

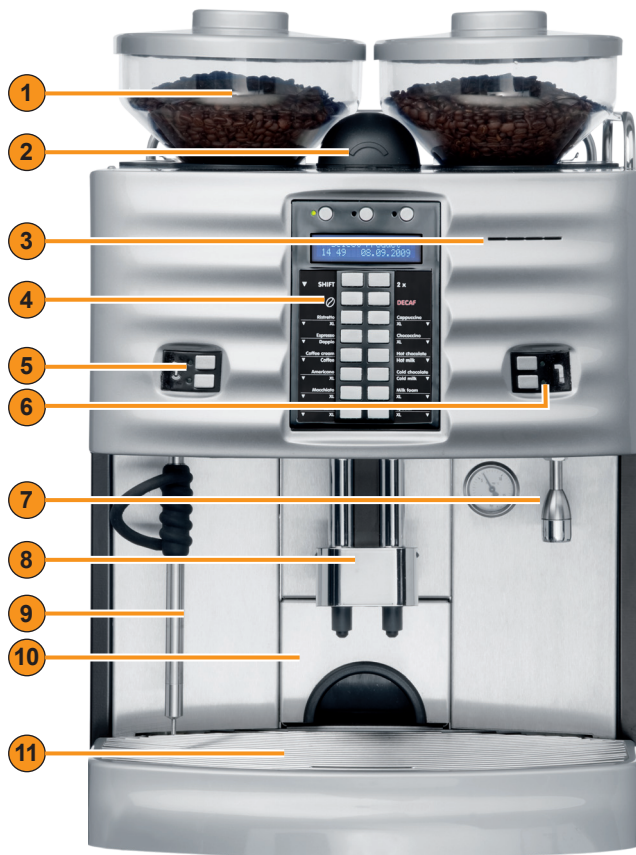
Schaerer Coffee Art Schaerer Coffee Art Plus

Notice d'utilisation

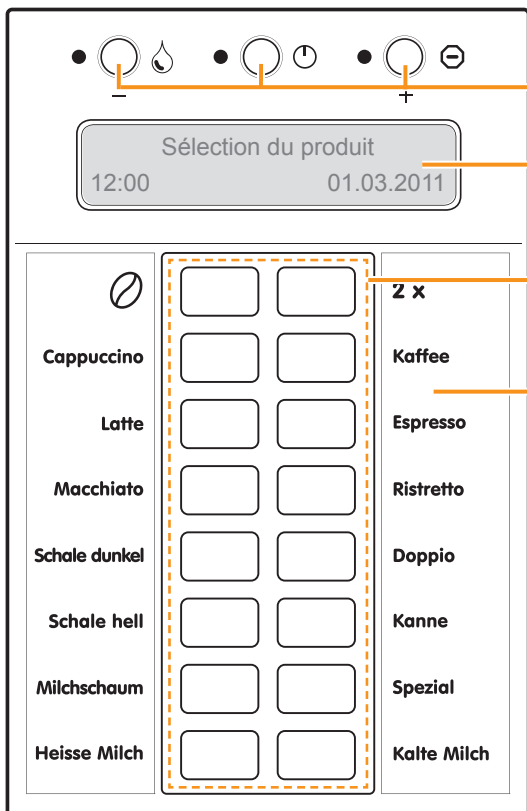
V04 / 01.2012



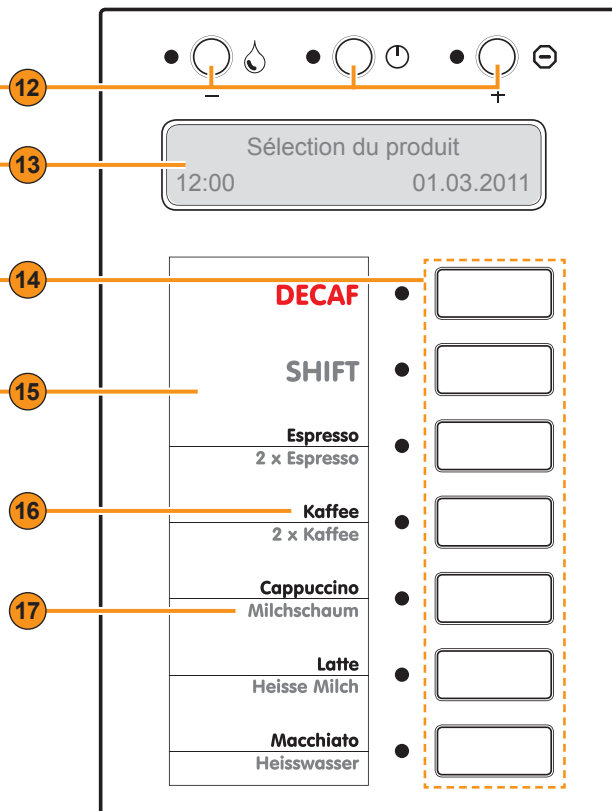
- 1 Récipient à grains équipé d'un couvercle
- 2 Réceptacle pour café moulu / pastilles de nettoyage (programme de nettoyage)
- 3 Lecteur de carte
- 4 Panneau de commande (voir ci-dessous)
- 5 Touches vapeur
- 6 Touches pour l'eau chaude
- 7 Sortie de l'eau chaude
- 8 Sortie des boissons
- 9 Lance à vapeur (option)
- 10 Bac à marc
- 11 Bac collecteur avec grille égouttoir
- 12
 - Touche nettoyage / moins (avec témoin)
 - Touche ON / OFF (avec témoin)
 - Touche arrêt / plus (avec témoin)
- 13 Ecran
- 14 Touches de boisson programmables
- 15 Etiquetage des touches
- 16 Niveau des boissons 1
- 17 Niveau des boissons 2



Schaerer Coffee Art Plus



Schaerer Coffee Art Plus



Schaerer Coffee Art

Schaerer Coffee Art Schaerer Coffee Art Plus

Notice d'utilisation

V04 / 01.2012

Manuel édité par :

Schaerer SA, Case postale, Allmendweg 8, CH-4528
Zuchwil

Édition :

Version 04 / 01.2012

Logiciel :

V5.26

Concept et rédaction :

Schaerer SA, Case postale, Allmendweg 8, CH-4528
Zuchwil

© Copyright :

Schaerer SA, CH-4528 Zuchwil

Tous droits réservés, y compris la traduction en langues étrangères. Sans accord écrit préalable de l'éditeur, il est interdit de copier, reproduire ou distribuer ce manuel, en tout ou partie, sous quelque forme que ce soit, à l'aide de tout procédé ou en utilisant des systèmes de transfert électroniques. Toutes les informations, caractéristiques techniques et illustrations contenues dans ce manuel sont les données les plus récentes disponibles au moment de la publication du manuel. La société Schaerer SA se réserve le droit à tout moment de procéder à des modifications sans nouvelle notification. Tous les schémas, illustrations et messages affichés sur 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. En cas d'ambiguïté, le document allemand (DE) est pris de principe comme référence par la société Schaerer SA.




Introduction

Signes et symboles

Sécurité

DANGER ! Risque d'électrocution !		ATTENTION ! Danger pour l'utilisateur et / ou la machine !	
ATTENTION ! Liquide brûlant !		ATTENTION ! Vapeur brûlante !	
ATTENTION ! Surface brûlante !		ATTENTION ! Risque d'écrasement !	

Remarques

Référence croisée		Remarques & conseils	
Affichage du temps			

Environnement

ÉLIMINATION DES DÉCHETS ! La machine doit être éliminée conformément aux règles de l'art !	
Recyclage	

Bienvenue

Cette machine à café incarne la nouvelle génération de distributeurs automatiques de café. Elle est le fruit de compétences majeures et de décennies d'expérience.



Cette notice d'utilisation décrit la machine à café, son utilisation et son nettoyage. Elle ne peut pas tenir compte de toutes les applications possibles ! Pour les questions qui n'ont pas été traitées de façon suffisamment exhaustive, veuillez vous adresser à notre service clientèle.

ATTENTION !
Danger pour la
machine !



Lire attentivement le chapitre « Consignes de sécurité » avant de mettre la machine à café en service. Si l'appareil n'est pas utilisé conformément aux instructions de cette notice, nous déclinons toute responsabilité pour les dommages consécutifs.

Le rendement de la machine à café dépend de son utilisation conforme à l'usage prévu et de sa maintenance. Lisez attentivement la notice d'utilisation avant la première mise en service et conservez-la à portée de main.

Nous vous souhaitons beaucoup de réussite avec votre nouvelle machine à café.

Sommaire

Introduction	4	Périodes d'arrêt prolongées (au moins une semaine).....	23
Signes et symboles	4	Nettoyage	24
Sécurité.....	4	Produits de nettoyage	24
Remarques.....	4	Pastilles de nettoyage Schaerer.....	24
Environnement.....	4	Daypure et Weekpure - produits de nettoyage liquides pour le système de lait.....	24
Bienvenue	4	Fréquence de nettoyage	25
Description du produit	7	Options de nettoyage	25
Utilisation conforme	7	Rinçage automatique.....	25
Types de boisson et rendement	7	Rinçage à l'eau chaude.....	25
Modèles	7	Rinçage du tuyau à lait (système de lait froid, module lait sous le comptoir).....	25
Schaerer Coffee Art.....	7	Nettoyage quotidien	26
Schaerer Coffee Art Plus.....	7	Coffee Art sans système de lait, avec Milk Smart.....	26
Contenu de la livraison et accessoires	8	Coffee Art avec Cup & Cool.....	28
Options et appareils complémentaires	8	Coffee Art avec système de poudre.....	30
Chauffe-tasses / Cup & Cool.....	8	Coffee Art Plus sans système de lait.....	32
Système poudre.....	9	Coffee Art Plus avec Milk Smart / Milk Smart Cooler.....	34
Unité frigorifique d'appoint.....	9	Coffee Art Plus avec Cup & Cool.....	36
Unité frigorifique d'appoint et sous machine pour le système de lait froid.....	9	Coffee Art Plus avec système de lait froid.....	38
Unité frigorifique sous comptoir pour le système de lait froid.....	9	Coffee Art Plus avec Center Milk.....	40
Caractéristiques techniques	10	Coffee Art Plus avec Twin Milk.....	42
Schaerer Coffee Art.....	10	Coffee Art Plus avec système de lait sous le comptoir.....	44
Schaerer Coffee Art Plus.....	10	Coffee Art Plus avec doseur de poudre.....	46
Plaque signalétique	11	Unité frigorifique d'appoint.....	48
Déclaration de conformité	11	Récipient à lait.....	48
Adresse du fabricant.....	11	Réservoir à eau potable et eau usée (option).....	48
Normes appliquées.....	11	Nettoyage hebdomadaire	49
Installation et mise en service	13	Coffee Art & Coffee Art Plus avec système pour poudre.....	49
Première mise en service	13	Récipient à grains.....	51
Conditions d'installation	13	Appareils complémentaires	51
Lieu d'utilisation.....	13	Chauffe-tasses (option).....	51
Climat.....	13	Cup & Cool (option).....	51
Alimentation électrique	14	Dégivrage de l'unité frigorifique.....	51
Conditions.....	14	Nettoyage obligatoire	52
Puissances connectées.....	14	Concept de nettoyage selon HACCP	52
Arrivée / écoulement d'eau	15	Consignes de nettoyage.....	52
Conditions.....	15	Plan de nettoyage.....	53
Désinstallation et mise au rebut	15	Entretien et maintenance	54
Utilisation	16	Maintenance	54
Contrôle avant la mise en marche	16	Filtre à eau externe	54
Remplissage et raccordement	16	Programmation	55
Grains de café.....	16	Accès au niveau de la programmation	55
Eau.....	16	Navigation dans le niveau de la programmation	55
Lait (option).....	16	Vue d'ensemble du niveau de programmation	55
Poudre pour distributeur automatique (option).....	17	Exemples de réglage	55
Mise en marche	17	Paramétrage des valeurs numériques.....	55
Distribution	18	Sélection d'une plage de réglage prédéfinie.....	55
Réglage de la hauteur de sortie.....	18	Relever les compteurs	56
Boissons à base de café.....	18	Compteur journalier.....	56
Boissons préparées avec du café moulu.....	19	Compteur machine.....	57
Eau chaude.....	19	Compteur de maintenances.....	58
Boissons lactées (option).....	19	Statistique des nettoyages.....	59
Vapeur (option).....	19	Statistiques des erreurs.....	59
Options de distribution	20	Touches de produit	59
Interruption de la distribution en cours.....	20	Boissons sans lait (exemple : espresso).....	59
Présélection des boissons.....	20	Boissons lactées (exemple : cappuccino).....	60
Boissons doubles.....	20	Lait.....	60
Boissons avec la carte MONEY.....	21	Mousse de lait.....	60
Vidage	21	Chocolat chaud (option : système pour poudre).....	61
Bac à marc.....	21	Moccaccino (option : système pour poudre) (exemple : moccaccino). 61	
Rejet du marc sous le comptoir (option).....	21	Eau chaude.....	62
Réservoir à eau usée (option).....	21	Vapeur (options : vapeur normale, Powersteam).....	62
Conditions de transport	22	Vapeur (options : Autosteam, Supersteam, Finesteam).....	62
Instructions de l'écran	22	Réglages du système	62
Arrêt	23		
Fin du service.....	23		

Minuterie de la machine.....	63
<hr/>	
Programmation – fonctions « Veille »	64
Accès au niveau de la programmation.....	64
Navigation dans le niveau de programmation	64
Vue d'ensemble du niveau de programmation	64
Temps d'infusion par boisson.....	64
Statistique des nettoyages.....	64
Réglage de l'heure	65
Réglage de la date.....	65
Statistiques des erreurs	65
Version logicielle.....	65
Numéro de la machine et numéro d'installation	65
<hr/>	
Programmation – carte PROGRAM (option).....	66
Navigation dans le niveau de la programmation	66
Vue d'ensemble du niveau de programmation	66
Prix des boissons.....	66
Charger le montant MONEY	67
Effacer le montant MONEY	67
Afficher les résultats.....	67
Désactiver le système de décompte.....	68
<hr/>	
Dépannage	69
Dérangement avec message affiché	69
Dérangement sans message affiché	70
<hr/>	
Qualité de l'eau	71
Valeurs de l'eau	71
Techniques de filtrage	71
<hr/>	
Consignes de sécurité	72
Danger pour l'utilisateur.....	72
Danger lié aux produits de nettoyage	72
Utilisation	72
Stockage.....	73
Mise au rebut	73
En cas d'urgence	73
Danger pour la machine	74
Hygiène	74
Eau.....	74
Café	75
Lait	75
Protection de l'environnement.....	75
<hr/>	
Responsabilité	76
Obligations de l'exploitant	76
Droits de garantie et responsabilité	76

Description du produit

Utilisation conforme

La Schaerer Coffee Art / Coffee Art Plus est prévue pour la distribution de boissons à base de café, de boissons lactées et / ou de boissons préparées à base de poudre (Topping & chocolat) en plusieurs variétés, dans des tasses et autres récipients. L'appareil peut en outre produire de la vapeur pour chauffer le lait et / ou de l'eau chaude. Cet appareil est conçu pour une utilisation industrielle et professionnelle. Il peut s'utiliser dans les magasins, les bureaux, les restaurants, les hôtels et les établissements similaires. Il peut aussi s'utiliser dans un environnement domestique. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des personnes formées. L'appareil peut être mis en service dans une zone d'auto-service lorsqu'il est surveillé par du personnel formé.



L'utilisation de l'appareil est soumise aux « Conditions générales » de la société Schaerer SA et aux consignes de la présente notice d'utilisation. Toute autre utilisation ou toute utilisation sortant de ce cadre est considérée comme non conforme. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages pouvant en découler.

ATTENTION !
Danger pour la
machine !



La Schaerer Coffee Art / Coffee Art Plus ne doit absolument jamais être utilisée pour chauffer et distribuer un liquide autre que du café, de l'eau chaude (boissons, nettoyage) ou du lait (froid, pasteurisé, homogénéisé, UHT).

Types de boisson et rendement

Les débits de boissons de la machine sont, selon les réglages et le modèle, les suivants, par heure :

Boisson	Débit / heure		Haute qualité CCC	
	SCA	SCA Plus	SCA	SCA Plus
Espresso	180 tasses	280 tasses	175 tasses	200 tasses
Café	150 tasses	200 tasses	150 tasses	150 tasses
Cappuccino	130 tasses	180 tasses	120 tasses	150 tasses
Latte Macchiato	120 tasses	160 tasses	110 tasses	140 tasses
Lait chaud	120 tasses	160 tasses	-	-
Lait froid	-	150 tasses	-	-
Eau chaude	12 litres	20 litres	-	-

Variantes de modèle

La Schaerer Coffee Art est disponible dans les versions suivantes :

Schaerer Coffee Art

- Schaerer Coffee Art avec Milk Smart / Milk Smart Cooler
- Schaerer Coffee Art avec Cup & Cool
- Schaerer Coffee Art avec système pour poudre

Schaerer Coffee Art Plus

- Schaerer Coffee Art Plus sans lait
- Schaerer Coffee Art Plus avec Cup & Cool
- Schaerer Coffee Art Plus avec Milk Smart / Milk Smart Cooler
- Schaerer Coffee Art Plus avec système de lait froid
- Schaerer Coffee Art Plus avec système de lait sous le comptoir
- Schaerer Coffee Art Plus avec Center Milk
- Schaerer Coffee Art Plus avec Twin Milk
- Schaerer Coffee Art Plus avec système pour poudre

Contenu de la livraison et accessoires

Pièce	Désignation	Numéro de référence
Documentation		
1	Notice d'utilisation	²⁾
¹⁾	Instructions de nettoyage	²⁾
¹⁾	Instructions supplémentaires chauffe-tasses + Cup & Cool	²⁾
Cartes à puce		
1	Carte CHEF	063930
1	Carte SAVE DATA	063933
Nettoyage / accessoires de nettoyage		
1	Pinceau de nettoyage	067409
1	Kit de nettoyage quotidien	-
¹⁾	Récipient de nettoyage Milk Smart	071726
¹⁾	Récipient de nettoyage Milk Smart Cooler (4 litres)	070743
¹⁾	Récipient de nettoyage (8 litres) (système de lait froid)	061308
¹⁾	Récipient de nettoyage Cup & Cool	071735
Accessoires généraux		
¹⁾	Récipient à lait (8 litres) (système de lait froid)	070742
¹⁾	Récipient à lait Milk Smart Cooler (4 litres)	069039
¹⁾	Récipient à lait Twin (4 litres / 4 litres) (système de lait froid)	070744
¹⁾	Couvercle du récipient à lait Milk Smart Cooler (4 litres)	069038
¹⁾	Jeu de tuyaux Cup & Cool et Milk Smart Cooler	069687
¹⁾	Récipient à lait Cup & Cool	33.2388.6000
¹⁾	Couvercle du récipient à lait et du récipient de nettoyage Cup & Cool	33.2388.7000
1	Mesurette	067111
1	Joint plat	064249
1	Tuyau de vidange	067862
¹⁾	Câble de raccordement norme CH	063260
¹⁾	Câble de raccordement norme EURO	063261
1	Manette rotative pour le réglage de la mouture	061977
1 jeu	Buses d'aspiration du lait (8 pcs)	071246
1	Tuyau 60 cm (transparent)	061108

¹⁾ Selon le modèle et la configuration de la machine.

²⁾ Numéro de référence selon la langue.

Options et appareils complémentaires

Chauffe-tasses / Cup & Cool



La machine à café peut être complétée d'un chauffe-tasses ou d'un Cup & Cool. Cette option peut être mise à jour.

Système poudre



La machine à café peut être complétée d'un système poudre. Cette option ne peut pas être mise à jour.

Unité frigorifique d'appoint



MyFridge



Unité frigorifique
SCA

La machine à café peut être complétée d'une unité frigorifique d'appoint. Cette option peut être mise à jour.

Unité frigorifique d'appoint et sous machine pour le système de lait froid



Possible uniquement sur la *Schaerer Coffee Art Plus*.



La machine à café peut être complétée d'un système de lait froid. Cette option ne peut pas être mise à jour.

Unité frigorifique sous comptoir pour le système de lait froid



Possible uniquement sur la *Schaerer Coffee Art Plus*.



La machine à café peut être complétée d'un système de lait froid installé sous le comptoir. Cette option ne peut pas être mise à jour.

Caractéristiques techniques

Schaerer Coffee Art

Puissance nominale ¹⁾	Chaudière vapeur ²⁾	Chaudière à eau ²⁾
	2000 W / 3000 W	2000 W / 3000 W
Capacité	Chaudière vapeur ²⁾	Chaudière à eau ²⁾
	0,8 litre	0,8 litre
Température de service Température de service admissible (T max) : Température de service minimale (T min.) : Température de service :	Chaudière vapeur ²⁾	Chaudière à eau ²⁾
	192°C	192°C
	10°C	10°C
	140°C	95°C
Surpression de fonctionnement Surpression de fonctionnement : Surpression de service admissible (p max) : Surpression de contrôle :	Chaudière vapeur ²⁾	Chaudière à eau ²⁾
	2,5 bars	2,5 bars
	12 bars	12 bars
	24 bars	24 bars
Raccordement au secteur ¹⁾	<i>Consultez les chapitres « Installation et mise en service » - « Alimentation électrique » - « Puissances connectées »</i>	
Récipient à grains de café	± 1000 g chacun	
Dimensions extérieures Largeur sans appareil complémentaire : Largeur avec l'unité frigorifique : Largeur avec le système poudre : Hauteur avec le récipient à grains : Profondeur :	420 mm	
	680 mm	
	560 mm	
	640 mm	
	534 mm	
Poids à vide	± 40 kg	
Niveau de bruit permanent (Lpa)	< 70 dB (A)	

Sous réserve de modifications techniques !

¹⁾ Pour les modèles spéciaux, consultez la plaque signalétique. Les valeurs indiquées correspondent au modèle de base.

²⁾ Selon le modèle.

Schaerer Coffee Art Plus


Puissance nominale ¹⁾	Chaudière vapeur ²⁾	Chaudière à eau ²⁾
	3000 W / 2 x 3000 W	3000 W
Capacité	Chaudière vapeur ²⁾	Chaudière à eau ²⁾
	0,8 litre / 1 litre	0,8 litre / 1,2 litre
Température de service Température de service admissible (T max) : Température de service minimale (T min.) : Température de service :	Chaudière vapeur ²⁾	Chaudière à eau ²⁾
	192°C	192°C
	10°C	10°C
	140°C	95°C
Surpression de fonctionnement Surpression de fonctionnement : Surpression de service admissible (p max) : Surpression de contrôle :	Chaudière vapeur ²⁾	Chaudière à eau ²⁾
	2,5 bars	2,5 bars
	12 bars	12 bars
	24 bars	24 bars
Raccordement au secteur ¹⁾	<i>Consultez les chapitres « Installation et mise en service » - « Alimentation électrique » - « Puissances connectées »</i>	
Récipient à grains de café	± 1000 g chacun	
Dimensions extérieures Largeur sans appareil complémentaire : Largeur avec l'unité frigorifique : Largeur avec le système poudre : Hauteur avec le récipient à grains : Profondeur :	420 mm	
	680 mm	
	560 mm	
	640 mm	
	534 mm	
Poids à vide	± 40 kg	
Niveau de bruit permanent (Lpa)	< 70 dB (A)	

Sous réserve de modifications techniques !

¹⁾ Pour les modèles spéciaux, consultez la plaque signalétique. Les valeurs indiquées correspondent au modèle de base.

²⁾ Selon le modèle.

Plaque signalétique

schaerer		
Designation	coffee machine	
Manufacturer	Schaerer AG, Allmendweg 8 CH-4528 Zuchwil	
Typ (SAG)	SCA P	
Serial No.	1000 00000	
Nominal pressure	1.2 MPa (12 bar)	
main pressure	0.1-0.3 MPa, max 0.6MPa	
Electrical Ratings	5700-6900W	
Fuse on-site	3x16A (cable: 5x 1.5mm ²)	
mains connection plan	4.6.8010	

Les données relatives à la machine sont indiquées sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve à l'intérieur de la machine : retirez le bac à marc de café et le couvercle du dessus pour pouvoir la lire. Pour toute réclamation ou demande de garantie, veuillez indiquer les données de la plaque signalétique dans les champs suivants :

N° d'installation :	_____
Type :	Coffee Art _____
N° de série :	_____
Pression nominale :	_____
Caractéristiques électriques :	
_____ V	_____ N CA _____ Hz _____ W
Fusible :	_____ A

Déclaration de conformité

Adresse du fabricant

Fabricant	Responsable de la documentation
Schaerer SA Boîte postale Allmendweg 8 CH-4528 Zuchwil T +41 (0)32 681 62 00 F +41 (0)32 681 64 04 info@schaerer.com www.schaerer.com	Schaerer SA Hans-Ulrich Hostettler Boîte postale Allmendweg 8 CH-4528 Zuchwil

Normes appliquées

Le fabricant sus mentionné déclare que cette machine est conforme à toutes les dispositions énoncées dans les directives mentionnées. Cette déclaration perd sa validité en cas de modifications des appareils sans accord de notre part. Les normes harmonisées suivantes ont été appliquées. Pour une mise en œuvre des exigences, un système de gestion de la qualité certifié par le Bureau Veritas a été utilisé, conformément à la norme SN EN ISO 9001: 2008.

Pour la conformité CE	
Directive sur les machines 2006 / 42 / CE	Directive CEM 2004 / 108 / CE
<ul style="list-style-type: none"> EN 60335-1:2002 +A1 +A11 +A12 +A13 +A14 +A2 EN 60335-2-75:2004 +A1 +A11 +A2 EN 62233:2008-04 	<ul style="list-style-type: none"> EN 55014-1:2006 +A1 EN 55014-2:1997 +A1 +A2 EN 61000-3-2:2006 +A1 +A2 EN 61000-3-3:2008 EN 61000-6-2:2005 EN 61000-6-4:2007 +A1

International (CB) :	
Safety <ul style="list-style-type: none">• IEC 60335-1 Ed4.2:2006• IEC 60335-2-14 Ed 5.1:2008• IEC 60335-2-15 Ed 5.2:2008• IEC 60335-2-24:2010• IEC 60335-2-75 Ed 2.2:2009• IEC 62233 Ed1:2005	EMC <ul style="list-style-type: none">• CISPR 14-1 Ed 5.1: 2009• CISPR 14-2 Ed 1.2: 2008• IEC 61000-3-2 Ed 3.2: 2009• IEC 61000-3-2 Ed2.1:2001• IEC 61000-3-3:2008 • IEC 61000-6-2:2005• IEC 61000-6-4:2006 +A1

Chine (CCC)
Safety <ul style="list-style-type: none">• GB4706.1-2005• GB4706.13-2008• GB4706.19-2008• GB4706.30-2008

Installation et mise en service

Première mise en service

La machine à café est installée et mise en service par un technicien qualifié du service après-vente du fabricant.

ATTENTION !
Danger pour la
machine !



- Si la machine à café et / ou les appareils complémentaires sont transportés à des températures inférieures à 10 °C, ils doivent être entreposés pendant 3 heures à température ambiante avant d'être raccordés au secteur et mis en route. À défaut, risque de court-circuit ou d'endommagement des composants électriques dû à la condensation.
- Utilisez toujours le jeu de tuyaux neufs livré avec la machine (tuyau pour l'eau potable / les eaux usées).

Conditions d'installation



L'acheteur de la machine ou le concessionnaire doit passer commande des travaux préliminaires à effectuer sur le site de l'installation. Ils doivent être effectués par un installateur agréé dans le respect des réglementations générales et locales en vigueur. Le technicien du service après-vente peut uniquement se charger du branchement aux raccordements préparés. Il n'est pas habilité à effectuer les installations sur le site et n'est pas responsable de leur exécution.

Lieu d'utilisation

Le lieu d'utilisation doit réunir les conditions suivantes :

ATTENTION !
Danger pour la
machine !



- Ne pas placer la machine à café sur une surface chaude ou à proximité d'un four.
- Ne jamais arroser l'appareil avec de l'eau et ne pas le nettoyer avec un nettoyeur haute pression.
- Installer l'appareil dans un lieu permettant sa surveillance par le personnel qualifié.
- La surface d'installation doit être stable et plane et ne doit pas se déformer sous le poids de la machine à café.
- Poser les alimentations nécessaires selon les schémas du site de l'installation jusqu'à un mètre du lieu d'installation.
- Prévoir et respecter des espaces libres pour permettre les travaux de maintenance et l'utilisation :
 - En haut pour le remplissage des grains de café
 - ± 35 cm à gauche
 - Au moins 15 cm entre le dos de l'appareil et le mur (circulation d'air)
- Respecter la réglementation locale en vigueur relative à l'équipement de cuisine.

Climat

Les conditions climatiques suivantes doivent être respectées :

ATTENTION !
Danger pour la
machine !



- L'équipement n'est pas conçu pour une utilisation en extérieur. Ne jamais exposer la machine à café à des intempéries comme la pluie, la neige, le gel, etc.
- Température ambiante entre 10 °C et 40 °C (50 °F et 104 °F)
- Humidité relative de l'air de 80 % HR maximum
- Cette machine à café a été conçue exclusivement pour une utilisation en intérieur.
- Protéger l'appareil du gel. Si la machine à café a été exposée à des températures négatives, contacter un partenaire de service après-vente agréé par le fabricant avant de la mettre en service.

Alimentation électrique

Conditions

Le raccordement électrique doit être conforme aux dispositions en vigueur (VDE 0100) et aux dispositions du pays d'installation. Modèle du câble de raccordement secteur au moins H05 RN-F. La tension indiquée sur la plaque signalétique doit correspondre à la tension secteur du lieu d'installation.

ATTENTION !
Danger pour la
machine !



- La phase doit être protégée par un fusible dont l'ampérage doit correspondre à celui indiqué sur la plaque signalétique.
- Il doit être possible de déconnecter l'appareil du réseau électrique sur tous les pôles.
- Ne jamais mettre sous tension un appareil dont le cordon d'alimentation est endommagé. Confier le remplacement du cordon d'alimentation ou du connecteur défectueux à un technicien du service après-vente.
- La société Schaefer SA déconseille l'utilisation d'une rallonge ! Si une rallonge est nécessaire (section minimale : 1,5 mm²), veuillez respecter les données du fabricant du câble (notice d'utilisation) et la réglementation locale.
- Installer les cordons d'alimentation en veillant à ce qu'ils ne gênent pas le passage (risque de trébuchement). Ne pas tirer les câbles sur des coins ou des arêtes vives, ne pas les pincer ni les laisser pendre. Ne pas poser les câbles sur des objets chauds et les protéger contre l'huile et les produits de nettoyage agressifs.
- Ne jamais soulever ni tirer l'appareil par le cordon d'alimentation. Ne jamais débrancher la fiche de la prise murale en tirant sur le cordon d'alimentation. Ne jamais toucher le câble et la prise avec les mains mouillées ! Quelles que soient les circonstances, ne jamais brancher une fiche mouillée à la prise murale !

Puissances connectées

Tolérance de la tension secteur	400 V (+10 % / -10 %), interruption de l'alimentation secteur < 50 ms pas d'interruption de fonctionnement
Protection	IP 50

SCA

Modèle	Puissances connectées		Fusible (côté client)	Diamètre du câble de raccordement	
SCA	220-240 V~	50 / 60 Hz	2000-2400 W	1 x 10 A	3 x 1,0 mm ²
			3000-3600 W	1 x 16 A	3 x 1,5 mm ²
SCA	220-240 V~	50 / 60 Hz	2000-2400 W	10 A	3 x 1 mm ²
MSC			100 W		
SCA Etats-Unis	200-220 V 2~	50 / 60 Hz	4700-5800 W	1 x 30 A	3 x 10 AWG
SCA Japon	200-220 V 2~	50 / 60 Hz	2000-2200 W	2 x 15 A	3 x 1,5 mm ²
			2600-3200 W		
SCA Corée	220 V~	50 / 60 Hz	3200 W	1 x 16 A	3 x 1,5 mm ²

SCA Plus

Modèle	Puissances connectées		Fusible (côté client)	Diamètre du câble de raccordement	
SCA Plus	220-240 V~	50 / 60 Hz	2000-2400 W	10 A	3 x 1 mm ²
			3000-3600 W	16 A	3 x 1,5 mm ²
			5700-6900 W	30 A	3 x 4 mm ²
	380-415 V 3N~	50 / 60 Hz	5700-6900 W	3 x 16 A	5 x 1,5 mm ²
			8300-10100 W	3 x 16 A	5 x 1,5 mm ²

SCA Plus Corée	380 V 3N~	50 / 60 Hz	9300 W	3 x 16 A	5 x 1,5 mm ²
SCA Plus Japon	200-220 V 2~	50 / 60 Hz	4700-5800 W	2 x 25 A	3 x 2,5 mm ²
	200 V 2~	50 / 60 Hz	3900 W	2 x 20 A	3 x 2,5 mm ²
	200-220 V 3~	50 / 60 Hz	6900-8500 W	3 x 25 A	4 x 2,5 mm ²
	200 V 3~	50 / 60 Hz	7000 W	3 x 20 A	4 x 2,5 mm ²

Arrivée / écoulement d'eau

Conditions

L'alimentation en eau doit être mise en place conformément aux réglementations et recommandations locales applicables. Si la machine est raccordée à une conduite d'eau neuve, la conduite et le tuyau d'alimentation doivent être rincés abondamment afin d'éviter que des particules de saletés ne s'infiltrent dans la machine. La machine à café 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'eau (réglage sur 0,3 MPa (3 bars)). Si la machine est raccordée à un système d'écoulement des eaux usées, connecter le tuyau des eaux usées thermorésistif fourni avec l'appareil sur le bac collecteur et le siphon. Celui-ci doit être solidement fixé et installé en pente (de façon à que l'eau puisse s'écouler).

ATTENTION !
Danger pour la
machine !



- Utiliser toujours le jeu de tuyaux neufs fourni avec la machine (tuyau pour l'eau potable / les eaux usées). Ne pas utiliser de jeu de tuyaux usagés.
- La société Schaefer SA recommande de régler le réducteur de pression sur 0,3 MPa (3 bars).

Alimentation en eau	Raccord de tuyau G 3/8" (filetage interne) équipé d'un robinet principal et d'un filtre à impuretés sur le site de l'installation, température de l'eau : 30 °C max.	
Vitesse d'écoulement	min. 2 l/min.	
Pression de l'eau	Recommandée	Maximale
	0,1 à 0,3 MPa (1 à 3 bars)	0,6 MPa (6 bars)
Température d'entrée de l'eau	Minimale	Maximale
	10 °C	30 °C
Qualité de l'eau	L'eau doit être propre et sa teneur en chlore ne doit pas dépasser 100 mg par litre. Ne pas raccorder la machine à de l'eau pure osmosée ou à toute autre eau agressive. La dureté carbonique ne doit pas dépasser 4 à 6° dKH (en Allemagne) ou 7 à 10° fKH (en France) et la valeur de dureté totale doit toujours être supérieure à la dureté carbonique. La dureté carbonique minimale est de 4° dKH ou 7° fKH. Le pH doit se situer entre 6,5 et 7.	
Conduit d'évacuation de l'eau	Tuyau min. Ø 19 mm, pente min. 2 cm/m	

Désinstallation et mise au rebut



Contactez un service après-vente autorisé par le fabricant.

Utilisation

Contrôle avant la mise en marche

ATTENTION !
Danger pour la
machine !



Avant de mettre en service la machine à café, contrôler les points suivants :

- L'amenée d'eau potable est ouverte / le tuyau des eaux usées est correctement posé.
- Le / les récipient(s) à grains est / sont rempli(s) (voir ci-dessous) et le verrou est ouvert.
- Le bac à marc est vide et correctement inséré.
- La machine à café est branchée au secteur.

Remplissage et raccordement

Grains de café

ATTENTION !
Danger pour
l'utilisateur !



Les récipients à grains doivent contenir au maximum 1 000 g de café en grains. Remplir le récipient à grains uniquement de grains torréfiés. Ne jamais placer les mains dans le / les récipient(s) à grains quand l'appareil est allumé.

- ▶ Ouvrir le couvercle du récipient à grains.
- ▶ Verser des grains de café.
- ▶ Refermer le couvercle du récipient à grains.

Eau

ATTENTION !
Danger pour la
machine !



Raccord d'eau fixe

Assurez-vous que l'alimentation principale en eau est ouverte. La machine risque d'être endommagée si la pompe tourne à sec.

Réservoir d'eau potable externe (option)

- ▶ Raccorder correctement le réservoir d'eau potable à la machine.
- ▶ Chaque jour, remplir le réservoir d'eau potable fraîche.

Réservoir à eau usée externe (option)

- ▶ Raccorder correctement le réservoir à eau usée à la machine.
- ▶ Vider le réservoir à eau usée tous les jours et le rincer soigneusement.

Lait (option)

ATTENTION !
Danger pour la
santé !



Ne jamais ajouter de lait. Toujours nettoyer soigneusement le récipient avant de le remplir.

Cup & Cool, Milk Smart Cooler, système de lait froid, système de lait sous le comptoir, Twin Milk, Center Milk

- ▶ Ouvrir la porte.
- ▶ Retirer le récipient à lait et le rincer.
- ▶ Remplir de lait frais et réfrigéré (entre 3 et 5° C).
- ▶ Poser le récipient à lait dans l'unité frigorifique.
- ▶ Fermer la porte.

Utilisation directe à partir de la brique de lait

- ▶ Ouvrir la porte.
- ▶ Retirer la brique de lait vide.
- ▶ Poser une nouvelle brique de lait réfrigérée dans l'unité frigorifique.
- ▶ Fermer la porte.

Poudre pour distributeur automatique (option)

ATTENTION !
Danger pour
l'utilisateur !



Les récipients à poudre peuvent contenir au maximum 500 g / 1000 g de poudre pour distributeur automatique. Remplir uniquement le récipient à poudre de poudre pour distributeur automatique. Ne jamais introduire les mains dans le / les récipient(s) à poudre quand l'appareil est allumé.

Poudre de chocolat / poudre de lait :

- ▶ Ouvrir le couvercle du récipient à poudre.
- ▶ Le remplir de poudre pour distributeur automatique (max. 1000 g).
- ▶ Refermer le couvercle du récipient à poudre.

Récipients Twin-Topping



Le compartiment de droite est réservé à la poudre de chocolat, celui de gauche à la poudre de lait.

- ▶ Ouvrir le couvercle du récipient à poudre.
- ▶ Le remplir de poudre pour distributeur automatique (max. 500 g de chaque côté).
- ▶ Refermer le couvercle du récipient à poudre.

Mise en route

sélectionner produit
12:00 01.01.2011

Machine à café

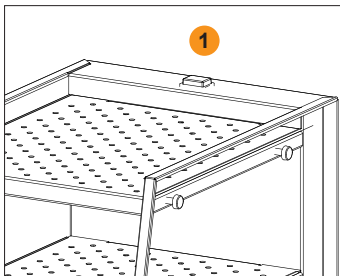
- ▶ Mettez la machine à café en marche en appuyant sur la touche [☺].
 - La machine à café démarre le processus de chauffage.
 - Si la machine est prête à l'emploi, le message s'affiche sur le côté gauche de l'écran.

Activation de Marche / Arrêt avec la carte CHEF :

- ▶ Insérer la carte CHEF.
 - La machine à café se met en marche.
 - La machine à café démarre le processus de chauffage.

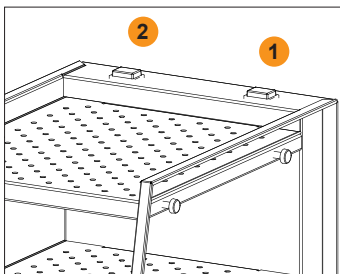
Chauffe-tasses

- ▶ Allumer le chauffe-tasses avec l'interrupteur 1 .



Cup & cool

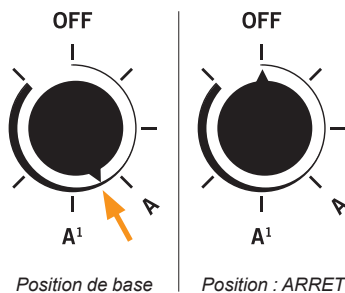
- ▶ Allumer le chauffe-tasses avec l'interrupteur 1 .
- ▶ Allumer l'unité frigorifique avec l'interrupteur 2 .





Unité frigorifique pour système Milk Smart

- ▶ Régler le thermostat au dos de l'unité frigorifique.



Unité frigorifique pour système de lait froid

- ▶ Retirer le cache de l'unité frigorifique
- ▶ Régler le thermostat de l'unité frigorifique.

Distribution

ATTENTION !
Liquide brûlant !



Toutes les boissons distribuées par la machine sont brûlantes. Ne placez jamais vos mains sous la sortie ou dans la machine pendant la distribution des boissons.

Réglage de la hauteur de sortie

ATTENTION !
Surface brûlante !



Ajuster la hauteur de sortie avant la distribution de la boisson. Si une boisson a déjà été distribuée, la sortie peut être chaude.

ATTENTION !
Risque
d'écrasement !



Risque d'écrasement en cas de déplacement de la sortie.

- ▶ Saisir la sortie par l'avant et la placer dans la position souhaitée (voir l'illustration).



Boissons à base de café

ATTENTION !
Liquide brûlant !



- ▶ Placer une tasse sous la sortie.
- ▶ Placer la sortie dans la position adéquate.
- ▶ Appuyer sur la touche de la boisson souhaitée.
- ▶ Une fois la distribution terminée, retirer la tasse.

Boissons préparées avec du café moulu



Le réceptacle pour café moulu / pastilles de nettoyage est situé entre les récipients à grains.

ATTENTION !
Danger pour la
machine !



Ne versez jamais de café instantané dans le réceptacle. Versez uniquement du café moulu dans le réceptacle. Insérez au maximum deux (2) mesurette remplies jusqu'au trait de café moulu dans le réceptacle.

- ▶ Placer une tasse sous la sortie.
- ▶ Placer la sortie dans la position adéquate.
- ▶ Ouvrez le réceptacle pour café moulu ou appuyez sur la touche [**Decaf**].
 - Les boissons encore disponibles sont affichées sur l'écran.
- ▶ Appuyer sur la touche de la boisson de votre choix.
- ▶ Introduire le café moulu en l'espace de 15 secondes.
- ▶ Fermez le réceptacle pour café moulu.
- ▶ Une fois la distribution terminée, retirer la tasse.

Eau chaude

ATTENTION !
Liquide brûlant !



- ▶ Placer une tasse sous la sortie de l'eau chaude.
- ▶ Appuyez sur la touche [**Eau chaude**].
- ▶ Une fois la distribution terminée, retirer la tasse.

Boissons lactées (option)



Si la machine est équipée d'un système de lait, vous pouvez faire distribuer directement des boissons lactées par l'intermédiaire des touches de boisson.

ATTENTION !
Liquide brûlant !



- ▶ Placer une tasse sous la sortie.
- ▶ Placer la sortie dans la position adéquate.
- ▶ Appuyer sur la touche de la boisson souhaitée.
- ▶ Une fois la distribution terminée, retirer la tasse.

Vapeur (option)

ATTENTION !
Liquide brûlant !



Au point d'ébullition, risque de projection de boisson ! Pendant la distribution, ne retirez pas la lance à vapeur du liquide !

ATTENTION !
Vapeur brûlante !



Vapeur normale

- ▶ Tenir la tasse / le récipient sous la lance à vapeur.
 - La pointe de la lance à vapeur doit être complètement immergée dans le lait.
- ▶ Appuyez sur la touche [**Vapeur**].
- ▶ Une fois la distribution terminée, retirer la tasse / le récipient.
- ▶ Nettoyez la lance à vapeur de l'extérieur avec une serviette en papier humide.
- ▶ Orientez la lance à vapeur contre la grille égouttoir et appuyez brièvement sur la touche [**Vapeur**].
 - Les résidus de lait et de boisson sont éliminés de la lance à vapeur.

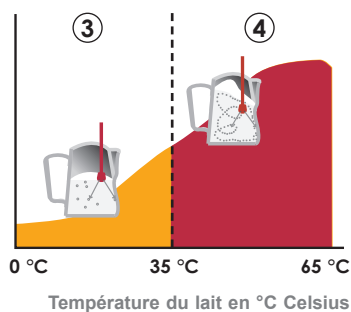
Powersteam / Autosteam



Possible uniquement sur la *Schaerer Coffee Art Plus*.

- ▶ Tenir la tasse / le récipient sous la lance à vapeur.
 - La pointe de la lance à vapeur doit être complètement immergée dans le lait.
- ▶ Appuyez sur la touche [**Vapeur**].
- ▶ Mélanger de l'air en injectant de la vapeur sous la surface du lait.
 - Le lait chauffe de 5 °C à 37 °C.

Volume de lait



- ▶ L'injection de vapeur dans le tiers inférieur de la hauteur du lait accompagnée d'une rotation dans le sens des aiguilles d'une montre permet de produire une mousse de lait compacte.
 - ☑ Le lait chauffe de 37 °C à 65 °C.
- ▶ Une fois la distribution de vapeur terminée, retirez la tasse
- ▶ Nettoyez la lance à vapeur de l'extérieur avec une serviette en papier humide.
- ▶ Orientez la lance à vapeur contre la grille égouttoir et appuyez brièvement sur la touche [**Vapeur**].
 - ☑ Les résidus de lait et de boisson sont éliminés de la lance à vapeur.

Supersteam / Finesteam

Possible uniquement sur la *Schaerer Coffee Art Plus*.



- ▶ Tenir la tasse / le récipient sous la sortie de vapeur.
 - ☑ La pointe de la lance à vapeur doit être complètement immergée dans le lait..
- ▶ Appuyez sur la touche [**Vapeur**].
- ▶ Attendez jusqu'à ce que la sortie de vapeur s'arrête (température programmée).
- ▶ Une fois la distribution de vapeur terminée, retirez la tasse.
- ▶ Nettoyez la lance à vapeur de l'extérieur avec une serviette en papier humide.
- ▶ Orientez la lance à vapeur contre la grille égouttoir et appuyez brièvement sur la touche [**Vapeur**].
 - ☑ Les résidus de lait et de boissons sont éliminés de la lance à vapeur.

Options de distribution**Interruption de la distribution en cours**

Si vous avez sélectionné une boisson par erreur, vous pouvez interrompre la distribution en cours.

Interruption de la distribution en cours (option)

- ▶ Appuyez sur la touche [⊖].
 - ☑ La distribution en cours est interrompue.

Effacer les boissons dans la présélection (option)

- ▶ Appuyez sur la touche [⊖].
 - ☑ Les boissons présélectionnées sont effacées.
 - ☑ La boisson actuelle est distribuée entièrement.

Sélection du produit
Présélection 1

Présélection de boissons

Si le système a été configuré en conséquence, on peut sélectionner plusieurs boissons différentes les unes après les autres. La machine à café distribue alors les boissons sélectionnées dans cet ordre.

Boissons doubles

Si le système a été configuré en conséquence, vous pouvez faire distribuer deux boissons en une seule fois en appuyant sur la touche [**2x**].

- ▶ Placer les tasses sous la sortie.
- ▶ Placer la sortie dans la position adéquate.
- ▶ Appuyez sur la touche [**2x**].
- ▶ Appuyez sur la touche de la boisson de votre choix.

- ▶ Une fois la distribution terminée, retirer les tasses.

Boissons avec la carte MONEY



Si le décompte interne est validé, les boissons ne peuvent être distribuées qu'avec la carte MONEY.

- ▶ Placer une tasse sous la sortie.
- ▶ Placer la sortie dans la position adéquate.
- ▶ Insérer la carte MONEY.
 - Le montant disponible s'affiche.
- ▶ Appuyer sur la touche de la boisson de votre choix.
- ▶ Une fois la distribution terminée, retirer la tasse.
- ▶ Retirer la carte MONEY.

Vidage

Bac à marc



Le marc de café est rejeté dans le bac à marc. La distribution des boissons est bloquée aussi longtemps que le bac à marc n'est pas inséré.

- ▶ Placer la sortie dans la position la plus haute.
- ▶ Retirer le bac à marc.
- ▶ Vider le bac à marc et le remettre en place.
 - La distribution de boissons est à nouveau possible.

Rejet du marc sous le comptoir (option)



Aucune demande de vidage du container à marc ne s'affiche. Contrôler à intervalles réguliers.

- ▶ Ouvrir la porte sous le comptoir.
- ▶ Retirer et vider le container à marc.
- ▶ Remettre en place le container à marc.
- ▶ Fermer la porte sous le comptoir.

Réservoir à eau usée (option)

- ▶ Retirer le réservoir à eau usée.
- ▶ Vider le réservoir à eau usée et le rincer soigneusement avec de l'eau fraîche.
- ▶ Remettre en place le réservoir à eau usée.

Conditions de transport

Avant et pendant un changement de lieu, respecter les points suivants :

ATTENTION !
Danger pour
l'utilisateur !



ATTENTION !
Danger pour la
machine !



- Avant de changer de lieu, débrancher impérativement l'alimentation électrique et en eau potable ainsi que l'écoulement des eaux usées.
- Avant de changer d'emplacement, contrôlez qu'il n'y a pas d'obstacles ni / ou d'inégalités sur le sol.
- Le chariot ne doit pas être poussé mais tiré pour des raisons de sécurité ! Tirer uniquement le chariot ! Ne pas tirer la machine !
- Le chariot n'est pas prévu pour le transport de marchandises ! Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages qui pourraient résulter d'une utilisation non conforme du chariot ou du non respect de la notice d'utilisation.

Instructions à l'écran

Message	Cause	Solution
Absence du bac à marc	<ul style="list-style-type: none"> • Le bac à marc a été retiré (programme de nettoyage, vidage, etc.). • L'interrupteur de fin de course est défectueux. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Insérez le bac à marc. ▶ Si le message reste affiché : contacter le partenaire de service après-vente.
Vider le bac à marc	<ul style="list-style-type: none"> • Le bac à marc est plein. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Vider le bac à marc.
Programme de nettoyage	<ul style="list-style-type: none"> • Apparaît lorsque le nombre programmé de boissons a été distribué sans que la machine n'ait été nettoyée. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Effectuer le nettoyage quotidien (voir le chapitre Nettoyage).
Moulin gauche / droit sans grains	<ul style="list-style-type: none"> • S'affiche quand le récipient à grains de gauche est vide ou si un grain de café est coincé. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Remplir le récipient à grains de grains (max. 1000 g par récipient) et confirmer.
Moulin gauche / droit bloqué	<ul style="list-style-type: none"> • Un objet (par exemple, un caillou) est bloqué dans le moulin. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Vérifier si le moulin est obstrué et, le cas échéant, éliminer les grains restants à l'aide d'un aspirateur.
Chauffage du café / de l'eau chaude / de la vapeur	<ul style="list-style-type: none"> • La température est inférieure de 10 °C à la température réglée. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Attendre que la température de consigne soit atteinte. ▶ Si le message reste affiché : contacter le partenaire de service après-vente.
Changement du filtre	<ul style="list-style-type: none"> • La quantité d'eau programmée (litres / mois) a traversé le filtre. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Contacter le partenaire de service après-vente.
Demande de maintenance	<ul style="list-style-type: none"> • Le nombre de boissons programmé (tasses / mois) a été atteint. La maintenance est nécessaire. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Contacter le partenaire de service après-vente.
Le réservoir d'eau potable est vide	<ul style="list-style-type: none"> • Le réservoir d'eau potable est vide. • L'interrupteur à flotteur est défectueux. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Remplir le réservoir d'eau potable et le placer sous le comptoir. ▶ Si le message reste affiché : contacter le partenaire de service après-vente.
Le réservoir à eau usée est plein	<ul style="list-style-type: none"> • Le réservoir à eau usée est plein. • L'interrupteur à flotteur est défectueux. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Vider le réservoir à eau usée et le placer sous le comptoir. ▶ Si le message reste affiché : contacter le partenaire de service après-vente.
Ajouter du café moulu	<ul style="list-style-type: none"> • La touche [Decaf] a été appuyée afin de faire distribuer une boisson sans caféine. • Le réceptacle pour café sans caféine / pastilles de nettoyage a été ouvert. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Ajoutez du café moulu afin de faire distribuer une boisson sans caféine. ▶ Fermez le réceptacle pour café sans caféine / pastilles de nettoyage. ▶ Si le message reste affiché : contacter le partenaire de service après-vente.


Arrêt



Si la machine est inutilisée pendant une période prolongée (par exemple, la nuit), placer la machine à café en veille. Dans ce mode, la chaudière n'est pas maintenue à température et la distribution de boissons est impossible. Si la machine est équipée d'une unité frigorifique, celle-ci continue de réfrigérer.

Fin du service

A la fin du service, procéder comme suit :

- ▶ Effectuer le nettoyage quotidien (voir le chapitre « Nettoyage »).
- ▶ Appuyez sur la touche [].
 - La machine commute en « Veille ».

<< Stand by >>

Réservoir d'eau potable et eau usée (option)

- ▶ Vider et rincer le réservoir d'eau potable.
- ▶ Vider et nettoyer soigneusement le réservoir à eau usée.

Système de lait (option)


- ▶ Retirer le récipient à lait.
- ▶ Vider et nettoyer le récipient à lait.



Reportez-vous également au chapitre « Nettoyage » - « Nettoyage quotidien ».

Périodes d'arrêt prolongées (au moins une semaine)

Lors de périodes d'arrêt à partir d'une semaine, procédez comme suit :

- ▶ Effectuer le nettoyage quotidien (voir le chapitre « Nettoyage »).
- ▶ Appuyez sur la touche [].
 - La machine commute en « Veille ».

<< Stand by >>

Raccord d'eau fixe

- ▶ Fermer le robinet d'amenée d'eau potable.

Réservoir d'eau potable et eau usée (option)

- ▶ Vider et rincer le réservoir d'eau potable.
- ▶ Vider et nettoyer soigneusement le réservoir à eau usée.

Système de lait (option)

- ▶ Retirer le récipient à lait.
- ▶ Vider et nettoyer le récipient à lait.

ATTENTION !
Danger pour la
machine !



Lors de la remise en service de l'appareil, ouvrir l'alimentation en eau fraîche avant de mettre l'appareil en marche.



Lors de la remise en service, effectuer d'abord le nettoyage quotidien.

Nettoyage

Produits de nettoyage

ATTENTION !
Danger pour la
machine !



Pour le nettoyage quotidien et hebdomadaire, n'utiliser que les produits de nettoyage recommandés par la société Schaerer SA.



Avant d'utiliser les produits de nettoyage, lire avec attention les informations indiquées sur l'emballage.

Pastilles de nettoyage Schaerer

Informations	
Numéro de référence	075110
Daypure	
Affectation	Nettoyage quotidien du système de lait
Objectif du nettoyage	Éliminer la graisse de lait et les bactéries du système de lait
Intervalle d'application	6 fois par semaine
Weekpure	
Affectation	Nettoyage hebdomadaire du système de lait
Objectif du nettoyage	Éliminer les dépôts de calcaire et le dépôt de lait du système de lait et de la buse à vapeur.
Intervalle d'application	1 fois par semaine
Pastilles de nettoyage Schaerer	
Affectation	Nettoyage quotidien du système de café
Objectif du nettoyage	Dissoudre les résidus de graisse dans le système de café
Intervalle d'application	7 fois par semaine

Fréquence de nettoyage

Quotidien	Hebdomadaire	En cas de besoin	Demande	En option	
X					Programme de nettoyage
X					Nettoyage de la tête moussante
X	X				Nettoyage du mélangeur
X					Nettoyage du bac à marc
X					Nettoyage du bac collecteur
X					Nettoyage extérieur
X					Nettoyage de la chambre d'infusion
	X	X			Nettoyage du récipient à grains / poudre
X				O	Unité frigorifique
X				O	Réservoir à eau potable (interne / externe)
X				O	Réservoir à eau usée

Options de nettoyage

Rinçage automatique



Le rinçage se déclenche automatiquement (est programmé).

Rinçage à l'eau chaude

ATTENTION !
Liquide brûlant !



- ▶ Appuyez 1x brièvement sur la touche [].
 - Durée du rinçage : ±10 secondes.

Rinçage du tuyau à lait (système de lait froid, module lait sous le comptoir)

ATTENTION !
Liquide brûlant !



- ▶ Appuyez 2x brièvement sur la touche [].
 - Le rinçage du tuyau à lait démarre (voir la durée sur l'écran).

Nettoyage quotidien

Coffee Art sans système de lait, avec Milk Smart



Voir également le chapitre « Consignes de sécurité » et « Nettoyage » dans le manuel d'utilisation.

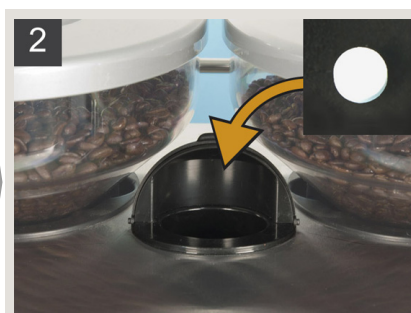
ATTENTION !
Danger pour
l'utilisateur !



Risque de brûlure dans la zone de sortie des boissons, de l'eau chaude et de la vapeur.
Ne mettez jamais vos mains sous les sorties pendant la distribution ou le nettoyage.



- 1
- ▶ Appui s. touche 4 s env.
 - ☑ Écran : « Prog. de nettoyage / vider bac à marc ».
 - ▶ Retirer le bac à marc en l'espace de 5 secondes et le nettoyer.
 - ▶ Nett. ch. infus. au pinceau.
 - ▶ Insérer le bac à marc.
 - ☑ Écran : « Prog. de nettoyage / insérer pastille ».
 - ▶ Ouvrir le réceptacle pour café moulu.



- 2
- Option 1: Av. surv. couvercle**
- ▶ Insérer pastille de nettoyage en l'espace de 15 s.
- Option 2: Ss surveil. couvercle**
- ▶ Insérer pastille de nettoyage
 - ▶ Fermer réceptacle.
 - ▶ Appui touche .



- 3
- Option 1: Sans vapeur ; ou rinçage désactivé de la chaudière à vapeur**
- ☑ Passez à l'étape 4.
- Option 2: Avec vapeur et rinçage activé de la chaudière à vapeur**
- ☑ Écran : « Programme de nettoyage / rinçage chaud ».
 - ▶ Placez le récipient (capacité env. 1 l) sous la lance à vapeur.
 - ▶ Appuyez sur la touche .



- 4
- ☑ Le nettoyage / le rinçage chaud est en cours (voir la durée sur l'écran).
- Sans lait ou système de lait désactivé : passez à l'étape 8.

Écran : « Programme de nettoyage / produit de nettoyage ».

- ▶ Remplissez le récipient de nettoyage d'une solution composée de 100 ml de Daypure et de 1000 ml d'eau.



- 5
- Option 1: Milk Smart**
- ▶ Placer tuyaux dans récipient de nettoyage (1).
- L'extrémité du tuyau doit reposer sur le fond.
- ▶ Appui s. touche .
- Option 2: MilkSmart Cooler**
- ▶ Ouvrir portes(2)
 - ▶ Retirer tuyau du couvercle.
 - ▶ Retirer + nettoyer récipient à lait + couvercle.
 - ▶ Placer couvercle sur récipient nett.
 - ▶ Ficher tuyau sur couvercle.
 - ▶ Insérer récipient de nettoyage.
 - ▶ Laiss. portes ouv.
 - ▶ Appui touche .



- 6
- ☑ Nettoyage en cours (durée voir écran).

Écran : « Prog. de nettoyage / eau rinç. ».

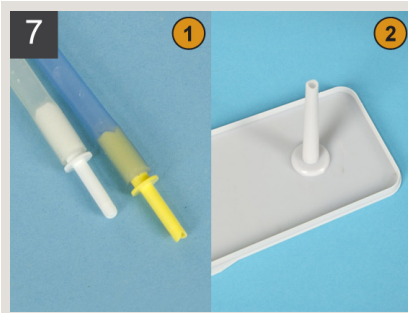
- ▶ Rincer le récipient de nettoyage et le remplir de 1000 ml d'eau fraîche.

Option 1: Milk Smart

- ▶ Répéter l'étape 5.

Option 2: Milk Smart Cooler

- ▶ Monter couvercle + tuyau sur récipient de nettoyage.
- ▶ Insérer récipient. Laiss. portes ouv.
- ▶ Appui touche .
- ☑ Nettoyage / rinçage en cours (durée voir écran).




Écran : « Enlever l'eau de rinçage ».

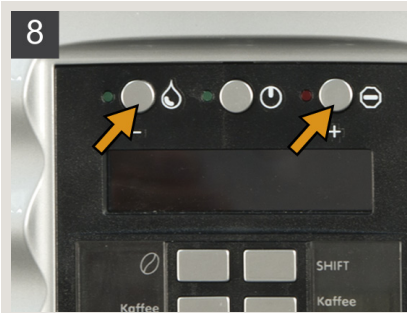
- Retirez et rincez le récipient de nettoyage.

Option 1: Milk Smart

- Nettoyez les tuyaux à lait à l'extérieur avec un chiffon humide (1).

Option 2: Milk Smart Cooler


- Nettoyez soigneusement le couvercle et le tube avec un chiffon humide.
- Montez le tuyau et le couvercle sur le récipient à lait.
- Placez le récipient à lait à l'intérieur.
- Appuyez sur la touche .




Après distribution de boissons lactées ou en cas de système de lait désactivé

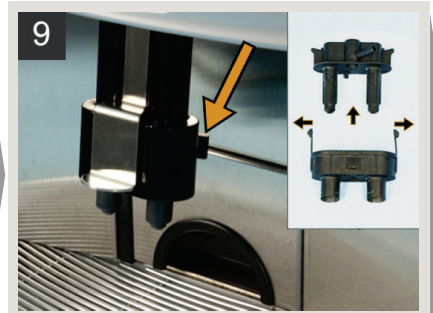
- Écran : système de lait MAR / ARR.

Option 1: Système de lait MAR

- Appuyez sur la touche .

Option 2: Système de lait ARR

- Appuyez sur la touche .
- Le nettoyage automatique est terminé.
- Détachez la tête moussante de son support (appuyez sur le dispositif de déverrouillage à l'arrière droite).
- Retirez le tuyau de la tête moussante.



- Démontez la tête moussante et nettoyez-la sous l'eau chaude.

- Retirez les dépôts avec une brosse.
- Remontez et remettez la tête moussante en place (« clic » lors de l'encliquetage).

- Remontez le tuyau sur la tête moussante (n'oubliez pas le ressort).

Option 1: Machine sans vapeur

- Passez à l'étape 10.

Option 2: Machine avec vapeur

- Nettoyez le bac collecteur avec un chiffon propre et humide.



- Nettoyez la grille égouttoir sous le robinet d'eau chaude.
- Nettoyez le bac collecteur avec un chiffon humide.
- Remettez la grille égouttoir en place.
- Nettoyez les surfaces extérieures de la machine avec un chiffon humide.



Dans le cas d'une programmation « Veille après le nettoyage » :

- La machine commute automatiquement en « Veille ».

Lors du redémarrage :

- Écran : « Enlever l'eau de rinçage ».
- Effectuez un nettoyage ultérieur à partir de l'étape 7.

ATTENTION !
Danger pour
l'utilisateur !



Une manipulation non conforme aux instructions des grains, de l'eau, du lait, de la poudre ou d'autres composants caféinés peut être la source de troubles de la santé !
Respectez les réglementations HACCP en matière d'hygiène !



Voir également le chapitre « Consignes de sécurité » et « Réglementations HACCP en matière d'hygiène » dans le manuel d'utilisation.

Coffee Art avec Cup & Cool



Voir également le chapitre « Consignes de sécurité » et « Nettoyage » dans le manuel d'utilisation.

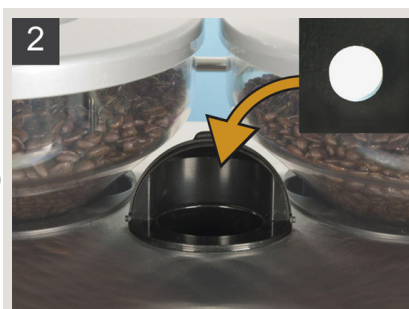
ATTENTION !
Danger pour
l'utilisateur !



Risque de brûlure dans la zone de sortie des boissons, de l'eau chaude et de la vapeur.
Ne mettez jamais vos mains sous les sorties pendant la distribution ou le nettoyage.



- ▶ Appuyez sur la touche pendant 4 s env.
- ☑ Écran : « Programme de nettoyage / vider bac à marc ».
- ▶ Retirez le bac à marc en l'espace de 5 secondes et nettoyez-le.
- ▶ Nettoyez la chambre d'infusion au pinceau.
- ▶ Insérez le bac à marc.
- ☑ Écran : « Programme de nettoyage / introduire pastille ».
- ▶ Ouvrez le réceptacle pour café moulu.



Option 1: Avec surveillance du couvercle

- ▶ Insérez la pastille de nettoyage en l'espace de 15 s.

Option 2: Sans surveillance du couvercle

- ▶ Insérez la pastille de nettoyage.
- ▶ Fermez le réceptacle.
- ▶ Appuyez sur la touche .



Option 1: Sans vapeur ; ou rinçage désactivé de la chaudière à vapeur

- ☑ Passez à l'étape 4.

Option 2: Avec vapeur et rinçage activé de la chaudière à vapeur

- ☑ Écran : « Programme de nettoyage / rinçage chaud ».
- ▶ Placez le récipient (capacité env. 1 l) sous la lance à vapeur.
- ▶ Appuyez sur la touche .

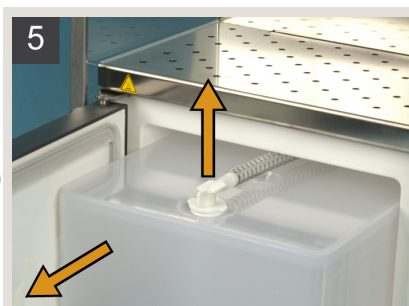


- ☑ Le nettoyage / le rinçage chaud est en cours (voir la durée sur l'écran).

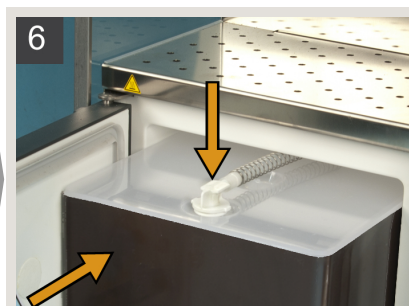
Sans lait ou système de lait désactivé : passez à l'étape 8.

Écran : « Programme de nettoyage / produit de nettoyage ».

- ▶ Remplissez le récipient de nettoyage d'une solution composée de 100 ml de produit de nettoyage Schaerer et de 1000 ml d'eau.



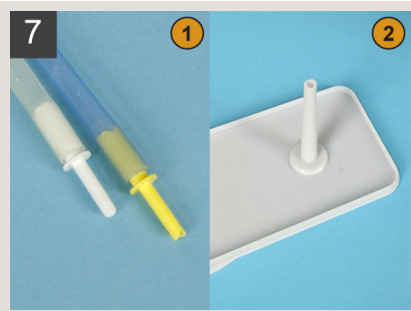
- ▶ Ouvrez les portes.
- ▶ Retirez le tuyau du couvercle.
- ▶ Enlevez le récipient à lait et le couvercle et nettoyez-les.
- ▶ Placez le couvercle sur le récipient de nettoyage.
- ▶ Insérez le tuyau sur le couvercle.
- ▶ Placez le récipient de nettoyage à l'intérieur.
- ▶ Laissez les portes ouvertes.
- ▶ Appuyez sur la touche .




- ☑ Le nettoyage est en cours (voir la durée sur l'écran).

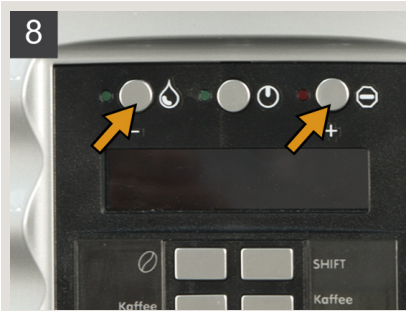
Écran : « Programme de nettoyage / eau de rinçage ».

- ▶ Enlevez le récipient de nettoyage, rincez-le et remplissez-le de 1000 ml d'eau fraîche.
- ▶ Montez le couvercle et le tuyau sur le récipient de nettoyage.
- ▶ Placez le récipient à l'intérieur. Laissez les portes ouvertes.
- ▶ Appuyez sur la touche .
- ☑ Le nettoyage / le rinçage est en cours (voir la durée sur l'écran).



Écran : « Enlever l'eau de rinçage ».


- ▶ Retirez et rincez le récipient de nettoyage.
- ▶ Nettoyez soigneusement le couvercle et le tube avec un chiffon humide.
- ▶ Montez le tuyau et le couvercle sur le récipient à lait.
- ▶ Placez le récipient à lait à l'intérieur.
- ▶ Appuyez sur la touche .




Après distribution de boissons lactées ou en cas de système de lait désactivé

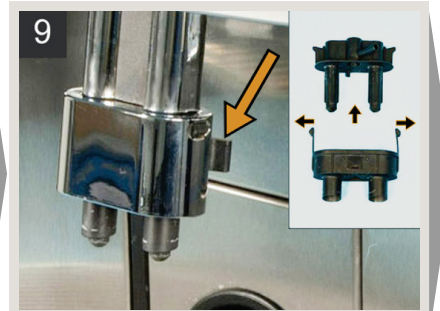
- Écran : système de lait MAR / ARR.

Option 1: Système de lait MAR

- ▶ Appuyez sur la touche .

Option 2: Système de lait ARR

- ▶ Appuyez sur la touche .
- Le nettoyage automatique est terminé.
- ▶ Détachez la tête moussante de son support (appuyez sur le dispositif de déverrouillage à l'arrière droite).
- ▶ Retirez le tuyau de la tête moussante.



- ▶ Démontez la tête moussante et nettoyez-la sous l'eau chaude.
- ▶ Retirez les dépôts avec une brosse.
- ▶ Remontez et remettez la tête moussante en place (« clic » lors de l'encliquetage).
- ▶ Remontez le tuyau sur la tête moussante (n'oubliez pas le ressort).

Option 1: Machine sans vapeur

- ▶ Passez à l'étape 10.

Option 2: Machine avec vapeur

- ▶ Nettoyez le bac collecteur avec un chiffon propre et humide.



- ▶ Nettoyez la grille égouttoir sous le robinet d'eau chaude.
- ▶ Nettoyez le bac collecteur avec un chiffon humide.
- ▶ Remettez la grille égouttoir en place.
- ▶ Nettoyez les surfaces extérieures de la machine avec un chiffon humide.



Dans le cas d'une programmation « Veille après le nettoyage » :

- La machine commute automatiquement en « Veille ».

Lors du redémarrage :

- Écran : « Enlever l'eau de rinçageY ».
- ▶ Effectuez un nettoyage ultérieur à partir de l'étape 7.

ATTENTION !
Danger pour
l'utilisateur !



Une manipulation non conforme aux instructions des grains, de l'eau, du lait, de la poudre ou d'autres composants caféinés peut être la source de troubles de la santé !
Respectez les réglementations HACCP en matière d'hygiène !



Voir également le chapitre « Consignes de sécurité » et « Réglementations HACCP en matière d'hygiène » dans le manuel d'utilisation.

Coffee Art avec système de poudre



Voir également le chapitre « Consignes de sécurité » et « Nettoyage » dans le manuel d'utilisation.

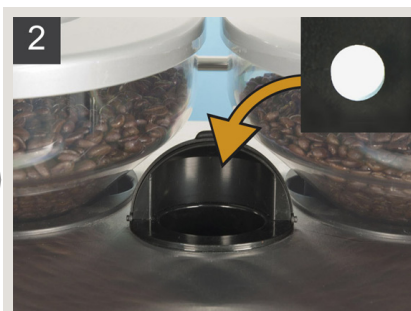
ATTENTION !
Danger pour
l'utilisateur !



Risque de brûlure dans la zone de sortie des boissons, de l'eau chaude et de la vapeur. Ne mettez jamais vos mains sous les sorties pendant la distribution ou le nettoyage.



- ▶ Appuyez sur la touche pendant 4 s env.
 - Écran : « Programme de nettoyage / vider bac à marc ».
- ▶ Retirez le bac à marc en l'espace de 5 s et nettoyez-le.
- ▶ Nettoyez la chambre d'infusion au pin-ceau.
- ▶ Insérez le bac à marc.
 - Écran : « S'assurer que le mélangeur est en place ».
- ▶ Appuyez sur la touche .
 - Écran : « Programme de nettoyage / introduire pastille ».



- ▶ Ouvrez le réceptacle pour café moulu.
- Option 1: Avec surveillance du couvercle**
 - ▶ Insérez la pastille de nettoyage en l'espace de 15 s.
- Option 2: Sans surveillance du couvercle**
 - ▶ Insérez la pastille de nettoyage.
 - ▶ Fermez le réceptacle.
 - ▶ Appuyez sur la touche .



Option 1: Sans vapeur ; ou rinçage désactivé de la chaudière à vapeur

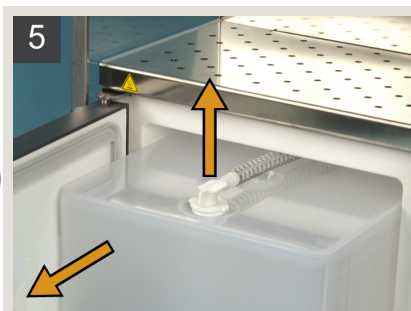
- Passez à l'étape 4.

Option 2: Avec vapeur et rinçage activé de la chaudière à vapeur

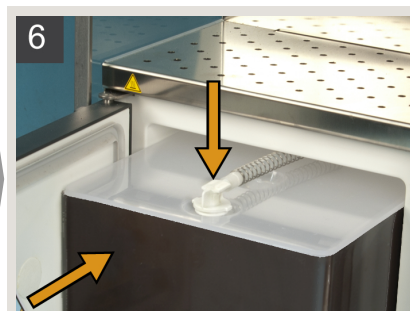
- Écran : « Programme de nettoyage / rinçage chaud ».
- ▶ Placez le récipient (capacité env. 1 l) sous la lance à vapeur.
- ▶ Appuyez sur la touche .



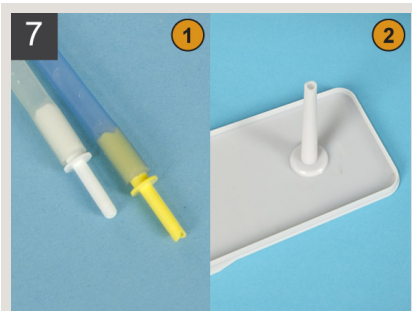
- Le nettoyage / le rinçage chaud est en cours (voir la durée sur l'écran).
- Sans lait ou système de lait désactivé : passez à l'étape 8.*
- Écran : « Programme de nettoyage / produit de nettoyage ».
- ▶ Remplissez le récipient de nettoyage de 100 ml de produit de nettoyage Schaefer et de 1000 ml d'eau.




- ▶ Ouvrez les portes.
- ▶ Retirez le tuyau du couvercle.
- ▶ Enlevez le récipient à lait et le couvercle et nettoyez-les.
- ▶ Placez le couvercle sur le récipient de nettoyage.
- ▶ Insérez le tuyau sur le couvercle.
- ▶ Placez le récipient de nettoyage à l'intérieur.
- ▶ Laissez les portes ouvertes.
- ▶ Appuyez sur la touche .



- Le nettoyage est en cours (voir la durée sur l'écran).
- Écran: « Programme de nettoyage / eau de rinçage ».
- ▶ Enlevez le récipient de nettoyage, rincez-le et remplissez-le de 1000 ml d'eau fraîche.
 - ▶ Montez le couvercle et le tuyau sur le récipient de nettoyage.
 - ▶ Placez le récipient à l'intérieur. Laissez les portes ouvertes.
 - ▶ Appuyez sur la touche .



Écran : « Enlever l'eau de rinçage ».


- ▶ Retirez et rincez le récipient de nettoyage.
- ▶ Nettoyez soigneusement le couvercle et le tube avec un chiffon humide.
- ▶ Montez le tuyau et le couvercle sur le récipient à lait.
- ▶ Placez le récipient à lait à l'intérieur.
- ▶ Appuyez sur la touche .




Après distribution de boissons lactées ou en cas de système de lait désactivé

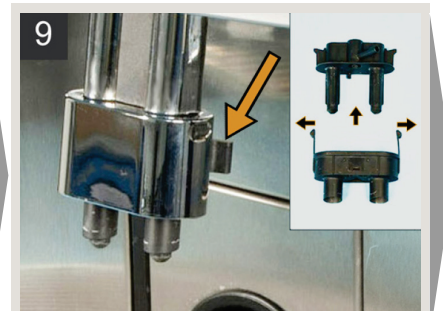
- Écran : système de lait MAR / ARR.

Option 1: Système de lait MAR

- ▶ Appuyez sur la touche .

Option 2: Système de lait ARR

- ▶ Appuyez sur la touche .
- Le nettoyage automatique est terminé.
- ▶ Détachez la tête moussante de son support (appuyez sur le dispositif de déverrouillage à l'arrière droite).
- ▶ Retirez le tuyau de la tête moussante.



- ▶ Démontez la tête moussante et nettoyez-la sous l'eau chaude.

- ▶ Retirez les dépôts avec une brosse.
- ▶ Remontez et remettez la tête moussante en place (« clic » lors de l'encliquetage).
- ▶ Remontez le tuyau sur la tête moussante (n'oubliez pas le ressort).

Option 1: Machine sans vapeur

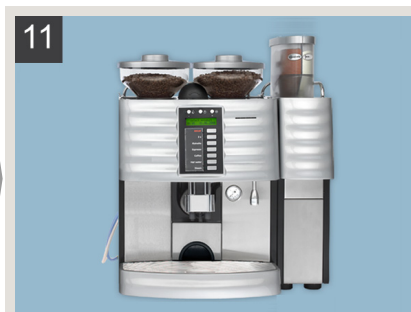
- ▶ Passez à l'étape 10.

Option 2: Machine avec vapeur

- ▶ Nettoyez le bac collecteur avec un chiffon propre et humide.



- ▶ Nettoyez la grille égouttoir sous le robinet d'eau chaude.
- ▶ Nettoyez le bac collecteur avec un chiffon humide.
- ▶ Remettez la grille égouttoir en place.
- ▶ Nettoyez les surfaces extérieures de la machine avec un chiffon humide.



Dans le cas d'une programmation « Veille après le nettoyage » :

- La machine commute automatiquement en « Veille ».

Lors du redémarrage :

- Écran : « Enlever l'eau de rinçage ».
- ▶ Effectuez un nettoyage ultérieur à partir de l'étape 7.

ATTENTION !
Danger pour
l'utilisateur !



**Une manipulation non conforme aux instructions des grains, de l'eau, du lait, de la poudre ou d'autres composants caféinés peut être la source de troubles de la santé !
Respectez les réglementations HACCP en matière d'hygiène !**



Voir également le chapitre « Consignes de sécurité » et « Réglementations HACCP en matière d'hygiène » dans le manuel d'utilisation.

Coffee Art Plus sans système de lait



Voir également le chapitre « Consignes de sécurité » et « Nettoyage » dans le manuel d'utilisation.

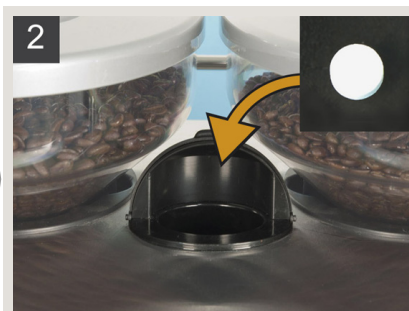
ATTENTION !
Danger pour
l'utilisateur !



Risque de brûlure dans la zone de sortie des boissons, de l'eau chaude et de la vapeur.
Ne mettez jamais vos mains sous les sorties pendant la distribution ou le nettoyage.



- ▶ Appuyez sur la touche pendant 4 s env.
- ☑ Écran : « Programme de nettoyage / vider bac à marc ».
- ▶ Retirez le bac à marc en l'espace de 5 secondes et nettoyez-le.
- ▶ Nettoyez la chambre d'infusion au pin-ceau.
- ▶ Insérez le bac à marc.
- ☑ Écran : « Programme de nettoyage / introduire pastille ».



- ▶ Ouvrez le réceptacle pour café moulu.
- Option 1: Sans surveillance du couvercle**
- ▶ Insérez la pastille de nettoyage.
- ▶ Fermez le réceptacle.
- ▶ Appuyez sur la touche .
- Option 2: Avec surveillance du couvercle**
- ▶ Insérez la pastille de nettoyage en l'espace de 15 s.
- ▶ Fermez le réceptacle.



Option 1: Sans vapeur ; ou rinçage désactivé de la chaudière à vapeur

- ▶ Passez à l'étape 4.
- Option 2: Avec vapeur et rinçage activé de la chaudière à vapeur**
- ☑ Écran : « Programme de nettoyage / rinçage chaud ».
- ▶ Placez le récipient (capacité env. 1 l) sous la lance à vapeur.
- ▶ Appuyez sur la touche .



- ☑ Le nettoyage / le rinçage est en cours (voir la durée sur l'écran).
- Écran : « Sélectionner produit ».
- ▶ Détachez la tête moussante de son support (Appuyez sur le levier).
- ▶ Retirez le tuyau de la tête moussante.



- ▶ Démontez la tête moussante et nettoyez-la sous l'eau chaude.
- ▶ Retirez les dépôts avec une brosse.
- ▶ Remontez et remettez la tête moussante en place (« clic » lors de l'encliquetage).
- ▶ Remontez le tuyau sur la tête moussante (n'oubliez pas le ressort).



Option 1: Sans vapeur

- ▶ Passez à l'étape 8.
- Option 2: Avec vapeur**
- ▶ Dans un récipient, mélanger 50 ml de produit de nettoyage Schaerer et 500 ml d'eau.
- ▶ Dévissez la lance à vapeur, démontez-la et placez-la 10 min dans la solution.
- ▶ Rincez les éléments de la lance à vapeur à l'eau claire et remontez-la.
- ▶ Vissez la lance à vapeur.
- ▶ Appuyez 5 fois brièvement sur la touche vapeur ± afin d'éliminer les résidus du produit de nettoyage.

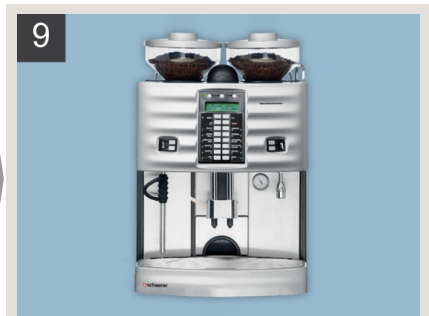


Option 1: Autosteam, Supersteam ou Finesteam

- ▶ Nettoyez la sonde de température avec un chiffon humide.



- ▶ Nettoyez la grille égouttoir sous le robinet d'eau chaude.
- ▶ Nettoyez le bac collecteur avec un chiffon humide.
- ▶ Remettez la grille égouttoir en place.



- ▶ Nettoyez les surfaces extérieures de la machine avec un chiffon humide.

ATTENTION !
Danger pour
l'utilisateur !



**Une manipulation non conforme aux instructions des grains, de l'eau, du lait, de la poudre ou d'autres composants caféinés peut être la source de troubles de la santé !
Respectez les réglementations HACCP en matière d'hygiène !**



Voir également le chapitre « Consignes de sécurité » et « Réglementations HACCP en matière d'hygiène » dans le manuel d'utilisation.

Coffee Art Plus avec Milk Smart / Milk Smart Cooler




Voir également le chapitre « Consignes de sécurité » et « Nettoyage » dans le manuel d'utilisation.

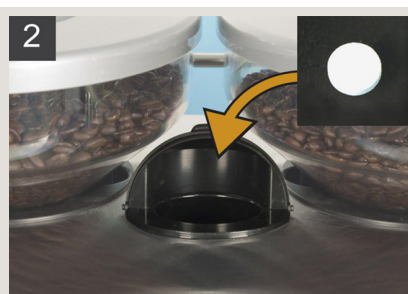
ATTENTION !
Danger pour
l'utilisateur !




Risque de brûlure dans la zone de sortie des boissons, de l'eau chaude et de la vapeur.
Ne mettez jamais vos mains sous les sorties pendant la distribution ou le nettoyage.



- ▶ Appui s. touche  4 s env.
- ☑ Écran : « Prog. de nettoyage / vider bac à marc ».
- ▶ Retirer le bac à marc en l'espace de 5 secondes et le nettoyer.
- ▶ Nett. ch. infus. au pinceau.
- ▶ Insérer le bac à marc.
- ☑ Écran : « Prog. de nettoyage / insérer pastille ».




- ▶ Ouvrir réceptacle pour café moulu.
- Option 1: Ss surveil. couvercle**
- ▶ Insérer pastille de nettoyage.
- ▶ Fermer réceptacle.
- ▶ Appui touche .
- Option 2: Av. surv. couvercle**
- ▶ Insérer pastille de nettoyage en l'espace de 15 s.
- ▶ Fermer réceptacle.




Option 1: Sans distribution de lait / système de lait désactivé

- ▶ Passez à l'étape 6.
- Option 2: Avec distribution de lait**
- ☑ Écran : « Programme de nettoyage / produit de nettoyage ».
- ▶ Remplissez le récipient de nettoyage d'une solution composée de 100 ml de produit de nettoyage Schaerer et de 1000 ml d'eau.



- Option 1: Milk Smart**
- ▶ Placer couvercle sur récipient nettoyage (1)
- L'extrémité du tuyau doit reposer sur le fond.
- ▶ Appui touche .

Option 2: MilkSmart Cooler

- ▶ Ouvrir portes(2)
- ▶ Retirer tuyau du couvercle.
- ▶ Nettoyer récip. lait + couvercle.
- ▶ Placer couvercle sur récip. nett.
- ▶ Ficher tuyau sur couvercle.
- ▶ Insérer récipient de nettoyage.
- ▶ Laiss. portes ouv.
- ▶ Appuyer sur la touche .




- ☑ Nettoyage en cours (durée voir écran).
- Écran : « Prog. de nettoyage / eau rinç. ».
- ▶ Rincer le récipient de nettoyage et le remplir de 1000 ml d'eau fraîche.

Option 1: Milk Smart

- ▶ Recommencez l'étape 4.

Option 2: Milk Smart Cooler


- ▶ Montez le couvercle et le tuyau sur le récipient de nettoyage.
- ▶ Placez le récipient à l'intérieur. Laissez les portes ouvertes.
- ▶ Appuyez sur la touche .
- ☑ Le nettoyage / le rinçage est en cours (voir la durée sur l'écran).

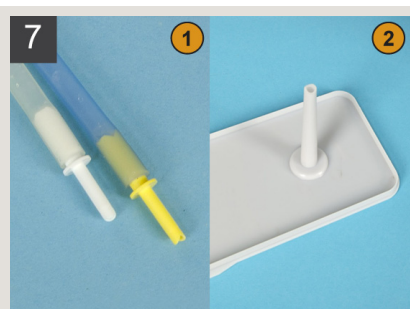


Option 1: Ss vapeur ; ou rinçage chaudière vapeur désactivé

- ☑ Nettoyage / rinçage en cours (durée voir écran).
- ▶ Passez à l'étape 7.

Option 2: Av. vapeur rinçage chaudière vapeur activé

- ☑ Écran : « Prog. de nettoyage / rinç. chaud ».
- ▶ Placer le récipient (capacité env. 1 l env.) sous la lance à vapeur.
- ▶ Appui touche .
- ☑ Rinç. chd en cours.



Écran : « Enlever l'eau de rinçage ».

- ▶ Retirez et rincez le récipient de nettoyage.

Option 1: Milk Smart

- ▶ Nettoyez les tuyaux à lait à l'extérieur avec un chiffon humide (1).

Option 2: Milk Smart Cooler

- ▶ Nettoyez soigneusement le couvercle et le tube avec un chiffon humide.
- ▶ Montez le tuyau et le couvercle sur le récipient à lait.
- ▶ Placez le récipient à lait à l'intérieur.
- ▶ Appuyez sur la touche



Après distribution de boissons lactées ou en cas de système de lait désactivé

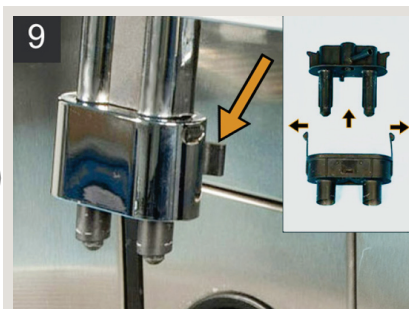
- Écran : système de lait MAR / ARR.

Option 1: Système de lait MAR

- ▶ Appuyez sur la touche

Option 2: Système de lait ARR

- ▶ Appuyez sur la touche
- Le nettoyage automatique est terminé.
- ▶ Détachez la tête moussante de son support (appuyez sur le dispositif de déverrouillage à l'arrière droite).
- ▶ Retirez le tuyau de la tête moussante.



- ▶ Démontez la tête moussante et nettoyez-la sous l'eau chaude.
- ▶ Retirez les dépôts avec une brosse.
- ▶ Remontez et remettez la tête moussante en place (« clic » lors de l'encliquetage).
- ▶ Remontez le tuyau sur la tête moussante (n'oubliez pas le ressort).

Option 1: Machine sans vapeur

- ▶ Passez à l'étape 11.

Option 2: Machine avec vapeur

- ▶ Remplissez un récipient de 50 ml de produit de nettoyage Schaerer et de 500 ml d'eau.



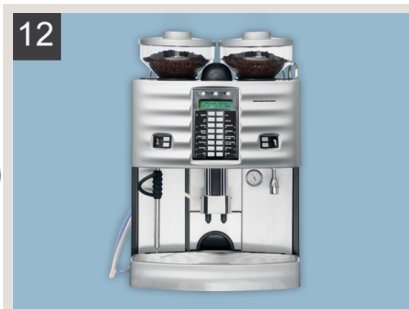
- ▶ Dévissez la lance à vapeur, démontez-la et placez-la 10 min dans la solution.
- ▶ Rincez les éléments de la lance à vapeur à l'eau claire et remontez-la.
- ▶ Vissez la lance à vapeur.
- ▶ Appuyez 5 fois brièvement sur la touche vapeur ± afin d'éliminer les résidus du produit de nettoyage.

Option 1: Autosteam, Supersteam ou Finesteam

- ▶ Nettoyez la sonde de température avec un chiffon humide.



- ▶ Nettoyez la grille égouttoir sous le robinet d'eau chaude.
- ▶ Nettoyez le bac collecteur avec un chiffon humide.
- ▶ Remettez la grille égouttoir en place.
- ▶ Nettoyez les surfaces extérieures de la machine avec un chiffon humide.



Option 1: Dans le cas d'une programmation « Veille après le nettoyage »

- La machine commute automatiquement en « Veille ».

Lors du redémarrage :

- Écran : « Enlever l'eau de rinçage ».
- ▶ Effectuez un nettoyage ultérieur à partir de l'étape 7.

ATTENTION !
Danger pour l'utilisateur !

Une manipulation non conforme aux instructions des grains, de l'eau, du lait, de la poudre ou d'autres composants caféinés peut être la source de troubles de la santé !
Respectez les réglementations HACCP en matière d'hygiène !



Voir également le chapitre « Consignes de sécurité » et « Réglementations HACCP en matière d'hygiène » dans le manuel d'utilisation.

Coffee Art Plus avec Cup & Cool



Voir également le chapitre « Consignes de sécurité » et « Nettoyage » dans le manuel d'utilisation.


ATTENTION !

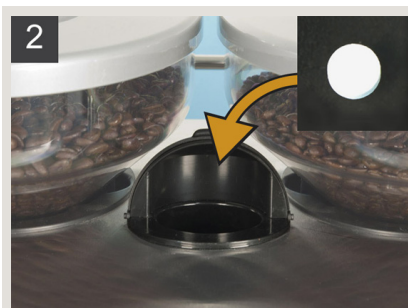
Danger pour l'utilisateur !



Risque de brûlure dans la zone de sortie des boissons, de l'eau chaude et de la vapeur. Ne mettez jamais vos mains sous les sorties pendant la distribution ou le nettoyage.




- ▶ Appuyez sur la touche  pendant 4 s env.
- ☑ Écran : « Programme de nettoyage / vider bac à marc ».
- ▶ Retirez le bac à marc en l'espace de 5 secondes et nettoyez-le.
- ▶ Nettoyez la chambre d'infusion au pinceau.
- ▶ Insérez le bac à marc.
- ☑ Écran : « Programme de nettoyage / introduire pastille ».



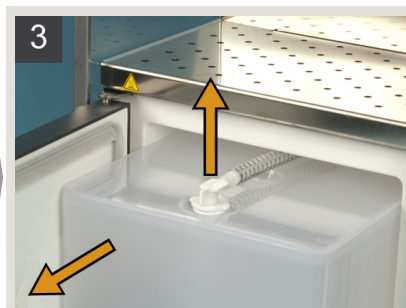
- ▶ Ouvrez le réceptacle pour café moulu.

Option 1: Sans surveillance du couvercle

- ▶ Insérez la pastille de nettoyage.
- ▶ Fermez le réceptacle.
- ▶ Appuyez sur la touche .

Option 2: Avec surveillance du couvercle

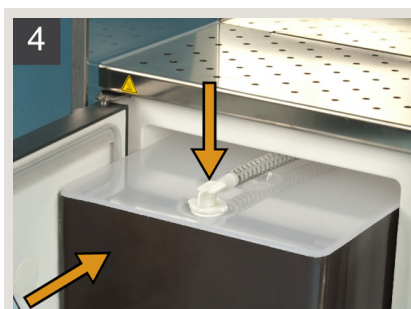
- ▶ Insérez la pastille de nettoyage en l'espace de 15 s.
- ▶ Fermez le réceptacle.


**Option 1: Sans distribution de lait / système de lait désactivé**

- ▶ Passez à l'étape 6.

Option 2: Avec distribution de lait

- ☑ Écran : « Programme de nettoyage / produit de nettoyage ».
- ▶ Ouvrez les portes de l'unité frigorifique.
- ▶ Retirez le tuyau du couvercle.
- ▶ Rincez le récipient à lait et le couvercle.
- ▶ Remplissez le récipient de nettoyage de 100 ml de produit de nettoyage Schaerer et de 1000 ml d'eau.




- ▶ Montez le couvercle et le tuyau sur le récipient de nettoyage.
- ▶ Placez le récipient de nettoyage à l'intérieur.
- ▶ Laissez les portes ouvertes.
- ▶ Appuyez sur la touche .
- ☑ Le nettoyage est en cours (voir la durée sur l'écran).

Écran : « Programme de nettoyage / eau de rinçage ».

- ▶ Rincez le récipient de nettoyage et remplissez-le de 1000 ml d'eau fraîche.




- ▶ Montez le couvercle et le tuyau sur le récipient de nettoyage.

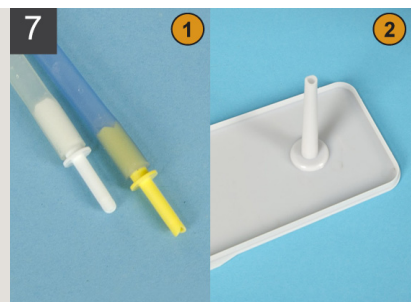
- ▶ Placez le récipient de nettoyage à l'intérieur.
- ▶ Laissez les portes ouvertes.
- ▶ Appuyez sur la touche .
- ☑ Le nettoyage / le rinçage est en cours (voir la durée sur l'écran).

**Option 1: Sans vapeur ; ou rinçage désactivé de la chaudière à vapeur**

- ☑ Le nettoyage / le rinçage est en cours (voir la durée sur l'écran).
- ▶ Passez à l'étape 7.

Option 2: Avec vapeur et rinçage activé de la chaudière à vapeur

- ☑ Écran : « Programme de nettoyage / rinçage chaud ».
- ▶ Placez le récipient (capacité env. 1 l) sous la lance à vapeur.
- ▶ Appuyez sur la touche .
- ☑ Le rinçage chaud est en cours.



Option 1: Avec système de lait activé

- ▶ Passez à l'étape 8.

Option 2: Avec système de lait désactivé

Écran : « Enlever l'eau de rinçage ».

- ▶ Retirez et rincez le récipient de nettoyage.
- ▶ Nettoyez soigneusement le couvercle et le tube avec un chiffon humide.
- ▶ Montez le tuyau et le couvercle sur le récipient à lait.
- ▶ Placez le récipient à lait à l'intérieur.
- ▶ Appuyez sur la touche .



Après distribution de boissons lactées ou en cas de système de lait désactivé

- Écran : système de lait MAR / ARR.

Option 1: Système de lait MAR

- ▶ Appuyez sur la touche .

Option 2: Système de lait ARR

- ▶ Appuyez sur la touche .
- Le nettoyage automatique est terminé.
- ▶ Détachez la tête moussante de son support (appuyez sur le dispositif de déverrouillage à l'arrière droite).
- ▶ Retirez le tuyau de la tête moussante.
- ▶ Démontez la tête moussante et nettoyez-la sous l'eau chaude.
- ▶ Retirez les dépôts avec une brosse.



- ▶ Remontez et remettez la tête moussante en place (« clic » lors de l'encliquetage).
- ▶ Remontez le tuyau sur la tête moussante (n'oubliez pas le ressort).

Option 1: Machine sans vapeur

- ▶ Passez à l'étape 11.

Option 2: Machine avec vapeur

- ▶ Remplissez un récipient de 50 ml de produit de nettoyage Schaefer et de 500 ml d'eau.
- ▶ Dévissez la lance à vapeur, démontez-la et placez-la 10 min dans la solution.



- ▶ Rincez les éléments de la lance à vapeur à l'eau claire et remontez-la.
- ▶ Vissez la lance à vapeur.
- ▶ Appuyez 5 fois brièvement sur la touche vapeur ± afin d'éliminer les résidus du produit de nettoyage.

Option 1: Autosteam, Supersteam ou Finesteam

- ▶ Nettoyez la sonde de température avec un chiffon humide.



- ▶ Nettoyez la grille égouttoir sous le robinet d'eau chaude.
- ▶ Nettoyez le bac collecteur avec un chiffon humide.
- ▶ Remettez la grille égouttoir en place.
- ▶ Nettoyez les surfaces extérieures de la machine avec un chiffon humide.



Dans le cas d'une programmation « Veille après le nettoyage » :

- La machine commute automatiquement en « Veille ».

Lors du redémarrage :

- Écran : « Enlever l'eau de rinçage ».
- ▶ Effectuez un nettoyage ultérieur à partir de l'étape 7.

ATTENTION !
Danger pour l'utilisateur !

Une manipulation non conforme aux instructions des grains, de l'eau, du lait, de la poudre ou d'autres composants caféinés peut être la source de troubles de la santé !
Respectez les réglementations HACCP en matière d'hygiène !



Voir également le chapitre « Consignes de sécurité » et « Réglementations HACCP en matière d'hygiène » dans le manuel d'utilisation.

Coffee Art Plus avec système de lait froid



Voir également le chapitre « Consignes de sécurité » et « Nettoyage » dans le manuel d'utilisation.

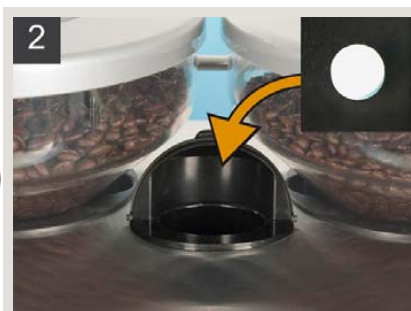
ATTENTION !
Danger pour
l'utilisateur !



Risque de brûlure dans la zone de sortie des boissons, de l'eau chaude et de la vapeur.
Ne mettez jamais vos mains sous les sorties pendant la distribution ou le nettoyage.



- ▶ Appuyez sur la touche pendant 4 s env.
- ☑ Écran : « Programme de nettoyage / vider bac à marc ».
- ▶ Retirez le bac à marc en l'espace de 5 secondes et nettoyez-le.
- ▶ Nettoyez la chambre d'infusion au pin-ceau.
- ▶ Insérez le bac à marc.
- ☑ Écran : « Programme de nettoyage / introduire pastille ».



- ▶ Ouvrez le réceptacle pour café moulu.
- Option 1: Sans surveillance du couvercle**
- ▶ Insérez la pastille de nettoyage.
- ▶ Fermez le réceptacle.
- ▶ Appuyez sur la touche .
- Option 2: Avec surveillance du couvercle**
- ▶ Insérez la pastille de nettoyage en l'espace de 15 s.
- ▶ Fermez le réceptacle.



- Option 1: Sans vapeur; sans rinçage de la chaudière à vapeur**
- ▶ Passez à l'étape 4.
- Option 2: Avec vapeur; avec rinçage de la chaudière à vapeur**
- ☑ Écran : « Programme de nettoyage / rinçage chaud ».
- ▶ Placez le récipient (avec une capacité de env. 1 l) sous la lance à vapeur.
- ▶ Appuyez sur la touche .
- ☑ Le rinçage chaud est en cours (voir la durée sur l'écran).



- Option 1: Avec système de lait désactivé**
- ☑ Le nettoyage du système de café démarre (voir la durée sur l'écran).
- ▶ Passez à l'étape 6.

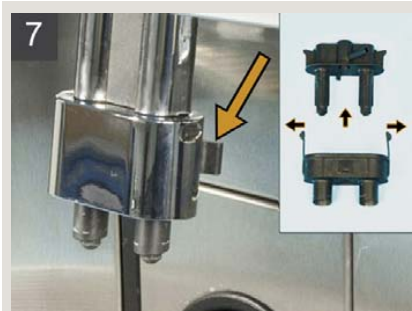
- Option 2: Avec système de lait activé**
- ☑ Écran : « Programme de nettoyage / produit de nettoyage ».
- ▶ Ouvrez les portes de l'unité frigorifique.
- ▶ Retirez le récipient à lait.
- ▶ Remplissez le récipient de nettoyage de 100 ml de produit de nettoyage Schaerer et de 1000 ml d'eau.
- ▶ Placez le récipient de nettoyage à l'intérieur.



- ▶ Placez le tuyau dans le récipient et laissez les portes ouvertes (2).
- ▶ Appuyez sur la touche .
- ☑ Le nettoyage est en cours (voir la durée sur l'écran).
- Écran : « Enlever le produit de nettoyage ».
- ▶ Retirez et rincez le récipient de nettoyage.
- ▶ Nettoyez le tuyau à l'extérieur avec un chiffon humide.
- ▶ Appuyez sur la touche .



- Après distribution de boissons lactées ou en cas de système de lait désactivé
- ☑ Écran : système de lait MAR / ARR.
- Option 1: Système de lait MAR**
- ▶ Appuyez sur la touche .
- Option 2: Système de lait ARR**
- ▶ Appuyez sur la touche .
- ☑ Le nettoyage automatique est terminé.



- ▶ Détachez la tête moussante de son support (appuyez sur le dispositif de déverrouillage à l'arrière droite).
- ▶ Retirez le tuyau de la tête moussante.
- ▶ Démontez la tête moussante et nettoyez-la sous l'eau chaude.
- ▶ Retirez les dépôts avec une brosse.
- ▶ Remontez et remettez la tête moussante en place (« clic » lors de l'encliquetage).
- ▶ Remontez le tuyau sur la tête moussante (n'oubliez pas le ressort).



Option 1: Machine sans vapeur

- ▶ Passez à l'étape 10.

Option 2: Machine avec vapeur

- ▶ Remplissez un récipient de 50 ml de produit de nettoyage Schaerer et de 500 ml d'eau.
- ▶ Dévissez la lance à vapeur, démontez-la et placez-la 10 min dans la solution.
- ▶ Rincez les éléments de la lance à vapeur à l'eau claire et remontez-la.
- ▶ Vissez la lance à vapeur.
- ▶ Appuyez 5 fois brièvement sur la touche vapeur ± afin d'éliminer les résidus du produit de nettoyage.



Option 1: Autosteam, Supersteam ou Finesteam

- ▶ Nettoyez la sonde de température avec un chiffon humide.



- ▶ Nettoyez la grille égouttoir sous le robinet d'eau chaude.
- ▶ Nettoyez le bac collecteur avec un chiffon humide.
- ▶ Remettez la grille égouttoir en place.
- ▶ Nettoyez les surfaces extérieures de la machine avec un chiffon humide.



Dans le cas d'une programmation « Veille après le nettoyage » :

- La machine commute automatiquement en « Veille ».

Lors du redémarrage :

- Écran : « Enlever l'eau de rinçage ».
- ▶ Effectuez un nettoyage ultérieur à partir de l'étape 7.

ATTENTION !
Danger pour
l'utilisateur !



Une manipulation non conforme aux instructions des grains, de l'eau, du lait, de la poudre ou d'autres composants caféinés peut être la source de troubles de la santé !
Respectez les réglementations HACCP en matière d'hygiène !



Voir également le chapitre « Consignes de sécurité » et « Réglementations HACCP en matière d'hygiène » dans le manuel d'utilisation.

Coffee Art Plus avec Center Milk



Voir également le chapitre « Consignes de sécurité » et « Nettoyage » dans le manuel d'utilisation.

ATTENTION !

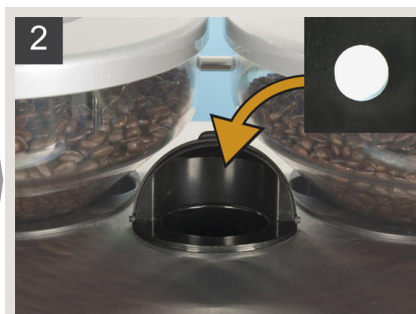
Danger pour l'utilisateur !



Risque de brûlure dans la zone de sortie des boissons, de l'eau chaude et de la vapeur. Ne mettez jamais vos mains sous les sorties pendant la distribution ou le nettoyage.



- ▶ Appuyez sur la touche pendant 3 s env.
 - Écran : « Programme de nettoyage / vider bac à marc ».
- ▶ Retirez le bac à marc en l'espace de 5 secondes et nettoyez-le.
- ▶ Nettoyez la chambre d'infusion au pin-ceau.
- ▶ Insérez le bac à marc.
 - Écran : « Programme de nettoyage / introduire pastille ».



- ▶ Ouvrez le réceptacle pour café moulu.
- Option 1: Sans surveillance du couvercle**
 - ▶ Insérez la pastille de nettoyage.
 - ▶ Fermez le réceptacle.
 - ▶ Appuyez sur la touche .
- Option 2: Avec surveillance du couvercle**
 - ▶ Insérez la pastille de nettoyage en l'espace de 15 s.
 - ▶ Fermez le réceptacle.

**Option 1: Sans vapeur; sans rinçage de la chaudière à vapeur**

- ▶ Passez à l'étape 4.

Option 2: Avec vapeur; avec rinçage de la chaudière à vapeur

- Écran : « Programme de nettoyage / rinçage chaud ».
- ▶ Placez le récipient (avec une capacité de env. 1 l) sous la lance à vapeur.
- ▶ Appuyez sur la touche .
- Le rinçage chaud est en cours (voir la durée sur l'écran).

**Option 1: Avec système de lait désactivé**

- Le nettoyage du système de café démarre (voir la durée sur l'écran).
- ▶ Passez à l'étape 6.

Option 2: Avec système de lait activé

- Écran : « Programme de nettoyage / produit de nettoyage ».
- ▶ Ouvrez l'unité frigorifique.
- ▶ Retirez le récipient à lait.
- ▶ Remplissez le récipient de nettoyage de 100 ml de produit de nettoyage Schaerer et de 1000 ml d'eau.
- ▶ Placez le récipient de nettoyage à l'intérieur (1).



- ▶ Installez un tuyau (2) dans chaque chambre et laissez les portes ouvertes.
- ▶ Appuyez sur la touche .
- Le nettoyage est en cours (voir la durée sur l'écran).

Écran : « Enlever le produit de nettoyage ».

- ▶ Retirez et rincez le récipient de nettoyage.
- ▶ Nettoyez le tuyau à l'extérieur avec un chiffon humide.
- ▶ Appuyez sur la touche .



Après distribution de boissons lactées ou en cas de système de lait désactivé

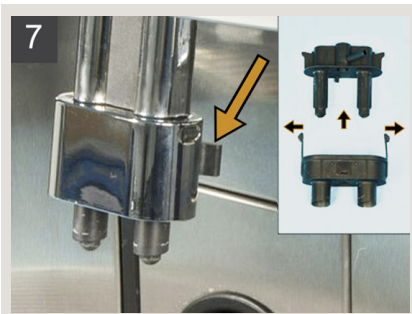
- Écran : système de lait MAR / ARR.

Option 1: Système de lait MAR

- ▶ Appuyez sur la touche .

Option 2: Système de lait ARR

- ▶ Appuyez sur la touche .
- Le nettoyage automatique est terminé.



- ▶ Détachez la tête moussante de son support (appuyez sur le dispositif de déverrouillage à l'arrière droite).
- ▶ Retirez le tuyau de la tête moussante.
- ▶ Démontez la tête moussante et nettoyez-la sous l'eau chaude.
- ▶ Retirez les dépôts avec une brosse.
- ▶ Remontez et remettez la tête moussante en place (« clic » lors de l'encliquetage).
- ▶ Remontez le tuyau sur la tête moussante (n'oubliez pas le ressort).



Option 1: Machine sans vapeur

- ▶ Passez à l'étape 10.

Option 2: Machine avec vapeur

- ▶ Remplissez un récipient de 50 ml de produit de nettoyage Schaerer et de 500 ml d'eau.
- ▶ Dévissez la lance à vapeur, démontez-la et placez-la 10 min dans la solution.
- ▶ Rincez les éléments de la lance à vapeur à l'eau claire et remontez-la.
- ▶ Vissez la lance à vapeur.
- ▶ Appuyez 5 fois brièvement sur la touche vapeur ± afin d'éliminer les résidus du produit de nettoyage.



Option 1: Autosteam, Supersteam ou Finesteam

- ▶ Nettoyez la sonde de température avec un chiffon humide.



- ▶ Nettoyez la grille égouttoir sous le robinet d'eau chaude.
- ▶ Nettoyez le bac collecteur avec un chiffon humide.
- ▶ Remettez la grille égouttoir en place.
- ▶ Nettoyez les surfaces extérieures de la machine avec un chiffon humide.



Dans le cas d'une programmation « Veille après le nettoyage » :

- La machine commute automatiquement en « Veille ».

Lors du redémarrage, d'un système de lait activé et du nettoyage du système de lait qui suit :

- Écran : « Enlever l'eau de rinçage ».
- ▶ Effectuez un nettoyage ultérieur à partir de l'étape 7.

ATTENTION !
Danger pour
l'utilisateur !



Une manipulation non conforme aux instructions des grains, de l'eau, du lait, de la poudre ou d'autres composants caféinés peut être la source de troubles de la santé !
Respectez les réglementations HACCP en matière d'hygiène !



Voir également le chapitre « Consignes de sécurité » et « Réglementations HACCP en matière d'hygiène » dans le manuel d'utilisation.

Coffee Art Plus avec Twin Milk



Voir également le chapitre « Consignes de sécurité » et « Nettoyage » dans le manuel d'utilisation.

ATTENTION !

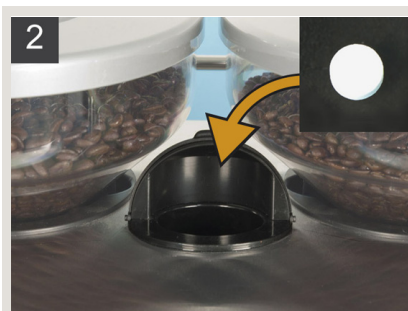
Danger pour l'utilisateur !



Risque de brûlure dans la zone de sortie des boissons, de l'eau chaude et de la vapeur. Ne mettez jamais vos mains sous les sorties pendant la distribution ou le nettoyage.



- 1
- ▶ Appuyez sur la touche pendant 4 s env.
 - ☑ Écran : « Programme de nettoyage / vider bac à marc ».
 - ▶ Retirez le bac à marc en l'espace de 5 secondes et nettoyez-le.
 - ▶ Nettoyez la chambre d'infusion au pinceau.
 - ▶ Insérez le bac à marc.
 - ☑ Écran : « Programme de nettoyage / introduire pastille ».



- 2
- ▶ Ouvrez le réceptacle pour café moulu.
 - Option 1: Sans surveillance du couvercle**
 - ▶ Insérez la pastille de nettoyage.
 - ▶ Fermez le réceptacle.
 - ▶ Appuyez sur la touche .
 - Option 2: Avec surveillance du couvercle**
 - ▶ Insérez la pastille de nettoyage en l'espace de 15 s.
 - ▶ Fermez le réceptacle.



- 3
- Option 1: Sans vapeur; sans rinçage de la chaudière à vapeur**
 - ▶ Passez à l'étape 4.
 - Option 2: Avec vapeur; avec rinçage de la chaudière à vapeur**
 - ☑ Écran : « Programme de nettoyage / rinçage chaud ».
 - ▶ Placez le récipient (avec une capacité de env. 1 l) sous la lance à vapeur.
 - ▶ Appuyez sur la touche .
 - ☑ Le rinçage chaud est en cours (voir la durée sur l'écran).



- 4
- Option 1: Avec système de lait désactivé**
 - ☑ Le nettoyage du système de café démarre (voir la durée sur l'écran).
 - ▶ Passez à l'étape 6.

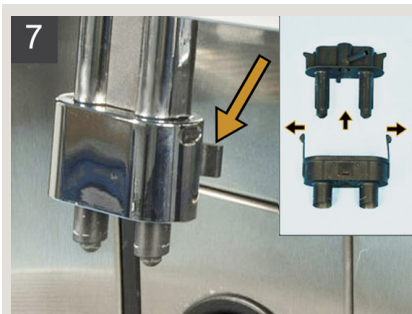
- Option 2: Avec système de lait activé**
- ☑ Écran : « Programme de nettoyage / produit de nettoyage ».
- ▶ Ouvrez l'unité frigorifique.
- ▶ Retirez le récipient à lait.
- ▶ Remplissez le récipient de nettoyage de 100 ml de produit de nettoyage Schaefer et de 1000 ml d'eau.
- ▶ Placez le récipient de nettoyage à l'intérieur (1).



- 5
- ▶ Installez un tuyau (2) dans chaque chambre et laissez les portes ouvertes.
 - ▶ Appuyez sur la touche .
 - ☑ Le nettoyage est en cours (voir la durée sur l'écran).
- Écran : « Enlever le produit de nettoyage ».
- ▶ Retirez et rincez le récipient de nettoyage.
 - ▶ Nettoyez le tuyau à l'extérieur avec un chiffon humide.
 - ▶ Appuyez sur la touche .



- 6
- Après distribution de boissons lactées ou en cas de système de lait désactivé
- ☑ Écran : système de lait MAR / ARR.
 - Option 1: Système de lait MAR**
 - ▶ Appuyez sur la touche .
 - Option 2: Système de lait ARR**
 - ▶ Appuyez sur la touche .
 - ☑ Le nettoyage automatique est terminé.



- ▶ Détachez la tête moussante de son support (appuyez sur le dispositif de déverrouillage à l'arrière droite).
- ▶ Retirez le tuyau de la tête moussante.
- ▶ Démontez la tête moussante et nettoyez-la sous l'eau chaude.
- ▶ Retirez les dépôts avec une brosse.
- ▶ Remontez et remettez la tête moussante en place (« clic » lors de l'encliquetage).
- ▶ Remontez le tuyau sur la tête moussante (n'oubliez pas le ressort).



Option 1: Machine sans vapeur

- ▶ Passez à l'étape 10.

Option 2: Machine avec vapeur

- ▶ Remplissez un récipient de 50 ml de produit de nettoyage Schaerer et de 500 ml d'eau.
- ▶ Dévissez la lance à vapeur, démontez-la et placez-la 10 min dans la solution.
- ▶ Rincez les éléments de la lance à vapeur à l'eau claire et remontez-la.
- ▶ Vissez la lance à vapeur.
- ▶ Appuyez 5 fois brièvement sur la touche vapeur ± afin d'éliminer les résidus du produit de nettoyage.



Option 1: Autosteam, Supersteam ou Finesteam

- ▶ Nettoyez la sonde de température avec un chiffon humide.



- ▶ Nettoyez la grille égouttoir sous le robinet d'eau chaude.
- ▶ Nettoyez le bac collecteur avec un chiffon humide.
- ▶ Remettez la grille égouttoir en place.
- ▶ Nettoyez les surfaces extérieures de la machine avec un chiffon humide.



Dans le cas d'une programmation « Veille après le nettoyage » :

- La machine commute automatiquement en « Veille ».

Lors du redémarrage :

- Écran : « Enlever l'eau de rinçage ».
- ▶ Effectuez un nettoyage ultérieur à partir de l'étape 7.

ATTENTION !
Danger pour
l'utilisateur !



**Une manipulation non conforme aux instructions des grains, de l'eau, du lait, de la poudre ou d'autres composants caféinés peut être la source de troubles de la santé !
Respectez les réglementations HACCP en matière d'hygiène !**



Voir également le chapitre « Consignes de sécurité » et « Réglementations HACCP en matière d'hygiène » dans le manuel d'utilisation.

Coffee Art Plus avec système de lait sous le comptoir



Voir également le chapitre « Consignes de sécurité » et « Nettoyage » dans le manuel d'utilisation.

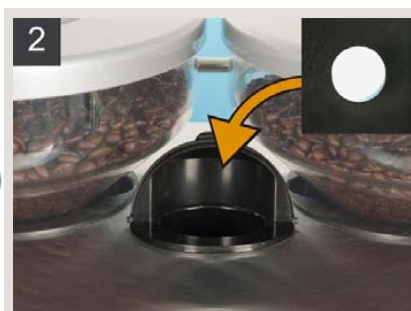
ATTENTION !
Danger pour
l'utilisateur !



Risque de brûlure dans la zone de sortie des boissons, de l'eau chaude et de la vapeur.
Ne mettez jamais vos mains sous les sorties pendant la distribution ou le nettoyage.



- 1 ▶ Appuyez sur la touche pendant 4 s env.
 - Écran : « Programme de nettoyage / vider bac à marc ».
- ▶ Retirez le bac à marc en l'espace de 5 secondes et nettoyez-le.
- ▶ Nettoyez la chambre d'infusion au pinceau.
- ▶ Insérez le bac à marc.
 - Écran : « Programme de nettoyage / introduire pastille ».



- 2 ▶ Ouvrez le réceptacle pour café moulu.
 - Option 1: Sans surveillance du couvercle**
 - ▶ Insérez la pastille de nettoyage.
 - ▶ Fermez le réceptacle.
 - ▶ Appuyez sur la touche .
 - Option 2: Avec surveillance du couvercle**
 - ▶ Insérez la pastille de nettoyage en l'espace de 15 s.
 - ▶ Fermez le réceptacle.



- 3 **Option 1: Sans vapeur; sans rinçage de la chaudière à vapeur**
 - ▶ Passez à l'étape 4.
- Option 2: Avec vapeur; avec rinçage de la chaudière à vapeur**
 - Écran : « Programme de nettoyage / rinçage chaud ».
 - ▶ Placez le récipient (avec une capacité de env. 1 l) sous la lance à vapeur.
 - ▶ Appuyez sur la touche .
 - Le rinçage chaud est en cours (voir la durée sur l'écran).



- 4 **Option 1: Avec système de lait désactivé**
 - Le nettoyage du système de café démarre (voir la durée sur l'écran).
- ▶ Passez à l'étape 6.

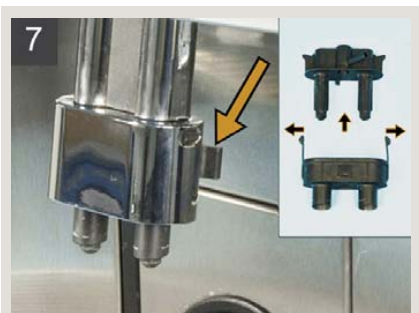
- Option 2: Avec système de lait activé**
 - Écran : « Programme de nettoyage / produit de nettoyage ».
- ▶ Ouvrez l'unité frigorifique.
- ▶ Retirez le récipient à lait.
- ▶ Remplissez le récipient de nettoyage de 100 ml de produit de nettoyage Schaefer et de 1000 ml d'eau.
- ▶ Placez le récipient de nettoyage à l'intérieur.



- 5 ▶ Placez le tuyau dans le récipient et laissez les portes ouvertes (2).
- ▶ Appuyez sur la touche .
 - Le nettoyage est en cours (voir la durée sur l'écran).
- Écran : « Enlever le produit de nettoyage ».
- ▶ Retirez et rincez le récipient de nettoyage.
- ▶ Nettoyez le tuyau à l'extérieur avec un chiffon humide.
- ▶ Appuyez sur la touche .



- 6 Après distribution de boissons lactées ou en cas de système de lait désactivé
 - Écran : système de lait MAR / ARR.
- Option 1: Système de lait MAR**
 - ▶ Appuyez sur la touche .
- Option 2: Système de lait ARR**
 - ▶ Appuyez sur la touche .
 - Le nettoyage automatique est terminé.



- ▶ Détachez la tête moussante de son support (appuyez sur le dispositif de déverrouillage à l'arrière droite).
- ▶ Retirez le tuyau de la tête moussante.
- ▶ Démontez la tête moussante et nettoyez-la sous l'eau chaude.
- ▶ Retirez les dépôts avec une brosse.
- ▶ Remontez et remettez la tête moussante en place (« clic » lors de l'encliquetage).
- ▶ Remontez le tuyau sur la tête moussante (n'oubliez pas le ressort).



Option 1: Machine sans vapeur

- ▶ Passez à l'étape 10.

Option 2: Machine avec vapeur

- ▶ Remplissez un récipient de 50 ml de produit de nettoyage Schaerer et de 500 ml d'eau.
- ▶ Dévissez la lance à vapeur, démontez-la et placez-la 10 min dans la solution.
- ▶ Rincez les éléments de la lance à vapeur à l'eau claire et remontez-la.
- ▶ Vissez la lance à vapeur.
- ▶ Appuyez 5 fois brièvement sur la touche vapeur ± afin d'éliminer les résidus du produit de nettoyage.



Option 1: Autosteam, Supersteam ou Finesteam

- ▶ Nettoyez la sonde de température avec un chiffon humide.



- ▶ Nettoyez la grille égouttoir sous le robinet d'eau chaude.
- ▶ Nettoyez le bac collecteur avec un chiffon humide.
- ▶ Remettez la grille égouttoir en place.
- ▶ Nettoyez les surfaces extérieures de la machine avec un chiffon humide.




Dans le cas d'une programmation « Veille après le nettoyage » :

- La machine commute automatiquement en « Veille ».

Lors du redémarrage :

- Écran : « Enlever l'eau de rinçage ».
- ▶ Effectuez un nettoyage ultérieur à partir de l'étape 7.

ATTENTION !
 Danger pour l'utilisateur ! 

Une manipulation non conforme aux instructions des grains, de l'eau, du lait, de la poudre ou d'autres composants caféinés peut être la source de troubles de la santé !
 Respectez les réglementations HACCP en matière d'hygiène !



Voir également le chapitre « Consignes de sécurité » et « Réglementations HACCP en matière d'hygiène » dans le manuel d'utilisation.

Coffe Art Plus avec doseur de poudre



Voir également le chapitre « Consignes de sécurité » et « Nettoyage » dans le manuel d'utilisation.

ATTENTION !
Danger pour
l'utilisateur !



Risque de brûlure dans la zone de sortie des boissons, de l'eau chaude et de la vapeur.
Ne mettez jamais vos mains sous les sorties pendant la distribution ou le nettoyage.



- 1 Appuyez sur la touche pendant 4 s env.
 - Écran : « Programme de nettoyage / vider bac à marc ».
- ▶ Retirez le bac à marc en l'espace de 5 s et nettoyez-le.
- ▶ Nettoyez la chambre d'infusion au pinceau.
- ▶ Insérez le bac à marc.
 - Écran : « S'assurer que le mélangeur est en place ».
- ▶ Appuyez sur la touche .
 - Écran : « Programme de nettoyage / introduire pastille ».



- 2 Ouvrez le réceptacle pour café moulu (DECAF).
- Option 1: Sans surveillance**
- ▶ Insérez la pastille de nettoyage.
 - ▶ Fermez le réceptacle.
 - ▶ Appuyez sur la touche .
- Option 2: Avec surveillance**
- ▶ Insérez la pastille de nettoyage en l'espace de 15 s.
 - ▶ Fermez le réceptacle.



Option 1: Sans vapeur; sans rinçage de la chaudière à vapeur

- ▶ Passez à l'étape 4.
- Option 2: Avec vapeur; avec rinçage de la chaudière à vapeur**
- Écran : « Programme de nettoyage / rinçage chaud ».
 - ▶ Placez le récipient (avec une capacité de env. 1 l) sous la lance à vapeur.
 - ▶ Appuyez sur la touche .
 - Le rinçage chaud est en cours (voir la durée sur l'écran).



Option 1: Avec système de lait désactivé

- Le nettoyage du système de café démarre (voir la durée sur l'écran).
- ▶ Passez à l'étape 6.

Option 2: Avec système de lait activé

- Écran : « Programme de nettoyage / produit de nettoyage ».
- ▶ Retirez le récipient à lait.
- ▶ Remplissez le récipient de nettoyage de 100 ml de produit de nettoyage Schaerer et de 1000 ml d'eau.
- ▶ Placez le récipient de nettoyage à l'intérieur.



- 5 Placez le tuyau dans le récipient et laissez les portes ouvertes (2).
- ▶ Appuyez sur la touche .
 - Le nettoyage est en cours (voir la durée sur l'écran).

Écran : « Enlever le produit de nettoyage ».

- ▶ Retirez et rincez le récipient de nettoyage.
- ▶ Nettoyez le tuyau à l'extérieur avec un chiffon humide.
- ▶ Appuyez sur la touche .



Après distribution de boissons lactées ou en cas de système de lait désactivé

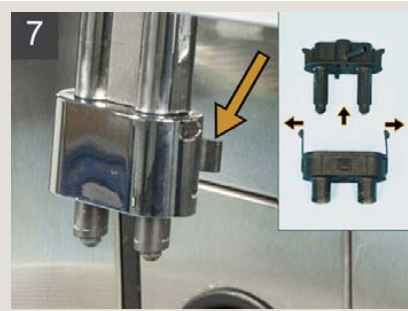
- Écran : système de lait MAR / ARR.

Option 1: Système de lait MAR

- ▶ Appuyez sur la touche .

Option 2: Système de lait ARR

- ▶ Appuyez sur la touche .
 - Le nettoyage automatique est terminé.



- ▶ Détachez la tête moussante de son support (appuyez sur le dispositif de déverrouillage à l'arrière droite).
- ▶ Retirez le tuyau de la tête moussante.
- ▶ Démontez la tête moussante et nettoyez-la sous l'eau chaude.
- ▶ Retirez les dépôts avec une brosse.
- ▶ Remontez et remettez la tête moussante en place (« clic » lors de l'encliquetage).
- ▶ Remontez le tuyau sur la tête moussante (n'oubliez pas le ressort).



Option 1: Machine sans vapeur

- ▶ Passez à l'étape 10.

Option 2: Machine avec vapeur

- ▶ Remplissez un récipient de 50 ml de produit de nettoyage Schaerer et de 500 ml d'eau.
- ▶ Dévissez la lance à vapeur, démontez-la et placez-la 10 min dans la solution.
- ▶ Rincez les éléments de la lance à vapeur à l'eau claire et remontez-la.
- ▶ Vissez la lance à vapeur.
- ▶ Appuyez 5 fois brièvement sur la touche vapeur ± afin d'éliminer les résidus du produit de nettoyage.



Option 1: Autosteam, Supersteam ou Finesteam

- ▶ Nettoyez la sonde de température avec un chiffon humide.



- ▶ Nettoyez la grille égouttoir sous le robinet d'eau chaude.
- ▶ Nettoyez le bac collecteur avec un chiffon humide.
- ▶ Remettez la grille égouttoir en place.
- ▶ Nettoyez les surfaces extérieures de la machine avec un chiffon humide.



Dans le cas d'une programmation « Veille après le nettoyage » :

- La machine commute automatiquement en « Veille ».

Lors du redémarrage :

- Écran : « Enlever l'eau de rinçage ».
- ▶ Effectuez un nettoyage ultérieur à partir de l'étape 7.

ATTENTION !
Danger pour
l'utilisateur !



**Une manipulation non conforme aux instructions des grains, de l'eau, du lait, de la poudre ou d'autres composants caféinés peut être la source de troubles de la santé !
Respectez les réglementations HACCP en matière d'hygiène !**



Voir également le chapitre « Consignes de sécurité » et « Réglementations HACCP en matière d'hygiène » dans le manuel d'utilisation.

Unité frigorifique d'appoint

ATTENTION !
Danger pour la
machine !



Ne pas utiliser de produits abrasifs.

- ▶ Ouvrir la porte et retirer le récipient à lait.
- ▶ Dans un récipient, mélanger 50 ml de produit de nettoyage Schaeerer et 500 ml d'eau.
- ▶ Nettoyer l'intérieur de l'unité frigorifique avec la solution de nettoyage.
- ▶ Rincer à l'eau claire.
- ▶ Sécher avec un chiffon doux.
- ▶ Remettre en place le récipient à lait.
- ▶ Fermer la porte.

Récipient à lait

ATTENTION !
Danger pour la
machine !



Ne pas utiliser de produits abrasifs.

- ▶ Ouvrir la porte et retirer le récipient à lait.
- ▶ Dans un récipient, mélanger 50 ml de produit de nettoyage Schaeerer et 500 ml d'eau.
- ▶ Nettoyer le récipient à lait avec la solution de nettoyage.
- ▶ Rincer à l'eau claire.
- ▶ Sécher avec un chiffon doux.
- ▶ Remettre en place le récipient à lait.
- ▶ Fermer la porte.

Réservoir d'eau potable et eau usée (option)

Réservoir d'eau potable externe

- ▶ Rincer soigneusement le réservoir d'eau potable tous les jours.



Ne le remplir que le lendemain avec de l'eau potable fraîche.

Réservoir à eau usée

- ▶ Vider le réservoir à eau usée tous les jours et le rincer soigneusement.

Nettoyage hebdomadaire

Coffee Art & Coffee Art Plus avec système pour poudre



Voir également le chapitre « Consignes de sécurité » et « Nettoyage » dans le manuel d'utilisation.

ATTENTION !
Danger pour
l'utilisateur !



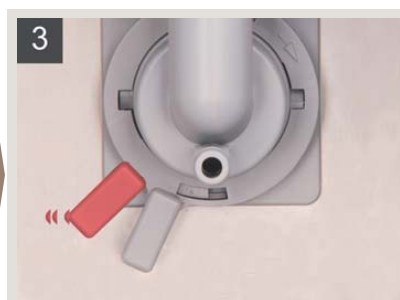
Risque de brûlure dans la zone de sortie des boissons, de l'eau chaude et de la vapeur.
Ne mettez jamais vos mains sous les sorties pendant la distribution ou le nettoyage.



- 1
- ▶ Commutez la machine en veille en appuyant sur la touche.
- ▶ Détachez la tête moussante de son support (appuyez sur le dispositif de déverrouillage à l'arrière droite).
- ▶ Retirez le tuyau de la tête moussante.
- ▶ Démontez la tête moussante et nettoyez-la sous l'eau chaude.
- ▶ Retirez les dépôts avec une brosse.
- ▶ Remontez et remettez la tête moussante en place (« clic » lors de l'encliquetage).
- ▶ Remontez le tuyau sur la tête moussante (n'oubliez pas le ressort).



- 2
- ▶ Poussez le cache vers le haut et retirez-le.
- ▶ Enlevez le tuyau pour les boissons du gobelet du mélangeur.



- 3
- ▶ Tournez le levier sous le gobelet du mélangeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (voir l'illustration 3).
- ▶ Retirez le mélangeur en le tirant vers l'avant.
- ▶ Enlevez le tuyau pour les boissons de la machine.

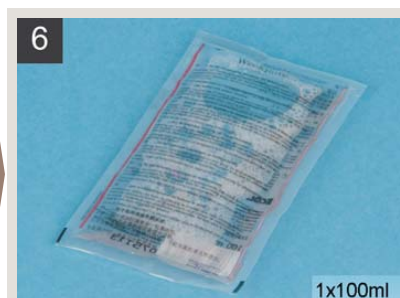


- 4
- ▶ Démontez le gobelet mélangeur en 2 parties (voir l'illustration).
- ▶ Nettoyez les pièces et le tuyau pour les boissons sous l'eau chaude.

Ne remontez les pièces que lorsqu'elles sont sèches !



- 5
- ▶ Remontez le gobelet mélangeur dans l'ordre inverse. Remontez les tuyaux (n'oubliez pas les ressorts).
- ▶ Remplacez le bac collecteur sous le mélangeur.
- ▶ Remontez le cache.



Uniquement pour les machines équipées d'un système de lait.

- ▶ Effectuez les étapes 1 à 11 du nettoyage quotidien avec le produit de nettoyage hebdomadaire schaeerer.

Option 1: Dosage SCA

- ▶ Remplissez le récipient de nettoyage de 100 ml de produit de nettoyage Schaeerer avec 1000 ml d'eau.

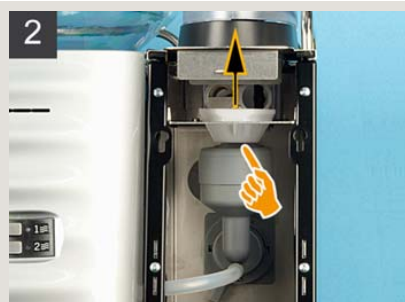
Option 2: Dosage SCPlus

- ▶ 100 ml produit de nettoyage Schaeerer. L'eau est ajoutée automatiquement par la machine.

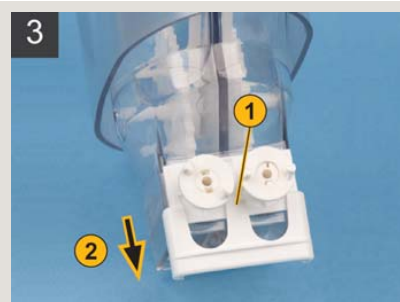
Nettoyage en cas de besoin



- ▶ Ouvrir le verrou à fermeture rapide.
- ▶ Enlevez le récipient à poudre.
- ▶ Jetez les restes de poudre.



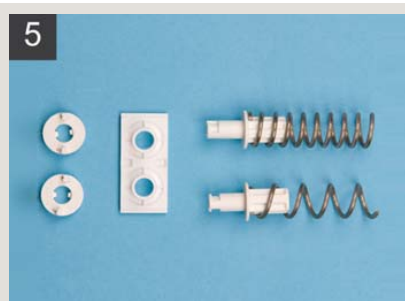
- ▶ Enlevez la trémie au-dessus du mélangeur et nettoyez-la.
- ▶ Enlevez les restes collés avec une brosse.
- ▶ Remontez la trémie.



- ▶ Soulevez le cache au milieu (1) et poussez-le vers le bas (2).



- ▶ Retirez les vis sans fin.



- ▶ Nettoyez le récipient à poudre et les pièces sous l'eau.

Ne remontez les pièces que lorsqu'elles sont sèches !

- ▶ Remontez les vis sans fin dans l'ordre inverse.
- ▶ Poussez les vis sans fin dans le récipient à poudre.
- ▶ Remontez le cache.



- ▶ Remontez le récipient à poudre.
- ▶ Fermez le verrou à fermeture rapide.

ATTENTION !
Danger pour
l'utilisateur !



**Une manipulation non conforme aux instructions des grains, de l'eau, du lait, de la poudre ou d'autres composants caféinés peut être la source de troubles de la santé !
Respectez les réglementations HACCP en matière d'hygiène !**



Voir également le chapitre « Consignes de sécurité » et « Réglementations HACCP en matière d'hygiène » dans le manuel d'utilisation.

ATTENTION !
Danger pour la
machine !



Réceptier à grains

Ne pas utiliser de produits abrasifs !

- ▶ Fermer le verrou du réceptier à grains.
- ▶ Retirer les grains restants avec un aspirateur.
- ▶ Retirer le réceptier à grains.
- ▶ Rincer soigneusement le réceptier à grains à l'eau courante (éventuellement avec du savon) et le nettoyer avec un chiffon doux. Retirer les résidus avec une brosse.
- ▶ Remettre en place le réceptier à grains.

Appareils complémentaires

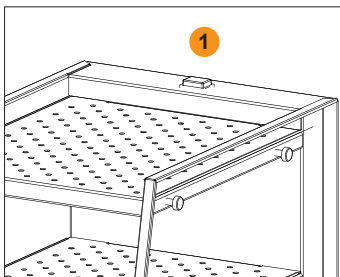
ATTENTION !
Danger pour la
machine !



Chauffe-tasses (option)

Ne pas utiliser de produits abrasifs !

- ▶ Arrêter le chauffe-tasses avec l'interrupteur **1**.
 - Attendre que le chauffe-tasses ait refroidi.
- ▶ Nettoyer les supports de tasses avec un chiffon humide, toutes les semaines ou au besoin.



Cup & Cool (option)



Voir « Nettoyage de l'unité frigorifique d'appoint et du réceptier à lait », page 47.

Dégivrage de l'unité frigorifique

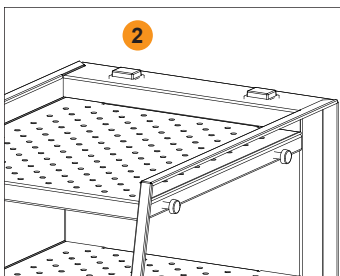
ATTENTION !
Danger pour la
machine !

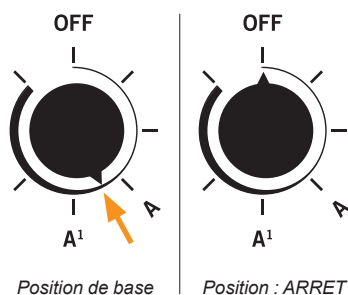


Dégivrer l'unité frigorifique toutes les semaines ou dès qu'une couche de glace de plus de 3 mm s'est formée. Ne jamais briser la couche de glace avec des objets pointus ou coupants. Les parois intérieures de l'unité frigorifique risqueraient d'être endommagées.

Cup & cool

- ▶ Eteindre l'unité frigorifique avec l'interrupteur marche/arrêt **2**.
- ▶ Laisser la porte ouverte.
- ▶ Essuyer la condensation avec un chiffon doux.
- ▶ Fermer la porte avant de rallumer l'appareil.





Unité frigorifique pour système de lait froid

- ▶ Retirer le couvercle de l'unité frigorifique.
- ▶ Placer le thermostat de l'unité frigorifique sur « OFF ».
 - ☑ Patienter au moins 4 minutes jusqu'à la remise en marche de l'unité frigorifique.
 - ☑ Attention : Retenez la position de base de l'interrupteur (repérez-la éventuellement).
- ▶ Ouvrir la porte.
- ▶ Essuyez l'eau produite par le dégivrage avec un chiffon doux.
- ▶ Fermer la porte avant de rallumer l'appareil.
- ▶ Remettre le thermostat de l'unité frigorifique sur sa position de base.
- ▶ Reposer le couvercle de l'unité frigorifique.

Unité frigorifique pour système Milk Smart

- ▶ Placer le thermostat situé au dos de l'unité frigorifique sur « OFF ».
 - ☑ Patienter au moins 4 minutes jusqu'à la remise en marche de l'unité frigorifique.
 - ☑ Attention : Retenez la position de base de l'interrupteur (repérez-la éventuellement).
- ▶ Ouvrir la porte.
- ▶ Essuyez l'eau produite par le dégivrage avec un chiffon doux.
- ▶ Fermer la porte avant de rallumer l'appareil.
- ▶ Remettre le thermostat de l'unité frigorifique sur sa position de base.



Nettoyage obligatoire



Si le nettoyage obligatoire est activé, la machine se bloque automatiquement lorsque le temps programmé pour le nettoyage est atteint.

Concept de nettoyage selon HACCP

Consignes de nettoyage

L'installation, la maintenance, l'entretien et le nettoyage conformes garantissent que les machines à café Schaefer SA répondent aux exigences HACCP.

ATTENTION !
Danger pour
l'utilisateur !



Si l'entretien et le nettoyage de la machine à café ne sont pas effectués correctement, la distribution de boissons lactées devient un danger du point de vue de l'hygiène alimentaire.

Observer et respecter les points suivants :

- Porter des gants de protection pendant le nettoyage.
- Se laver minutieusement les mains avant et après le nettoyage.
- Nettoyer la machine à café quotidiennement après en avoir terminé avec les distributions de boissons.
- Ne jamais verser de produit de nettoyage dans le récipient à lait.
- Ne jamais verser de produit de nettoyage dans le réservoir à eau potable (interne / externe).
- Ne jamais mélanger différents produits de nettoyage.
- Stocker les produits de nettoyage à l'écart du café, du lait et de la poudre pour distributeur automatique.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs, de brosses ou d'instruments de nettoyage en métal.
- Après le nettoyage, ne pas toucher aux pièces qui entrent en contact avec les boissons.
- Observer et respecter les consignes de dosage et de sécurité indiquées sur le produit de nettoyage.
- Lors des nettoyages quotidien et hebdomadaire, procéder conformément aux instructions de la notice d'utilisation et des fiches de nettoyage.



Pour une meilleure vue d'ensemble des nettoyages encore à effectuer et déjà effectués, utiliser le plan de nettoyage de ce chapitre.

Année: _____

- Janvier Février Mars Avril Mai Juin
 Juillet Août Septembre Octobre November Décembre

Date	Nettoyage(s) effectué(s) (heure et signature) :					Signature
	Effectuer tous les jours !			Effectuer toutes les semaines !		
	Nettoyage quotidiens machine	Réservoir à lait (en option)	Nettoyer l'unité de refroidissement (option)	Nettoyages hebdomadaires machine	Dégivrer l'unité de refroidissement (option)	
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						
6.						
7.						
8.						
9.						
10.						
11.						
12.						
13.						
14.						
15.						
16.						
17.						
18.						
19.						
20.						
21.						
22.						
23.						
24.						
25.						
26.						
27.						
28.						
29.						
30.						
31.						

Service & maintenance

Maintenance

La maintenance doit absolument être effectuée par un partenaire de service après-vente / technicien de service après-vente agréé aux intervalles suivants :

Schaerer Coffee Art :

- Après 40 000 distributions de boissons.

Schaerer Coffee Art Plus :

- Après 55 000 distributions de boissons.

Autres intervalles de maintenance valables en général :

- Vannes de sécurité tous les 12 mois.
- Chaudière (générateur de vapeur, chauffe-eau instantané) tous les 72 mois.

ATTENTION !
Perte du droit de
garantie !



Si ces intervalles de maintenance ne sont pas respectés, la garantie constructeur Schaerer SA

devient caduque !

Filtre à eau externe



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.

Programmation

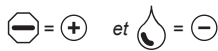
Accès au niveau de programmation



Afin d'accéder au niveau de programmation, procédez comme suit :

- ▶ Introduire la carte CHEF dans le lecteur de carte.
- Le niveau de programmation s'affiche sur l'écran.

Navigation dans le niveau de programmation



Avance et retour dans le menu / réglage des paramètres



Accéder au menu, confirmer une entrée ou passer à l'étape suivante



Touche de boisson

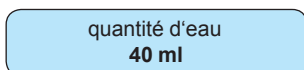
Vue d'ensemble du niveau de programmation

Les menus suivants sont disponibles :

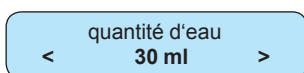
- Relever les compteurs
- Touches Produits
- Réglages du système
- Minuterie de la machine

Exemples de réglage

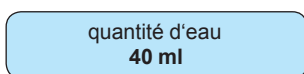
Paramétrage des valeurs numériques



- ▶ Appuyez sur la touche [] afin d'accéder à la plage de réglage

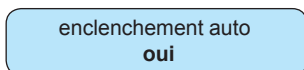


- ▶ Appuyez sur la touche  /  afin de paramétrer la valeur

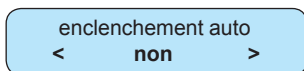


- ▶ Appuyez sur la touche [] afin de confirmer

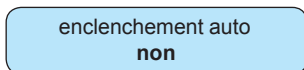
Sélection d'une plage de réglage prédéfinie



- ▶ Appuyez sur la touche [] afin d'accéder à la plage de réglage



- ▶ Appuyez sur les touches  /  afin de paramétrer l'option



- ▶ Appuyez sur la touche [] afin de confirmer

Relever les compteurs

Compteur journalier

Paramètre	Description du paramètre	Plage de réglage		Remarques
		Plage	Standard	
débit boissons (tous) XXX	Toutes les distributions de produits sont affichées	-	-	-
produits café XXX	Les distributions de cafés sont affichées	-	-	-
Cappu. / café au lait XXX	Les distributions de cappuccinos et de cafés au lait sont affichées	-	-	-
lait / mousse XXX	Les distributions de lait et de mousse sont affichées	-	-	-
décaféiné XXX	Les distributions de décaféinés (DECAF) sont affichées	-	-	-
produit double (2X) XXX	Les distributions de boissons doubles sont affichées	-	-	-
eau chaude XXX	Les distributions d'eau chaude sont affichées	-	-	-
produits vapeur XXX	Les distributions de vapeur sont affichées	-	-	-
chocolat chaud XXX	Les distributions de chocolats chauds sont affichées	-	-	<i>S'affiche uniquement si la machine est équipée d'un système pour poudre.</i>
moccacino XXX	Les distributions de moccaccinos sont affichées	-	-	<i>S'affiche uniquement si la machine est équipée d'un système pour poudre.</i>
chauffe-tasse à vapeur XXX	Les activations du chauffe-tasses vapeur sont affichées	-	-	-
produits (touches) XXX	Les distributions du produit de la touche sélectionnée sont affichées	-	-	-
statistique crédit XXX	Le crédit Statistiques est affiché	-	-	-
statistique jeton XXX	Le jeton Statistiques est affiché	-	-	-
effacer compt. jour. exécuter avec ,ON'	Effacer le compteur : - Appuyez sur la touche [⏻]. Ne pas effacer le compteur : - Appuyez sur la touche [⏪].	-	-	<i>Le processus d'effacement ne peut pas être annulé.</i>

Compteur machine



Le compteur machine ne peut pas être effacé.

Paramètre	Description du paramètre	Plage de réglage		Remarques
		Plage	Standard	
débit boissons (tous) XXX	Toutes les distributions de boissons sont affichées	-	-	-
produits café XXX	Les distributions de cafés sont affichées	-	-	-
Cappu. / café au lait XXX	Les distributions de cappuccinos et de cafés au lait sont affichées	-	-	-
Milch / Schaum XXX	Les distributions de lait et de mousse sont affichées	-	-	-
lait / mousse XXX	Les distributions de décaféinés (DECAF) sont affichées	-	-	-
produit double (2X) XXX	Les distributions de boissons doubles sont affichées	-	-	-
eau chaude XXX	Les distributions d'eau chaude sont affichées	-	-	-
produits vapeur XXX	Les distributions de vapeur sont affichées	-	-	-
chocolat chaud XXX	Les distributions de chocolats chauds sont affichées	-	-	S'affiche uniquement si la machine est équipée d'un système pour poudre.
moccaccino XXX	Les distributions de moccaccinos sont affichées	-	-	S'affiche uniquement si la machine est équipée d'un système pour poudre.
chauffe-tasse XXX	Les activations du chauffe-tasses vapeur sont affichées	-	-	-
nombre de nettoyages XXX	Le nombre de nettoyages effectués est affiché	-	-	-
nombre de rinçages XXX	Le nombre de rinçages effectués est affiché	-	-	-
nbr nettoyages lait XXX	Le nombre de nettoyages du système de lait effectués est affiché	-	-	-
cycles d'infusions XXX	Le nombre de cycles d'infusions est affiché	-	-	-
temps mouture (tot) XXX.X g.	La quantité de mouture (des deux moulins) est affichée	-	-	-
pompe à eau [h] XX.X	La durée de fonctionnement de la pompe à eau est affichée en heures	-	-	-
quantité d'eau XX litre	La quantité d'eau est affichée	-	-	-

Compteur de maintenances



Le compteur de maintenances ne peut pas être effacé.

Paramètre	Description du paramètre	Plage de réglage		Remarques
		Plage	Standard	
cycles infuseur XXX	Tous les cycles d'infusions sont affichés	-	-	-
cycles moteur XXX	Tous les mouvements du moteur de l'infuseur sont affichés	-	-	-
temps moulin G [h] X.XX	Le temps de mouture du moulin gauche est affiché	-	-	-
temps moulin D [h] X.XX	Le temps de mouture du moulin droit est affiché	-	-	-
Laufzeit Luftpumpe X.XX	La durée de fonctionnement de la pompe à air est affichée	-	-	-
relais café XXXX	Toutes les activations du relais de café sont affichées	-	-	-
relais thé 1 XXXX	Toutes les activations du relais 1 d'eau chaude sont affichées	-	-	-
relais thé 2 XXXX	Toutes les activations du relais 2 d'eau chaude sont affichées	-	-	-
relais vapeur 1 XXXX	Toutes les activations du relais 1 de vapeur sont affichées	-	-	-
relais vapeur 2 XXXX	Toutes les activations du relais 2 de vapeur sont affichées	-	-	-
quantité mouture D XXX.X g.	La quantité de mouture du moulin droit est affichée	-	-	-
quantité mouture G XXX.X g.	La quantité de mouture du moulin gauche est affichée	-	-	-
pompe à eau [h] XXX	La durée de fonctionnement de la pompe à eau est affichée en heures	-	-	-
changé filtre le 01.03.2011	La date du dernier remplacement du filtre est affichée	-	-	-
dernier service le 01.01.2012	La date de la dernière maintenance est affichée	-	-	-

Statistiques des nettoyages



Les statistiques des nettoyages ne peuvent pas être effacées.

Paramètre	Description du paramètre	Plage de réglage		Remarques
		Plage	Standard	
nettoyages X/X > 01.03.2011 15:07 <	Le nombre de nettoyages effectués sur la machine est affiché.	-	-	-

Statistiques des erreurs



Les statistiques des erreurs ne peuvent pas être effacées.

Paramètre	Description du paramètre	Plage de réglage		Remarques
		Plage	Standard	
chauffage eau chaude> 01.03.2011 18:07 <	Tous les défauts qui ont été enregistrés sur la machine sont affichés (date et heure incluses)	-	-	-

Touches Produits

Boissons sans lait (exemple : espresso)

Paramètre	Description du paramètre	Plage de réglage		Remarques
		Plage	Standard	
< sélectionner produit appuyer sur bouton >	Sélection de la touche de boisson de votre choix	-	-	-
quantité de mouture 9.0 g.	Quantité de café moulu	4,0 à 16,0 g	9,0 g	(Max.: 14,0 g ; en fonction du degré de la mouture).
quantité d'eau 40 ml	Quantité d'eau pour le café	10 à 600 ml	Espresso : 40 ml Café : 60 ml	-
eau bypass 0.0 s.	Durée pour l'eau du bypass	0,0 à 30,0 sec.	0,0 sec.	S'affiche uniquement si la machine est équipée de l'option Accélérateur de percolation.
2x quantité mouture 14.0 g.	Quantité de café moulu	4,0 à 16,0 g	14,0 g	(Max.: 14,0 g ; en fonction du degré de la mouture). S'affiche uniquement si la variante de distribution « Produit double » est programmée dans le menu.

Boissons lactées (exemple : cappuccino)

Paramètre	Description du paramètre	Plage de réglage		Remarques
		Plage	Standard	
sélectionner produit < appuyer sur bouton >	Sélection de la touche de boisson de votre choix	-	-	-
temps lait froid 0.0 s	Durée de la distribution de lait froid	0,0 à 40,0 sec.	0,0 sec.	Possible uniquement sur la Coffee Art Plus équipée d'un système de lait froid ou d'un système de lait sous le comptoir.
temps lait chaud 0.0 s	Durée de la distribution de lait chaud	0,0 à 40,0 sec.	0,0 sec.	Possible uniquement sur les machines équipées d'un système de lait.
temps mousse 10.0 s	Durée de la distribution de mousse de lait	0,0 à 40,0 sec.	10,0 sec.	Possible uniquement sur les machines équipées d'un système de lait.
quantité de mouture 9.0 g.	Quantité de café moulu	4,0 à 16,0 g	9,0 g	(Max. : 14,0 g ; en fonction du degré de la mouture).
quantité d'eau 40 ml	Quantité d'eau pour le café	10 à 600 ml	40 ml	-
eau bypass 0.0 s.	Durée pour l'eau du bypass	0,0 à 30,0 sec.	0,0 sec.	S'affiche uniquement si la machine est équipée de l'option Accélérateur de percolation.
2x quantité mouture 14.0 g.	Quantité de café moulu	4,0 à 16,0 g	14,0 g	(Max. : 14,0 g ; en fonction du degré de la mouture) S'affiche uniquement si la variante de distribution « Produit double » est programmée dans le menu.

Lait

Paramètre	Description du paramètre	Plage de réglage		Remarques
		Plage	Standard	
sélectionner produit < appuyer sur bouton >	Sélection de la touche de boisson de votre choix	-	-	-
temps lait froid 0.0 s	Durée de la distribution de lait froid	0,0 à 40,0 sec.	-	Possible uniquement sur la Coffee Art Plus équipée d'un système de lait froid ou d'un système de lait sous le comptoir.
temps lait chaud 0.0 s	Durée de la distribution de lait chaud	0,0 à 40,0 sec.	15,0 sec.	-

Mousse de lait

Paramètre	Description du paramètre	Plage de réglage		Remarques
		Plage	Standard	
sélectionner produit < appuyer sur bouton >	Sélection de la touche de boisson de votre choix	-	-	-
temps mousse 15.0 s	Durée de la distribution de mousse de lait	0,0 à 40,0 sec.	10,0 sec.	-

Chocolat chaud (option : système pour poudre)

Paramètre	Description du paramètre	Plage de réglage		Remarques
		Plage	Standard	
< sélectionner produit appuyer sur bouton >	Sélection de la touche de boisson de votre choix	-	-	-
quantité de chocolat 100 ml	Quantité d'eau pour le chocolat	40 à 999 ml	100 ml	-
quant eau de rinçage 20 ml	Quantité d'eau pour le rinçage	40 à 999 ml	20 ml	-
dosage poudre 50 %	Quantité de poudre	50 à 100 %	50 %	-
temps lait froid 0.0 s.	Durée de la distribution de lait froid	0,0 à 40,0 sec.	0,0 sec.	Possible uniquement sur la Coffee Art Plus équipée d'un système de lait froid ou d'un système de lait sous le comptoir.
temps lait chaud 0.1 s.	Durée de la distribution de lait chaud	0,0 à 40,0 sec.	0,0 sec.	Possible uniquement sur les machines équipées d'un système de lait.
temps mousse 0.0 s.	Durée de la distribution de mousse de lait	0,0 à 40,0 sec.	0,0 sec.	Possible uniquement sur les machines équipées d'un système de lait.

Moccaccino (option : système pour poudre) (exemple : moccaccino)

Paramètre	Description du paramètre	Plage de réglage		Remarques
		Plage	Standard	
< sélectionner produit appuyer sur bouton >	Sélection de la touche de boisson de votre choix	-	-	-
temps lait froid 0.0 s.	Durée de la distribution de lait froid	0,0 à 40,0 sec.	4,0 sec.	Possible uniquement sur la Coffee Art Plus équipée d'un système de lait froid ou d'un système de lait sous le comptoir.
temps lait chaud 0.1 s.	Durée de la distribution de lait chaud	0,0 à 40,0 sec.	0,0 sec.	-
temps mousse 0.0 s.	Durée de la distribution de mousse de lait	0,0 à 40,0 sec.	8,0 sec.	Possible uniquement sur les machines équipées d'un système de lait.
quantité de chocolat 100 ml	Quantité d'eau pour le chocolat	40 à 999 ml	100 ml	-
quant eau de rinçage 20 ml	Quantité d'eau pour le rinçage	40 à 999 ml	20 ml	-
dosage poudre 50 %	Quantité de poudre	50 à 100 %	50 %	-
quantité de mouture 9.0 g.	Quantité de café moulu (max. : 14,0 g ; en fonction du degré de la mouture)	4,0 à 16,0 g	9,0 g	-
quantité d'eau 40 ml	Quantité d'eau pour le café	10 à 600 ml	40 ml	-
eau bypass 0.0 s.	Durée pour l'eau du bypass	0,0 à 30,0 sec.	0,0 sec.	S'affiche uniquement si la machine est équipée de l'option Accélérateur de percolation

Eau chaude

Paramètre	Description du paramètre	Plage de réglage		Remarques
		Plage	Standard	
sélectionner produit < appuyer sur bouton >	Sélection de la touche de boisson de votre choix	-	-	-
quantité d'eau 0.0 s	Durée de la distribution d'eau chaude	0,0 à 99,9 sec.	15,0 sec.	-

Vapeur (options : vapeur normale, Powersteam)

Paramètre	Description du paramètre	Plage de réglage		Remarques
		Plage	Standard	
sélectionner produit < appuyer sur bouton >	Sélection de la touche de boisson de votre choix	-	-	-
temps de dosage 30.0 s	Durée de la distribution de vapeur	0,0 à 99,9 sec.	30 sec.	-

Vapeur (options : Autosteam, Supersteam, Finesteam)

Paramètre	Description du paramètre	Plage de réglage		Remarques
		Plage	Standard	
sélectionner produit < appuyer sur bouton >	Sélection de la touche de boisson de votre choix	-	-	-
temps de dosage 30.0 s	Durée de la distribution de vapeur	0,0 à 99,9 sec.	30,0 sec.	-

Réglages du système

Paramètre	Description du paramètre	Plage de réglage		Remarques
		Plage	Standard	
langue français	Réglage de la langue qui s'affiche sur l'écran	Allemand / anglais / français / polonais / espagnol / japonais / danois	-	-
24h format heure oui	Réglage du format d'affichage de l'heure	OUI / NON	OUI	-
régler l'heure 12:00	Réglage de l'heure	-	-	-
régler la date 01.03.2011	Réglage de la date	-	-	-
heure été / hiver non	Réglage du changement d'heure automatique	Europe (UE) / Amérique du Nord / NON	NON	-

Minuterie de la machine

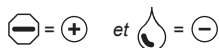
Paramètre	Description du paramètre	Plage de réglage		Remarques
		Plage	Standard	
enclenchement auto < lundi >	Sélection du jour à régler	Lundi – di- manche	-	-
enclenchement auto oui	Activer ou désactiver la mise en marche automatique.	OUI / NON	-	-
enclenchement auto à < 00:00 >	Régler l'heure de mise en marche souhaitée	-	-	<i>Attention : ne s'affiche que si la « Mise en marche auto » est réglée sur « OUI ».</i>
déclenchement auto oui	Activer ou désactiver la mise à l'arrêt automatique.	OUI / NON	-	-
déclenchement auto à < 00:00 >	Réglage de l'heure de mise à l'arrêt souhaitée	-	-	<i>Attention : ne s'affiche que si la mise à l'arrêt automatique est réglée sur « OUI ».</i>

Programmation – fonctions « Veille »

Accès au niveau de programmation

- ▶ Appuyez sur la touche [⏻].
 - ☑ La machine commute en « Veille ».
- ▶ Appuyez sur [TB] pendant ± 4 secondes.
 - ☑ Le niveau de programmation s'affiche sur l'écran.

Navigation dans le niveau de programmation



Avance et retour dans le menu / réglage des paramètres



Accéder au menu, confirmer une entrée ou passer à l'étape suivante



Touche de boisson

Vue d'ensemble du niveau de programmation

Les menus suivants sont disponibles :

- Temps d'infusion par boisson
- Statistiques des nettoyages
- Réglage de l'heure
- Réglage de la date
- Statistiques des erreurs
- Version logicielle
- Numéro de la machine et numéro d'installation
- Affichage du temps d'infusion

Temps d'infusion par boisson

Paramètre	Description du paramètre	Plage de réglage		Remarques
		Plage	Standard	
afficher temps infus < sélectionner produit >	Sélection de la touche de boisson de votre choix	-	-	-
temps infus: 08.1 s < produits comptés 00010 >	Le temps d'infusion de la boisson est affiché	-	-	-

Statistiques des nettoyages

Paramètre	Description du paramètre	Plage de réglage		Remarques
		Plage	Standard	
stat. de nettoyage 3/3 01.01.2011 19:30	-	-	-	Reportez-vous au chapitre « Relever les compteurs »- « Statistiques des nettoyages »

Réglage de l'heure

Paramètre	Description du paramètre	Plage de réglage		Remarques
		Plage	Standard	
Réglage de l'heure < 09:30 >	Réglage de l'heure actuelle	-	-	Reportez-vous aux « Exemples de réglage » - « Paramétrage des valeurs numériques ».

Réglage de la date

Paramètre	Description du paramètre	Plage de réglage		Remarques
		Plage	Standard	
Réglage de la date < 00.00.2011 >	Réglage de la date actuelle	-	-	Reportez-vous aux « Exemples de réglage » - « Paramétrage des valeurs numériques ».

Statistiques des erreurs

Paramètre	Description du paramètre	Plage de réglage		Remarques
		Plage	Standard	
timeout infuseur <31.10.2011 14:47>	-	-	-	Reportez-vous au chapitre « Relever les compteurs : statistiques des erreurs »

Version logicielle

Paramètre	Description du paramètre	Plage de réglage		Remarques
		Plage	Standard	
coffee art 5 : xxx	La version logicielle de la machine est affichée	-	-	-

Numéro de la machine et numéro d'installation

Paramètre	Description du paramètre	Plage de réglage		Remarques
		Plage	Standard	
Masc. 0.00.000'000 Install. 2	Le numéro de la machine et le numéro d'installation sont affichés	-	-	-

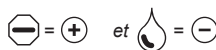
Paramètre	Description du paramètre	Plage de réglage		Remarques
		Plage	Standard	
voir temps infusion < non/oui >	Régler si le temps d'infusion de la boisson doit s'afficher ou non sur l'écran.	OUI / NON	NON	Reportez-vous aux « Exemples de réglage » - « Sélection d'une plage de réglage prédéfinie »

Programmation – carte PROGRAM (option)



Seul un technicien qualifié du service après-vente est habilité à activer et programmer la facturation par carte MONEY.

Navigation dans le niveau de programmation



Avance et retour dans le menu / réglage des paramètres



Accéder au menu, confirmer une entrée ou passer à l'étape suivante



Touche de boisson

Vue d'ensemble du niveau de programmation

Les menus suivants sont disponibles :

- Prix des boissons
- Charger le montant MONEY
- Effacer la carte MONEY
- Affichage des ventes
- Désactiver le système de décompte

Prix des boissons



Répéter la procédure pour toutes les autres boissons.

Paramètre	Description du paramètre	Plage de réglage		Remarques
		Plage	Standard	
sélectionner produit < appuyer sur bouton >	Sélection de la touche de boisson de votre choix	-	-	-
numéro d'article 0	Définition du numéro de référence du produit sélectionné	-	-	-
num. d'article décaf 0	Définition du numéro de référence pour les boissons doubles DECAF du produit sélectionné	-	-	Uniquement pour les CCI / CSI
numéro d'article 2x 0	Définition du numéro de référence pour les boissons doubles du produit sélectionné	-	-	Uniquement pour les CCI / CSI
n° article 2x/décaf 0	Définition du numéro de référence pour les boissons doubles DECAF du produit sélectionné	-	-	Uniquement pour les CCI / CSI
jeton 0.00	Réglage du nombre de jetons nécessaires pour l'obtention du produit sélectionné	-	-	Uniquement si le paramètre « EMP canal 6 jetons » est programmé sur « OUI ».
prix 0.00	Définition du prix du produit sélectionné	-	-	Uniquement pour l'accepteur de pièces ! Ce montant est prélevé sur la carte MONEY qui a été insérée.

Charger le montant MONEY

Paramètre	Description du paramètre	Plage de réglage		Remarques
		Plage	Standard	
retirer la carte	Retirer la carte PROGRAM	-	-	-
insérer carte MONEY PROGRAM pour quitter	Insérer la carte MONEY A ou MONEY B	-	-	-
charger carte Money < XXX.XX >	Paramétrer et charger le montant	-	-	-
carte chargée / retirer crédit: XXX	Retirer la carte MONEY lorsque « Retirer la carte » s'affiche sur l'écran	-	-	-
insérer carte MONEY PROGRAM pour quitter	Répéter la procédure décrite en haut pour autant de cartes MONEY que souhaité. Quitter la procédure avec la carte PROGRAM	-	-	-

Effacer le montant MONEY

Paramètre	Description du paramètre	Plage de réglage		Remarques
		Plage	Standard	
retirer la carte	Retirer la carte PROGRAM	-	-	-
Insérer la carte PROGRAM pour quitter	Insérer la carte MONEY A ou MONEY B	-	-	<i>Le montant sur la carte MONEY est effacé.</i>
carte effacée retirer la carte	Retirer la carte MONEY lorsque « Carte effacée » s'affiche sur l'écran	-	-	-
Insérer la carte PROGRAM pour quitter	Répéter la procédure décrite en haut pour autant de cartes MONEY que souhaité. Quitter la procédure avec la carte PROGRAM	-	-	-

Affichage des ventes

Paramètre	Description du paramètre	Plage de réglage		Remarques
		Plage	Standard	
coins (total) XXXX.XX	Le compteur de monnaie s'affiche entièrement	-	-	-
coins (effaçable) XXXX.XX	Effacer le compteur ou continuer sans l'avoir effacé	-	-	-
jeton (total) XXXX.XX	Le compteur de jetons s'affiche entièrement	-	-	-
jeton (effaçable) XXXX.XX	Effacer le compteur ou continuer sans l'avoir effacé	-	-	-
CCI / CSI (total) XXXX.XX	Le compteur CCI / CSI s'affiche entièrement	-	-	-

Paramètre	Description du paramètre	Plage de réglage		Remarques
		Plage	Standard	
retirer la carte	Effacer le compteur ou continuer sans l'avoir effacé	-	-	-
Insérer la carte PROGRAM pour quitter	Le compteur MONEY s'affiche entièrement	-	-	-
carte effacée retirer la carte	Effacer le compteur ou continuer sans l'avoir effacé	-	-	-
Insérer la carte PROGRAM pour quitter	Le compteur MASTER s'affiche entièrement	-	-	-
MASTER (effaçable) XXXX.XX	Effacer le compteur ou continuer sans l'avoir effacé	-	-	-

Désactivation du système de décompte

Paramètre	Description du paramètre	Plage de réglage		Remarques
		Plage	Standard	
arr. syst. décompte non	Activer ou désactiver le système de décompte	OUI / NON	-	-

Dépannage

Dérangement avec message affiché

Message	Cause	Solution
Le moulin gauche est surchargé	<ul style="list-style-type: none"> Le moulin gauche est surchargé. Le moulin gauche est obstrué. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Contrôler le moulin afin de détecter toute présence de corps étrangers. Appuyez sur la touche [⊖]. ▶ Si le message reste affiché : contacter le partenaire de service après-vente.
Le moulin droit est surchargé	<ul style="list-style-type: none"> Le moulin droit est surchargé. Le moulin droit est obstrué. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Contrôler le moulin afin de détecter toute présence de corps étrangers. Appuyez sur la touche [⊖]. ▶ Si le message reste affiché : contacter le partenaire de service après-vente.
Moulin : défaut de courant	<ul style="list-style-type: none"> La carte de commande est défectueuse. L'électronique est défectueuse. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Contacter le partenaire de service après-vente.
Percolateur : défaut de courant	<ul style="list-style-type: none"> La carte de commande est défectueuse. L'électronique est défectueuse. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Contacter le partenaire de service après-vente.
Surintensité de courant du moteur de l'infuseur	<ul style="list-style-type: none"> Le percolateur absorbe trop de courant (supérieur à 4 A). Le percolateur est obstrué. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Contacter le partenaire de service après-vente.
Défaut sur le débit d'eau	<ul style="list-style-type: none"> Pas de raccord d'eau. La pompe est défectueuse (pression de la pompe < 7,5 bars). Le percolateur est bloqué. Le système hydraulique est obstrué. Les degrés de la mouture sont trop fins. La carte de commande et le compteur volumétrique ne sont pas raccordés correctement. Problème électrique (carte de commande, ...). 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Ouvrir le robinet d'arrêt et appuyer de nouveau sur le champ de la boisson. ▶ Contrôler le percolateur. ▶ Contrôler le mélange de mouture. ▶ Si le message reste affiché : contacter le partenaire de service après-vente.
Temp. crit. du café	<ul style="list-style-type: none"> Problème électrique entre le capteur et la carte de commande. Le capteur de température est défectueux. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Contacter le partenaire de service après-vente.
Temp. crit. de l'eau chaude	<ul style="list-style-type: none"> Problème électrique entre le capteur et la carte de commande. Le capteur de température est défectueux. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Contacter le partenaire de service après-vente.
Temp. crit. de la vapeur	<ul style="list-style-type: none"> Problème électrique entre le capteur et la carte de commande. Le capteur de température est défectueux. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Contacter le partenaire de service après-vente.
Timeout du chauffage du café	<ul style="list-style-type: none"> La température réglée pour la chaudière à café n'a pas été atteinte en l'espace de 4 minutes après la mise en marche. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Mettre la machine à l'arrêt puis de nouveau en marche. ▶ Si le message reste affiché : contacter le partenaire de service après-vente.
Timeout du chauffage de l'eau chaude	<ul style="list-style-type: none"> La température réglée pour la chaudière à eau n'a pas été atteinte en l'espace de 4 minutes après la mise en marche. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Mettre la machine à l'arrêt puis de nouveau en marche. ▶ Si le message reste affiché : contacter le partenaire de service après-vente.
Timeout du chauffage de la vapeur	<ul style="list-style-type: none"> La température réglée pour la chaudière vapeur n'a pas été atteinte en l'espace de 4 minutes après la mise en marche. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Mettre la machine à l'arrêt puis de nouveau en marche. ▶ Si le message reste affiché : contacter le partenaire de service après-vente.
Le capteur du café est défectueux	<ul style="list-style-type: none"> Problème électrique entre le capteur et la carte de commande. Le capteur de température est défectueux. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Contacter le partenaire de service après-vente.
Le capteur de l'eau chaude est défectueux	<ul style="list-style-type: none"> Problème électrique entre le capteur et la carte de commande. Le capteur de température est défectueux. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Contacter le partenaire de service après-vente.
Le capteur de la vapeur est défectueux	<ul style="list-style-type: none"> Problème électrique entre le capteur et la carte de commande. Le capteur de température est défectueux. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Contacter le partenaire de service après-vente.

Timeout du percolateur	<ul style="list-style-type: none"> Le moteur du percolateur ne tourne pas. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Contacter le partenaire de service après-vente.
Timeout de l'alimentation en vapeur	<ul style="list-style-type: none"> Le niveau n'a pas été atteint dans la chaudière vapeur. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Contacter le partenaire de service après-vente.
Le système de lait est bloqué	<ul style="list-style-type: none"> La température de la vapeur est tombée à 115 °C. Le système de lait a été désactivé par erreur. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Attendre jusqu'à ce que la température soit de nouveau atteinte. ▶ Mettre la machine à l'arrêt puis de nouveau en marche. ▶ Contacter le partenaire de service après-vente.
Message	Cause	Solution

Initialisation...	<ul style="list-style-type: none"> Le logiciel et le processeur ont été redémarrés. Le percolateur se déplace en position « Home ». 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Mettre la machine à l'arrêt puis de nouveau en marche. ▶ Contacter le partenaire de service après-vente.
--------------------------	---	---

Dérangement sans message affiché

Aucun lait	<ul style="list-style-type: none"> Le récipient à lait est vide. Le système de lait est obstrué. Le système de lait a été désactivé par erreur. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Vérifier si le récipient à lait est rempli. ▶ Effectuer le nettoyage quotidien. ▶ Si le défaut n'est pas éliminé : contacter le partenaire de service après-vente.
Aucune mousse de lait	<ul style="list-style-type: none"> Le récipient à lait est vide. Le système de lait est obstrué. Le système de lait a été désactivé par erreur. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Vérifier si le récipient à lait est rempli. ▶ Effectuer le nettoyage quotidien. ▶ Si le défaut n'est pas éliminé : contacter le partenaire de service après-vente.

Qualité de l'eau

Une tasse de café se compose de 99 % d'eau. C'est pourquoi l'eau influence considérablement le goût du café. Afin d'obtenir un café excellent, il est nécessaire d'avoir également une eau excellente.

L'eau joue un rôle très important non seulement pour le goût du café mais aussi pour la machine à café elle-même. Si la qualité de l'eau est mauvaise, cela peut endommager la machine durablement.

Afin de garantir la qualité du café et la protection de la machine à café, il faut s'informer soigneusement sur l'eau.

Valeurs de l'eau

ATTENTION !
Danger pour la
machine !



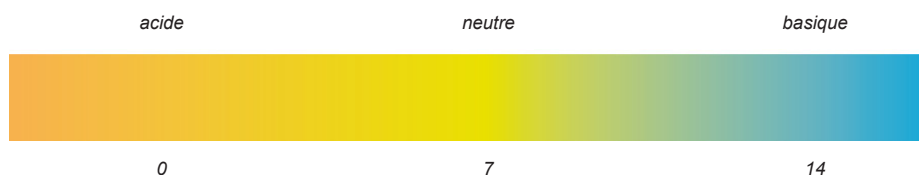
De mauvaises valeurs d'eau peuvent conduire à un endommagement de la machine. Respecter impérativement les valeurs indiquées. Sinon, la société Schaerer SA décline toute responsabilité.

Selon sa composition, l'eau est désignée dure ou douce. La dureté de l'eau est désignée par la dureté totale.

Dureté totale (6 niveaux de dureté conformément à la loi sur les produits alimentaires en Suisse)					
État de l'eau	mmol/l	° fH	° dH	° eH	ppm
très douce	0,0 à 0,7	0 à 7	0 à 4	0 à 5	0 à 70
douce	0,7 à 1,5	7 à 15	4 à 8	5 à 10	70 à 150
moyennement dure	1,5 à 2,5	15 à 25	8 à 12	10 à 15	150 à 250
assez dure	2,5 à 3,2	25 à 32	12 à 18	15 à 23	250 à 320
dure	3,2 à 4,2	32 à 42	18 à 30	23 à 38	320 à 420
très dure	> 4,2	> 42	> 30	> 38	> 420

Les valeurs de l'eau suivantes sont la condition préalable pour un fonctionnement impeccable de la machine à café :

- 4 à 6 °dGH
- Valeur du pH de 6,5 à 7 (pH neutre)
- Teneur max. en chlore de 100 mg par litre



Lorsque le résultat du test est inférieur au minimum, l'eau doit être enrichie en minéraux.

Lorsque le résultat du test est supérieur à la plage indiquée, l'eau doit être détartrée (avec un bypass adapté pour garantir un pH supérieur à 5,5).

Techniques de filtrage

Il est indispensable d'utiliser des techniques de filtrage pour des questions d'entretien, de maintenance et d'hygiène et pour obtenir la meilleure qualité de café possible. L'eau est un médium vivant : les valeurs ne restent pas constantes. Il faut répéter tous les ans les mesures des indices indépendamment de la technique choisie et remplacer le filtre à eau.



Pour plus d'informations, veuillez vous adresser aux partenaires commerciaux ou aux partenaires de service après-vente à proximité.

Consignes de sécurité



La société Schaefer SA conçoit la sécurité maximale comme l'une des principales caractéristiques de produit. L'efficacité des dispositifs de sécurité n'est garantie que si les éléments suivants visant à éviter les blessures et les risques pour la santé sont respectés :

- Ne pas toucher les éléments chauds de la machine.
- Ne pas utiliser pas la machine à café si elle ne fonctionne pas correctement ou si elle est endommagée.
- Les dispositifs de sécurité intégrés ne doivent être modifiés en aucune circonstance.

Danger pour l'utilisateur

DANGER !
Risque
d'électrocution !



Une manipulation non conforme aux instructions des appareils électriques peut être la source d'une électrocution. Respecter impérativement les points suivants :

- Seul un électricien spécialisé doit procéder aux travaux sur les installations électriques.
- L'appareil doit être raccordé à un circuit électrique protégé (nous vous recommandons d'effectuer le raccord par un interrupteur de protection contre les courants de court-circuit).
- Vous devez respecter les directives applicables sur la faible tension et / ou les réglementations et directives de sécurité locales et / ou nationales applicables.
- Le raccordement doit être mis à la terre conformément aux prescriptions et protégé contre les décharges électriques.
- La tension doit correspondre à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Ne jamais toucher aux pièces sous tension.
- Avant de procéder aux travaux de maintenance, toujours couper l'interrupteur principal ou débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.
- Il ne faut faire remplacer le câble d'alimentation que par un technicien qualifié du service après-vente.

ATTENTION !
Danger pour
l'utilisateur !



Une manipulation non conforme aux instructions de la machine à café peut être la source de blessures légères. Respecter impérativement les points suivants :

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles restreintes ou manquant d'expérience et / ou de connaissances à moins qu'elles ne soient surveillées par une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles aient reçues de cette dernière des instructions pour l'utilisation de l'appareil.
- Vous devez surveiller les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Installer la machine à café de façon à ce que l'entretien et la maintenance puissent s'effectuer sans encombre.
- Autant dans les applications en libre service que dans les applications avec service, un personnel spécialement formé doit surveiller la machine de façon à garantir le respect des mesures d'entretien. Un personnel adéquat doit rester à disposition pour les questions relatives à l'utilisation.
- Ne remplir les récipients à grains que de grains, les récipients à poudre que de poudre pour distributeur automatique et le réceptacle d'insertion manuelle que de café moulu (ou d'une pastille de nettoyage pendant le nettoyage).

ATTENTION !
Liquide brûlant !



Risque de brûlure dans la zone de sortie des boissons, de l'eau chaude et de la vapeur. Ne jamais mettre les mains sous les sorties pendant la distribution ou le nettoyage.

ATTENTION !
Surface brûlante !



Les sorties et le percolateur peuvent être brûlants. Ne prendre la sortie que par les poignées prévues à cet effet. Nettoyer le percolateur uniquement quand la machine à café est refroidie.

ATTENTION !
Risque
d'écrasement !



Risque d'écrasement lors de la manipulation de tous les composants mobiles. Lorsque la machine à café est en marche, ne pas placer les mains dans les récipients à grains ou à poudre ou dans l'ouverture du percolateur.

Danger pouvant être occasionné par les produits de nettoyage

Utilisation

ATTENTION !
Danger pour
l'utilisateur !



Risque d'intoxication suite à l'ingurgitation de produit de nettoyage. Respecter impérativement les points suivants :

- Conserver les produits de nettoyage hors de portée des enfants et des personnes non autorisées.
- Ne pas avaler pas les produits de nettoyage.
- Ne jamais mélanger les produits de nettoyage avec d'autres produits chimiques ou acides.
- Ne jamais verser de produit de nettoyage dans le récipient à lait.
- Ne jamais verser de produit de nettoyage dans le réservoir à eau potable (interne / externe).
- Utiliser les produits de nettoyage et de détartrage uniquement dans l'objectif pour lequel ils ont été conçus (voir l'étiquette).
- Ne pas manger et ne pas boire pendant l'utilisation des produits de nettoyage.
- Veiller à une bonne ventilation et aération pendant l'utilisation des produits de nettoyage.
- Porter des gants de protection pendant l'utilisation des produits de nettoyage.
- Se laver immédiatement les mains minutieusement après avoir utilisé des produits de nettoyage.

Entreposage

Respecter impérativement les points suivants :

- Les stocker hors de portée des enfants et des personnes non autorisées.
- Ne pas les stocker pas dans un endroit exposé à la chaleur, la lumière ou l'humidité.
- Les stocker à un emplacement situé à l'écart de produits acides.
- Les stocker uniquement dans leur emballage original.
- Stocker le produit de nettoyage quotidien à un emplacement situé à l'écart du produit de nettoyage hebdomadaire.
- Ne pas les stocker avec des denrées ou produits alimentaires.
- Les directives légales et locales relatives à l'entreposage de produits chimiques sont applicables (produits de nettoyage).

Appels d'urgence

Informez-vous auprès du partenaire commercial ou auprès d'un service après-vente agréé par le partenaire commercial du numéro de téléphone à appeler en cas d'urgence (centre d'information toxicologique. Si une telle institution n'existe pas dans votre pays, respecter le tableau suivant :

Centre d'information toxicologique suisse	
Appels de l'étranger	+41 44 251 51 51
Appels de la Suisse	145
Internet	www.toxi.ch

Danger pour la machine

**ATTENTION !
Danger pour la
machine !**



Une manipulation non conforme aux instructions de la machine à café peut être la source d'endommagements ou d'encrassement. Respecter impérativement les points suivants :

- Ne jamais appuyer sur l'écran tactile en appliquant une forte pression, avec des objets pointus ou de manière violente.
- En cas d'eau présentant une dureté carbonatée de plus de 5°dKH, placer un filtre à eau en amont, sinon la machine à café pourrait être endommagée par un entartrage.
- Pour des questions de droits d'assurance, veiller toujours à fermer la vanne d'alimentation principale (machine à café avec raccord d'eau fixe) et à couper l'interrupteur électrique général ou débrancher la fiche secteur à la fin du service.
- Vous devez respecter les directives applicables sur la faible tension et / ou les réglementations et directives de sécurité locales et / ou nationales applicables.
- Ne pas utiliser pas l'appareil si l'alimentation en eau est coupée. Dans ce cas, les chaudières ne seraient pas de nouveau remplies et la pompe tournerait « à sec ».
- La société Schaefer SA recommande de monter une électrovanne aquastop au niveau du raccord d'eau (sur le site de l'installation) pour éviter des dégâts d'eau en cas de rupture de tuyau.
- Effectuer un nettoyage avant de remettre la machine à café en service après un arrêt prolongé (par exemple, après les vacances).
- Protéger la machine à café des intempéries (gel, humidité, etc.).
- Seul un technicien qualifié du service après-vente est autorisé à éliminer les dérangements.
- Utiliser uniquement des pièces détachées d'origine de la société Schaefer SA.
- Signaler 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 jamais arroser l'appareil avec de l'eau et ne pas le nettoyer avec un nettoyeur haute pression.
- En cas d'utilisation de café caramélisé (café aromatisé), nettoyer le système du café deux fois par jour.
- Ne remplir les récipients à grains que de grains, les récipients à poudre que de poudre pour distributeur automatique et le réceptacle d'insertion manuelle que de café moulu (ou d'une pastille de nettoyage pendant le nettoyage).
- Si la machine à café et / ou les appareils complémentaires sont transportés à des températures en dessous de 10 °C, la machine à café et / ou les appareils complémentaires doivent être entreposés pendant trois heures à la température de la pièce avant leur raccordement à l'alimentation et leur mise en marche. Si ceci n'est pas respecté, il y a un risque de court-circuit ou d'endommagement des composants électriques dû à l'eau de condensation.
- Utiliser toujours le jeu de tuyaux neufs livré avec la machine (tuyau pour l'eau potable / les eaux usées). Ne jamais utiliser des jeux de tuyaux usagés.

Hygiène

Eau

**ATTENTION !
Danger pour
l'utilisateur !**



Une manipulation de l'eau non conforme aux instructions peut être la source de troubles de la santé et d'endommagement de la machine ! Respecter impérativement les points suivants :

- L'eau doit être propre.
- Ne pas raccorder pas la machine à de l'eau pure osmosée ou à tout autre eau agressive.
- La dureté carbonique ne doit pas dépasser 4 à 6°dKH (dureté carbonique allemande) ou 7 à 10°fKH (dureté carbonique française).
- La dureté totale doit toujours être supérieure à la dureté carbonatée.
- La dureté carbonique minimale est de 4°dKH ou 7°fKH.
- Teneur maximale en chlore de 100 mg par litre.
- Valeur pH de 6,5 à 7 (pH neutre).

Machines équipées d'un réservoir à eau potable (interne / externe)

- Remplir le réservoir à eau potable tous les jours avec de l'eau fraîche.
- Rincer le réservoir à eau potable minutieusement avec son remplissage.

Café

ATTENTION !
Danger pour
l'utilisateur !



Une manipulation du café non conforme aux instructions peut être la source de troubles de la santé ! Respecter impérativement les points suivants :

- Vérifier que l'emballage n'est pas endommagé avant son ouverture.
- Ne pas verser plus de grains que nécessaire pour une journée.
- Après le remplissage, fermer immédiatement le couvercle de récipient à grains.
- Stocker le café à un endroit sec, froid et sombre.
- Stocker le café à l'écart des produits de nettoyage.
- Utiliser les produits les plus anciens en premier (principe « first-in-first-out »).
- Finir les produits avant la date de péremption.
- Refermer toujours soigneusement les emballages ouverts afin de conserver la fraîcheur du contenu et de le protéger contre les impuretés.

Lait

ATTENTION !
Danger pour
l'utilisateur !



Une manipulation du lait non conforme aux instructions peut être la source de troubles de la santé ! Respecter impérativement les points suivants :

- Ne pas utiliser pas de lait cru.
- Utiliser uniquement du lait pasteurisé ou ayant subi un traitement UHT.
- Utiliser uniquement du lait homogénéisé.
- Utilisez du lait réfrigéré à une température entre 3 et 5 °C.
- Utiliser le lait directement depuis son emballage d'origine.
- Ne jamais ajouter jamais de lait. Nettoyer toujours le récipient à fond avant son remplissage.
- Vérifier que l'emballage n'est pas endommagé avant son ouverture.
- Ne pas verser plus de lait que nécessaire pour une journée.
- Après le remplissage, fermez immédiatement le couvercle de récipient à lait et l'unité frigorifique (interne / externe).
- Stockez le lait à un endroit sec, froid et sombre.
- Stocker le lait à l'écart des produits de nettoyage.
- Utiliser les produits les plus anciens en premier (principe « first-in-first-out »).
- Finir les produits avant la date de péremption.
- Refermer toujours soigneusement les emballages ouverts afin de conserver la fraîcheur du contenu et de le protéger contre les impuretés.

Aspects & protection de l'environnement



- Lors du choix du produit de nettoyage, il faut prendre en compte la protection de l'environnement, les risques pour la santé, les réglementations d'élimination des déchets ainsi que les possibilités d'élimination conforme au niveau local.
- Les appareils sont expédiés sur des palettes et dans des cartons réutilisables.
- Les pièces qui sont remplacées lors des opérations de maintenance seront, dans la mesure du possible, réparées puis réutilisées.
- Si aucun recyclage des produits de nettoyage et de leurs emballages n'est possible, ils doivent être éliminés conformément aux instructions de la fiche de sécurité ainsi que conformément aux réglementations locales applicables.
- La consommation d'énergie correspond aux règles de l'art au moment du développement de l'appareil.
- Les appareils doivent être éliminés de manière conforme, dans le respect des réglementations locales applicables. L'appareil ou ses pièces ne doivent en aucun cas être jetés dans les ordures ménagères.

Responsabilité

Obligations de l'exploitant

L'exploitant doit assurer la maintenance régulière et le contrôle des dispositifs de sécurité par les partenaires de service après-vente de la société Schaefer SA, leurs délégués ou par d'autres personnes autorisées.

Les réclamations pour vice doivent être adressées par écrit à la société Schaefer SA dans un délai de 30 jours ! En ce qui concerne les vices cachés, ce délai est de 12 mois à compter du jour de l'installation (rapport des travaux, procès-verbal de remise) ; néanmoins, ce délai ne peut pas être supérieur à 18 mois à partir du départ de l'usine de Zuchwil.

Les pièces en rapport avec la sécurité comme les vannes de sécurité, les thermostats de sécurité, les chaudières, etc. ne doivent être en aucun cas réparés. Elles doivent être remplacées.

Ces mesures sont prises dans le cadre de la maintenance effectuée par le technicien de service après-vente de la société Schaefer SA ou votre partenaire de service après-vente.



Reportez-vous également à « Service et maintenance », page 53.

Droits de garantie et responsabilité

Toute réclamation au titre de la garantie et tout engagement de la responsabilité du fabricant en cas de blessures et de dommages matériels sont exclus s'ils sont dus à une ou plusieurs des raisons suivantes :

ATTENTION !
Perte du droit de
garantie !



- Utilisation non conforme de l'appareil.
- Montage, mise en service, utilisation, nettoyage et maintenance de l'appareil et des appareils en option qui s'y rapportent qui seraient non conformes aux instructions.
- Non respect des intervalles de maintenance.
- Exploitation de l'appareil avec des dispositifs de sécurité défectueux, des dispositifs de sécurité et de protection montés de façon incorrecte ou qui ne sont pas en état de marche.
- Non-observation des consignes de sécurité de la notice d'utilisation en ce qui concerne l'entreposage, le montage, la mise en service, l'exploitation et la maintenance de la machine.
- Exploitation de l'appareil dans un état de fonctionnement non satisfaisant.
- Réparations effectuées de façon non conforme.
- Utilisation de pièces autres que les pièces détachées d'origine de la société Schaefer SA.
- Utilisation de produits de nettoyage qui n'ont pas été recommandés par la société Schaefer SA.
- Cas de sinistres dus à l'effet d'un corps étranger, un accident et au vandalisme ainsi qu'à des cas de force majeure.
- La pénétration dans l'appareil de tout objet ainsi que l'ouverture du boîtier.

Le fabricant admet sa responsabilité dans le cadre de la garantie couvrant le produit uniquement si les intervalles d'entretien et de maintenance prévus sont respectés et si des pièces d'origine commandées auprès du fabricant ou d'un fournisseur agréé par lui ont été utilisées.