplissage du lait

#### Profils autorisés

- Technicien de service après-vente
- Gardien



Fig. 250: Réglages du système de lait

### Récipient à lait

Ce réglage permet de saisir la longueur du tuyau de lait qui mène jusqu'au récipient à lait. Le réglage se rapporte à la longueur de tuyau de lait effective avec ou sans conduite montante dans le récipient à lait.

Les techniciens de service après-vente peuvent modifier la valeur.

Plage de réglage	Standard
Défini par l'utilisateur ou Schaerer Standard (à régler uniquement par le technicien de service après-vente)	Schaerer Standard

#### Défini par l'utilisateur

- ☞ Sélectionnez l'option **Défini par l'utilisateur** (uniquement dans le profil **Technicien de service après-vente**).
  - ⇒ La longueur du tuyau de lait n'est pas mesurée automatiquement.
- ☞ Mesurez la longueur exacte du tuyau de lait du récipient à lait jusqu'à la vanne écrasante dans la machine et saisissez la valeur déterminée au niveau de **Lait 1 longueur de tuyau vanne écrasante -> chambre froide [cm]**.

#### Schaerer Standard

- ☞ Sélectionnez l'option **Schaerer Standard** (uniquement dans le profil **Technicien de service après-vente**).
  - ⇒ La longueur du tuyau de lait est automatiquement mesurée.
  - ⇒ La valeur standard 37 cm dans le paramètre suivant ne demande aucune autre adaptation.

Voir ci-après la description du paramètre **Lait 1 longueur de tuyau vanne écrasante -> chambre froide [cm]**.

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

Ce réglage permet de saisir les dimensions du tuyau de lait de la vanne écrasante jusqu'à la chambre froide pour le tuyau de lait externe.

Les techniciens de service après-vente peuvent modifier la valeur.

Plage de réglage	Standard
0 – 200 cm (à régler uniquement par le technicien de service après-vente)	37 cm (via l'option Schaerer Standard)

Si l'option **Défini par l'utilisateur** est sélectionnée dans le paramètre précédent **Récipient à lait**, la longueur exacte du tuyau de lait peut être saisie dans le profil **Technicien de service après-vente**.

#### Pour les techniciens du service après-vente

- ☞ Mesurez la longueur du tuyau de lait depuis la vanne écrasante jusqu'au récipient à lait dans l'appareil de réfrigération.
- ☞ Saisissez la valeur déterminée dans **Lait 1 longueur de tuyau vanne écrasante -> chambre froide [cm]**.
- ⇒ Le système connaît à présent la longueur du tuyau de lait.
- ⇒ La bonne quantité de lait est périodiquement remplacée lors de l'**Intervalle de rinçage tuyau de lait externe**.

Avec l'équipement par défaut, l'option **Schaerer Standard** est sélectionnée dans le paramètre **Récipient à lait**. Ce réglage correspond à la longueur correcte du tuyau de lait, soit 37 cm.

Les systèmes de lait suivants nécessitent l'option **Défini par l'utilisateur** :

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

#### Lait 2 longueur de tuyau vanne écrasante -> chambre froide [cm]

Ce réglage permet de saisir les dimensions du tuyau de lait de la vanne écrasante jusqu'à la chambre froide pour le deuxième tuyau de lait **Twin Milk**.

Les techniciens de service après-vente peuvent modifier la valeur.

Plage de réglage	Standard
0 – 200 cm (à régler uniquement par le technicien de service après-vente)	37 cm (via l'option Schaerer Standard)

La procédure est la même que celle valable pour **Lait 1 longueur de tuyau vanne écrasante -> chambre froide [cm]**.

#### Surveillance du niveau de remplissage du lait

Ce réglage permet de définir le comportement du contrôle du niveau de remplissage du récipient à lait.

Plage de réglage	Standard
Pas de surveillance	Pas de surveillance
Avertissement	
Bloquer la distribution des boissons	

##### Option Pas de détection

La détection du niveau du lait est configurée mais n'est pas appliquée.

##### Option Avertissement

Si un faible niveau de lait a été détecté, un message s'affiche sur l'écran. Il est possible de distribuer d'autres boissons lactées.

##### Option Bloquer la distribution des boissons

Si un faible niveau de lait a été détecté, un message s'affiche sur l'écran. La distribution des boissons lactées est bloquée.

## Activer le système de lait

Ces réglages permettent de définir l'activation du système de lait.

Plage de réglage	Standard
Activer le système de lait après le nettoyage :	Demander
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Demander</li> <li>■ Activer automatiquement</li> </ul>	
Activer le système de lait au démarrage de la machine :	Pas d'action
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pas d'action</li> <li>■ Demander si désactivé</li> <li>■ Activer automatiquement</li> </ul>	
Remplir le système de lait pour la première boisson lactée (uniquement pour les machines avec BestFoam) :	Non activé
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Non activé</li> <li>■ Activé</li> </ul>	

## Paramètres système Flavour Point (variante d'équipement)

Le réglage Flavour Point ouvre l'option de menu **Surveillance du niveau de remplissage du sirop**.

Surveillance du niveau de remplissage du sirop

### Profils autorisés

- Technicien de service après-vente
- Gardien

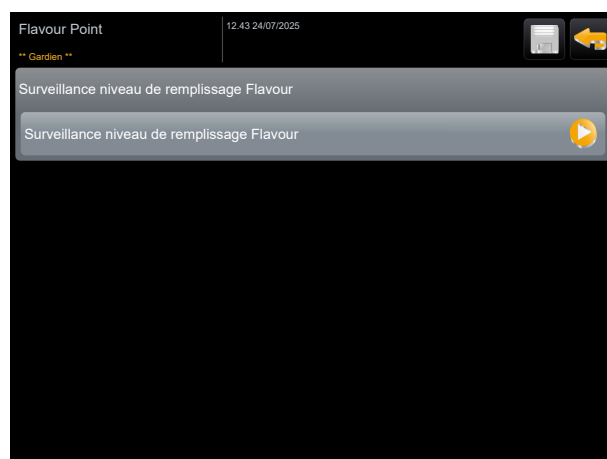


Fig. 251: Réglages du Flavour Point

## Niveau de remplissage surveillance Flavour Point

Ce réglage permet de définir le comportement du contrôle du niveau de remplissage des bouteilles de sirop Flavour Point.

Plage de réglage	Standard
Pas de surveillance	Pas de surveillance
Avertissement	
Bloquer la distribution des boissons	



### Option Pas de détection

La détection du niveau du sirop est configurée mais n'est pas appliquée.

### Option Avertissement

Si un faible niveau de bouteille de sirop a été détecté, un message s'affiche sur l'écran. Il est possible de distribuer d'autres boissons avec arôme.

### Option Bloquer la distribution des boissons

Lorsqu'un niveau faible de la bouteille de sirop est atteint, un message s'affiche à l'écran. La distribution des boissons aromatisées est bloquée.

## 12.4.2 Configurer le logiciel

### Consulter les paramètres du logiciel

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

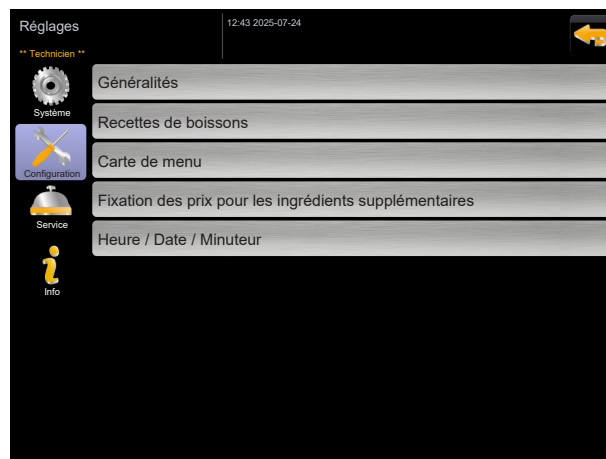


Fig. 252: Configurer le logiciel

Sélectionnez le réglage souhaité :

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

### configurer la langue

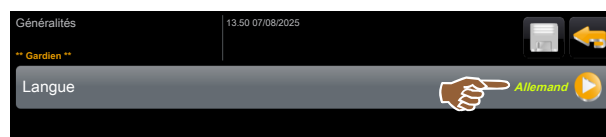


Fig. 253: configurer la langue

Appuyez sur le bouton  à côté de la langue réglée.

Le menu permettant de sélectionner la langue s'affiche.

Sélectionnez la langue souhaitée.

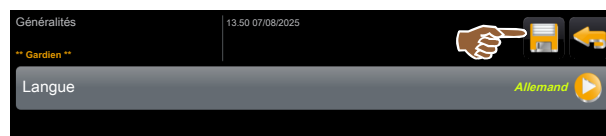


Fig. 254: Enregistrer la langue

Enregistrez le réglage et chargez les nouveaux réglages dans la machine.

Tous les messages affichés et descriptions de paramètres apparaissent dans la langue activée.

## Afficher la date, l'heure et le fuseau horaire

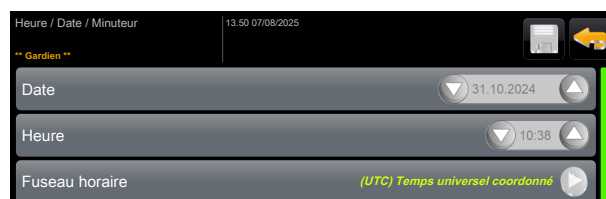


Fig. 255: Afficher la date, l'heure et le fuseau horaire

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

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

## Configurer l'heure d'activation/de désactivation

☞ Dans le menu **Heure / Date / Minuteur**, sélectionnez le bouton **Programme du mode minuterie**.

☞ Activez l'heure d'activation/de désactivation pour le jour de la semaine souhaité avec la touche



⇒ La boîte de dialogue d'ajout d'une heure d'activation ou de désactivation s'affiche.



Fig. 256: Boîte de dialogue d'ajout d'une heure d'activation ou de désactivation

☞ Réglez l'heure.

☞ Activez l'heure d'activation en faisant glisser le bouton **I** vers la gauche (marche, vert) ou l'heure de désactivation en faisant glisser le bouton **I** vers la droite (arrêt, rouge).

☞ Choisissez pour quels jours de la semaine l'heure d'activation ou l'heure de désactivation doit être activée en actionnant le bouton correspondant (par ex. Lu - Ve).

Le format d'heure (24h ou 12h AM/PM) est automatiquement affiché en fonction du fuseau horaire sélectionné.

## Définir le prix des boissons

Réglage du prix des boissons avec ou sans système de paiement

☞ Sélectionnez le réglage **Configuration – Carte de menu**.

⇒ La sélection de boisson principale s'affiche.

☞ Variante : Naviguez avec les flèches vers la droite jusqu'aux boissons supplémentaires.

☞ Sélectionnez le bouton  à droite du groupe de boissons souhaité.

⇒ Le **groupe de menus** s'affiche et les boissons du groupe de menus sont listées.

☞ Sélectionnez le bouton  à droite de la boisson pour laquelle vous souhaitez définir un prix.




- ⇒ L'écran **Entrée cartes de menu** s'affiche pour la boisson souhaitée avec toutes les tailles de tasses configurées pour la boisson.
- ☞ Sélectionnez le bouton  à côté de la taille de tasse souhaitée.
- ⇒ L'écran **Modifier entrée cartes de menu** s'affiche.
- ☞ Sélectionnez le bouton du prix que vous souhaitez régler.
- ☞ Réglez le prix en tournant la molette.



Fig. 257: Bouton Prix des boissons avec molette de réglage


- ☞ Enregistrez le prix avec le bouton .
- ☞ Lorsque tous les prix sont réglés, enregistrez les paramètres en cliquant sur le bouton .
- ☞ Répétez ces étapes pour toutes les boissons qui nécessitent un ajustement de prix.
- ⇒ Les prix des boissons sont réglés.

#### Voir aussi

- 📖 Enregistrer les modifications et les charger dans la machine [► 223]

### 12.4.3 Configurer les réglages de service

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

- Réglage de service **Entretien des moulins**
- Réglage de service **Sauvegarder la base de données**
- Réglage de service **Réinitialiser le compteur de détartrages**
- Réglage de service **Réinitialiser le détartrage**
- Réglage de service **Réinitialiser le nettoyage**
- ☞ Appuyez sur le bouton **Service** .
- ⇒ L'écran de paramétrage **Service** s'ouvre.

#### 12.4.3.1 Entretien des moulins avec réglage manuel du degré de mouture



#### AVERTISSEMENT

#### Risque de blessure en cas de qualification insuffisante !

Une manipulation non conforme peut entraîner des dommages physiques et matériels considérables.

Seul le personnel du service après-vente est autorisé à effectuer les tâches suivantes.

Le réglage Entretien des moulins démarre les fonctions de maintenance guidées par écran suivantes sur le moulin après confirmation :

- Changer les meules en rotation
- Régler la finesse de la mouture

### ■ Étalonner le moulin



Fig. 258: Démarrer l'entretien des moulins

- La machine est équipée d'un réglage manuel du degré de mouture.
- ☞ Appuyez sur le réglage **Service** → **Entretien des moulins**.
  - ⇒ La boîte de dialogue de confirmation s'ouvre.
- ☞ Confirmez avec .
  - ⇒ Les fonctions de maintenance sont disponibles pour les moulins.
- ☞ Ouvrez l'onglet correspondant au moulin souhaité (gauche, droite, central).



Fig. 259: Écran d'entretien des moulins

## Changer les meules en rotation



### ⚠ DANGER

#### Risque d'électrocution !



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

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



### ⚠ AVERTISSEMENT

#### Risque d'écrasement et de coupures par les meules en rotation !




Les meules en rotation du moulin engendrent un risque de blessures par écrasement et coupure.


- ☞ Ne mettez jamais les mains dans le récipient à grains quand la machine est allumée.
- ☞ Éteignez la machine et débranchez la fiche d'alimentation avant d'effectuer des travaux sur le moulin.

Les étapes suivantes sont nécessaires pour remplacer les meules :

- ☞ Éteignez la machine et débranchez-la du réseau électrique.
- ☞ Retirez le réglage manuel du degré de mouture et installez de nouvelles meules.
- ☞ Fermez le moulin vide à la main jusqu'à sentir une résistance (meule sur meule).
- ☞ Ouvrez le moulin à 45° dans le sens antihoraire.

- ☞ Remontez le réglage manuel du degré de mouture.
- ☞ Remettez la machine en marche et naviguez jusqu'à l'écran **Entretien des moulins**.
- ☞ Appuyez sur le bouton **Confirmer le changement des meules**.
- ☞ Confirmez l'étape de montage sur l'écran **Confirmer le changement des meules** en appuyant sur le bouton .
- ⇒ L'étape de préparation pour le réglage du degré de mouture s'affiche.

## Régler la finesse de la mouture

- ☞ Poursuivre les étapes du réglage après le **Changement de couteaus du moulin** ou appuyer directement dans l'entretien des moulins sur le bouton **Régler le degré de mouture**.
- ☞ L'étape de préparation pour le réglage du degré de mouture s'affiche. Videz et nettoyez le bac à marc, puis remettez-le en place.
- ☞ Confirmez la mise en place du bac à marc en appuyant sur le bouton .
- ☞ Réglez le degré de mouture manuellement.

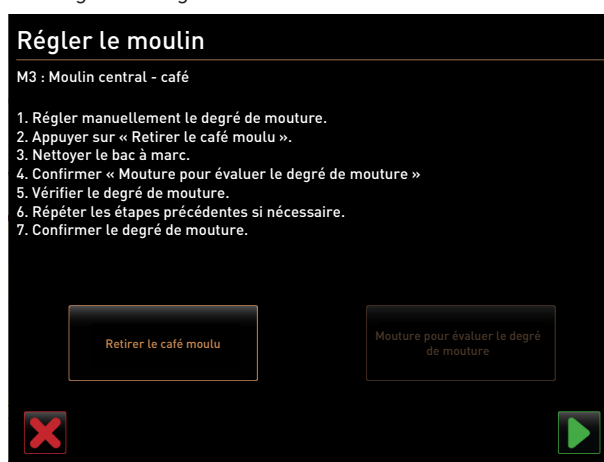


Fig. 260: Régler le degré de mouture : retirer le café moulu

- ☞ Appuyez sur le bouton **Retirer le café moulu**.
- ⇒ Le café moulu est retiré.

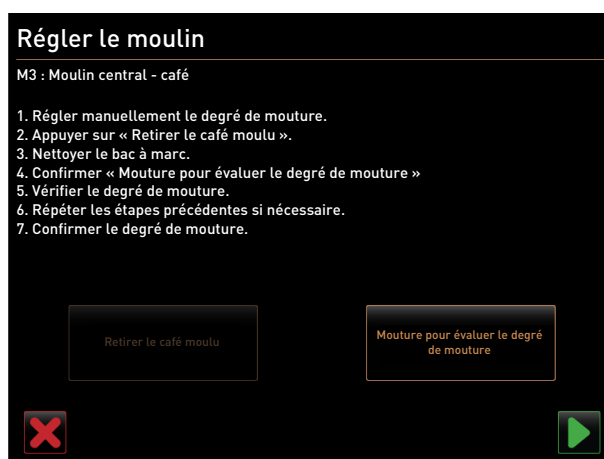



Fig. 261: Régler le degré de mouture : Mouture pour évaluer le degré de mouture

- ⇒ Le bouton **Mouture pour évaluer le degré de mouture** s'active.
- ☞ Nettoyez à nouveau le bac à marc.
- ☞ Appuyez sur le bouton **Mouture pour évaluer le degré de mouture**.
- ⇒ Une mouture est effectuée.
- ☞ Vérifiez le degré de mouture et, si nécessaire, répétez les étapes du réglage du degré de mouture ou confirmez le degré de mouture réglé via le bouton .

⇒ La préparation de l'étalonnage du moulin s'affiche.

## Étalonner le moulin

Un étalonnage est nécessaire dans les cas suivants :

- La machine est neuve.
- Le temps de service est de plus de un an.
- Le degré de mouture est modifié.
- Le moulin est ouvert.
- Les meules sont échangées.
- Le type de café a changé.

### Étalonner le moulin

☞ Poursuivre les étapes du réglage après le **réglage du degré de mouture** ou appuyer directement dans l'entretien des moulins sur le bouton **Étalonner le moulin**.

⇒ L'étape de préparation pour l'étalonnage s'affiche.

☞ Videz et nettoyez le bac à marc, puis remettez-le en place.

☞ Confirmez la mise en place du bac à marc en appuyant sur le bouton .

⇒ La mouture de référence démarre.

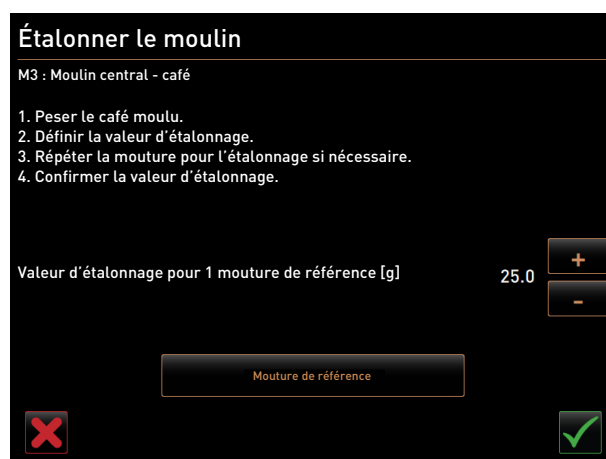


Fig. 262: Étalonner le moulin

☞ Pesez le café moulu de la mouture de référence.

☞ Réglez la valeur d'étalonnage (poids de café moulu déterminé) à l'aide du bouton **Plus** ou **Moins**.

☞ Si nécessaire, démarrez une nouvelle mouture de référence via le bouton **Mouture de référence**.

☞ Si plusieurs moutures de référence sont effectuées, pesez toujours la totalité de la quantité de café moulu et indiquez-la comme valeur de référence.

⇒ La machine reconnaît automatiquement toutes les moutures effectuées et calcule la quantité de mouture correcte.

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

⇒ L'écran Entretien des moulins s'ouvre.

⇒ Le moulin réglé est opérationnel.

### 12.4.3.2 Entretien des moulins avec réglage électrique du degré de mouture



#### **AVERTISSEMENT**

#### **Risque de blessure en cas de qualification insuffisante !**

Une manipulation non conforme peut entraîner des dommages physiques et matériels considérables.

Seul le personnel du service après-vente est autorisé à effectuer les tâches suivantes.

Le réglage **Entretien des moulins** démarre les fonctions de maintenance guidées par écran suivantes sur le moulin après confirmation :

- Changer les meules en rotation
- Régler la finesse de la mouture
- Initialiser le moulin
- Étalonner le moulin

L'entretien des moulins pour un réglage électrique du degré de mouture requiert une initialisation des moulins ainsi qu'un ajustement des moulins par le biais des moteurs du degré de mouture.



Fig. 263: Démarrer l'entretien des moulins


- 📖 La machine est équipée d'un réglage électrique du degré de mouture.
- ☞ Appuyez sur le réglage **Service → Entretien des moulins**.
  - ⇒ La boîte de dialogue de confirmation s'ouvre.
- ☞ Confirmez avec .
  - ⇒ Les fonctions de maintenance sont disponibles pour les moulins.
- ☞ Ouvrez l'onglet correspondant au moulin souhaité (gauche, droite, central).



Fig. 264: Écran d'entretien des moulins

## Changer les meules en rotation



### **DANGER**



#### **Risque d'électrocution !**

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

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



### **AVERTISSEMENT**



#### **Risque d'écrasement et de coupures par les meules en rotation !**

Les meules en rotation du moulin engendrent un risque de blessures par écrasement et coupure.

- ☞ Ne mettez jamais les mains dans le récipient à grains quand la machine est allumée.
- ☞ Éteignez la machine et débranchez la fiche d'alimentation avant d'effectuer des travaux sur le moulin.

Les étapes suivantes sont nécessaires pour remplacer les meules :

- ☞ Éteignez la machine et débranchez-la du réseau électrique.
- ☞ Retirez le moteur du degré de mouture et installez de nouvelles meules.
- ☞ Fermez le moulin vide à la main jusqu'à sentir une résistance (meule sur meule).
- ☞ Ouvrez le moulin à 45° dans le sens antihoraire.
- ☞ Remontez le moteur du degré de mouture.
- ☞ Remettez la machine en marche et naviguez jusqu'à l'écran Entretien des moulins.
- ☞ Appuyez sur le bouton Confirmer le changement des meules.
- ☞ Confirmez l'étape de montage sur l'écran Confirmer le changement des meules en appuyant sur le bouton
- ⇒ L'étape de préparation pour le réglage du degré de mouture s'affiche.

## Régler la finesse de la mouture

- ☞ Poursuivre les étapes du réglage après le changement de meules ou appuyer directement dans l'entretien des moulins sur le bouton Régler le degré de mouture.
  - ⇒ L'étape de préparation pour le réglage du degré de mouture s'affiche.
- ☞ Videz et nettoyez le bac à marc, puis remettez-le en place.
- ☞ Confirmez la mise en place du bac à marc en appuyant sur le bouton .

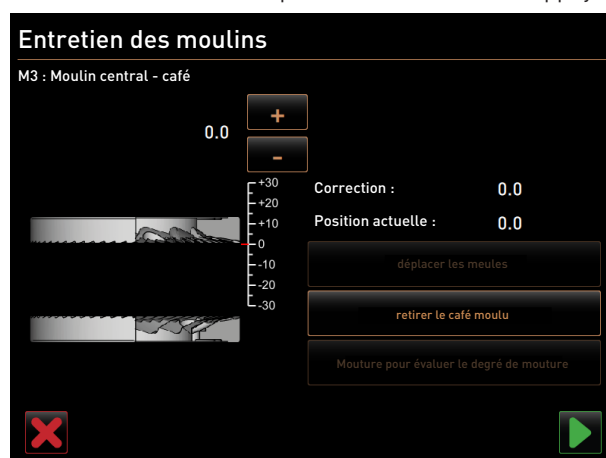


Fig. 265: Régler le degré de mouture : retirer le café moulu

- ☞ Appuyez sur le bouton Retirer le café moulu.



⇒ Le café moulu est retiré.

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



Fig. 266: Régler le degré de mouture : Mouture pour évaluer le degré de mouture

☞ Nettoyez à nouveau le bac à marc.

☞ Appuyez sur le bouton Mouture pour évaluer le degré de mouture.

⇒ Une mouture est effectuée.

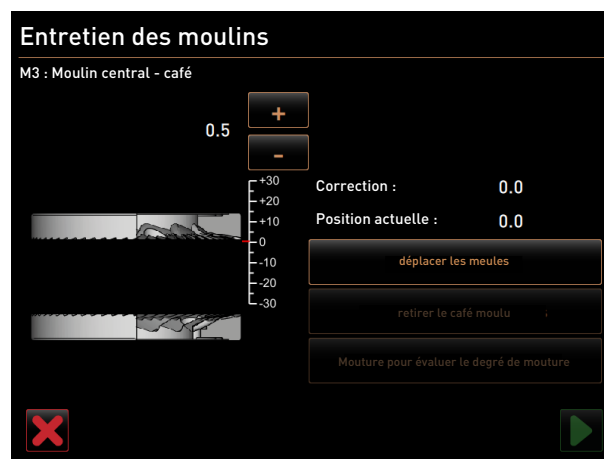



Fig. 267: Réglage du degré de mouture : déplacer les meules

☞ Ajustez le résultat du degré de mouture avec le bouton Plus = plus grossier ou Moins = plus fin.

☞ Réglez le degré de mouture par petits pas  $\pm 1$ .

☞ Réglez la meule sur la position précédemment réglée à l'aide du bouton Déplacer les meules.

☞ Vérifiez le degré de mouture et, si nécessaire, répétez les étapes du réglage du degré de mouture ou confirmez le degré de mouture réglé via le bouton .

⇒ La préparation de l'étalonnage du moulin s'affiche.

## Étalonner le moulin

Un étalonnage est nécessaire dans les cas suivants :

- La machine est neuve.
- Le temps de service est de plus de un an.
- Le degré de mouture est modifié.
- Le moulin est ouvert.
- Les meules sont échangées.
- Le type de café a changé.

## Étalonner le moulin

Un étalonnage est nécessaire dans les cas suivants :

- La machine est neuve.
- Le temps de service est de plus de un an.
- Le degré de mouture est modifié.
- Le moulin est ouvert.
- Les meules sont échangées.
- Le type de café a changé.

### Étalonner le moulin

☞ Poursuivre les étapes du réglage après le **réglage du degré de mouture** ou appuyer directement dans l'entretien des moulins sur le bouton **Étalonner le moulin**.

⇒ L'étape de préparation pour l'étalonnage s'affiche.

☞ Videz et nettoyez le bac à marc, puis remettez-le en place.

☞ Confirmez la mise en place du bac à marc en appuyant sur le bouton .

⇒ La mouture de référence démarre.

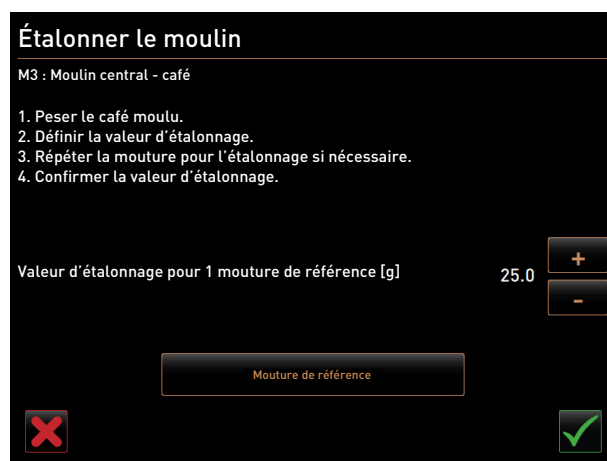


Fig. 268: Étalonner le moulin

☞ Pesez le café moulu de la mouture de référence.

☞ Réglez la valeur d'étalonnage (poids de café moulu déterminé) à l'aide du bouton **Plus** ou **Moins**.

☞ Si nécessaire, démarrez une nouvelle mouture de référence via le bouton **Mouture de référence**.

☞ Si plusieurs moutures de référence sont effectuées, pesez toujours la totalité de la quantité de café moulu et indiquez-la comme valeur de référence.

⇒ La machine reconnaît automatiquement toutes les moutures effectuées et calcule la quantité de mouture correcte.

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

⇒ L'écran Entretien des moulins s'ouvre.

⇒ Le moulin réglé est opérationnel.

## Initialiser le moulin

Une initialisation du moulin est nécessaire dans les cas suivants :

- Après un défaut
- Après le remplacement des meules, une initialisation du réglage électrique du degré de mouture doit être exécutée.

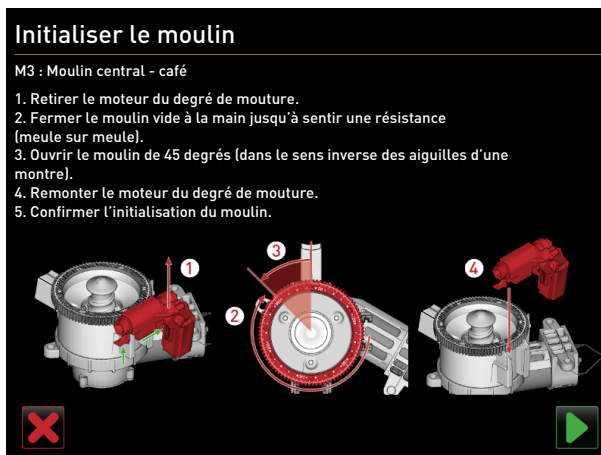


Fig. 269: Initialiser le moulin

- ☞ Veuillez suivre les instructions indiquées à l'écran.
- ☞ Retirez le moteur du degré de mouture et installez de nouvelles meules.
- ☞ Fermez le moulin vide à la main jusqu'à sentir une résistance (meule sur meule).
- ☞ Ouvrez le moulin à 45° dans le sens antihoraire.
- ☞ Remontez le moteur du degré de mouture.
- ☞ Confirmez l'étape de montage Initialisation du moulin en appuyant sur le bouton

### 12.4.3.3 Sauvegarder la base de données



#### Avis

#### Domages matériels en raison d'une perte de données !

L'écran tactile est doté d'une carte SD destinée à sauvegarder les données de la machine.

- ☞ Sauvegardez la base de données sur un support de données USB avant d'effectuer une mise à jour.
- ☞ Sauvegardez la base de données sur un support de données USB avant de remplacer l'écran tactile.
- ☞ Insérez la carte mémoire SD précédemment utilisée dans le nouvel écran tactile. La machine est ainsi directement prête à l'emploi.

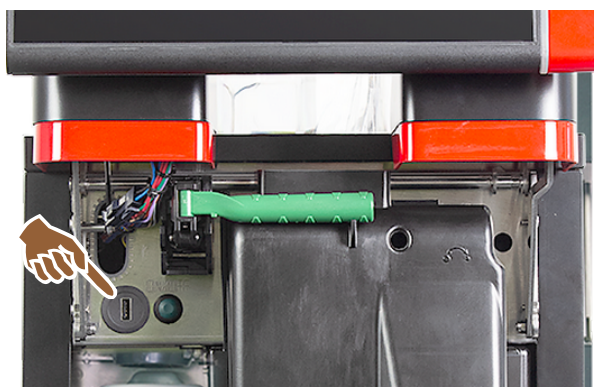


Fig. 270: Position de l'interface USB

- ☞ Levez le panneau de sélection.
- ☞ Insérez le support de données USB dans le port USB.
- ☞ Appuyez sur le réglage **Service** → **Sauvegarder la base de données**.
  - ⇒ La base de données de la machine est enregistrée sur la clé USB.

⇒ La version de la base de données enregistrée est compatible avec la version logicielle installée sur la machine.

☞ Lorsque le message **Sauvegarde des données terminée** s'affiche à l'écran, retirez à nouveau le support de données USB.

☞ Fermez le panneau de sélection.

La base de données est enregistrée sur le support de données USB sous `Schaerer/SCA3/backup/database/sca3db.db3_<yyyymmdd_hhmmss>`.

La base de données est sauvegardée automatiquement toutes les 5 min sur la carte SD insérée dans l'écran tactile. Une procédure de sauvegarde est également réalisée directement au sein du système.

En cas de **Rétrogradation**, la version de la base de données sauvegardée sur le support de données USB est à nouveau compatible avec l'ancienne version logicielle de la machine.

### Les données suivantes sont enregistrées sur le support de données USB :

- Numéro de la machine
- Recettes de boissons
- Configuration du matériel
- Tous les états des compteurs

#### 12.4.3.4 Réinitialiser le compteur de détartrages



#### Avis

#### Dommages matériels en raison de détartrages non effectués !

Si le détartrage n'est pas effectué, cela peut entraîner des dégradations et dérangements.

☞ Effectuez manuellement et sans tarder tout détartrage n'ayant pas été effectué automatiquement en raison d'une réinitialisation du compteur.

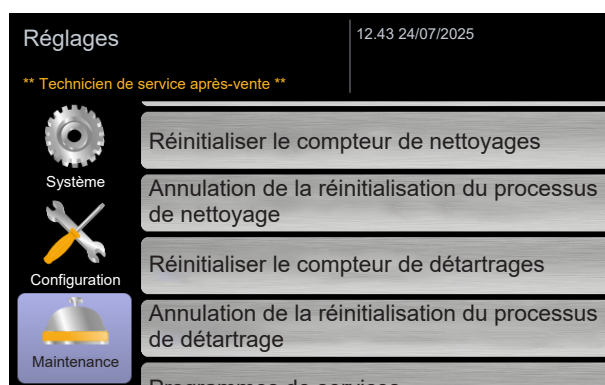


Fig. 271: Boutons de réinitialisation

Le paramètre désactive tout détartrage en attente.

☞ Appuyez sur le réglage **Service** → **Réinitialiser le compteur de détartrages**.

☞ Confirmez la procédure avec le bouton

⇒ Le compteur de détartrages est réinitialisé et tout détartrage en attente est supprimé.

⇒ Le prochain détartrage automatique est exécuté en fonction de la configuration du réglage **Système – Maintenance**.

#### 12.4.3.5 Réinitialiser détartrage/nettoyage


Le programme de nettoyage ou de détartrage peut être annulé à l'aide du bouton . Une coupure de courant entraîne également l'interruption d'un nettoyage ou détartrage en cours.

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



Fig. 272: Boutons de réinitialisation

**Supprimer le drapeau de nettoyage ou de détartrage. Le nettoyage ou détartrage interrompu est réinitialisé.**

- ☞ Appuyez sur le réglage **Service** → **Réinitialiser détartrage/nettoyage**.
- ☞ Confirmez la procédure avec le bouton .
  - ⇒ Le drapeau de nettoyage/détartrage est réinitialisé et tout détartrage en attente est supprimé.
  - ⇒ Le prochain détartrage ou nettoyage automatique est exécuté en fonction de la configuration des réglages **Système – Nettoyage** et **Système – Maintenance**.
- ☞ Redémarrez rapidement le nettoyage ou le détartrage.

#### 12.4.4 Consulter les informations



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



Réglage > Info – Afficher les versions


Profils autorisés :	Gardien Chef de service, responsable qualité Responsable de la machine Tenue de compte Tenue de compte réduite
Fonction :	Affiche des informations concernant les versions installées du logiciel de la machine.
Plage de réglage :	Pas de réglage possible
Standard :	–

Versions	
12.50 09/08/2024	
-- Gardien --	
Nom	Version
Logiciel de l'écran tactile	SOUL_5.48.1.cc77217_Sim (Created: 2024-12-10 21:49)
Logiciel de la partie puissance	0.0
Version de base de données	2124
Version BSP	N/A
Adresse MAC	28:00:AF:B7:B2:11
Version Qt	5.6.3
Version SQLite	3.8.10.2
Logiciel SCA3	Copyright 2017 Schaerer Ltd., Suisse. Tous droits réservés.
Afficher le fichier d'informations de licence	<a href="#">Afficher le fichier d'informations de licence</a>
Exporter les informations de licence	<a href="#">Exporter les informations de licence sur une clé USB</a>

Fig. 273: Versions

Les informations suivantes sont fournies :

- Version du logiciel de l'écran tactile
- Version du logiciel de la pièce de puissance
- Version de la base de données
- Version BSP décompte
- Version de l'adresse MAC
- Version Qt (code source)
- Version Qt licence
- Version SQLite
- Copyright logiciel SCS



Réglage > Info – Compteurs machine

Profils autorisés :	Gardien Chef de Service
Fonction :	Affiche un aperçu des compteurs de boissons selon l'ingrédient contenu.
Plage de réglage :	Pas de réglage possible
Standard :	–

Compteurs machine		12.50 2024-08-09	
** Gardien **			
Boisson		total	
Total de boissons à base de café		10	
Total des boissons lactées		3	
Total des boissons à base de poudre		1	
Total des boissons à base de sirop		0	
Total d'eau chaude		4	
Total des distributions de vapeur		2	

Fig. 274: Compteurs machine

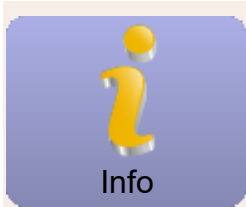
Exemple d'ingrédients avec la boisson Chociatto :

- 1. ingrédient = Café
- 2. ingrédient = Lait frais ou Topping
- 3. ingrédient = Choco

Les informations suivantes sont fournies :

- Total de boissons à base de café
- Total des boissons lactées
- Total des boissons à base de poudre
- Total d'eau chaude
- Total des distributions de vapeur

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

 <div>Réglage &gt; Info – Statistiques boissons</div>	
Profils autorisés :	Gardien Chef de Service Tenue de compte Tenue de compte réduite
Fonction :	Affiche des informations concernant les distributions des boissons effectuées.
Plage de réglage :	Réinitialisation des états des compteurs (individuellement ou tous ensemble)
Standard :	Défini par l'utilisateur

Statistiques boissons12:50 2024-08-09

→ Gardien →

Boisson	Nombre de boissons	
Espresso	4	✖
Moyen   Individuel	4	
Espresso	—	✖
Cappuccino	—	✖
Moyen   Individuel	—	
Cappuccino	—	✖
Petit   Individuel	—	
Moyen   Individuel	—	
Grand   Individuel	—	
Flat White	1	✖
Moyen   Individuel	1	
Choclatto	—	✖
Moyen   Individuel	—	

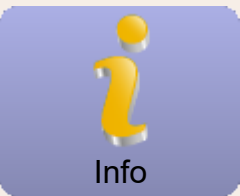
Fig. 275: Statistiques boissons

Réinitialiser les compteurs individuellement

- Appuyez sur le bouton ✖ pour la boisson correspondante dans la colonne de droite.
- Le compteur de la boisson sélectionnée est remis à zéro.

Réinitialiser tous les compteurs

- Appuyez sur le grand bouton ✖ en haut de l'écran.
- Tous les compteurs de boissons listés sont remis à zéro.



Info

Réglage > Info – Statistiques nettoyage

Profils autorisés :

Gardien  
Chef de Service  
Gestionnaire qualité

Fonction :

Affiche des informations concernant les nettoyages effectués.

Plage de réglage :

Pas de réglage possible

Standard :

—

Statistiques de nettoyage12:50 2024-08-09

→ Gardien →

Date / heure	Profil	Système	Évènement
25/06/2024 13:10	Responsable de la machine	Système Plug&Clean	Terminé
24/06/2024 09:40	Technicien de service après-vente	Système de café	Terminé
24/06/2024 09:17	Technicien de service après-vente	Rinçage de la chaudière vapeur	Réinitialisation annulée
24/06/2024 09:17	Technicien de service après-vente	Système de café	Réinitialiser horodatage
24/06/2024 09:17	Technicien de service après-vente	Rinçage de la chaudière vapeur	Réinitialiser horodatage
24/06/2024 09:17	Technicien de service après-vente	Système Plug&Clean	Réinitialiser horodatage
24/06/2024 09:17	Technicien de service après-vente	Système poudre	Réinitialiser horodatage
24/06/2024 09:17	Technicien de service après-vente	Système de lait	Réinitialiser horodatage
21/06/2024 17:43	Technicien de service après-vente	Système poudre	Réinitialisation annulée
21/06/2024 17:42	Technicien de service après-vente	Système de café	Réinitialiser horodatage
21/06/2024 17:42	Technicien de service après-vente	Rinçage de la chaudière vapeur	Réinitialiser horodatage
21/06/2024 17:42	Technicien de service après-vente	Système de lait	Réinitialiser horodatage
21/06/2024 17:42	Technicien de service après-vente	Système poudre	Réinitialiser horodatage


Fig. 276: Statistiques de nettoyage

Les informations suivantes sont fournies :



- Date et heure
- Profil
- Système
- Évènement

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



Réglage > Info – Statistiques de maintenance

Profils autorisés :	Gardien
Fonction :	Affiche des informations concernant les maintenances effectuées (détartrages).
Plage de réglage :	Pas de réglage possible
Standard :	–


Statistiques de maintenance		12.50 08/08/2024	
** Gardien **			
Date / heure	Profil	Intervalles de maintenance	Évènement
25/06/2024 13.10	Technicien de service après-vente	Détartrage	Réinitialiser compteur
24/06/2024 09.40	Technicien de service après-vente	Système de café	Réinitialiser compteur
24/06/2024 09.17	Technicien de service après-vente	Rinçage de la chaudière vapeur	Réinitialisation annulée
21/06/2024 17.43	Technicien de service après-vente	Système de café	Réinitialisation annulée
21/06/2024 09.09	Technicien de service après-vente	Rinçage de la chaudière vapeur	Réinitialiser compteur
21/06/2024 07.57	Technicien de service après-vente	Système Plug&Clean	Réinitialiser compteur

Fig. 277: Statistiques de maintenance

Les données suivantes sont mentionnées :

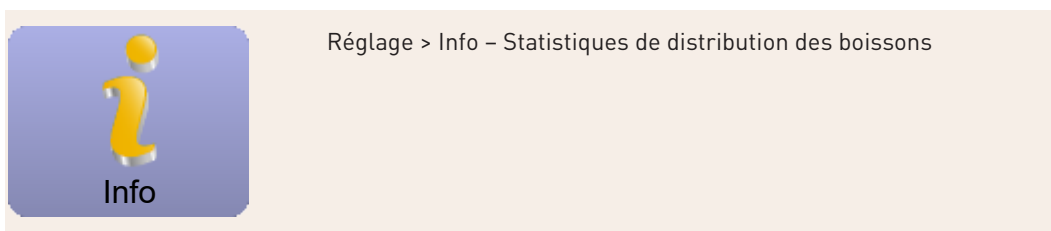
- Date et heure
- Profil
- Système
- Évènement

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



Réglage > Info – Statistiques de distribution des boissons

Profils autorisés :	Gardien Chef de Service Tenue de compte Tenue de compte réduite
Fonction :	Affiche des informations au sujet de toutes les distributions des boissons réalisées avec les données des boissons comprises.



Plage de réglage : Le bouton supprime toutes les valeurs du compteur.

Standard : –

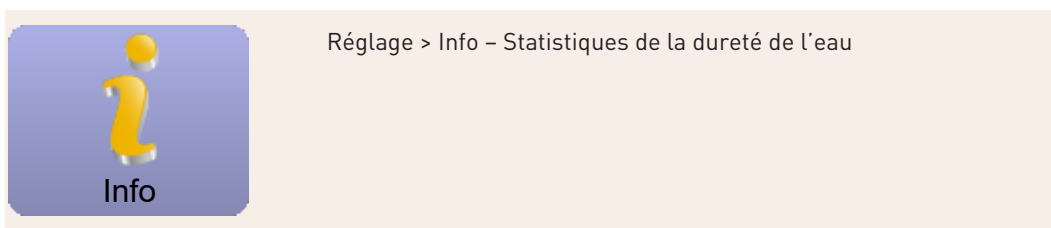
Statistiques de distribution des boissons	
12:50 2024-08-09	
** Technicien **	
Boisson	Date / heure
Espresso	25/06/2024 10:13:49
Taille de tasse	Moyen   Individuel
Annulé	Oui
Durée	23,0 s
Temps d'extraction	0,0 s
Boisson adaptée	Non
Lait chaud	24/06/2024 09:19:12
Boisson	24/06/2024 08:18:40
Taille de tasse	Moyen   Individuel
Annulé	Oui
Durée	17,6 s
Temps d'extraction	0,0 s
Boisson adaptée	Non
Vapeur	24/06/2024 08:08:36

Fig. 278: Statistiques de distribution des boissons

Les informations suivantes sont fournies pour chaque type de boisson :

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

La date de la distribution des boissons est consignée avec l'heure dans la colonne **Date/Heure**. En outre, les valeurs, par ex. la taille de tasse, sont énumérées dans les différentes options des boissons distribuées.

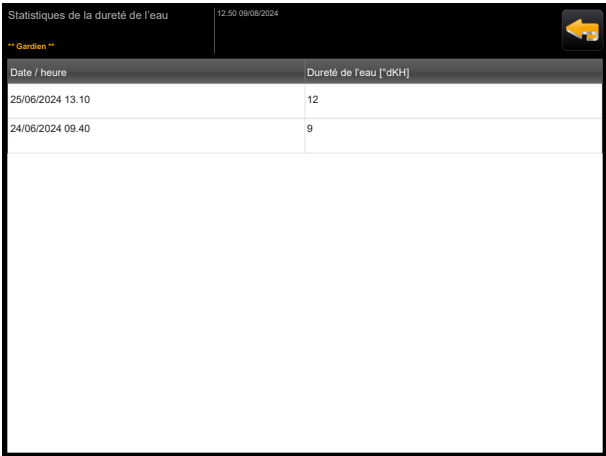


Profils autorisés : Gardien

Fonction : Affiche des informations concernant les valeurs définies jusqu'à présent pour la durezza de l'eau.

Plage de réglage : Pas de réglage possible

Standard : –




Date / heure	Dureté de l'eau [°dKH]
25/06/2024 13.10	12
24/06/2024 09.40	9

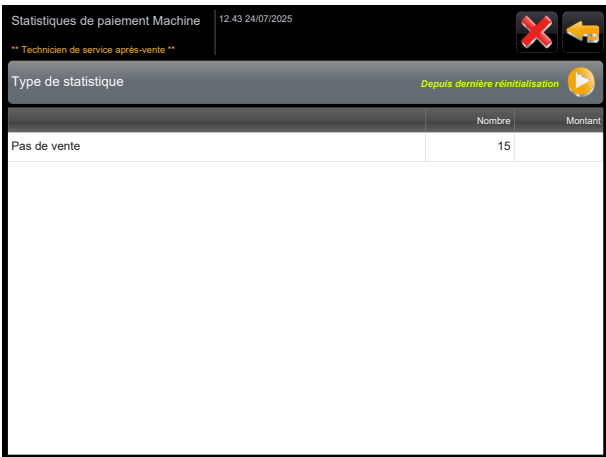
Fig. 279: Statistiques de la dureté de l'eau

Les informations suivantes sont fournies :

- Date et heure
- Dureté de l'eau

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

 Info	Réglage > Info – Statistiques décompte machine
Profils autorisés :	Gardien Tenue de compte Tenue de compte réduite
Fonction :	Fournit des informations concernant le nombre de boissons distribuées, avec ou sans vente, ainsi que la somme des prix des boissons.
Plage de réglage :	Depuis dernière réinitialisation/depus initialisation
Standard :	–






Type de statistique	Nombre	Montant
Pas de vente	15	

Fig. 280: Statistiques de paiement Machine


### Depuis dernière réinitialisation

Les statistiques **Depuis dernière réinitialisation** peuvent être supprimées. Il est ainsi possible de faire tourner les compteurs pendant une durée définie.

- ☞ Ouvrez la liste de sélection avec le bouton .
  - ☞ Sélectionnez les statistiques **Depuis dernière réinitialisation**.
  - ☞ Appuyez sur .
- Une demande de confirmation s'affiche.
- ☞ Confirmez avec .
  - ⇒ Les statistiques **Depuis dernière réinitialisation** sont supprimées.

## Depuis initialisation

Les statistiques **Depuis initialisation** ne peuvent pas être supprimées. **Initialisation** signifie **depuis la mise en service**.

		Réglage > Info – Statistiques décompte boisson
Profils autorisés :	Gardien Tenue de compte Tenue de compte réduite	
Fonction :	Fournit des informations concernant toutes les boissons distribuées et la configuration ainsi que le nombre de boissons et leurs prix. En fonction du préréglage, les statistiques de l'utilisateur affichent les entrées <b>depuis dernière réinitialisation</b> ou sous forme de statistiques globales <b>depuis initialisation</b> (mise en service).	
Plage de réglage :	Depuis dernière réinitialisation/depuis initialisation	
Standard :	–	

Statistiques décompte boisson		12.43 24/07/2025		
** Technicien de service après-vente **				
Type de statistique	Depuis dernière réinitialisation		Type de vente	Toutes
+ Cappuccino			1	
+ Espresso			2	
+ Vapeur			4	
+ Flat White			1	
+ Lait chaud			1	
+ Ristretto			1	
+ Café			1	


Fig. 281: Statistiques décompte boisson


Les types de vente suivants sont disponibles :

- Toutes
- Pas de vente (toutes les boissons gratuites sont listées.)

## Depuis dernière réinitialisation

Les statistiques **Depuis dernière réinitialisation** peuvent être supprimées. Il est ainsi possible de faire tourner les compteurs pendant une durée définie.

- ☞ Ouvrez la liste de sélection avec le bouton .
- ☞ Sélectionnez les statistiques souhaitées et le type de vente.




- ☞ Sélectionnez les statistiques **Depuis dernière réinitialisation**.
  - ⇒ Les statistiques sélectionnées sont affichées avec le type vente.
- ☞ Appuyez sur .
- ☞ Une demande de confirmation s'affiche.
  - ⇒ Les statistiques **Depuis dernière réinitialisation** sont supprimées.

### Depuis initialisation

Les statistiques **Depuis initialisation** ne peuvent pas être supprimées. **Initialisation** signifie **depuis la mise en service**.

## 12.4.5 Enregistrer les modifications et les charger dans la machine

Pour enregistrer et charger les modifications des réglages :

- ☞ Enregistrez la sélection en cliquant sur .
- ☞ Quittez le paramètre et le réglage en cliquant sur .
- ☞ Chargez les modifications du réglage/du paramètre en cliquant sur  dans la machine.
  - ⇒ La machine redémarre.

## 13 Dépannage

Ce chapitre contient des informations relatives à la résolution des problèmes et des dysfonctionnements de la machine.

### 13.1 Type d'indicateurs de défaut

Il est possible de distinguer les indicateurs de défaut suivants :

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

### 13.2 Signification de l'éclairage fonctionnel

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

Les différentes couleurs ont la signification suivante :

- **Blanc** : La machine est opérationnelle.
- **Orange** : une action est promptement nécessaire (par ex. remplissage, nettoyage).
- **Rouge** : erreur de la machine (par ex. moulin bloqué, erreur de débit d'eau)

### 13.3 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

- Dans l'interface utilisateur, **Message d'erreur simple** est activé pour l'affichage du mode de notification.
- En cas de message d'erreur, la machine reste hors service jusqu'à ce que le personnel du service après-vente confirme le message.
- La demande **Informez le personnel du service après-vente** s'affiche.
- Le message d'erreur ne peut pas être confirmé.
- ☞ Informez le personnel du service après-vente.

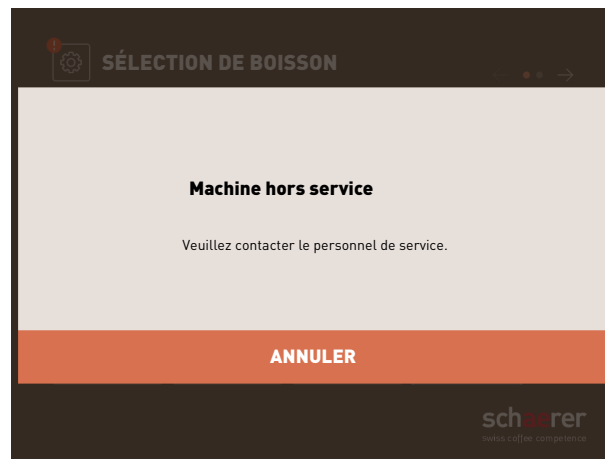


Fig. 282: Message d'erreur simple

### Message d'erreur spécifique

- dans l'interface utilisateur, **Message d'erreur spécifique** est activé pour l'**affichage du mode de notification**.
- En cas de message d'erreur, la machine est momentanément hors service.
- La demande **Redémarrage** ou **Informez le technicien de service après-vente** s'affiche.
- Les messages d'erreur peuvent en partie être confirmés.
- ☞ Selon le type d'erreur : Suivez la demande d'action et acquittez le message d'erreur ou appuyez sur **OK** pour un redémarrage.
  - ⇒ L'erreur en attente est acquittée ou la machine redémarre.
  - ⇒ La machine est à nouveau opérationnelle.
- ☞ Si le message d'erreur ne peut pas être acquitté, informez le technicien de service après-vente.

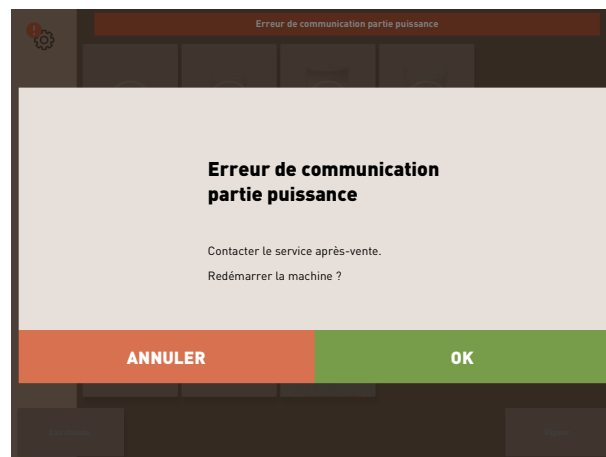


Fig. 283: Écran Message d'erreur Communication manomètre



Fig. 284: Zone Message d'erreur Communication partie puissance

### message d'erreur dans le menu Service

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

### Bouton menu Service

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



Fig. 285: Bouton Menu Service avec messages

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

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

### Consulter le message d'erreur dans le menu Service


- ☞ Appuyez sur le bouton **Menu Service**.
  - ⇒ Le menu Service s'ouvre et tous les messages d'erreur en attente sont listés.
- ☞ Ouvrez le message d'erreur en appuyant sur le bouton .
- ☞ Exécutez la demande d'action affichée et éventuellement acquittez les erreurs en appuyant sur **OK**.
- ☞ Si le message d'erreur ne peut pas être acquitté, informez le technicien de service après-vente.



Fig. 286: Écran Menu Service Message d'erreur



## 13.4 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

### 13.4.1 Message affiché « Défaut »

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



#### **AVERTISSEMENT**

##### **Risque d'infection en raison de salissures !**



Les saletés et les dépôts de lait dans le récipient à lait peuvent entraîner des infections. Les infections peuvent provoquer des problèmes de santé.

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



#### **ATTENTION**

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

La sortie des boissons et le panneau de sélection peuvent être déplacés manuellement. Les moulins 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.

Message affiché	Cause	Solution
Lait vide	Le récipient à lait est vide ou le niveau du lait est trop bas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Remplissez immédiatement le récipient à lait.</li> <li>☞ Retirez le récipient de lait frais.</li> <li>☞ Nettoyez soigneusement le récipient.</li> <li>☞ Remplissez le récipient de lait frais prérefroidi <math>\pm 5^{\circ}\text{C}</math> (<math>41^{\circ}\text{F}</math>) et remplacez-le dans la machine.</li> </ul>
Flavour Point (système de sirop) 1 – 4 vide	Le niveau de sirop dans la bouteille 1 – 4 est vide ou trop bas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Démarrez le processus <b>Flavour 1 – 4</b> dans le menu Service.</li> <li>☞ Effectuez les étapes affichées à l'écran.</li> <li>☞ Retirez et nettoyez le tuyau.</li> <li>☞ Raccordez à nouveau le tuyau et activez la pompe à sirop en appuyant sur le bouton <b>Démarrer la pompe</b>.</li> </ul>
Bac à marc plein	Le bac à marc contient env. 60 – 70 marcs de café.	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Videz le bac à marc.</li> <li>☞ Rincez le bac à marc et séchez-le en l'essuyant.</li> <li>☞ Remplacez le bac à marc.</li> </ul>

Message affiché	Cause	Solution
Installer le bac à marc	Le bac à marc n'est pas en place.	☞ Placez le bac à marc correctement dans la machine.
	Le bac à marc n'a pas entièrement été mis en place dans la machine.	☞ Placez le bac à marc correctement dans la machine.
Remplir le réservoir à eau potable externe (variante d'équipement)	Le niveau de remplissage du réservoir à eau potable externe (variante d'équipement) est trop bas.	☞ Retirez le capteur de remplissage du réservoir à eau potable.
		☞ Rincez le réservoir à eau potable avec de l'eau fraîche et remplissez-le.
		☞ Remplacez le capteur de remplissage.
Vider le réservoir à eau usée (variante d'équipement)	La quantité de remplissage du réservoir à eau usée externe est atteinte.	☞ Retirez le capteur de niveau de remplissage du réservoir à eau usée.
		☞ Videz le réservoir à eau usée.
		☞ Rincez le réservoir à eau usée.
		☞ Remplacez le capteur de remplissage.
Moulin central (standard), moulin de droite (variante d'équipement) surchargé ou bloqué	Une intensité de courant trop élevée (> 8 A) a été mesurée pendant une période de temps définie. Pour la cinquième fois, la machine tente de faire démarrer la mouture, puis le message <b>Moulin gauche ou droit surchargé</b> s'affiche. Si, dans cet état, une boisson est de nouveau demandée et que les problèmes ne sont pas résolus, le message change et indique <b>Moulin central ou droit/bloqué</b> . La distribution des boissons est bloquée.	☞ Éteignez la machine.
		☞ Contrôlez la présence de blocages sur le moulin et retirez d'éventuels corps étrangers.
		☞ Redémarrez la machine.
		☞ Si l'erreur s'affiche de nouveau, si le défaut persiste : Contactez le partenaire de service après-vente.
Ajouter des grains (moulin central vide)	Le récipient à grains central est vide.	☞ Rajoutez des grains.
Ajouter des grains (moulin de droite vide)	Le récipient à grains de droite est vide.	☞ Rajoutez des grains.
Remplir le réceptacle d'insertion manuelle de café moulu	Il n'y a pas de café moulu dans le réceptacle d'insertion manuelle.	☞ Ouvrez le couvercle du réceptacle d'insertion manuelle dans le récipient à grains central.
		☞ Versez du café moulu.
		☞ Ouvrez le couvercle de l'insertion manuelle.
Ajouter du Choco ou de la poudre de lait dans le 1. récipient (1. récipient à poudre vide)	Le premier récipient à poudre est vide.	☞ Remplissez le premier récipient à poudre.
Ajouter du Choco ou de la poudre de lait dans le 2. récipient (2. récipient à poudre vide)	Le deuxième récipient à poudre est vide.	☞ Remplissez le deuxième récipient à poudre.
Chaudière eau chaude thé ou café surtempérature	L'alimentation en eau est interrompue.	☞ Vérifiez le niveau du réservoir à eau potable externe/interne (variante d'équipement) et l'état du raccord d'eau fixe.
	La machine est surchauffée.	☞ Débranchez la machine du réseau et laissez-la refroidir.
	Le SSR est défectueux. L'interrupteur de surtempérature s'est déclenché.	☞ Si le défaut n'est pas éliminé, contactez le partenaire de service après-vente.
Surtempérature de la chaudière vapeur	L'alimentation en eau est interrompue.	☞ Vérifiez le niveau du réservoir à eau potable externe/interne (variante d'équipement) et l'état du raccord d'eau fixe.
	Le système vapeur est bouché.	☞ Vérifiez et nettoyez la sortie des boissons et le système vapeur.

Message affiché	Cause	Solution
	La machine est surchauffée.	☞ Débranchez la machine du réseau et laissez-la refroidir.
	Le SSR est défectueux. L'interrupteur de surtempérature s'est déclenché.	☞ contactez le partenaire de service après-vente.
Température eau chaude trop basse température chaudière vapeur trop basse	La phase de chauffe est encore en cours.	☞ Attendez que la machine ait chauffé.
	Une erreur survient pendant le chauffage.	☞ Débranchez la machine du réseau. ☞ Rebranchez-la et allumez-la.
Expiration du chauffage de la chaudière EC expiration du chauffage de la chaudière vapeur	Bien que le chauffage soit allumé, la température de consigne n'a pas été atteinte en l'espace de 5 min.	☞ Si le défaut n'est pas éliminé, contactez le partenaire de service après-vente.
Court-circuit du NTC de la chaudière eau chaude court-circuit du NTC de la chaudière vapeur	La carte imprimée principale ne détecte aucune résistance. Une température maximale (env. 150 °C ou 302 °F) a été mesurée. La distribution des boissons est bloquée.	☞ Si le défaut n'est pas éliminé, contactez le partenaire de service après-vente.
NTC ouvert de la chaudière eau chaude NTC ouvert chaudière vapeur	Le capteur de température est interrompu. Une température minimale a été mesurée.	☞ Si le défaut n'est pas éliminé, contactez le partenaire de service après-vente.
Surintensité du percolateur	Une surintensité a été détectée sur le moteur du percolateur.	☞ Si le défaut n'est pas éliminé, contactez le partenaire de service après-vente.
Courant de repos du percolateur	Même lorsque le percolateur n'est pas utilisé, il doit absorber un courant minimal. Si ce n'est pas le cas, le système présente une erreur. Les causes peuvent être le percolateur, la carte de puissance ou le câblage.	☞ Vérifiez la présence de blocages sur le percolateur.
		☞ Si le défaut n'est pas éliminé, contactez le partenaire de service après-vente.
Insérer une cartouche de détartrage	La solution de détartrage nécessaire pour le processus de détartrage est manquante.	☞ Insérez la cartouche de détartrage.
		☞ Après le détartrage et après y avoir été invité sur l'écran, retirez à nouveau la cartouche.
Timeout percolateur	Le percolateur ne présente pas de commutateur de position de base. La position du piston du percolateur est détectée par la mesure du courant. Les valeurs maximales suivantes sont détectées : position supérieure et inférieure.  Le timeout suivant est défini : Si aucune crête de courant n'est détectée dans les 10 s suivant le mouvement du percolateur, <b>Timeout du percolateur</b> s'affiche.	☞ Si le défaut n'est pas éliminé, contactez le partenaire de service après-vente.
Erreur débit d'eau	Lorsqu'un produit à base de café est distribué, le nombre de tours du compteur volumétrique est inférieur au nombre de tours minimal qui a été défini. Il est probable que le système hydraulique soit bloqué ou en partie bloqué.	☞ Vérifiez le niveau du réservoir à eau potable et l'état du raccord d'eau fixe.
		☞ Contrôlez le réservoir à eau potable interne ou externe. (Un filtre plein réduit le débit d'eau.)
		☞ Vérifiez si le piston supérieur est bloqué ou en partie bouché.
		☞ Vérifiez la degré de mouture. 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, contactez le partenaire de service après-vente.

Message affiché	Cause	Solution
Erreur d'alimentation en vapeur	Le capteur de niveau détecte un faible niveau dans la chaudière à vapeur. Le système a tenté de remplir la chaudière. La sonde de niveau n'a cependant pas détecté d'eau en l'espace de 60 s. Le remplissage est annulé. La distribution de boissons pour lesquelles de la vapeur est nécessaire est désactivée.	☞ Si le défaut n'est pas éliminé, contactez le partenaire de service après-vente.
Erreur de traitement Modbus BP	Erreur de communication entre la partie puissance et l'écran tactile	☞ Si le défaut n'est pas éliminé, contactez le partenaire de service après-vente.
Erreur de traitement Modbus MR	Erreur de communication entre l'unité frigorifique et l'écran tactile	☞ Contrôlez le câblage de l'unité frigorifique et de la machine. ☞ Si le défaut n'est pas éliminé, contactez le partenaire de service après-vente.
Erreur système de paiement	Erreur de communication entre le système de paiement et l'écran tactile	☞ Redémarrez la machine. ☞ Si le défaut n'est pas éliminé, contactez le partenaire de service après-vente.
Machine hors service	Réglage en mode libre-service quand aucune boisson ne peut être distribuée pour différentes raisons.	☞ Réglez conformément le paramétrage <b>Configuration – Mode minuteur</b> . ☞ Contrôlez les produits tels que les grains de café, le lait, la poudre Choco et la poudre de lait. ☞ Contrôlez la température dans l'unité frigorifique. ☞ Effectuez le nettoyage ou détartrage en attente. ☞ Si le défaut n'est pas éliminé, contactez le partenaire de service après-vente.
Erreur de communication (diverses)	Erreur de communication entre le logiciel et divers modules, tels que HCU partie puissance, Flavour Point, percolateur, manomètre, etc.	☞ Redémarrez la machine. ☞ Si le défaut n'est pas éliminé, contactez le partenaire de service après-vente.

### 13.4.2 Message affiché « Erreur »

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



#### AVERTISSEMENT

##### Risque d'infection lié aux bactéries !



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

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



#### ATTENTION

##### Risque d'écrasement lié aux composants mobiles !

La sortie des boissons et le panneau de sélection peuvent être déplacés manuellement. Les moulins 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.

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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Redémarrez la machine.</li> <li>☞ Si l'erreur n'est pas éliminée, contactez le partenaire de service après-vente.</li> </ul>
Erreur lors de la correction électrique du degré de mouture au centre, à gauche ou à droite	Le moteur du réglage électrique du degré de mouture fonctionne mal.	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Annulez le réglage du degré de mouture.</li> <li>☞ Redémarrez la machine.</li> <li>☞ Si l'erreur n'est pas éliminée, contactez le partenaire de service après-vente.</li> </ul>
Erreur de configuration de la machine	Une discrédance existe entre le logiciel et le matériel de la machine.	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Relancez la détection de matériel.</li> <li>☞ Redémarrez la machine.</li> <li>☞ Si l'erreur n'est pas éliminée, contactez le partenaire de service après-vente.</li> </ul>
Interruption capteur de température lance à vapeur	Le capteur de température de la lance à vapeur n'est pas fermé.	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Redémarrez la machine.</li> <li>☞ Si l'erreur n'est pas éliminée, contactez le partenaire de service après-vente.</li> </ul>

Message affiché	Cause	Solution
Court-circuit capteur de température lance à vapeur	Le capteur de température de la lance à vapeur est défectueux.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Redémarrez la machine.</li> <li>Si l'erreur n'est pas éliminée, contactez le partenaire de service après-vente.</li> </ul>
Réinitialiser détartrage/nettoyage	Un nettoyage/détartrage a été annulé/interrompu.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Effectuez le nettoyage/détartrage dans le menu Service.</li> <li>Acquittez le nettoyage/détartrage dans le menu Service.</li> </ul>
Lait bientôt vide	Le niveau du récipient à lait est trop bas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Retirez le récipient à lait.</li> <li>Nettoyez soigneusement le récipient à lait.</li> <li>Remplissez le récipient à lait de lait frais pré-refroidi (3 – 5 °C ou 37,4 – 41 °F) et replacez-le dans la machine.</li> </ul>
Bac à marc bientôt plein	Le bac à marc contiendra bientôt env. 60 – 70 marcs de café.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Videz le bac à marc à l'occasion.</li> </ul>
Fermer le panneau de sélection	Le panneau de sélection est ouvert ou n'a pas été complètement fermé.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Appuyez sur le panneau de sélection vers le bas jusqu'à ce qu'il s'enclenche.</li> </ul>
Réservoir d'eau potable externe bientôt vide (variante d'équipement)	Le niveau de remplissage du réservoir à eau potable externe (variante d'équipement) est bas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Remplissez le réservoir à eau potable à l'occasion.</li> </ul>

### 13.4.3 Message affiché « Demande »

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



#### ⚠ ATTENTION

#### Risque d'écrasement lié aux composants mobiles !

La sortie des boissons et le panneau de sélection peuvent être déplacés manuellement. Les moulins 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.

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 inséré dans la machine.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Placez le bac à marc correctement dans la machine.</li> </ul>
Fermer le panneau de sélection	Le panneau de sélection est ouvert ou n'a pas été complètement fermé.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Appuyez sur le panneau de sélection vers le bas jusqu'à ce qu'il s'enclenche.</li> </ul>
Remplir le réservoir à eau potable externe (variante d'équipement)	Le niveau de remplissage du réservoir à eau potable externe est trop bas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Retirez la surveillance de remplissage du réservoir à eau potable externe.</li> <li>Rincez le réservoir à eau potable externe avec de l'eau fraîche et remplissez-le.</li> <li>Remplacez la surveillance de remplissage.</li> </ul>
Vider le réservoir à eau usée (variante d'équipement)	La quantité de remplissage du réservoir à eau usée externe est atteinte.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Retirez la surveillance de remplissage du réservoir à eau usée externe.</li> <li>Rincez le réservoir à eau usée externe avec de l'eau fraîche et remplissez-le.</li> <li>Remplacez la surveillance de remplissage.</li> </ul>

Message affiché	Cause	Solution
Ajouter des grains (moulin central vide)	Le récipient à grains central est vide.	☞ Remplissez le récipient à grains.
Ajouter des grains (moulin de droite vide)	Le récipient à grains de droite est vide.	☞ Remplissez le récipient à grains.
Remplir le réceptacle d'insertion manuelle de café moulu	Il n'y a pas de café moulu dans le réceptacle d'insertion manuelle.	☞ Ouvrez l'insertion manuelle dans le récipient à grains central. ☞ Versez du café moulu. ☞ Fermez l'insertion manuelle.
Ajouter du Choco ou de la poudre de lait dans le 1er récipient (1er récipient à poudre vide)	Le 1er récipient à poudre est vide.	☞ Remplissez le premier récipient à poudre.

#### 13.4.4 Message affiché « Remarque »

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

Message affiché	Cause	Solution
Attention : un écoulement des eaux usées bouché peut engendrer des débordements.	Il y a des résidus de marc de café dans les eaux usées.	☞ Vérifiez si l'écoulement des eaux usées et le bac collecteur ne sont pas bouchés et nettoyez-les.
Attendre que le système de décompte soit entièrement initialisé.	L'initialisation est en cours.	☞ Patientez jusqu'à ce que l'initialisation du système de décompte soit terminée.
Attendre la connexion télémétrique ou contacter le service après-vente.	L'affichage <b>Coffee Link</b> est en attente.	☞ Redémarrez la télémétrie. ☞ Si le défaut n'est pas éliminé, contactez le partenaire de service après-vente.

## 13.5 Défautes sans message affiché



### DANGER

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

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

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



### AVERTISSEMENT

#### Risque d'infection lié aux bactéries !



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

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

Défaut	Cause	Solution
L'écran est sombre.	La machine n'est pas raccordée au secteur.	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Branchez la machine au réseau.</li> <li>☞ Si le défaut n'est pas éliminé, contactez le partenaire de service après-vente.</li> </ul>
	La machine n'est pas allumée.	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Allumez la machine.</li> <li>☞ Si le défaut n'est pas éliminé, contactez le partenaire de service après-vente.</li> </ul>
Aucune boisson avec du lait n'est disponible.	Le récipient à lait est vide.	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Remplissez le récipient à lait.</li> <li>☞ Si le défaut n'est pas éliminé, contactez le partenaire de service après-vente.</li> </ul>



Défaut	Cause	Solution
	Le système de lait est obstrué.	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Procédez au nettoyage quotidien.</li> <li>☞ Si le défaut n'est pas éliminé, contactez le partenaire de service après-vente.</li> </ul>
	Le système de lait est désactivé par erreur.	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Vérifiez le raccordement du câble de commande de la machine vers l'unité frigorifique.</li> <li>☞ Activez le système de lait.</li> <li>☞ Si le défaut n'est pas éliminé, contactez le partenaire de service après-vente.</li> </ul>
Aucune boisson avec de la mousse de lait n'est disponible.	Le récipient à lait est vide.	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Remplissez le récipient à lait.</li> <li>☞ Si le défaut n'est pas éliminé, contactez le partenaire de service après-vente.</li> </ul>
	Le système de lait est obstrué.	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Procédez au nettoyage quotidien.</li> <li>☞ Si le défaut n'est pas éliminé, contactez le partenaire de service après-vente.</li> </ul>
	Le système de lait est désactivé par erreur.	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Vérifiez le raccordement du câble de commande de la machine vers l'unité frigorifique.</li> <li>☞ Activer le système de lait.</li> <li>☞ Procédez au nettoyage quotidien.</li> <li>☞ Si le défaut n'est pas éliminé, contactez le partenaire de service après-vente.</li> </ul>
Aucune boisson avec sirop (Flavour Point) n'est disponible	La bouteille de sirop est vide.	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Remplissez la bouteille de sirop.</li> <li>☞ Si le défaut n'est pas éliminé, contactez le partenaire de service après-vente.</li> </ul>
	Le système Flavour Point est bouché.	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Procédez au nettoyage quotidien.</li> <li>☞ Si le défaut n'est pas éliminé, contactez le partenaire de service après-vente.</li> </ul>
	Le système Flavour Point est désactivé par erreur.	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Vérifiez le raccordement du câble de commande de la machine vers Flavour Point.</li> <li>☞ Procédez au nettoyage quotidien.</li> <li>☞ Si le défaut n'est pas éliminé, contactez le partenaire de service après-vente.</li> </ul>

## 14 Désinstallation



### **AVERTISSEMENT**

#### **Risque de blessure en cas de qualification insuffisante !**

Une manipulation non conforme peut entraîner des dommages physiques et matériels considérables.



Seul le personnel qualifié est autorisé à effectuer les tâches suivantes.



### **AVERTISSEMENT**

#### **Problèmes de santé dus au poids de la machine !**

Le poids de la machine dépasse la charge admissible qu'une personne seule peut soulever ou porter. Le poids de la machine peut provoquer des problèmes de santé si elle est soulevée ou portée par une seule personne.



-  Ne soulevez ni ne portez la machine seul.
-  Ne soulevez ou ne portez la machine qu'à deux.



### **ATTENTION**



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

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

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

### **Fin de vie**

Lorsque la machine a atteint la fin de vie :

-  Démontez la machine.
-  Éliminez la machine de manière respectueuse de l'environnement.

## 15 Élimination

L'appareil tombe dans le domaine d'application de la directive 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) et ne peut pas être éliminé avec les déchets ménagers.

Nous assurons et garantissons la traçabilité au sens du règlement (CE) N° 1935/2004 ainsi que la production dans le respect des bonnes pratiques de fabrication au sens du règlement (CE) N° 2023/2006.



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

☞ Pour cela, contactez le partenaire de service après-vente.



Sauf accord de reprise ou d'élimination, confiez les composants démontés à un service de recyclage.

- ☞ Mettez les métaux au rebut.
- ☞ Recyclez les éléments en plastique.
- ☞ Éliminez les composants restants en les triant par type de matériau.
- ☞ Éliminez les consommables et les produits de nettoyage selon les réglementations locales en respectant les réglementations correspondantes du fabricant.

## Répertoire des illustrations

Fig. 1	Plaque signalétique.....	23
Fig. 2	Vue d'ensemble de la machine .....	25
Fig. 3	Pieds de la machine .....	25
Fig. 4	Unité de commande <b>Easy Access</b> .....	26
Fig. 5	Éclairage d'ambiance avec fonction .....	26
Fig. 6	Raccords de la machine à café et de l'unité supplémentaire.....	27
Fig. 7	Vue d'ensemble éléments de commande extérieurs.....	28
Fig. 8	Éléments de commande de la machine .....	29
Fig. 9	Récipient à grains avec réceptacle d'insertion manuelle intégré .....	30
Fig. 10	Vue d'ensemble : interface utilisateur .....	30
Fig. 11	Vue d'ensemble : Fonctions de commande de l'interface .....	31
Fig. 12	Schaerer Coffee Soul NA avec écran 10 pouces .....	31
Fig. 13	Schaerer Coffee Soul avec écran 12 pouces .....	32
Fig. 14	Sortie des boissons à réglage en hauteur automatique .....	32
Fig. 15	Lance à vapeur .....	33
Fig. 16	Sortie d'eau chaude .....	34
Fig. 17	Distribution des boissons : eau chaude additionnelle (rouge), boisson à base de café (brun) .....	34
Fig. 18	Équipement avec deuxième moulin et système poudre .....	35
Fig. 19	Système poudre .....	35
Fig. 20	Éléments de commande sur cup du mélangeur du système de poudre ou de topping .....	36
Fig. 21	Système poudre Twin.....	36
Fig. 22	Éléments de commande sur Flavour Point .....	37
Fig. 23	Unité frigorifique d'appoint droite .....	37
Fig. 24	Aperçu de l'unité frigorifique d'appoint.....	38
Fig. 25	Unité frigorifique d'appoint pour Centre Milk (CM) .....	39
Fig. 26	Cup & Cool.....	40
Fig. 27	Face avant Cup & Cool avec unité frigorifique ouverte .....	40
Fig. 28	Face arrière [Cup and Cool] .....	41
Fig. 29	Récipients à grains verrouillables .....	41
Fig. 30	Éléments décoratifs .....	42
Fig. 31	Réservoir à eau usée et à eau potable externe .....	42
Fig. 32	Rejet du marc sous le comptoir .....	43
Fig. 33	Aide au positionnement de tasses .....	43
Fig. 34	Chauffe-tasses .....	44
Fig. 35	Aperçu du chauffe-tasses .....	45
Fig. 36	Aperçu ProCare.....	46
Fig. 37	Tiroir avec sachets [ProCare] .....	47
Fig. 38	Étendue de la livraison accessoires .....	52
Fig. 39	Réservoir à eau potable et à eau usée externe .....	56
Fig. 40	Monter le bac collecteur .....	57
Fig. 41	Fixer l'unité ProCare à la machine .....	58
Fig. 42	Affectation des raccords de tuyaux .....	58

Fig. 43	Régler la longueur de tuyau pour l'unité ProCare .....	59
Fig. 44	Tuyau de lait dans l'unité frigorifique .....	59
Fig. 45	Raccords de câbles .....	60
Fig. 46	Connexions CAN-Bus de la machine aux appareils complémentaires (exemple) .....	61
Fig. 47	Raccordement du tuyau Flavour Point SOUL .....	62
Fig. 48	Exemple d'étiquetage des raccordements de tuyaux de la bouteille de sirop à la pompe à sirop .....	62
Fig. 49	Récipients à grains et à poudre avec quantité de remplissage maximale .....	65
Fig. 50	Récipients à grains et à poudre avec quantité de remplissage maximale .....	66
Fig. 51	Réservoir d'eau potable externe .....	67
Fig. 52	Remplir l'unité frigorifique d'appoint .....	68
Fig. 53	Remplir Cup & Cool / UM-UF / UC-UF .....	68
Fig. 54	Remplir le Flavour Point .....	69
Fig. 55	Ouvrir le panneau de sélection .....	70
Fig. 56	Panneau de sélection fermé et ouvert .....	70
Fig. 57	Déverrouiller les récipients à grains et à poudre .....	71
Fig. 58	Sortir le tiroir avec récipient de récupération .....	72
Fig. 59	Enlever le sachet de nettoyage .....	72
Fig. 60	Insérer le tiroir .....	73
Fig. 61	Exemple ProCare BLEU : Remplacer le sachet de nettoyage .....	73
Fig. 62	Affichage du contenu restant .....	74
Fig. 63	Mise en route de la machine .....	75
Fig. 64	Activer le Flavour Point .....	76
Fig. 65	Positionnement de la sortie des boissons .....	78
Fig. 66	Fonctions en mode invités .....	80
Fig. 67	Fonctions en mode personnel .....	81
Fig. 68	Fonctions en mode utilisateur racine .....	83
Fig. 69	Mode invités et mode utilisateur racine : Faire défiler jusqu'à la boisson .....	84
Fig. 70	Mode personnel : Sélection directe du groupe de boissons .....	85
Fig. 71	Présélection de boissons dans le menu à gauche .....	85
Fig. 72	Types de boisson .....	86
Fig. 73	Mode invités : Définir la modification séquentielle de boisson .....	86
Fig. 74	Sélection de la boisson .....	87
Fig. 75	Sélection de la taille de boisson .....	87
Fig. 76	Sélection du type de café .....	87
Fig. 77	Sélection des ingrédients .....	87
Fig. 78	Modification directe de boisson en mode personnel .....	88
Fig. 79	Modification directe de boisson en mode utilisateur racine .....	88
Fig. 80	Écran de modification des boissons .....	89
Fig. 81	Écran avec liste des boissons présélectionnées [mode Personnel avec lait] .....	90
Fig. 82	Distribuer une autre boisson .....	90
Fig. 83	L'animation du placement de tasse/gobelet s'affiche sur l'écran. ....	91
Fig. 84	Bouton pour le paiement .....	92
Fig. 85	Demande de paiement .....	92
Fig. 86	Boisson prête à être distribuée .....	93
Fig. 87	Mode invités et mode utilisateur racine : Annuler la distribution des boissons .....	93
Fig. 88	Progression (mode personnel) .....	94

Fig. 89	Représentation de la distribution des boissons terminée .....	94
Fig. 90	Mode invités et mode utilisateur racine : Annuler la distribution des boissons .....	95
Fig. 91	Mode personnel : Annuler la distribution des boissons .....	95
Fig. 92	Demande remplir de café moulu .....	96
Fig. 93	Navigation en mode invités à l'aide de boutons flèches .....	97
Fig. 94	Types de représentation des boutons de boisson .....	98
Fig. 95	Représentation de boisson petite et extra-grande .....	98
Fig. 96	Message d'erreur simple .....	99
Fig. 97	Écran du message d'erreur spécifique .....	100
Fig. 98	Bouton Menu Service avec messages .....	100
Fig. 99	Écran Fonctions du menu Service .....	101
Fig. 100	Information rapide .....	102
Fig. 101	Touche Non identifié .....	102
Fig. 102	Boîte de dialogue Profils .....	103
Fig. 103	Touche Non identifié .....	104
Fig. 104	Bouton Nettoyage .....	104
Fig. 105	Maintenance en retard .....	104
Fig. 106	Bouton Gestion des ingrédients .....	104
Fig. 107	Activer le système de lait .....	105
Fig. 108	Changement de bouteille .....	105
Fig. 109	Démarrer la pompe .....	106
Fig. 110	Boutons de messages d'erreur .....	106
Fig. 111	Retour à l'interface utilisateur .....	106
Fig. 112	Consulter les informations système .....	107
Fig. 113	Consulter le déroulement de la distribution des boissons .....	107
Fig. 114	Boîte de dialogue Déroulement de la distribution des boissons .....	107
Fig. 115	Consulter les réglages .....	108
Fig. 116	Bouton Démarrer rinçage .....	108
Fig. 117	Bouton Nettoyage écran tactile .....	108
Fig. 118	Bouton Activer Info rapide .....	109
Fig. 119	Bouton Activer la vente libre .....	109
Fig. 120	Bouton Mise à l'arrêt .....	109
Fig. 121	Vider le bac à marc .....	110
Fig. 122	Réservoir à eau usée externe .....	111
Fig. 123	Bouton Démarrer rinçage .....	112
Fig. 124	Bouton Mise à l'arrêt .....	112
Fig. 125	Créneau horaire pour les nettoyages .....	119
Fig. 126	Bouton Démarrer rinçage .....	121
Fig. 127	Bouton Nettoyage .....	123
Fig. 128	Écran de sélection des types de nettoyage .....	123
Fig. 129	Bouton <b>Menu Service</b> avec nettoyage en attente .....	124
Fig. 130	Ouvrir Nettoyage planifié .....	124
Fig. 131	Boîte de dialogue du nettoyage selon le plan .....	124
Fig. 132	Boîte de dialogue de démarrage du programme de nettoyage .....	125
Fig. 133	Retirer le bac à marc .....	125
Fig. 134	Remettre le bac à marc en place .....	126

Fig. 135	Retirer le cache de la sortie des boissons .....	126
Fig. 136	Insérer une pastille de nettoyage .....	127
Fig. 137	Poudre de nettoyage Milkpure powder en sachet .....	127
Fig. 138	Nettoyage du récipient à lait (option) .....	127
Fig. 139	Verser le produit de nettoyage dans le récipient de nettoyage .....	128
Fig. 140	Soulever le panneau de sélection .....	128
Fig. 141	Retirer la cup du mélangeur .....	129
Fig. 142	Nettoyer la cup du mélangeur .....	129
Fig. 143	Mettre la cup du mélangeur en place .....	129
Fig. 144	Affichage de la progression du nettoyage .....	130
Fig. 145	Enlever le récipient de nettoyage .....	130
Fig. 146	Activer le système de lait .....	131
Fig. 147	Mettre le récipient à lait en place .....	131
Fig. 148	Le système de lait est activé .....	132
Fig. 149	Bouton <b>Menu Service</b> avec nettoyage en attente .....	132
Fig. 150	Ouvrir Nettoyage planifié .....	133
Fig. 151	Boîte de dialogue du nettoyage selon le plan .....	133
Fig. 152	Connecter les tuyaux de lait aux raccords Plug&Clean .....	133
Fig. 153	Boîte de dialogue de démarrage du programme de nettoyage .....	134
Fig. 154	Retirer le bac à marc .....	134
Fig. 155	Remettre le bac à marc en place .....	135
Fig. 156	Retirer le cache de la sortie des boissons .....	135
Fig. 157	Soulever le panneau de sélection .....	136
Fig. 158	Retirer la cup du mélangeur .....	136
Fig. 159	Nettoyer la cup du mélangeur .....	136
Fig. 160	Mettre la cup du mélangeur en place .....	137
Fig. 161	Affichage de la progression du nettoyage .....	137
Fig. 162	Retirer les tuyaux de lait des raccords Plug&Clean .....	138
Fig. 163	Mettre le récipient à lait en place .....	138
Fig. 164	Le système de lait est activé .....	139
Fig. 165	Bouton Nettoyage supplémentaire .....	139
Fig. 166	Fenêtre de nettoyage supplémentaire sans ProCare .....	140
Fig. 167	Fenêtre de nettoyage supplémentaire sans ProCare .....	140
Fig. 168	Boîte de dialogue Plug & Clean .....	141
Fig. 169	Retirer les tuyaux de lait des raccords Plug & Clean .....	141
Fig. 170	Mettre le récipient à lait en place .....	141
Fig. 171	Le système de lait est activé .....	142
Fig. 172	Écran de sélection des types de nettoyage .....	143
Fig. 173	Boîte de dialogue Placer le récipient de nettoyage sous la sortie d'eau chaude .....	143
Fig. 174	Remplir le récipient de nettoyage avec de l'eau chaude .....	143
Fig. 175	Vider les tuyaux .....	144
Fig. 176	Raccorder le récipient de nettoyage à Flavour Point .....	144
Fig. 177	Le processus de nettoyage Flavour Point est en cours .....	144
Fig. 178	Enlever à nouveau le récipient de nettoyage .....	145
Fig. 179	Remplissage des tuyaux de sirop .....	145
Fig. 180	Ouverture des paramètres de nettoyage .....	146

Fig. 181	Écran des paramètres de nettoyage.....	147
Fig. 182	Programme des tâches de nettoyage.....	147
Fig. 183	Créer une tâche de nettoyage.....	148
Fig. 184	Sélectionner les réglages pour la tâche de nettoyage.....	148
Fig. 185	Sélectionner l'heure du nettoyage.....	149
Fig. 186	Boîte de dialogue Retirer le bac à marc.....	150
Fig. 187	Nettoyer la chambre d'infusion.....	151
Fig. 188	Nettoyer le bac collecteur et la grille égouttoir.....	152
Fig. 189	Nettoyer le récipient à lait.....	153
Fig. 190	Nettoyer l'unité frigorifique.....	153
Fig. 191	Dégivrer l'unité frigorifique.....	154
Fig. 192	Bouton Nettoyage écran tactile.....	155
Fig. 193	Manipuler la lance à vapeur avec un chiffon.....	156
Fig. 194	Faire pivoter la lance à vapeur vers l'avant.....	157
Fig. 195	Lance à vapeur Supersteam (à gauche), lance à vapeur Powersteam (à droite).....	157
Fig. 196	Sonde à vapeur.....	158
Fig. 197	Fin de course Lance à vapeur Supersteam (à gauche), fin de course lance à vapeur Powersteam (à droite).....	158
Fig. 198	Réservoir d'eau potable externe.....	159
Fig. 199	Réservoir à eau usée externe.....	160
Fig. 200	Nettoyer le récipient à grains.....	162
Fig. 201	Bouton Mise à l'arrêt.....	162
Fig. 202	Pièces du récipient à poudre standard (2 kg).....	164
Fig. 203	Retirer la goupille enfichable de la roue dentée supérieure.....	164
Fig. 204	Retirer le desserrage de la poudre.....	165
Fig. 205	Retirer l'axe inférieur.....	165
Fig. 206	Retirer la pelle à poudre.....	166
Fig. 207	Retirer les éléments de dosage.....	166
Fig. 208	Retirer l'écrou-raccord sur le côté alimentation.....	167
Fig. 209	Retirer l'unité d'alimentation.....	167
Fig. 210	Démonter l'unité d'alimentation.....	167
Fig. 211	Pièces du récipient à poudre Twin (2x 1 kg).....	168
Fig. 212	Enlever l'aide au remplissage.....	168
Fig. 213	Retirer la traverse transversale.....	169
Fig. 214	Retirer l'axe de roue dentée.....	169
Fig. 215	Retirer le convoyeur poudre et la roue dentée.....	170
Fig. 216	Retirer le desserrage de la poudre.....	170
Fig. 217	Retirer les éléments de dosage.....	171
Fig. 218	Retirer le support d'entraînement.....	171
Fig. 219	Retirer l'unité d'alimentation.....	172
Fig. 220	Démonter l'unité d'alimentation.....	172
Fig. 221	Bouton Mise à l'arrêt.....	173
Fig. 222	Retrait couvercle partie inférieure sortie des boissons.....	173
Fig. 223	Bouton Mise à l'arrêt.....	174
Fig. 224	Consultation des intervalles de maintenance.....	177
Fig. 225	Écran <b>Intervalles de maintenance</b> .....	177
Fig. 226	Confirmer les maintenances.....	178



Fig. 227	Boîte de dialogue de confirmation pour maintenance effectuée (exemple).....	178
Fig. 228	Cartouche de détartrage Uptime!.....	180
Fig. 229	Écran Détartrage.....	181
Fig. 230	Sélectionner les intervalles de maintenance .....	182
Fig. 231	Intervalles de maintenance : sélectionner le détartrage imminent .....	182
Fig. 232	Déballer la cartouche de détartrage .....	182
Fig. 233	Retirer le bac à marc .....	183
Fig. 234	Insérer une cartouche de détartrage .....	183
Fig. 235	Écran Insérer le bac à marc. ....	184
Fig. 236	Retirer le récipient à lait .....	184
Fig. 237	Installer le récipient de nettoyage .....	184
Fig. 238	Positionner la sortie des boissons et la lance à vapeur.....	185
Fig. 239	Démarrer le détartrage .....	185
Fig. 240	Affichage de la progression du détartrage.....	186
Fig. 241	Retirer la cartouche de détartrage.....	186
Fig. 242	Retirer et vider le récipient de nettoyage .....	187
Fig. 243	Mettre le récipient à lait en place .....	187
Fig. 244	Retirer le bac à marc .....	189
Fig. 245	Connecter les tuyaux à lait au Plug & Clean .....	189
Fig. 246	Affichage de la progression du détartrage.....	190
Fig. 247	Retirer les tuyaux à lait des Plug & Clean.....	190
Fig. 248	Position de l'interface USB .....	193
Fig. 249	Réglages du moulin/du percolateur .....	198
Fig. 250	Réglages du système de lait .....	200
Fig. 251	Réglages du Flavour Point .....	202
Fig. 252	Configurer le logiciel.....	203
Fig. 253	configurer la langue .....	203
Fig. 254	Enregistrer la langue .....	203
Fig. 255	Afficher la date, l'heure et le fuseau horaire .....	204
Fig. 256	Boîte de dialogue d'ajout d'une heure d'activation ou de désactivation .....	204
Fig. 257	Bouton Prix des boissons avec molette de réglage .....	205
Fig. 258	Démarrer l'entretien des moulins .....	206
Fig. 259	Écran d'entretien des moulins.....	206
Fig. 260	Régler le degré de mouture : retirer le café moulu.....	207
Fig. 261	Régler le degré de mouture : Mouture pour évaluer le degré de mouture.....	207
Fig. 262	Étalonner le moulin.....	208
Fig. 263	Démarrer l'entretien des moulins .....	209
Fig. 264	Écran d'entretien des moulins.....	209
Fig. 265	Régler le degré de mouture : retirer le café moulu.....	210
Fig. 266	Régler le degré de mouture : Mouture pour évaluer le degré de mouture.....	211
Fig. 267	Réglage du degré de mouture : déplacer les meules.....	211
Fig. 268	Étalonner le moulin.....	212
Fig. 269	Initialiser le moulin .....	213
Fig. 270	Position de l'interface USB .....	213
Fig. 271	Boutons de réinitialisation .....	214
Fig. 272	Boutons de réinitialisation .....	215

Fig. 273	Versions.....	216
Fig. 274	Compteurs machine.....	217
Fig. 275	Statistiques boissons .....	218
Fig. 276	Statistiques de nettoyage.....	218
Fig. 277	Statistiques de maintenance .....	219
Fig. 278	Statistiques de distribution des boissons.....	220
Fig. 279	Statistiques de la dureté de l'eau .....	221
Fig. 280	Statistiques de paiement Machine.....	221
Fig. 281	Statistiques décompte boisson.....	222
Fig. 282	Message d'erreur simple.....	225
Fig. 283	Écran Message d'erreur Communication manomètre .....	225
Fig. 284	Zone Message d'erreur Communication partie puissance .....	225
Fig. 285	Bouton Menu Service avec messages .....	226
Fig. 286	Écran Menu Service Message d'erreur .....	226

## Notes

[illegible]



