

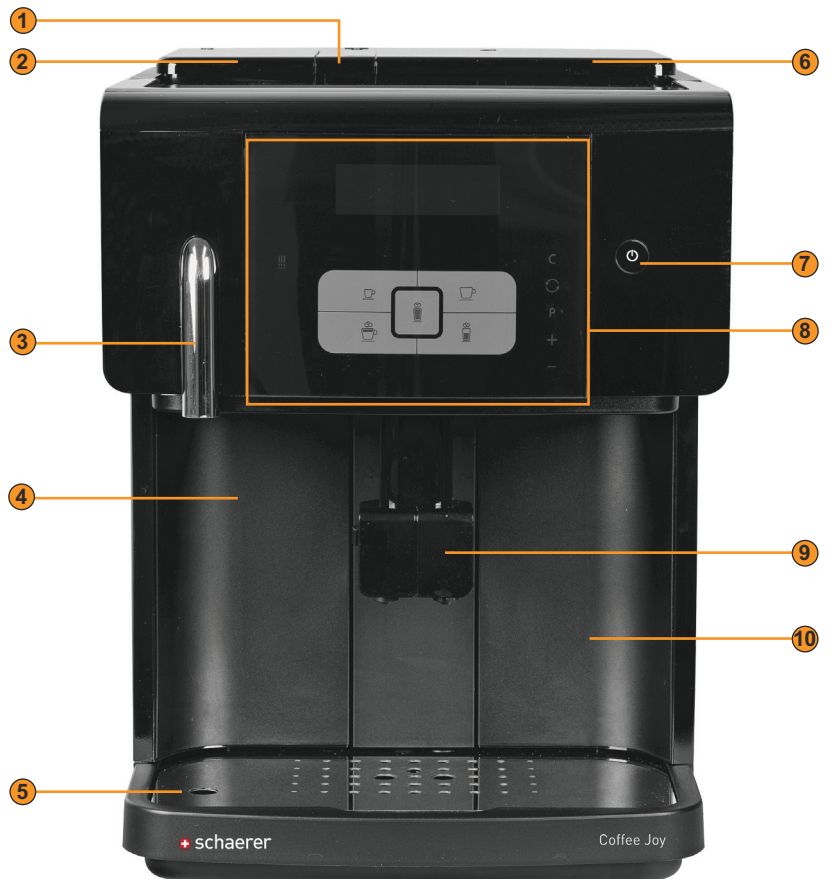
Schaerer Coffee Joy

Manuel d'utilisation

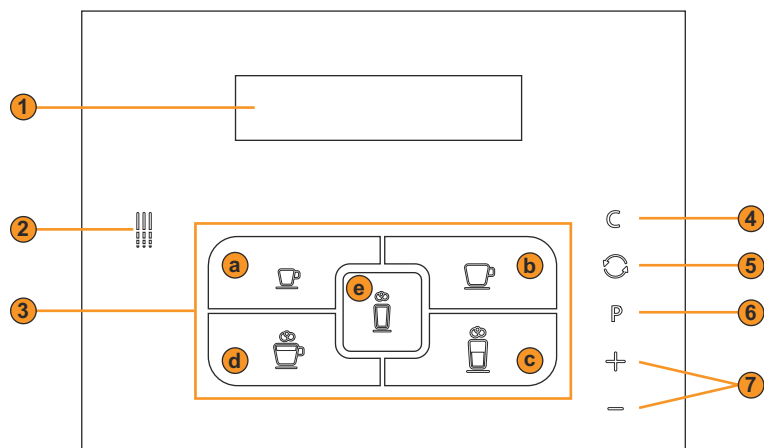
V01 / 02.2011



- 1 Réceptacle pour le café moulu
- 2 Récipient à grains
- 3 Distribution d'eau chaude
- 4 Bac à marc
- 5 Bac collecteur avec grille égouttoir
- 6 Couvercle de la chambre du percolateur
- 7 Oui / Non
- 8 Panneau de sélection
- 9 Sortie des boissons
- 10 Récipient d'eau potable



- 1 Ecran
- 2 Eau chaude
Touches de boisson pour :
a) Espresso
b) Café Crème
c) Latte Macchiato
d) Cappuccino
e) Lait chaud / mousse de lait
- 4 Interrompre
- 5 Menu de nettoyage
- 6 Menu de programmation
- 7 Modifier les valeurs réglables / naviguer dans les menus



Schaerer Coffee Joy

Manuel d'utilisation

V01 / 02.2011

Editeur

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

Edition

Version 01 | 02.2011

Logiciel

V0.01

Conception et rédaction

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

Copyright ©

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

Ce document est protégé par un copyright. Tous droits réservés. Toute reproduction, diffusion et transmission au moyen de systèmes électroniques et toute traduction en langues étrangères sont interdites sans autorisation écrite de Schaerer SA. Ceci s'applique à l'ensemble du document ainsi qu'à tous les paragraphes qu'il contient. Le contenu de ce document se base sur les données les plus récentes disponibles au moment de la publication. La société Schaerer SA se réserve le droit d'effectuer à tout moment des modifications sans nouvelle publication. 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. La société Schaerer SA répond uniquement du contenu du document original allemand.

Sommaire

Introduction	7	Périodes d'arrêt prolongées (à partir d'une semaine) ..	22
Bienvenue	7	Nettoyage	23
Signes et symboles	7	Intervalles de nettoyage	23
Description du produit	8	Nettoyage obligatoire	23
Utilisation conforme	8	Nettoyage quotidien	24
Types de boisson et débit	8	Rinçage du système de café	24
Contenu de la livraison et accessoires	8	Rinçage du système de lait	24
Options et appareils complémentaires	9	Bac à marc	24
caractéristiques techniques	9	Bac collecteur	24
Plaque signalétique	10	Réservoir d'eau potable interne	24
Déclaration de conformité	10	Récipient à lait	25
Adresse du fabricant	10	Nettoyage hebdomadaire	26
Normes utilisées	10	Fiche de nettoyage hebdomadaire	26
Installation et mise en service	11	Récipient à grains	28
Mise en place	11	Surfaces extérieures de la machine à café	28
Emplacement	11	Appareils complémentaires (Option)	28
Climat	11	Rinçage de réchauffement	28
Alimentation en énergie	11	Concept de nettoyage selon HACCP	28
Conditions	11	Consignes de nettoyage	28
Puissances connectées	12	Plan de nettoyage	29
Installation	12	produit de nettoyage	31
Sortez la machine de son emballage	12	Pastille de nettoyage	31
Raccordement du lait	12	Milkpure	31
Programme de mise en service	13	Détartrant	31
Désinstallation et élimination	15	Service & maintenance	32
Utilisation	16	Détartrage	32
Contrôle avant la mise en marche	16	Régler la finesse de la mouture	33
Remplissage et raccordement	16	Filtre à eau (Option)	33
Grains de café	16	Installer le filtre à eau pour le réservoir interne d'eau potable	33
Eau	16	Remplacer le filtre à eau pour le réservoir interne d'eau	34
Lait	16	potable	34
Mise en marche	17	Maintenance	34
Distribution	17	Programmation	35
Préchauffage des tasses	17	Navigation	35
Réglage de la hauteur de sortie	17	Vue d'ensemble	35
Boissons	18	Taille de tasse (quantité de boisson)	35
Boissons préparées avec du café moulu	18	Réglage boisson	36
Eau chaude	18	Paramètres de base	37
Lait chaud	19	Compteurs	40
Mousse de lait	19	Information système	41
Options de distribution	19	Dépannage	42
Interruption de la distribution en cours	19	Dérangements avec message à l'écran	42
Sélection de la force du café	19	Dérangement sans message à l'écran	43
Boissons doubles	19	Qualité de l'eau	45
Vidage	20	Valeurs de l'eau	45
Bac à marc	20	Constater la dureté de l'eau	46
Bac collecteur	20	Techniques de filtrage	46
Conditions de transport	20	Consignes de sécurité	47
Instructions / demandes sur l'écran	20	Danger pour l'utilisateur	47
Mise hors circuit	22		
Fin du service	22		

Danger pouvant être occasionné par les produits de nettoyage	
48	
Utilisation	48
Entreposage	48
Elimination	48
Appels d'urgence	48
Danger pour la machine.	49
Consignes d'hygiène (HACCP)	50
Eau	50
Café	50
Lait	50
Responsabilité	51
Obligations de l'exploitant	51
Droits de garantie et responsabilité	51

Introduction

Bienvenue

Avec cette machine à café, nous avons développé pour vous la prochaine génération de distributeurs automatiques de café. Nous avons investi dans la construction des compétences clés de notre entreprise ainsi que plusieurs dizaines d'années d'expérience.

Le présent manuel d'utilisation décrit la machine à café ainsi que son utilisation et son nettoyage. Si la machine à café n'est pas utilisée conformément aux instructions, toute responsabilité est exclue en cas de dommages. Ce manuel ne peut pas tenir compte de toutes les utilisations possibles ! Pour d'autres informations, veuillez vous adresser à notre service après-vente.

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

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

Signes et symboles



Voir également le chapitre „Consignes de sécurité“!

Les signes et les symboles suivants sont utilisés dans ce manuel pour signaler des dangers et des particularités :

DANGER !
Risque
d'électrocution !



Situation dangereuse imminente qui peut entraîner la mort ou des blessures graves par électrocution.

Respecter impérativement les mesures décrites pour éviter ce danger.

ATTENTION !
Danger pour
l'utilisateur !



Situation dangereuse générale qui peut entraîner des blessures.

Respecter impérativement les mesures décrites pour éviter ce danger.

ATTENTION !
Danger pour
machine !



Situation qui peut provoquer des dommages sur la machine.

Respecter impérativement les mesures décrites pour éviter ce danger.

ATTENTION !
Liquide brûlant !



Situation dangereuse qui peut entraîner des blessures par brûlure de vapeur. Ce danger provient des dispositifs de distribution. N'est signalé par la suite que par le symbole.

Respecter impérativement les mesures décrites pour éviter ce danger.

ATTENTION !
Vapeur brûlante !



Situation dangereuse qui peut entraîner des blessures par brûlure de vapeur. Ce danger provient des dispositifs de distribution. N'est signalé par la suite que par le symbole.

Respecter impérativement les mesures décrites pour éviter ce danger.

ATTENTION !
Surface brûlante !



Situation dangereuse qui peut entraîner des blessures par brûlure. Ce danger provient des dispositifs de distribution et de chauffe-tasses (option). N'est signalé par la suite que par le symbole.

Respecter impérativement les mesures décrites pour éviter ce danger.

ATTENTION !
Risque d'écrasement !



Situation dangereuse qui peut entraîner des blessures par écrasement. N'est signalé par la suite que par symbole.

Respecter impérativement les mesures décrites pour éviter ce danger.

Description du produit

Utilisation conforme

La Schaerer Coffee Joy est prévue pour la distribution de plusieurs variantes de boissons à base de café ou de lait dans des tasses et ou autres récipients. De plus l'appareil peut distribuer de l'eau chaude. L'appareil est prévu pour une utilisation privée et commerciale. 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 par ailleurs aux « Conditions générales » de la Schaerer AG et du présent manuel d'utilisation. Toute autre utilisation ou toute utilisation allant au-delà de ces accords est réputée non conforme. Le fabricant n'est alors pas responsable des dommages pouvant en découler.

ATTENTION !
Danger pour
machine !



Une manipulation non conforme de la machine à café peut entraîner des dommages. La Schaerer Coffee Joy ne doit en aucun cas être utilisée pour distribuer un liquide autre que du café, de l'eau chaude (boissons, nettoyage) ou du lait (froid, pasteurisé, homogénéisé, UHT).

Types de boisson et débit

Selon la variante de machine et les options, les boissons suivantes peuvent être préparées (débit de boissons indiqué en tasses par heure/jour) :



Espresso (50 – 60 ml)	±50 tasses
Café Crème (120 ml)	±40 tasses
Boissons lactées	±30 tasses
Eau chaude	±7.5 l

Contenu de la livraison et accessoires

Nombre d'unités	Désignation	Numéro de référence
1	Machine à café Schaerer Coffee Joy	
Documentation		
1	Manuel d'utilisation (FR)	022440
1	Fiche de nettoyage hebdomadaire (FR)	022480
1	Formulaire de qualité de livraison	-
Accessoires généraux		
1	Buse à lait noir (diamètre : 1.3)	33.2415.1000
1	Buse à lait marron (diamètre : 1.5)	33.2415.2000
1	Graisse pour bagues d'étanchéité (tube)	33.2179.9000
1	Buse à vapeur	33.2427.7000
1	Câble d'alimentation	33.2397.7000
1	Multitool	33.2415.1000
Nettoyage / accessoires de nettoyage		
1	Produit de nettoyage « Milkpure »	071531
1	Pastilles de nettoyage (blister avec 10 pastilles)	062867
1	Brosses de nettoyage (lot de 5)	33.2393.1000

Nombre d'unités	Désignation	Numéro de référence
1	Test de dureté carbonatée (sachet avec 2 bandelette de papier indicateur)	067720

Options et appareils complémentaires

Exemple	option	Description
	Unité frigorifique d'appoint	Unité frigorifique externe pour machines avec Milk Smart. Capacité : 2 l
	Récipient à grains élargi	Récipient à grains emboîtable en supplément pour plus de capacité de grains. Capacité : 400 g
	Filtre à eau pour réservoir interne d'eau potable	Le filtre à eau peut être installé dans le réservoir interne d'eau potable. Capacité : 200 l



Pour des informations détaillées, veuillez contacter le partenaire commercial.

caractéristiques techniques

Puissance nominale*	1700 – 2300 W	
---------------------	---------------	--

Température de service	Chaudière vapeur	Chaudière à eau
Température de service minimale (T min.)	130°C	86°C
Température de service maximale (T max.)	130°C	102°C

Surpression	Chaudière vapeur	Chaudière à eau
Surpression de fonctionnement	2.5 bar	16 bar
Surpression de service admissible (p max.)	16 bar	16 bar
Pression d'épreuve	24 bar	24 bar


Capacité du réservoir d'eau	2.2 l
Capacité du récipient à grains	250 g
Capacité du bac à marc	15 – 20 galettes de café

Dimensions extérieures	
Largeur	305 mm
Hauteur	400 mm
Profondeur	443 mm
Poids à vide	15 kg
Niveau sonore continu**	<70 dB (A)

Sous réserve de modifications techniques.

- * Equipement spécial voir la plaque signalétique. Les valeurs indiquées se réfèrent à l'équipement de base.
- ** Le niveau sonore pondéré A (lent) et Lpa (impulsions) sur le lieu de travail du personnel utilisateur est inférieur dans tous les cas à 70 dB (A).

Plaque signalétique

Type	VAR	Mod.	Serial-No.	Prod. Date
03.0430	001	PR	000100	02.2011
1/N/PE - 50/60 Hz		220 - 240 V		max. 1.7 - 2.3 kW
permissible max. pressure		1.6 M PA (16 bar)		
schaerer		Made in Germany		
produced by wmf consumer electric GmbH				

La plaque signalétique est située derrière le bac collecteur sur le côté gauche

- Indiquer les données mentionnées sur la plaque signalétique en cas de panne ou en cas de garantie.

Déclaration de conformité

Adresse du fabricant

Fabricant	Responsable de la documentation
Schaerer AG 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 AG Hans-Ulrich Hostettler Boîte postale Allmendweg 8 CH-4528 Zuchwil

Normes utilisées

Les normes harmonisées suivantes ont été appliquées:

EN 60335-1 EN 60335-2-15	Specifically applied Standars
<ul style="list-style-type: none"> • 60335-1: 2002 • 60335-1 /A1:2004 • 60335-1 /A2:2006 • 60335-2-15:2002 • 60335-2-15 /A1:2005 	<ul style="list-style-type: none"> • 55014-1:2006 • 55014-1 /A1:2009 • 55014-2:1997 • 55014-2 /A1:2001 • 55014-2 /A2:2008 • 62233:2008 • 61000-3-2:2006 • 61000-6-3:2008

Le fabricant nommé ci-dessus déclare que cette machine est conforme à toutes les dispositions correspondantes aux directives UE ici mentionnées. Cette déclaration perd sa validité en cas de modifications des appareils sans accord de notre part.

Installation et mise en service

Mise en place

Emplacement

ATTENTION !
Danger pour
machine !



En ce qui concerne l'emplacement de la machine à café, respectez les conditions climatiques mentionnées ci-dessous. Si celles-ci ne sont pas garanties, la machine risque de subir des dommages.

Respectez impérativement les conditions suivantes :

- La surface d'installation doit être stable et plane de façon à ce qu'elle ne puisse se déformer sous le poids de la machine à café.
- La machine à café ne doit pas être placée sur des surfaces chaudes ni à proximité d'un four.
- Installez la machine à café de façon à ce qu'elle puisse être surveillée à tout moment par un personnel qualifié.
- Amenez les alimentations nécessaires selon les schémas du site d'installation jusqu'à 1 m du lieu où sera placée la machine.
- Prévoyez et respectez des espaces libres pour permettre les travaux de maintenance et l'utilisation :
 - Laissez assez de place vers le haut afin de pouvoir remplir la machine de grains de café.
 - Laissez un espace de ± 35 cm sur le côté gauche.
 - Laissez un espace de min. 15 cm entre l'arrière de la machine et le mur (circulation de l'air).
 - Laissez un espace de min. 250 mm vers le haut (nécessaire au démontage du percolateur lors du nettoyage et de la maintenance).
- Respectez les consignes locales en vigueur en matière de technique culinaire.

Climat

ATTENTION !
Danger pour
machine !



En ce qui concerne l'emplacement de la machine à café, respectez les conditions climatiques mentionnées ci-dessous. Si celles-ci ne sont pas garanties, la machine risque de subir des dommages.

Respectez impérativement les conditions suivantes :

- Température ambiante entre +10 °C et + 40 °C (50 °F et 104 °F)
- Humidité d'air relative de 80% rF max.
- La machine à café est exclusivement destinée à une utilisation à l'intérieur. N'utilisez jamais la machine à l'extérieur et ne l'exposez jamais aux intempéries (pluie, neige, gel).

Si la machine à café a été exposée à des températures inférieures à 0 °C :

- ▶ Contactez le service après-vente avant sa mise en service.

Alimentation en énergie

Conditions

Le raccordement électrique doit être conforme aux dispositions en vigueur (VDE 0100) et aux dispositions du pays d'installation. Le circuit secteur doit être au minimum H 07 RN-F. La tension indiquée sur la plaque signalétique doit correspondre à la tension secteur du lieu d'installation.

DANGER !
Risque
d'électrocution !



Risque d'électrocution !

Respectez impérativement les points suivants :

- La phase doit être protégée par un fusible dont l'ampérage doit correspondre à celui indi-

qué sur la plaque signalétique.

- Il doit être possible de déconnecter l'appareil du réseau électrique sur tous les pôles.
- N'utilisez jamais un appareil dont le cordon d'alimentation est endommagé. Faites remplacer immédiatement un cordon d'alimentation défectueux ou un connecteur défectueux par un technicien qualifié du service après-vente.
- La société Schaefer AG déconseille l'utilisation d'un câble de rallonge. Si une rallonge s'avère tout de même nécessaire (section minimale : 1,5 mm²), veuillez respecter les données du fabricant du câble (manuel d'utilisation) et les prescriptions locales en vigueur.
- Posez le câble de façon à ce que personne ne puisse trébucher. Ne tirez pas les câbles sur des coins ou des arêtes vives, ne les pincez et ne les laissez pas pendre librement dans la pièce. En outre, ne posez pas les câbles sur des objets chauds et protégez-les contre l'huile ainsi que contre les produits de nettoyage agressifs.
- Ne soulevez ou ne tirez jamais l'appareil par le cordon d'alimentation. Ne débranchez jamais le connecteur de la prise murale en tirant sur le cordon d'alimentation. Ne touchez jamais le câble et le connecteur avec des mains mouillées. Quelles que soient les circonstances, ne branchez jamais un connecteur mouillé sur la prise murale.

Puissances connectées

Modèle	Puissances connectées				Protection (côté client)	Câble de raccordement diamètre du conducteur
	V	AC	Hz	W		
Standard	220 – 240 V	AC	50/60 Hz	2000 – 2200 W	10 – 16 A	1.5 mm ²
Angleterre, Irlande					13 A	1.5 mm ²
Australie, Nouvelle-Zélande, Chine					15 A	1 mm ²
Danemark					10 A	1 mm ²
Etats-Unis	120 V	AC	50/60 Hz	1700 W	15 A	AWG14
Japon	120 V	2 AC	50/60 Hz	2000 W	15 A	2.5 mm ²

Installation

Sortez la machine de son emballage



Lisez attentivement les chapitres « Mise en place » et « Alimentation en énergie » avant de commencer l'installation.

- ▶ Sortez la machine de son emballage.
- ▶ Vérifiez si l'emballage contient encore des accessoires livrés avec l'appareil.
- ▶ Retirez les accessoires livrés avec la machine du bac à marc et du réservoir à eau.
- ▶ Conservez l'emballage d'origine en vue d'un éventuel retour de la marchandise.

Raccordement du lait

- ▶ Montage du tuyau à lait sur la sortie des boissons (voir l'illustration).
- ▶ Sélectionnez la buse à lait adéquate (marron = pour le lait réfrigéré ; transparent = pour le lait non réfrigéré) et insérez-la à l'extrémité opposé du tuyau à lait.
- ▶ Insérez la sortie des boissons sur la fixation.
- ▶ Retirez le bac à marc de la machine à café.
- ▶ Déplacez la sortie sur la position la plus basse.





► Insérez le tuyau à lait dans le guidage prévu à cet effet.



Voir le chapitre « Utilisation » - « Remplissage et raccordement » - « Lait » afin de remplir le système avec du lait.






Si une unité frigorifique externe est disponible : installez l'unité frigorifique selon le manuel d'utilisation correspondant et posez le tuyau à lait de la machine à l'unité frigorifique externe.

Programme de mise en service

Lorsque la machine à café démarre pour la première fois, le programme de mise en service est exécuté automatiquement. Celui-ci passe en revue étape par étape les premiers réglages de la machine à café, suivant les descriptions détaillées de toutes les étapes.

- Appuyez sur la touche .
- Lorsque la machine se met en marche, le programme de mise en service démarre.
- Suivez les instructions qui s'affichent sur l'écran tactile.

Ecran / Texte affiché sur l'écran	Description du paramètre	Plage de réglage	Remarques
Langue : anglais	<ul style="list-style-type: none"> ► Sélectionnez la langue de votre choix avec et . ► Confirmez avec . <input checked="" type="checkbox"/> Le texte « Premiers réglages de votre Coffee Joy » s'affiche sur l'écran dans la langue de votre choix. 	Allemand Anglais Français Néerlandais Suédois Danois Norvégien Russe Italien Espagnol Japonais	Le réglage par défaut est « Anglais ».
Heure hh:mm	Réglage de l'heure actuelle : <ul style="list-style-type: none"> ► Réglez les heures avec et . ► Confirmez avec . ► Réglez les minutes avec et . ► Confirmez avec . <input checked="" type="checkbox"/> La prochaine étape de mise en service s'affiche. 	hh = heures mm = minutes	-
Date jj:mm:aaaa	Réglage de la date actuelle : <ul style="list-style-type: none"> ► Réglez les jours avec et . ► Confirmez avec . ► Réglez les mois avec et . ► Confirmez avec . ► Réglez les années avec et . ► Confirmez avec . <input checked="" type="checkbox"/> La prochaine étape de mise en service s'affiche. 	jj = jour mm = mois aa= année	-

Ecran / Texte affiché sur l'écran	Description du paramètre	Plage de réglage	Remarques
Heure d'extinction : 30 min	<p>Cette étape permet de définir l'heure d'extinction. Si, après la distribution d'une boisson, le temps programmé s'est écoulé sans qu'une autre boisson ait été distribuée, la machine s'arrête automatiquement.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Réglez les minutes avec \oplus et \ominus. ▶ Confirmez avec \mathbb{P}. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> La prochaine étape de mise en service s'affiche. 	0 min 5 – 180 min	Si la valeur est réglée sur « 0 min », la machine ne s'arrête en aucun cas automatiquement.
Dureté de l'eau : 13 – 16	<p>Réglage de la dureté de l'eau :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Effectuez un test de dureté de l'eau. <p><i>Voir le chapitre « Service & maintenance » - « Déterminer la dureté de l'eau ».</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Réglez la dureté de l'eau avec \oplus et \ominus. ▶ Confirmez avec \mathbb{P}. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> La prochaine étape de mise en service s'affiche. 	0 – 4 5 – 8 9 – 12 13 – 16 > 16	–
Filtre à eau : NON	<p>Réglage de l'application d'un filtre à eau :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Réglez l'application avec \oplus et \ominus. ▶ Confirmez avec \mathbb{P}. <p>Option 1: Entrez « NON »</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> La prochaine étape de mise en service s'affiche. <p>Option 2: Si vous réglez le paramètre sur « OUI », le filtre est rincé automatiquement.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Placez le récipient présentant env. 3 l capacités sous la sortie de l'eau chaude. ▶ Remplissez le réservoir à eau potable entièrement. <input checked="" type="checkbox"/> Lorsque le rinçage du filtre est terminé, la prochaine étape de mise en service s'affiche sur l'écran. 	OUI / NON	Si vous réglez le paramètre sur « OUI », un rinçage automatique du filtre est ensuite exécuté.
La machine chauffe	<p>La machine commence à chauffer.</p> <p>Après que la machine ait chauffé, le rinçage du système à café démarre.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Placez un récipient sous la sortie des boissons. <input checked="" type="checkbox"/> Le rinçage dure env. 40 s. 	–	Lors du rinçage du système à café, toutes les conduites sont nettoyées et chauffées.
 Touche de boisson « Espresso »	<p>A la fin du programme de mise en service, la machine effectue un test d'infusion.</p> <p>La touche  clignote.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Placez un récipient adéquat sous la sortie des boissons. ▶ Appuyez sur la touche . <input checked="" type="checkbox"/> Le test d'infusion démarre. ▶ Jetez la boisson de test, ne la buvez pas. 	–	–

Écran / Texte affiché sur l'écran	Description du paramètre	Plage de ré- glage	Remarques
Choisissez	La machine à café est désormais prête à l'emploi.	–	Tous les réglages qui ont été effectués peuvent encore être modifiés ultérieurement. <i>Voir le chapitre « Programmation ».</i>

Désinstallation et élimination



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

- Contactez notre partenaire de service après-vente.

Utilisation

Contrôle avant la mise en marche

- ▶ Avant de mettre la machine en marche, contrôlez si les conditions suivantes sont remplies.

Conditions afin de pouvoir mettre la machine en marche :

- Le réservoir à eau potable est rempli.
- Le récipient à grains est rempli.
- Le bac à marc est vide et correctement inséré.
- La machine à café est branchée correctement au réseau électrique.

Remplissage et raccordement

Grains de café

Risque de blessure par les disques broyeurs du moulin lorsqu'ils tournent. Ne mettez jamais vos mains dans les récipients à grains lorsque la machine est allumée.

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

Ne remplissez jamais le réservoir à grains avec autre chose que des grains de café.

- ▶ Ouvrez le couvercle du récipient à grains (voir l'illustration).
- ▶ Remplissez celui-ci de grains de café (max. 250 g).
- ▶ Refermez le couvercle.



ATTENTION !
Danger pour
l'utilisateur !



ATTENTION !
Danger pour
machine !



Eau

- ▶ Retirez le réservoir à eau potable et videz-le.
- ▶ Rincez le réservoir à eau potable minutieusement avec de l'eau fraîche (min. 1 x par jour).
- ▶ Remplissez-le avec de l'eau potable fraîche et insérez-le de nouveau.

Lait

Option 1: Milk Smart



La différence de hauteur entre la brique de lait et la sortie des boissons ne doit pas dépasser 40 cm.

- ▶ Préparez du lait frais et réfrigéré (entre 3 et 5°C).
- ▶ Accrochez le tuyau ou les tuyaux dans le lait.
 - ☑ L'extrémité du tuyau doit toucher le fond du récipient.




Voir également le chapitre « Consignes de sécurité » - « Hygiène » - « Lait ».

Option 2: Unité frigorifique d'appoint

- ▶ Ouvrez la porte.

- ▶ Retirez le récipient à lait et rincez-le.
- ▶ Remplissez-le de lait frais et réfrigéré (entre 3 et 5°C).
- ▶ Posez le récipient à lait dans l'unité frigorifique.
- ▶ Accrochez le tuyau ou les tuyaux dans le récipient.
 - ☑ L'extrémité du tuyau doit toucher le fond du récipient.
- ▶ Fermez la porte.

Mise en marche

- ▶ Appuyez sur la touche .
 - ☑ La machine à café se met en marche, le texte d'accueil s'affiche sur l'écran.
- ▶ Placez un récipient sous la sortie des boissons.
 - ☑ La machine commence à chauffer.
 - ☑ Après qu'elle ait chauffé, le système de café est rincé (durée : env. 40 s).

Option: Unité frigorifique d'appoint

- ▶ Raccordez l'unité frigorifique d'appoint au réseau électrique.
- ▶ Réglez le bouton à bascule au dos de l'unité frigorifique d'appoint sur « FROID ».
 - ☑ L'unité frigorifique d'appoint se met en marche.



Voir le chapitre « Utilisation » - « Remplissage et raccordement » - « Lait ».

Distribution

Préchauffage des tasses



La machine présente une surface de pose pour les tasses. Lorsque la machine est allumée, cette surface de pose est chauffée et les tasses sont préchauffées.

- ▶ Placez les tasses sur la surface.
 - ☑ Si la machine est allumée, les tasses sont préchauffées.

Réglage de la hauteur de sortie

Les surfaces chaudes présentent un risque de brûlure.
Soyez prudent lorsque vous déplacez la sortie des boissons.

ATTENTION !
Surface brûlante !



- ▶ Placez une tasse sous la sortie des boissons.
- ▶ Saisissez la sortie par l'avant et poussez-la sur la bonne position (voir l'illustration).
- ▶ Une fois la distribution terminée, retirez la tasse.



Hauteurs réglables = 70 – 135 mm.

Boissons

La machine est prête à distribuer les boissons lorsque les symboles de boisson sont allumés.

- ▶ Placez une tasse sous la sortie des boissons.
- ▶ Adaptez la hauteur de la sortie des boissons à la taille de la tasse.
- ▶ Appuyez sur la touche de la boisson de votre choix.
 - Seul le symbole de la boisson sélectionnée est encore allumé, la distribution commence.
 - Le nom de la boisson s'affiche sur l'écran.
- ▶ Une fois la distribution terminée, retirez la tasse.

ATTENTION !
Liquide brûlant !



Voir le chapitre « Options de distribution » - « Interruption de la distribution » afin d'arrêter la distribution des boissons.

Boissons préparées avec du café moulu

Une manipulation incorrecte peut engendrer des dommages sur la machine. N'insérez jamais autre chose que du café moulu ou des pastilles de nettoyage dans le réceptacle.

ATTENTION !
Danger pour machine !



- ▶ Ouvrez le couvercle du réceptacle (voir l'illustration).
 - La demande « Remplissez de café moulu » s'affiche sur l'écran.
- ▶ Remplissez le réceptacle de café moulu (max. 15 g).
- ▶ Fermez le couvercle du réceptacle.
 - L'écran affiche « Sélectionnez une boisson ».
- ▶ Appuyez sur la touche de la boisson de votre choix.
 - Seul le symbole de la boisson sélectionnée est encore allumé, la distribution commence.
 - Le nom de la boisson s'affiche sur l'écran.
- ▶ Une fois la distribution terminée, retirez la tasse.



Voir le chapitre « Options de distribution » - « Interruption de la distribution » afin d'arrêter la distribution des boissons.

Eau chaude


Pour la distribution d'eau chaude, trois variantes de dosage sont disponibles :




Le technicien du service après-vente peut désactiver les variantes de dosage que vous ne souhaitez pas ou adapter le dosage de la variante sur « dosé ».

- ▶ Placez une tasse sous la sortie de l'eau chaude.
- ▶ Adaptez la hauteur de la sortie des boissons à la taille de la tasse.



Option 1: Dosé

- ▶ Appuyez sur la touche  .
 - La quantité réglée est distribuée.


Option 2: Débit libre

- ▶ Appuyez sur la touche  et maintenez-la.
 - La distribution dure tant que la touche est enfoncée.

Option 3: Marche/arrêt



- ▶ Appuyez sur la touche  .
 - L'eau chaude est distribuée.
- ▶ Arrêtez la distribution en appuyant de nouveau sur la touche  .



Si la distribution ne peut pas être interrompue manuellement en appuyant sur la touche  , elle s'arrête automatiquement après un temps défini. Celui-ci peut être paramétré par le technicien de service après-vente.


Lait chaud

Le lait chaud et la mousse de lait sont distribués au moyen de la même touche.

- ▶ Placez une tasse sous la sortie des boissons.
- ▶ Déplacez la sortie sur la position la plus haute.
 - C'est uniquement sur la position la plus haute que le lait ne reçoit aucun apport d'air sinon de la mousse de lait est toujours produite.
- ▶ Appuyez sur la touche (touche au milieu)  .
 - Le lait chaud est distribué.
- ▶ Arrêtez la distribution en appuyant de nouveau sur la touche  .


ATTENTION !
Liquide brûlant !



Si la distribution ne peut pas être interrompue manuellement en appuyant sur la touche  , elle s'arrête automatiquement après un temps défini. Celui-ci peut être paramétré par le technicien de service après-vente.

Mousse de lait

Le lait chaud et la mousse de lait sont distribués au moyen de la même touche.

- ▶ Placez une tasse sous la sortie des boissons.
- ▶ Adaptez la hauteur de la sortie des boissons à la taille de la tasse.
- ▶ Appuyez sur la touche  et maintenez-la.
 - La distribution dure tant que la touche est enfoncée.


ATTENTION !
Liquide brûlant !



Options de distribution

Interruption de la distribution en cours

La distribution des boissons et d'eau chaude peut être interrompue à tout moment.



- ▶ Appuyez sur la touche  .
 - La distribution en cours est interrompue.

Sélection de la force du café

Avant que la boisson ne soit distribuée, vous pouvez sélectionner la force du café. Les degrés de force suivants sont disponibles :

- corsé (env. 15% plus fort que la valeur programmée pour la boisson correspondante)
- normal (valeur programmée pour la boisson correspondante)
- doux (env. 15% moins fort que la valeur programmée pour la boisson correspondante)

Si vous ne présélectionnez aucune force, la force « normale » est toujours appliquée. La sélection de la force n'est valable que pour la prochaine boisson.

- ▶ Sélectionnez la force de la boisson de votre choix avec la touche  et la touche  .
- ▶ Placez une tasse sous la sortie des boissons.
- ▶ Adaptez la hauteur de la sortie des boissons à la taille de la tasse.
- ▶ Demandez la boisson de votre choix.
 - La boisson est distribuée.
 - Le nom et le degré de force de la boisson s'affichent sur l'écran.

Boissons doubles

Deux boissons peuvent être distribuées en même temps. Ceci n'est valable que pour les boissons Espresso, Café Crème et Cappuccino.

- ▶ Placez deux tasses sous la sortie des boissons.
- ▶ Adaptez la hauteur de la sortie des boissons à la taille de la tasse.

ATTENTION !
Liquide brûlant !



- ▶ Appuyez env. 3 s sur la touche de la boisson de votre choix.
 - Seul le symbole de la boisson sélectionnée est encore allumé, la distribution commence.
 - « Nom de la boisson 2x » s'affiche sur l'écran.
- ▶ Une fois la distribution terminée, retirez les tasses.



Voir le chapitre « Options de distribution » - « Interruption de la distribution » afin d'arrêter la distribution des boissons.

Vidage

Bac à marc

Vous devez vider le bac à marc régulièrement, au plus tard lorsque l'écran vous y invite.

- ▶ Retirez le bac à marc et videz-le.
 - La distribution de boissons est bloquée tant que le bac à marc est retiré.
- ▶ Remettez le bac à marc en place.
 - La question « Le bac à marc est-il vide ? » apparaît sur l'écran.
- ▶ Confirmez la question avec la touche **P**.



Si après avoir vidé le bac à marc, vous confirmez la question involontairement avec « NON », l'écran continue de vous inviter à vider le bac à marc. Vous devez de nouveau retirer puis replacer le bac à marc afin de que la question s'affiche de nouveau sur l'écran.

Bac collecteur

Vous devez vider le bac collecteur régulièrement, au plus tard lorsque le flotteur apparaît.

- ▶ Retirez le bac collecteur avec précaution.
- ▶ Videz le bac collecteur et remettez-le en place.
- ▶ Contrôlez si celui-ci est positionné correctement ; un bac collecteur qui n'a pas été remplacé correctement peut éventuellement engendrer des fuites d'eau.

ATTENTION !
Risque d'écrasement !



Conditions de transport

- ▶ Avant de changer d'emplacement, débranchez impérativement l'alimentation en courant 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 d'inégalités sur le sol.

ATTENTION !
Danger pour machine !



Un transport non conforme aux instructions risque d'endommager la machine. Lors d'un changement d'emplacement de machines posées sur un chariot, respectez les points suivants :

- En cas de changement d'emplacement, le chariot ne doit pas être poussé mais tiré pour des raisons de sécurité.
- Tirez uniquement sur le chariot, jamais sur la machine.
- Le chariot n'est pas conçu 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 du manuel d'utilisation.

Instructions / demandes sur l'écran

La machine affiche des messages sur l'écran lorsqu'il est nécessaire que l'utilisateur ou le technicien du service après-vente interviennent afin d'assurer que la machine continue d'être

opérationnelle. Il existe deux sortes de messages :

- Remarque
- Erreur

Dans le cas d'instructions qui s'affichent sur l'écran, la plupart du temps celui-ci vous invite à intervenir comme, par exemple, à remplir le réservoir d'eau potable.



► Intervenez selon les indications décrites dans le tableau ci-dessous.

Si le message reste ensuite affiché, il se peut que la machine soit éventuellement en dérangement.




Voir le chapitre « Dépannage » - « Dérangement avec message affiché ».

Instruction sur l'écran	Cause	Solution
Videz le bac à marc	Le bac à marc est plein.	<ul style="list-style-type: none"> ► Retirez le bac à marc et videz-le. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> La distribution de boissons est bloquée tant que le bac à marc est retiré. ► Remettez le bac à marc en place. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> La question « Le bac à marc est-il vide ? » apparaît sur l'écran. ► Confirmez la question avec la touche P.
La sélection de boissons est bloquée Remplissez le réservoir à eau	Le réservoir à eau potable est vide. La boisson ne peut pas être distribuée.	<ul style="list-style-type: none"> ► Retirez le réservoir à eau potable et remplissez-le avec de l'eau potable fraîche. ► Remettez le réservoir à eau potable en place.
Remettez des grains de café Confirmez la boisson	La quantité de grains dans le moulin n'est pas suffisante. Le moulin s'arrête ; la distribution de boisson est interrompue.	<ul style="list-style-type: none"> ► Ouvrez le couvercle du récipient à grains (voir l'illustration). ► Remplissez celui-ci de grains de café (max. 250 g). ► Refermez le couvercle. ► Appuyez de nouveau sur la touche de boisson. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> La distribution de la boisson que vous aviez sélectionnée auparavant est complétée.
Remplissez le réceptacle de café moulu Sélectionnez la boisson	Le couvercle du réceptacle pour café moulu est ouvert. La boisson ne peut pas être distribuée.	<p>Option 1: Faites distribuer la boisson avec le café moulu</p> <ul style="list-style-type: none"> ► Remplissez le réceptacle de café moulu (max. 15 g). ► Fermez le couvercle du réceptacle. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> L'écran affiche « Sélectionnez une boisson ». ► Appuyez sur la touche de la boisson de votre choix. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> La distribution commence. <p>Option 2: Interruption de la distribution</p> <ul style="list-style-type: none"> ► Fermez le couvercle du réceptacle. ► Interrompez la distribution avec la touche C.
Remplacement du filtre à eau	Le filtre à eau du réservoir à eau d'eau potable doit être remplacé.	<ul style="list-style-type: none"> ► Remplacez le filtre à eau. <p>Voir le chapitre « Service & maintenance » - « Remplacement du filtre à eau ».</p>

Instruction sur l'écran	Cause	Solution
Le couvercle du réservoir est-il absent ?	Le couvercle du réservoir à eau potable n'est pas posé. La boisson ne peut pas être distribuée.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Posez le couvercle correctement sur le réservoir à eau potable. ▶ Insérez le réservoir à eau potable dans la machine.
La sélection de boissons est bloquée Le couvercle est ouvert	Le couvercle situé au-dessus du percolateur est ouvert ou n'a pas été fermé correctement. La boisson ne peut pas être distribuée.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Fermez le couvercle situé au-dessus du percolateur correctement.
Nettoyage de l'écran	Le panneau de commande est sale. Les touches ne fonctionnent plus.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Appuyez sur la touche  pendant 5 s. <ul style="list-style-type: none"> ☑ La machine s'arrête. ▶ Nettoyez l'écran avec un chiffon humide. ▶ Appuyez sur la touche . <ul style="list-style-type: none"> ☑ La machine se remet en marche.

Mise hors circuit

Fin du service

- ▶ Effectuez le nettoyage quotidien.
- ▶ Appuyez sur la touche  pendant 5 s.
 - ☑ Si les boissons ont été préparées avec du lait, l'écran vous invite à rincer le système de lait.
- ▶ Suivez les instructions qui s'affichent sur l'écran.
 - ☑ Après le rinçage du système de lait, le système du café est rincé automatiquement.



Voir également le chapitre « Nettoyage ».

- ☑ Ensuite, la machine s'arrête.
- ▶ Videz, nettoyez et remettez le réservoir à eau potable en place.
- ▶ Videz le bac à marc, nettoyez-le et remettez-le en place.



En cas de non respect et de dommage consécutif, aucune garantie n'est prise en charge.

Périodes d'arrêt prolongées (à partir d'une semaine)



En cas de périodes d'arrêt prolongées, pour les vacances par exemple, vous devez mettre la machine hors service.

- ▶ Exécutez toutes les manipulations décrites au chapitre « Fin du service ».

Si la machine est exposée à des températures inférieures à 0 °C, vous devez vider la chaudière avant :

- ▶ Veuillez contactez notre partenaire de service après-vente.

ATTENTION !
Danger pour machine !



Les chauffe-eau peuvent être détériorés par la dilatation de l'eau qui gèle. Dans les locaux où la température peut descendre en dessous de zéro, videz impérativement les chaudières.



Après la remise en service, vous devez, en premier, effectuer le nettoyage quotidien.

Nettoyage

Intervalles de nettoyage

Intervalles de nettoyage					
Quotidien	Hebdomadaire	Lors de la mise en marche	Lors de l'arrêt	Sur demande	
Machine à café					
		x	x		Rincer le système de café
			x		Rincer le système de lait
	x				Nettoyer le système de lait
	x				Nettoyer la machine à café (programme de nettoyage)
	x				Nettoyer le percolateur
x					Rincer le réservoir d'eau potable à l'eau fraîche
x				x	Vider et nettoyer le bac à marc
x				x	Vider et nettoyer le bac collecteur
	x				Nettoyer le récipient à grains
	x				Nettoyer les surfaces extérieures de la machine à café
Appareils complémentaires / options					
x					Nettoyage du récipient à lait
x					Nettoyage de l'intérieur de l'unité frigorifique d'appoint
	x				Nettoyage des surfaces extérieures de l'unité frigorifique d'appoint

Légende

Quotidien :	Au moins une fois par jour, plus souvent au besoin.
Hebdomadaire :	Au moins une fois par semaine, plus souvent au besoin.
Lors de la mise en marche :	Automatique lors de la mise en marche de la machine à café.
Lors de l'arrêt :	Automatique lors de l'arrêt de la machine à café.
Sur demande :	Des demandes correspondantes apparaissent à l'écran.



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

Nettoyage obligatoire

Si malgré la demande sur l'écran, un nettoyage échu n'est pas effectué, un nettoyage obligatoire est activé (si programmé ainsi) au bout d'un certain temps. Dès que le nettoyage obligatoire est activé, la distribution de boissons est bloquée.

Ce n'est qu'après l'exécution du nettoyage que la distribution de boissons est à nouveau débloquée.



Le nettoyage obligatoire ainsi que le laps de temps jusqu'à son activation peuvent seulement être programmés par le technicien de service après-vente.

Nettoyage quotidien

Rinçage du système de café

Le rinçage du système de café est automatiquement effectué lors de la mise en marche et de l'arrêt de la machine à café. Une intervention n'est pas nécessaire.

Rinçage du système de lait




Le rinçage du système de lait est automatiquement effectué lors de chaque arrêt de la machine à café. Les opérations suivantes doivent alors être effectuées :

- ▶ Placez un récipient sous la sortie des boissons.
- ▶ Déplacez la sortie sur la position la plus haute.
- ▶ Plongez le tuyau du lait avec la buse de lait dans la sortie d'eau chaude et tourner jusqu'à la butée dans le sens horaire.
 - Le rinçage du système de lait commence.
- ▶ Après le rinçage du système de lait, nettoyer l'extérieur du tuyau du lait avec un chiffon humide.



Le rinçage du système de lait peut être effectué à tout moment en fonction des besoins.

Effectuer le rinçage du système de lait en cas de besoin :

- ▶ Appuyer sur la touche .
 - Le menu de nettoyage apparaît.
- ▶ Avec la touche  feuilletter jusqu'à la rubrique de menu « Rinçage du système de lait ».
- ▶ Appuyer sur la touche .
- ▶ Effectuer toutes les étapes comme décrit ci-dessus.

Bac à marc

Le marc de café dans le bac à marc peut rapidement conduire à la formation de moisissures. Si les spores de moisissure se répandent dans la machine, il y a risque de pollution du café.

Nettoyer par conséquent tous les jours le bac à marc.

- ▶ Nettoyer minutieusement le bac à marc avec de l'eau et un produit de nettoyage domestique.
- ▶ Rincer à l'eau claire et sécher avec un chiffon propre.

Bac collecteur

- ▶ Nettoyer minutieusement le bac collecteur ainsi que la grille égouttoir avec de l'eau et un produit de nettoyage domestique.
- ▶ Rincer à l'eau claire et sécher avec un chiffon propre.

Réservoir d'eau potable interne

Le réservoir à eau potable risque d'être contaminé si des dépôts et des bactéries se développent.

Rincer tous les jours le réservoir d'eau potable, ne pas utiliser de produit de nettoyage.

- ▶ Rincer minutieusement plusieurs fois le réservoir d'eau potable à l'eau fraîche.
- ▶ Sécher avec un chiffon propre.

ATTENTION !
Danger pour
l'utilisateur !



ATTENTION !
Danger pour
l'utilisateur !



ATTENTION !
Danger pour
l'utilisateur !



Réceptier à lait

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

Nettoyer tous les jours le réceptier à lait.

- ▶ Mélanger 5 ml de produit de nettoyage Daypure avec 500 ml d'eau chaude dans un réceptier.
- ▶ Nettoyer le réceptier à lait avec la solution de nettoyage préparée.
- ▶ Rincer à l'eau claire et sécher avec un chiffon propre.

Nettoyage hebdomadaire

Fiche de nettoyage hebdomadaire

Nettoyage hebdomadaire

Schaerer Coffee Joy



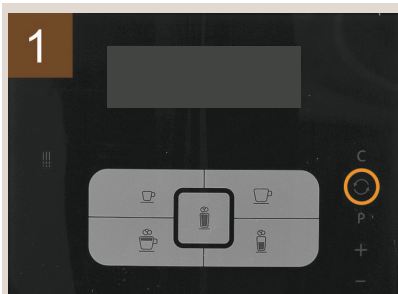
Voir également le chapitre « Consignes de sécurité » et « Nettoyage » dans le manuel d'utilisation.

ATTENTION !
Danger pour
l'utilisateur !



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

Nettoyage de la machine (programme de nettoyage)



- ▶ Appuyez sur la touche .
 - ☑ Le menu « Programme d'entretien » s'affiche.
 - ▶ Naviguez dans le menu avec et jusqu'au « Nettoyage de la machine ».
 - ▶ Confirmez avec .
 - ☑ Le programme de nettoyage démarre.

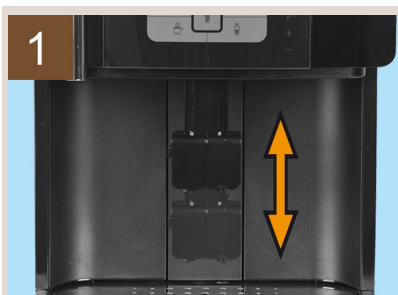


- ▶ Videz le bac collecteur.
 - ▶ Remplissez le réservoir à eau potable.
 - ▶ Placez un récipient (min. 3 l) sous la sortie des boissons.



- ▶ Insérez une pastille de nettoyage dans le réceptacle (voir l'illustration).
 - ▶ Fermez le couvercle du réceptacle et confirmez avec .
 - ☑ Le nettoyage démarre.
 - ☑ Le durée du nettoyage qui ne s'est pas encore écoulée s'affiche sur l'écran.

Nettoyage du système de lait (manuel)



Lorsque le nettoyage de la machine est terminé, l'écran vous invite à effectuer un nettoyage manuel du système de lait.

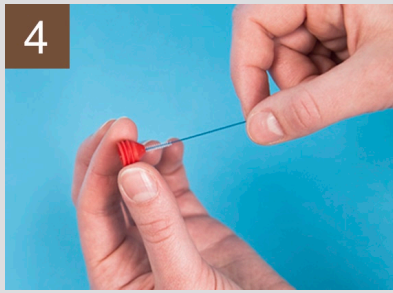
- ▶ Déplacez la sortie des boissons sur la position la plus haute.
- ▶ Appuyez sur le mécanisme de déverrouillage à l'arrière de la sortie des boissons et retirez la tête moussante par le bas.



- ▶ Enlevez le bac à marc et détachez le tuyau à lait du guidage.
- ▶ Retirez la buse à vapeur qui est insérée en haut dans la sortie des boissons.



- ▶ Démontez toutes les pièces (voir l'illustration).
- ▶ Placez toutes les pièces dans une solution composée de 500 ml d'eau chaude et de 25 ml de produit de nettoyage « Milkpure » pendant ±30 min.
- ▶ Nettoyez toutes les pièces sous un filet d'eau tiède.

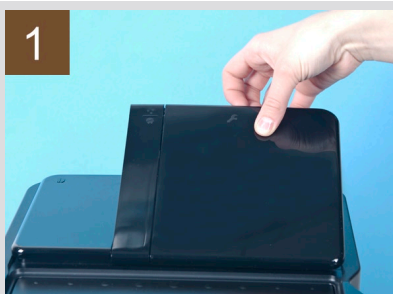


- ▶ Nettoyez les sorties de la tête moussante et la buse à vapeur avec une brosse.
- ▶ Laissez sécher toutes les pièces complètement.
- ▶ Remontez toutes les pièces.
- ▶ Placez la buse à vapeur dans la sortie des boissons.
- ▶ Insérez la tête moussante.



- ▶ Insérez le tuyau à lait dans le guidage prévu à cet effet.
- ▶ Insérez le bac à marc.

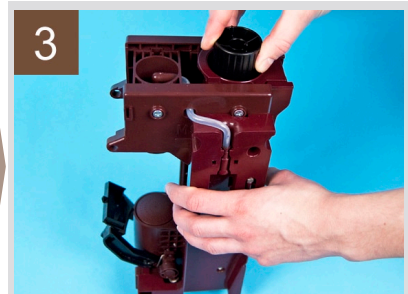
Nettoyage du percolateur (manuel)



- ▶ Enlevez le couvercle qui se trouve au-dessus du percolateur.



- ▶ Repoussez le verrou du percolateur.
- ▶ Retirez le percolateur de la machine.



- ▶ Dévissez la vis filetée située sur la tête du percolateur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le racleur soit positionné à l'avant.
- ▶ Nettoyez le percolateur sous un filet d'eau.
- ▶ Laissez sécher le percolateur complètement, puis replacez-le dans la machine.
- ▶ Placez le couvercle sur le compartiment du percolateur.

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

Réceptif à grains

D'anciens restes de graisse des grains de café dans le réceptif à grains peuvent avoir une influence négative sur le goût du café.

ATTENTION !
Danger pour
l'utilisateur !



Risque de blessures par les meules en rotation du moulin.

Ne jamais mettre la main dans le réceptif à grains quand la machine à café est allumée.

- ▶ Essuyer le réceptif à grains avec un chiffon humide.
- ▶ Sécher avec un chiffon propre.

Surfaces extérieures de la machine à café

- ▶ Arrêter la machine avant le nettoyage des surfaces extérieures.
- ▶ Vaporiser du nettoyant usuel pour verre sur un chiffon en papier.
- ▶ Nettoyer le panneau de sélection de la machine à café avec.
- ▶ Nettoyer le reste des surfaces extérieures de la machine à café avec un chiffon humide.

Appareils complémentaires (Option)

ATTENTION !
Danger pour
l'utilisateur !






Il y a un risque de pollution du lait et de l'unité frigorifique par des dépôts de lait et des bactéries.

Nettoyer tous les jours l'unité frigorifique.

- ▶ Sortir le lait de l'unité frigorifique.
- ▶ Nettoyer à fond l'intérieur de l'unité frigorifique avec de l'eau et un produit de nettoyage domestique.
- ▶ Remettre le lait dans l'unité frigorifique.

Rinçage de réchauffement

Le rinçage de réchauffement rince et chauffe les conduites de la machine à café. Si aucune boisson n'a été distribuée depuis un certain temps, un rinçage de réchauffement peut être effectué avant la prochaine distribution. Cela garantit une température optimale de la boisson.

- ▶ Appuyer sur la touche .
 - Le menu de nettoyage apparaît.
- ▶ Avec la touche  feuilleter jusqu'à la rubrique de menu « Rinçage de réchauffement ».
- ▶ Appuyer sur la touche .
 - Le rinçage de réchauffement est effectué.

Concept de nettoyage selon HACCP

Consignes de nettoyage

Lors d'une installation, d'une maintenance, d'un entretien et d'un nettoyage effectués correctement, les machines à café Schaefer AG remplissent les conditions conformément aux exigences HACCP.

ATTENTION !
Danger pour
machine !



Suite à un entretien et un nettoyage non conformes de la machine à café, la distribution de boissons lactées représente un risque en matière d'hygiène alimentaire.

Observer et respecter les points suivants :

- Porter des gants de protection pendant le nettoyage.
- Lavez-vous les mains minutieusement 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 plus toucher plus 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 du manuel 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.

Plan de nettoyage



« Nettoyage » concernant l'utilisation de produit de nettoyage.

- ▶ Faire une copie du concept de nettoyage selon HACCP et la conserver / l'afficher à proximité de la machine.
- ▶ Valider chaque nettoyage effectué en indiquant l'heure et en apposant une signature.

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 quoti- diens machine	Réservoir à lait (en option)	Nettoyer l'unité de refroidissement (option)	Nettoyages hebdo- madaires 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.						

produit de nettoyage

ATTENTION !
Danger pour
machine !



L'utilisation de produits de nettoyage inadéquats peut endommager la machine !
Pour les nettoyages quotidien et hebdomadaire, utiliser uniquement les produits de nettoyage recommandés par la Schaerer AG.

Nettoyage hebdomadaire	
Pastilles de nettoyage Schaerer	
Nettoyant liquide pour système de lait Milkpure	

Pastille de nettoyage



Avant d'utiliser la pastille de nettoyage lisez attentivement les informations figurant sur l'emballage ainsi que la fiche de sécurité. S'il n'y a pas de fiche de sécurité, veuillez en réclamer une auprès de l'entreprise de distribution.

Informations	
Affectation	Nettoyage hebdomadaire du système de café
Objectif du nettoyage	Dissoudre les résidus de graisse dans le système de café
Intervalle d'application	1 fois par semaine
Forme et odeur	Voir la fiche de sécurité ("HEALTH & SAFETY DATA SHEET")

Milkpure



Avant d'utiliser le produit de nettoyage, lire attentivement les informations figurant sur l'emballage ainsi que la fiche de sécurité ("HEALTH & SAFETY DATA SHEET"). S'il n'y a pas de fiche de sécurité, veuillez en réclamer une auprès de l'entreprise de distribution.

Informations	
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
Forme et odeur	Voir la fiche de sécurité ("HEALTH & SAFETY DATA SHEET")

Détartrant



Avant d'utiliser le détartrant, lire attentivement les informations figurant sur l'emballage ainsi que la fiche de sécurité ("HEALTH & SAFETY DATA SHEET"). S'il n'y a pas de fiche de sécurité, veuillez en réclamer une auprès de l'entreprise de distribution.

Informations	
Affectation	Détartrage du système de chaudière et de conduites
Objectif du nettoyage	Éliminer les dépôts calcaires dans la machine à café
Intervalle d'application	Selon la demande de la machine à café
Forme et odeur	Voir la fiche de sécurité ("HEALTH & SAFETY DATA SHEET")

Service & maintenance

Détartrage

Quand un détartrage doit être effectué, une invite correspondante apparaît sur l'écran.

L'échéance du détartrage dépend des facteurs suivants :

- Dureté de l'eau
- débit de l'eau
- utilisation d'un filtre à eau

ATTENTION !
Danger pour
l'utilisateur !








ATTENTION !
Danger pour
machine !





**Danger d'intoxication en cas d'ingestion ou d'inhalation du détartrant.
Ne pas boire ni inhaler le détartrant ou l'eau de rinçage du détartrage !**

**Les détartrants domestiques peuvent détériorer la machine à café.
Pour le détartrage, utiliser uniquement du détartrant Schaerer. Aucune responsabilité
n'est prise en charge pour les dommages dus à l'utilisation d'un autre détartrant.**

Le message de détartrage à l'écran peut être inhibé par pression de la touche -. Au bout de 50 autres infusions, la distribution des boissons est cependant bloquée. Le détartrage doit alors être obligatoirement effectué.

- ▶ Déplacer la sortie sur la position la plus haute.
- ▶ Appuyer sur le mécanisme de déverrouillage à l'arrière de la sortie des boissons et retirer la tête moussante par le bas.
- ▶ Débrancher le tuyau de lait du mousseur de lait.
- ▶ Appuyer sur la touche .
 - ☑ Le menu de nettoyage apparaît à l'écran.
- ▶ En naviguant avec la touche  et la touche , aller à la rubrique de menu « Détartrage de la machine ».
- ▶ Confirmer la sélection avec la touche .
- ▶ Vider le bac collecteur.
- ▶ Retirer le réservoir d'eau potable de la machine.
- ▶ Retirer le filtre à eau (s'il y en a un).
- ▶ Verser une bouteille entière de détartrant Schaerer (750 ml) dans le réservoir d'eau potable.
- ▶ Remplir complètement d'eau le réservoir d'eau potable.
- ▶ Replacer le réservoir d'eau potable dans la machine.
- ▶ Placer un grand récipient (min. 3 l) sous la sortie de boisson et d'eau chaude.
- ▶ Lancer le détartrage avec la touche .
 - ☑ Le détartrage commence.
 - ☑ Le temps de détartrage restant est affiché à l'écran.

Au bout d'env. 30 minutes l'invite à la vider le réservoir d'eau potable apparaît à l'écran.

- ▶ Vider et rincer soigneusement le réservoir d'eau potable.
- ▶ Confirmer l'invite à l'écran avec la touche .
- ▶ Remplir le réservoir d'eau potable avec de l'eau fraîche et le replacer dans la machine.
- ▶ Confirmer l'invite à l'écran avec la touche .
 - ☑ Le détartrage se poursuit.
 - ☑ Le temps de détartrage restant est affiché à l'écran.



Recommandation : après le détartrage, faire un test de distribution et jeter la boisson obtenue.

Régler la finesse de la mouture

L'usure des disques de mouture a une influence sur la finesse de la mouture. Pour garantir une qualité homogène de la mouture, il faut réajuster au besoin la finesse de la mouture.

ATTENTION !
Danger pour
l'utilisateur !



Risque de blessures par les meules en rotation du moulin.

Ne jamais mettre la main dans le récipient à grains quand la machine à café est allumée.

ATTENTION !
Danger pour
machine !



Le réglage du degré de mouture à l'état de repos du moulin peut avoir pour conséquence que le broyeur est trop serré et ne peut plus démarrer.

Le moulin doit toujours être en marche lors du réglage.



- ▶ Ouvrir le couvercle du récipient à grains.
- ▶ Placer le multitool sur le réglage du degré de mouture (voir illustration).
- ▶ Appuyer sur la touche de boisson (p. ex. espresso) et attendre que le moulin démarre.

Option 1: Affiner le degré de la mouture

- ▶ Enfoncer le multitool et le tourner dans le sens antihoraire.

Option 2: Régler un degré de mouture plus grossier

- ▶ Enfoncer le multitool et le tourner dans le sens horaire.

Filtre à eau (Option)

Installer le filtre à eau pour le réservoir interne d'eau potable



Lire auparavant le chapitre « Qualité de l'eau ».

En cas de qualité insuffisante de l'eau, on peut se procurer le set de première installation « Filtre pour le réservoir interne d'eau potable » auprès de la Schaefer AG (numéro de commande : 071398).



Le filtre à eau est uniquement adéquat pour l'installation dans le réservoir interne d'eau potable de la machine.



- ▶ Enlever le filtre à eau intégré dans le réservoir d'eau .
- ▶ Ouvrir la boîte du filtre à eau.
 - En haut se trouve l'adaptateur du filtre à eau et en dessous, la cartouche filtrante emballée séparément .



- ▶ Tirer vers le haut le verrouillage de l'adaptateur.



- ▶ Placer l'adaptateur par en haut sur la tubulure de sortie de l'eau et rabattre le verrouillage vers le bas.



- ▶ Déballer la cartouche filtrante et la placer sur l'adaptateur.



Afin de pouvoir calculer correctement le moment du détartrage, il faut indiquer dans la programmation de la machine à café la dureté de l'eau (déterminée par le test de dureté de l'eau) ainsi que l'utilisation d'un filtre.



Voir le chapitre « Programmation » - « Réglages de base ».

Remplacer le filtre à eau pour le réservoir interne d'eau potable

Si un changement de filtre doit avoir lieu, une invite correspondante apparaît à l'écran.



- ▶ Retirer le réservoir d'eau potable de la machine.
- ▶ Retirer la vieille cartouche de l'adaptateur.
- ▶ Déballer la cartouche filtrante neuve et la placer sur l'adaptateur.
- ▶ Insérer à nouveau le réservoir d'eau potable dans la machine.



Les cartouches de rechange peuvent être commandées par lot de 6 (numéro de commande : 071397) à la Schaefer AG.

Maintenance

La machine à café a besoin d'une maintenance régulière. L'échéance de maintenance dépend de différents facteurs mais avant tout du taux d'utilisation de la machine.

Dès que l'échéance de maintenance est atteinte, un message s'affiche sur l'écran de la machine. On peut continuer à utiliser normalement la machine.

- ▶ Contacter le partenaire de service après-vente et signaler l'échéance de maintenance.






ATTENTION !
Danger pour
machine !



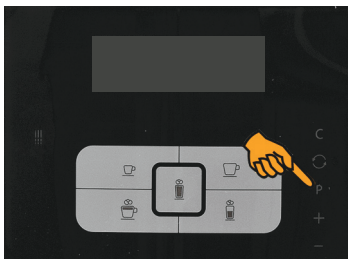
Si une maintenance échue n'est pas effectuée rapidement, des phénomènes d'usure peuvent apparaître et un fonctionnement parfait de la machine n'est plus garanti. Informer aussi vite que possible le partenaire de service après-vente après l'apparition du message d'échéance de maintenance.

Programmation

Navigation

Symbole	Description
	<ul style="list-style-type: none"> • Interrompre le processus. • Sortie de la programmation. • « Non » à l'interrogation.
	Accès au menu de nettoyage de la machine.
	<ul style="list-style-type: none"> • Accès à la programmation de la machine. • « OK » pour confirmer les réglages effectués ou existants et passer ainsi à la rubrique de menu suivante. • « Oui » à l'interrogation.
	<ul style="list-style-type: none"> • Feuilletter en avant dans la programmation. • Régler les paramètres.
	<ul style="list-style-type: none"> • Feuilletter en arrière dans la programmation. • Régler les paramètres.

Vue d'ensemble



- ▶ Appuyer sur la touche **P**.
 - La programmation s'ouvre.
- ▶ Parcourir avec les touches **+** et **-**.

La programmation comprend les menus suivants :

- Taille de tasse
- Réglage boisson
- Paramètres de base
- Compteurs
- Information système



Les menus et rubriques de menu sont décrits dans ce chapitre.

Taille de tasse (quantité de boisson)

Dans le menu « Taille des tasses » on peut adapter la quantité totale de remplissage des différentes boissons.



Les différents ingrédients des boissons sont adaptés aux nouvelles quantités de remplissage sans modification de la composition et de la qualité.

- ▶ Feuilletter dans la programmation pour le menu « Taille des tasses ».
- ▶ Appuyer sur la touche **P**.
- ▶ Sélectionner la boisson qui doit être réglée.
 - La rubrique de menu « Quantité de remplissage » apparaît.

Écran / Texte affiché sur l'écran	Description du paramètre	Plage de réglage	Remarques
Quantité : 100%	<p>► Régler la quantité de remplissage avec les touches \oplus et \ominus.</p> <p><i>On peut déclencher un test de distribution en appuyant sur la touche de boisson sélectionnée.</i></p> <p>► Appuyer sur la touche \mathbb{P} pour mettre fin au réglage.</p>	50 – 150 %	–

Réglage boisson

Dans le menu « Réglages des boissons », on peut régler différents paramètres de boisson.

- Feuilletter dans la programmation pour le menu « Réglages de boisson ».
- Appuyer sur la touche \mathbb{P} .
- Sélectionner la boisson qui doit être réglée.
 - La première rubrique de menu apparaît.

Le menu comprend les rubriques suivantes :

- Quantité d'eau
- Intensité du café
- Quantité de lait
- Temps de repos (pour Latte Macchiato)
- Séquence (ordre de distribution du lait et du café p. ex. pour le Cappuccino)
- Pré-infusion

Rubrique de menu (texte à l'écran)	Description	Plage de réglage	Remarques
Quantité eau : 35 ml	<p>Sous cette rubrique de menu, on peut adapter la teneur en eau d'une boisson.</p> <p>► Régler la quantité d'eau avec les touches \oplus et \ominus.</p> <p><i>On peut déclencher un test de distribution en appuyant sur la touche de boisson sélectionnée.</i></p> <p>► Appuyer sur la touche \mathbb{P} pour mettre fin au réglage.</p>	20 – 300 ml	Réglage par défaut : Espresso : 35 ml Café Crème : 140 ml
Intensité : 100%	<p>L'intensité du café peut être adaptée pour chaque boisson. C'est la durée de mouture du moulin qui est modifiée et ainsi la quantité de café moulu.</p> <p>► Régler l'intensité du café avec les touches \oplus et \ominus.</p> <p><i>On peut déclencher un test de distribution en appuyant sur la touche de boisson sélectionnée.</i></p> <p>► Appuyer sur la touche \mathbb{P} pour mettre fin au réglage.</p>	50 – 150%	L'intensité du café peut aussi être adaptée pour chaque distribution. <i>Voir le chapitre « Commande » - « Sélectionner l'intensité du café ».</i>
Quantité lait : 9 s	<p>Sous cette rubrique de menu on peut régler la durée distribution de lait et ainsi la quantité.</p> <p>► Régler la quantité de lait avec les touches \oplus et \ominus.</p> <p><i>On peut déclencher un test de distribution en appuyant sur la touche de boisson sélectionnée.</i></p> <p>► Appuyer sur la touche \mathbb{P} pour mettre fin au réglage.</p>	2 – 60 s	Réglage par défaut : Cappuccino : 9 s Latte Macchiato : 19 s

Rubrique de menu (texte à l'écran)	Description	Plage de réglage	Remarques
Pause : 15 s	<p>La pause est un temps de repos entre la distribution de lait et celle de café.</p> <p>► Régler la durée du temps de repos avec les touches \oplus et \ominus.</p> <p><i>On peut déclencher un test de distribution en appuyant sur la touche de boisson sélectionnée.</i></p> <p>► Appuyer sur la touche \mathbb{P} pour mettre fin au réglage.</p>	2 – 60 s	<p>Pour le Latte Macchiato un temps de repos a pour effet que le lait distribué que se déposer. La superposition typique des couches est plus nette.</p> <p>Recommandation : 15 s</p>
Ordre : lait-café	<p>Sous cette rubrique de menu on peut régler l'ordre de distribution du lait et du café.</p> <p>► Régler la quantité de lait avec les touches \oplus et \ominus.</p> <p><i>On peut déclencher un test de distribution en appuyant sur la touche de boisson sélectionnée.</i></p> <p>► Appuyer sur la touche \mathbb{P} pour mettre fin au réglage.</p>	Lait-café Lait+café Café-lait	–
Pré-infusion : 9 s	<p>Dans ce menu, la pré-infusion peut être activée et désactivée.</p> <p>Lors de la pré-infusion, la poudre de café est humidifiée avec de l'eau de sorte qu'elle peut gonfler. Cela permet une extraction plus régulière et plus intense. Le processus d'infusion est légèrement prolongé.</p> <p>► Activer et désactiver la pré-infusion avec les touches \oplus et \ominus.</p> <p><i>On peut déclencher un test de distribution en appuyant sur la touche de boisson sélectionnée.</i></p> <p>► Appuyer sur la touche \mathbb{P} pour mettre fin au réglage.</p>	2 – 60 s	<p>Recommandation : Activer la pré-infusion pour l'Espresso, le Cappuccino et le Latte Macchiato.</p>

Paramètres de base


Dans le menu « Réglages de base », on peut régler différents paramètres machine.

- Feuilletter dans la programmation pour le menu « Réglages de base ».
- Appuyer sur la touche \mathbb{P} .
 - La première rubrique de menu apparaît.

Le menu comprend les rubriques suivantes :

- Langue
- Heure
- Date
- Date/heure (affichage à l'écran)
- Heure de mise en marche / d'extinction
- Dureté de l'eau
- Filtre à eau
- Signal sonore
- Température d'infusion
- Réglages usine
- Contraste de l'écran

Rubrique de menu (texte à l'écran)	Description	Plage de réglage	Remarques
Langue : français	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Paramétrer la langue avec les touches \oplus et \ominus. ▶ Appuyer sur la touche \mathbb{P} pour mettre fin au réglage. 	allemand, anglais, néerlandais, espagnol, français, italien, danois, suédois, norvégien	–
Heure : hh/mm/ss	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Régler les heures avec les touches \oplus et \ominus. ▶ Appuyer sur la touche \mathbb{P}. ▶ Régler les minutes avec les touches \oplus et \ominus. ▶ Appuyer sur la touche \mathbb{P}. ▶ Régler les secondes avec les touches \oplus et \ominus. ▶ Appuyer sur la touche \mathbb{P} pour mettre fin au réglage. 	hh : 00 – 23 mm : 00 – 59 ss : 00 – 59	–
Date jj/mm/aa	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Régler le jour avec les touches \oplus et \ominus. ▶ Appuyer sur la touche \mathbb{P}. ▶ Régler le mois avec les touches \oplus et \ominus. ▶ Appuyer sur la touche \mathbb{P}. ▶ Régler l'année avec les touches \oplus et \ominus. ▶ Appuyer sur la touche \mathbb{P} pour mettre fin au réglage. 	jj : 01 – 31 mm : 01 – 12 aa : 2000 – 2099	Si on entre une date non existante (p. ex. 31.06.2011), la date retourne à la fin de réglage à la valeur de départ.
Date / heure : oui	<p>Sous cette rubrique de menu, on peut activer ou désactiver l'affichage de la date et de l'heure.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Activer ou désactiver l'affichage avec les touches \oplus et \ominus. ▶ Appuyer sur la touche \mathbb{P} pour mettre fin au réglage. 	Oui / Non	–
Heure encl. : oui	<p>Sous cette rubrique de menu on peut régler une mise en marche automatique de la machine à café à une heure définie.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Activer ou désactiver l'heure de mise en marche avec touches \oplus et \ominus. ▶ Appuyez sur la touche \mathbb{P}. <p>L'heure de mise en marche est paramétrée sur « Oui » :</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Le réglage de l'heure pour la mise en marche apparaît. ▶ Régler l'heure pour la mise en marche avec les touches \oplus et \ominus. ▶ Appuyer sur la touche \mathbb{P} pour mettre fin au réglage. 	Oui / Non	Recommandation : Régler la mise en marche de la machine déjà 10 min avant le début du service. La machine est alors déjà réchauffée pour le début du service et prête à la distribution.

Rubrique de menu (texte à l'écran)	Description	Plage de réglage	Remarques
Arrêt : 30 min	<p>Le réglage de l'heure d'extinction a pour effet de mettre la machine hors circuit dès que le laps de temps sans distribution de boissons qui a été réglé, est écoulé.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Régler l'heure d'extinction avec les touches \oplus et \ominus. ▶ Appuyer sur la touche \mathbb{P} pour mettre fin au réglage. <p>Pour la prochaine distribution de boissons, la machine doit être remise en marche.</p> <div style="background-color: #ffe6e6; padding: 5px; text-align: center;"> <p>ATTENTION ! Danger pour machine !</p>  </div> <p>En cas d'arrêt automatique via l'heure d'extinction, il n'y a pas rinçage du système de lait. Si la machine reste hors circuit pendant une période prolongée, les restes de lait causent la formation de germes et moisissures. Si la machine doit rester arrêtée pendant une période prolongée, il faut effectuer un rinçage du système de lait.</p>	<p>0 (= arrêt) 5 – 112 min</p>	<p>La mise en circuit automatique en cas de non utilisation prolongée économise du courant.</p>
Dureté eau : 5-8	<p>Sous cette rubrique de menu, on peut régler la dureté de l'eau qui est utilisée dans la machine à café.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Régler la dureté de l'eau avec les touches \oplus et \ominus. ▶ Appuyer sur la touche \mathbb{P} pour mettre fin au réglage. 	<p>0-4 5-8 9-12 13-16 > 16</p>	<p>Ce paramètre est déjà réglé pendant le programme de mise en service.</p> <p><i>Voir le chapitre « Installation et mise en service » - « Programme de mise en service » pour d'autres informations.</i></p>
Filtre eau : oui	<p>Sous cette rubrique de menu, on peut paramétrer l'utilisation d'un filtre à eau.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Régler l'utilisation d'un filtre eau avec les touches \oplus et \ominus sur « Oui » ou « Non ». ▶ Appuyer sur la touche \mathbb{P} pour mettre fin au réglage. 	<p>OUI / NON</p>	<p>Ce paramètre est déjà réglé pendant le programme de mise en service.</p> <p><i>Voir le chapitre « Installation et mise en service » - « Programme de mise en service » pour d'autres informations.</i></p>
Son : oui	<p>Le signal sonore pour la navigation dans la programmation et la distribution des boissons peut être activé et désactivé sous cette rubrique de menu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Activer et désactiver le signal sonore avec les touches \oplus et \ominus. ▶ Appuyer sur la touche \mathbb{P} pour mettre fin au réglage. 	<p>Marche / arrêt</p>	<p>–</p>
Temp. infusion : 92°C	<p>Sous cette rubrique de menu, on peut régler la température de l'eau d'infusion.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Régler la température avec les touches \oplus et \ominus. ▶ Appuyer sur la touche \mathbb{P} pour mettre fin au réglage. 	<p>60 – 95°C</p>	<p>Recommandation : 92°C</p>

Rubrique de menu (texte à l'écran)	Description	Plage de réglage	Remarques
Par. par déf.	<p>Avec l'activation du réglage par défaut, tous les réglages dans la programmation sont réinitialisés et retournent au réglage d'usine.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Régler le réglage par défaut sur « Oui » ou « Non » avec les touches \oplus et \ominus. ▶ Appuyer sur la touche \mathbb{P} pour mettre fin au réglage. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Si le réglage « Oui » est activé, tous les réglages retournent au réglage d'usine. 	OUI / NON	–
Contraste écran	<p>Sous cette rubrique de menu, on peut régler le contraste de l'écran.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Régler le contraste avec les touches \oplus et \ominus. <input checked="" type="checkbox"/> Le contraste change en même temps. ▶ Appuyer sur la touche \mathbb{P} pour mettre fin au réglage. 	plus clair + plus faible / plus foncé + plus net	–

Compteurs

Dans le menu « Compteurs », on peut voir les compteurs de distribution pour toutes les boissons et les remettre à zéro.

- ▶ Dans la programmation aller au menu « Compteurs ».
- ▶ Appuyer sur la touche \mathbb{P} .
- ▶ Sélectionner la boisson qui doit être réglée.
 - La première rubrique de menu apparaît.

Le menu comprend les rubriques suivantes :

- Compteur Espresso
- Compteur Café Crème
- Compteur Cappuccino
- Compteur Latte Macchiato
- Compteur tasses de lait
- Compteur verres d'eau chaude
- Compteur 2x Espresso
- Compteur 2x Café Crème
- Compteur 2x Cappuccino
- Compteur total
- Remettre tous les compteurs à zéro

Rubrique de menu (texte à l'écran)	Description	Plage de réglage	Remarques
Espresso : 23	<p>Dans le menu « Compteurs », tous les compteurs de boissons sont listés les uns après les autres.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Feuilletter dans les compteurs de boissons avec les touches \oplus et \ominus. 	Espresso Café crème Cappuccino Latte Macchiato Tasse de lait Verre d'eau chaude 2x Espresso 2x Café Crème 2x Cappuccino	–

Rubrique de menu (texte à l'écran)	Description	Plage de réglage	Remarques
Compteur total : 50	Après les différents compteurs, le compteur total de toutes les distributions de boissons est affiché. ▶ Continuer à feuilleter avec la touche \leftarrow .	–	–
RAZ compteurs	En dernier apparaît l'interrogation pour l'effacement de tous les compteurs. ▶ Appuyer sur la touche \mathbb{P} pour « Oui » afin d'effacer tous les compteurs. ou ▶ Appuyer sur la touche \mathbb{C} pour « Non » afin de garder les compteurs.	OUI / NON	–

Information système

Dans le menu « Informations système », différentes informations sur la machine sont enregistrées.

- ▶ Feuilleter dans la programmation pour le menu « Informations système».
- ▶ Appuyer sur la touche \mathbb{P} .
 - La première rubrique de menu apparaît.

Le menu contient les informations suivantes :

- Version logicielle et date
- Nom et version de la machine
- Numéro de fabrication
- Date de production

Dépannage

Marche à suivre de principe en cas de dérangements :

- ▶ Arrêter la machine à café et la remettre en marche au bout de quelques heures.
 - ☑ Le dérangement est après éliminé dans la plupart des cas.
- ▶ Répéter le processus qui a conduit au dérangement.

Si le dérangement réapparaît :

- ▶ Chercher le dérangement dans les tableaux suivants.
- ▶ Effectuer l'action décrite pour l'élimination.

Si le dérangement demeure :

- ▶ Contacter le partenaire de service après-vente et décrire le dérangement.



Si un dérangement se produit qui n'est pas décrit dans ce chapitre, veuillez contacter immédiatement le partenaire de service après-vente.

Dérangements avec message à l'écran

Les messages sont affichés à l'écran quand une intervention de l'utilisateur ou d'un technicien de service après-vente est nécessaire pour garantir que la machine est prête à fonctionner. Il y a deux causes différentes pour les messages affichés

- Remarque
- Défaut



Voir le chapitre « Commande » - « Remarques affichées » pour les remarques

Le tableau suivant décrit les messages de dérangement affichés et explique les opérations à effectuer pour les éliminer.

Message affiché	Cause	Solution
Insérer infuseur	Le percolateur n'est pas en place.	▶ Mise en place du percolateur.
Fin course infuseur	Le percolateur n'est pas correctement en place.	▶ Vérifier la position correcte du percolateur.
	Le percolateur est grippé	▶ Retirer le percolateur. <ul style="list-style-type: none"> ☑ A l'intérieur de la machine deux buses avec des bagues d'étanchéité noires sont maintenant visibles. ▶ Graisser les bagues d'étanchéité avec la graisse qui se trouve dans les accessoires. ▶ Remettre le percolateur en place.

Message affiché	Cause	Solution
Écoulement arrêté	Il y a trop d'air dans les conduites.	► Distribuer une tasse d'eau chaude. ☑ Les conduites sont ainsi purgées.
	Le filtre à eau ou le tamis correspondant est bouché.	► Nettoyer le tamis du filtre à eau. Si le problème n'est pas encore résolu : ► Remplacer le filtre à eau.
	Le clapet anti-retour à la sortie du réservoir d'eau potable est encrassé.	► Nettoyer la sortie et le clapet anti-retour avec une des petites brosses contenues dans les accessoires.
	Le percolateur est bouché.	► Retirer le percolateur et le nettoyer. <i>Voir le chapitre « Nettoyage » - « Nettoyage hebdomadaire ».</i>
	Le degré de mouture est réglé trop fin, la poussière de café fine encrassent les conduites.	► Régler la finesse de la mouture à un degré inférieur. <i>Voir le chapitre « Maintenance et entretien » - « Régler le degré de la mouture »</i> ► Retirer le percolateur et le nettoyer. <i>Voir le chapitre « Nettoyage » - « Nettoyage hebdomadaire ».</i>
Nettoyage stoppé Écoulement	Le tamis d'infusion est colmaté.	► Nettoyer le tamis d'infusion. <i>« Nettoyage » - « Nettoyage hebdomadaire ».</i>
EEPROM Fehler	Défaut système	► Mettez la machine à l'arrêt puis de nouveau en marche.
Erreur commande mot.	Défaut système	► Mettez la machine à l'arrêt puis de nouveau en marche.
Moulin bloqué	Le moulin est bloqué.	► Éteindre la machine et la débrancher du secteur. ► Remuer les grains de café dans le récipient à grains avec un cuillère. Si le défaut persiste : ► Éteindre la machine et la débrancher du secteur. ► Aspirer les grains, contrôler le moulin et éliminer les éventuels blocages.
Capteur temp. vapeur	Surchauffe	► Éteindre la machine et la laisser refroidir pendant un certain temps
Capteur temp. eau	Surchauffe	► Éteindre la machine et la laisse refroidir pendant un certain temps.

Dérangement sans message à l'écran

Symptôme	Cause	Solution
Pas de distribution de mousse de lait ou de lait bien qu'il y ait du lait dans le récipient.	Le tuyau de lait est plié à un endroit quelconque de sorte que le lait ne s'écoule plus.	► Contrôler le tuyau de lait et le poser à niveau le cas échéant.
	La tête moussante est bouchée.	► Retirer la tête moussante de la sortie des boissons et la nettoyer. <i>Voir le chapitre « Nettoyage » - « Nettoyage hebdomadaire ».</i>
Pas de mousse lait, uniquement du lait chaud.	Blocage dans le système de lait.	► Nettoyer le système de lait. <i>Voir le chapitre « Nettoyage » - « Nettoyage hebdomadaire ».</i>

Symptôme	Cause	Solution
Lait ou mousse à lait trop froids.	Mauvaise buse à lait.	Dans l'étendue de livraison il y a deux buses à lait différentes. ▶ Remplacer la buse à lait.
Le lait est trop chaud ou pas assez ou la mousse de lait fait des bulles.	Le lait dans le récipient à lait est trop chaud.	▶ N'utiliser que du lait pré-réfrigéré (3 – 5°C). ▶ Refroidir constamment le lait pendant l'utilisation.
	Mauvaise buse à lait	Dans l'étendue de livraison il y a deux buses à lait différentes. ▶ Remplacer la buse à lait.
Le réservoir d'eau entre difficilement.	Le joint torique sur la tubulure d'évacuation de l'eau doit être graissé.	▶ Graisser le joint torique avec la graisse qui se trouve dans les accessoires.
Le percolateur se laisse difficilement retirer et remettre en place.	Le percolateur est grippé	▶ Retirer le percolateur. ☑ A l'intérieur de la machine deux buses avec des bagues d'étanchéité noires sont maintenant visibles. ▶ Graisser les bagues d'étanchéité avec la graisse qui se trouve dans les accessoires. ▶ Remettre en place le percolateur.
La pompe cause des bruits importants.	Il y a trop d'air dans les conduites.	▶ Distribuer une tasse d'eau chaude. ☑ Les conduites sont ainsi purgées.
Le café n'a pas de crème.	Le café n'est plus frais.	▶ Remplacer les grains.
	Le degré de mouture est trop grossier.	▶ Régler le degré de mouture plus fin. <i>Voir le chapitre « Nettoyage » - « Nettoyage hebdomadaire ».</i>
Le percolateur ne peut plus être mis en place.	Percolateur en mauvaise position.	▶ Lors de la mise en place, régler le avec le multi-tool jusqu'à ce que le percolateur se laisse mettre en place.
Le percolateur ne peut pas être retiré.	Percolateur en mauvaise position.	▶ Réguler le percolateur avec le multi-tool jusqu'à ce que le percolateur puisse être retiré.
L'unité frigorifique interne/externe ne réfrigère pas.	L'unité frigorifique n'est pas ou mal mise en circuit.	▶ Placer l'interrupteur à bascule au dos de l'unité frigorifique sur « COLD ».

Qualité de l'eau

Une tasse de café se compose d'eau à 99 pour cent. 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.

Pour pouvoir garantir la qualité du café et également la protection de la machine, il faut s'occuper en détail de l'eau.

Valeurs de l'eau

ATTENTION !
Danger pour
machine !



De mauvaises valeurs d'eau peuvent conduire à un endommagement de la machine. Respectez impérativement les valeurs indiquées. Sinon la Schaerer AG décline toute responsabilité.

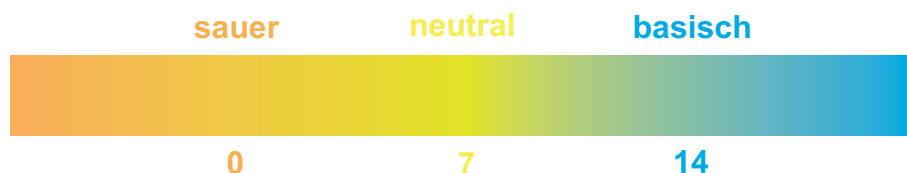
Les valeurs de l'eau suivantes sont la condition préalable pour un fonctionnement impeccable de la machine à café :

- 4 – 6 °dKH (dureté carbonique allemande)
- 7 – 8 °dGH (dureté totale allemande)
- Valeur du pH 6,5 – 7 (pH neutre)
- Teneur en chlore max. 100 mg pro Liter

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

La dureté totale est divisée en dureté carbonique (dureté temporaire) et en dureté non carbonatée (dureté permanente). Concernant la dureté de l'eau, la concentration de l'anion d'hydrogénécarbonate (HCO_3^-) a une importance spéciale. Par dureté carbonique, on désigne la concentration des ions d'hydrogénécarbonate et la partie équivalente des ions de métal alcalinoterreux.

Tableau de conversion internationale (Les facteurs sont valables pour la dureté totale et la dureté carbonique)						
Unité		°dH	°eH	°fH	ppm	mmol/l
Dureté allemande	1°dH	1	1,253	1,78	17,8	0,1783
Dureté anglaise	1°eH	0,798	1	1,43	14,3	0,142
Dureté française	1°fH	0,560	0,702	1	10	0,1
partie(s) par million (USA)	1 ppm	0,056	0,07	0,1	1	0,01
millimol par litre	1 mmol/l	5,6	7,02	10	100	1



Echelle de pH

Si les valeurs de l'eau ne correspondent pas aux valeurs de consigne indiquées ci-dessus, l'eau doit être traitée en conséquence (détartrage / minéralisation).



Le partenaire de service après-vente peut fournir des informations détaillées sur les possibilités et variantes de filtrage qu'il peut installer sur site.

Constater la dureté de l'eau

Un test de dureté de l'eau doit être effectué pour déterminer si l'utilisation d'un filtre à eau est nécessaire. Si les valeurs de l'eau sont mauvaises, un fonctionnement impeccable de la machine ne peut pas être garanti.

Par ailleurs les valeurs de l'eau doivent être entrées lors de la mise en service de la machine et peuvent être adaptées à tout moment dans le menu de la machine. A l'aide des données entrées, la machine calcule le temps restant jusqu'au prochain changement de filtre (s'il y en a un) ainsi que le temps restant jusqu'au prochain détartrage.

- ▶ Vérifier si un dispositif domestique de filtration est monté en amont.



Dans la plupart des eaux, la dureté carbonatée est nettement inférieure à la dureté totale. C'est un bon indice pour déterminer s'il s'agit d'eau brute ou s'il y a un dispositif domestique de filtration.

Option 1: Se renseigner auprès du fournisseur d'eau potable

- ▶ Demander au fournisseur local d'eau potable quelle est la dureté (dureté totale) de l'eau potable.

Option 2: Effectuer le test

- ▶ Déterminer la dureté de l'eau à l'aide de bandes-test fournies.
- ▶ Plonger la bande-test pour env. 1 s dans l'eau courante.
- ▶ Retirer la bande-test et attendre env. 1 min.
 - La bande-test se colore.
- ▶ Comparer le résultat de l'analyse de l'eau avec le tableau « Dureté totale » du chapitre « Valeur de l'eau ».
- ▶ En cas de mauvais résultats, installer un filtre.



Voir le chapitre « Techniques de filtrage » dans ce chapitre ou pour les machines qui sont utilisées avec un réservoir d'eau potable, voir le chapitre « Service après-vente et maintenance » - « Installer un filtre à eau pour le réservoir d'eau potable interne ».

Techniques de filtrage

Pour protéger les machines à café et la qualité du café contre l'eau dure ou douce, des filtres sont utilisés. Des techniques de filtrage sont inévitables pour des raisons d'entretien, de maintenance et d'hygiène.

Même quand on utilise un filtre, il est indispensable de mesurer les valeurs de l'eau une fois par an. L'eau est un élément vivant et change fréquemment par conséquent.



Le partenaire de service après-vente peut fournir des informations détaillées sur les possibilités et variantes de filtrage qu'il peut installer sur site.

Consignes de sécurité

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

- Lire soigneusement le manuel d'utilisation avant d'utiliser la machine .
- Ne jamais toucher les parties chaudes de la machine.
- N'utilisez 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.

Respectez 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 touchez jamais des pièces sous tension.
- Avant de procéder aux travaux de maintenance, coupez toujours l'interrupteur principal ou débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Vous ne devez 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.

Respectez 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.
- Installez 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 remplissez 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 mettez jamais vos mains sous les sorties pendant la distribution ou le nettoyage.

ATTENTION !
Surface brûlante !



Les sorties et le percolateur peuvent être brûlants. Ne prenez la sortie que par les poignées prévues à cet effet. Nettoyez 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 placez pas vos 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.
Respectez impérativement les points suivants :

- Conservez les produits de nettoyage hors de portée des enfants et des personnes non autorisées.
- N'avalez pas les produits de nettoyage.
- Ne mélangez jamais les produits de nettoyage avec d'autres produits chimiques ou acides.
- Ne versez jamais de produit de nettoyage dans le récipient à lait.
- Ne versez jamais de produit de nettoyage dans le réservoir à eau potable (interne / externe).
- Utilisez les produits de nettoyage et de détartrage uniquement dans l'objectif pour lequel ils ont été conçus (reportez-vous à l'étiquette).
- Ne mangez pas et ne buvez pas lorsque vous utilisez des produits de nettoyage.
- Veillez à une bonne ventilation et aération lorsque vous utilisez des produits de nettoyage.
- Portez des gants de protection lorsque vous utilisez des produits de nettoyage.
- Lavez-vous immédiatement les mains minutieusement après avoir utilisé des produits de nettoyage.



Avant l'utilisation des produits de nettoyage, lisez attentivement les informations sur l'emballage ainsi que la fiche de sécurité « HEALTH & SAFETY DATA SHEET ». Si la fiche de sécurité n'a pas été jointe, elle peut être demandée auprès du partenaire commercial (reportez-vous à l'emballage du produit de nettoyage).

Entreposage

Respectez impérativement les points suivants :

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

Elimination

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 (« HEALTH & SAFETY DATA SHEET ») ainsi que conformément aux directives locales applicables.

Appels d'urgence

Demander au fabricant du produit de nettoyage (voir étiquette du produit de nettoyage) le numéro de téléphone des renseignements en cas d'urgence (centre d'information toxicologique). Si une telle institution n'existe pas dans votre pays, utilisez 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



Voir „HEALTH & SAFETY DATA SHEET“.

Informations importantes pour le médecin :

Si possible, remettez au médecin traitant les informations indiquées sur l'emballage ou la fiche de sécurité « HEALTH & SAFETY DATA SHEET ».

Danger pour la machine

ATTENTION !
Danger pour
machine !



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

- En cas d'eau présentant une dureté carbonique de plus de 5°dKH, placez un filtre à eau en amont, sinon la machine à café pourrait être endommagée par un entartrage.
- Pour des questions de droits d'assurance, veuillez 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.
- N'utilisez 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 Schaerer AG 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.
- Effectuez un nettoyage avant de remettre la machine à café en service après un arrêt prolongé (par exemple, après les vacances).
- Protégez la machine à café des intempéries (gel, humidité, etc.).
- Seul un technicien qualifié du service après-vente est autorisé à éliminer les dérangements.
- Utilisez uniquement des pièces détachées d'origine de la société Schaerer AG.
- Signalez immédiatement les dommages externes et fuites reconnaissables de l'extérieur à un partenaire de service après-vente et faites remplacer ou réparer les pièces défectueuses.
- N'arrosez jamais l'appareil avec de l'eau et ne le nettoyez pas avec un nettoyeur haute pression.
- En cas d'utilisation de café caramélisé (café aromatisé), nettoyer le percolateur deux fois par jour.
- Ne remplissez 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.
- Utilisez toujours le jeu de tuyaux neufs livré avec la machine (tuyau pour l'eau potable / les eaux usées). N'utilisez jamais des jeux de tuyaux usagés.

Consignes d'hygiène (HACCP)

Eau

ATTENTION !
Danger pour
l'utilisateur !



Une manipulation de l'eau non conforme aux instructions peut être la source de troubles de la santé !

Respectez impérativement les points suivants :

- L'eau doit être propre.
- Ne raccordez pas la machine à de l'eau pure osmosée ou à tout autre eau agressive.
- La dureté carbonique ne doit pas dépasser 4-6°dKH (dureté carbonique allemande) ou 7 à 10°fKH (dureté carbonique française).
- La dureté totale doit toujours être supérieure à la dureté carbonique.
- 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) :

- Remplissez le réservoir à eau potable tous les jours avec de l'eau fraîche.
- Rincez 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 !

Respectez impérativement les points suivants :

- Vérifiez que l'emballage n'est pas endommagé avant son ouverture.
- Ne versez pas plus de grains que nécessaire pour une journée.
- Fermer immédiatement le couvercle de récipient à grains après le remplissage.
- Stockez le café à un endroit sec, froid et sombre.
- Ne pas stocker le café avec des produits de nettoyage.
- Utilisez les produits les plus anciens en premier (principe « first-in-first-out »).
- Finissez les produits avant la date de péremption.
- Refermez 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 !

Respectez impérativement les points suivants :

- N'utilisez pas de lait cru.
- Utilisez uniquement du lait pasteurisé ou ayant subi un traitement UHT.
- Utilisez uniquement du lait homogénéisé.
- Utilisez le lait pré-refroidi avec une température entre 3 et 5°C.
- Utilisez le lait directement depuis son emballage d'origine.
- N'ajoutez jamais de lait. Nettoyez toujours le récipient à fond avant son remplissage.
- Vérifiez que l'emballage n'est pas endommagé avant son ouverture.
- Ne versez pas 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 (max. 7°C) et sombre.
- Stockez le lait à l'écart des produits de nettoyage.
- Utilisez les produits les plus anciens en premier (principe « first-in-first-out »).
- Finissez les produits avant la date de péremption.
- Refermez toujours soigneusement les emballages ouverts afin de conserver la fraîcheur du contenu et de le protéger contre les impuretés.

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 AG, leurs délégués ou par d'autres personnes autorisées.

Les réclamations pour vice doivent être adressées par écrit à la société Schaefer AG dans un délai de 30 jours ! En ce qui concerne les vices cachés, 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.

Les intervalles suivants sont valides :

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

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

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 :

- 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 du manuel 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 AG.
- Utilisation de produits de nettoyage qui n'ont pas été recommandés par la société Schaefer AG.
- 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.

