

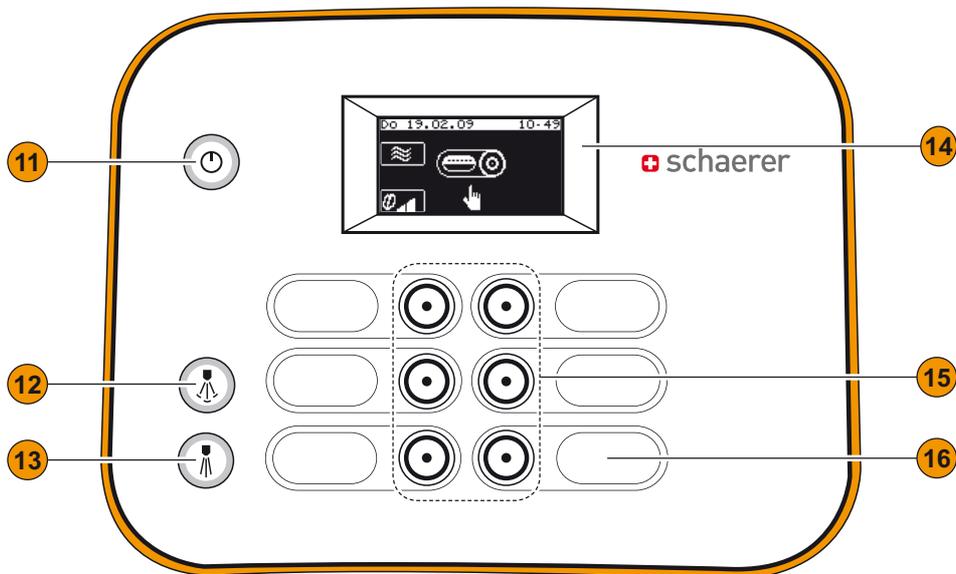
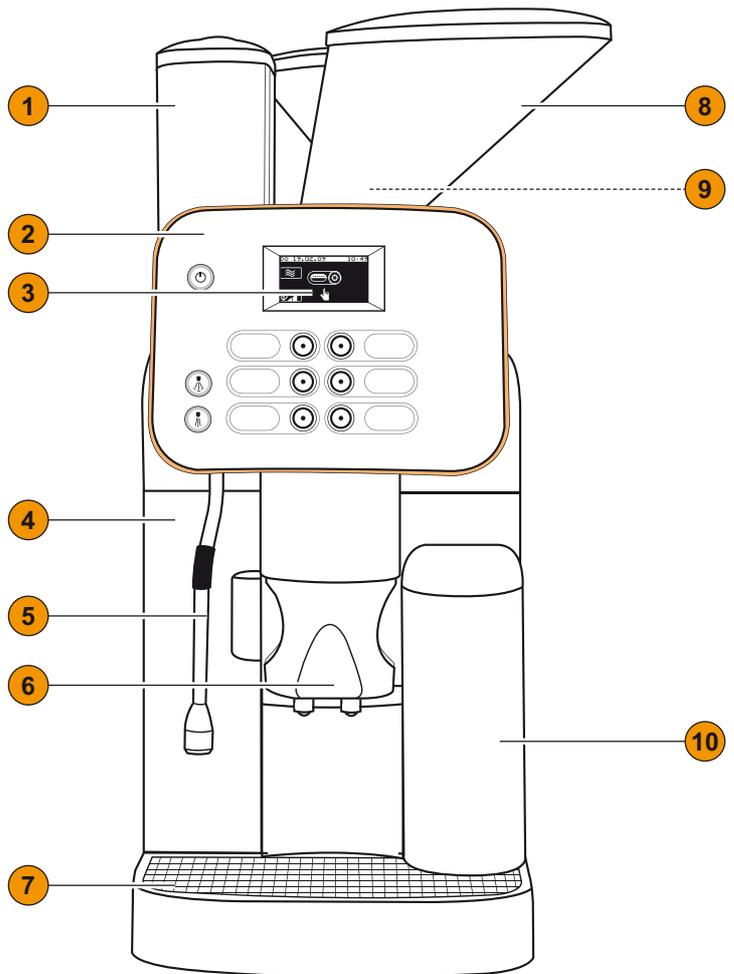
Schaerer Coffee Vito

Manuel d'utilisation

V05 / 04.2013



- 1 Bac poudre de lait et chocolat
- 2 Panneau de selection (voir d'etail ci dessous)
- 3 Ecran tactile
- 4 Front à gauche
- 5 Ecoulement eau chaude
Ecoulement vapeur (option)
- 6 Ecoulement café et lait
- 7 Bac de récupération avec grille
- 8 Bac à grain avec couver de (Serrure)
- 9 Introduction pour poudre de café et pastille de nettoyage (pas montré)
- 10 Réservoir à eau
- 11 Bouton ON/OFF
- 12 Bouton vapeur
- 13 Bouton eau-chaude
- 14 Ecran tactile
- 15 6 boutons pour les produits (programmable)
- 16 Réglète pour le marquage des produits
Téléchargé sous: www.schaerer.com/download



Schaerer Coffee Vito

Manuel d'utilisation

V05 / 04.2013

Editeur

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

Edition

Version 05 | 04.2013

Logiciel

V4.5.1

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 6

Bienvenue	6
Signes et symboles	6

Description du produit 7

Utilisation conforme	7
Types de boisson et débit	7
Variantes de modèle	7
Contenu de la livraison et accessoires	8
Options et appareils complémentaires	9
caractéristiques techniques	12
Plaque signalétique	12
Déclaration de conformité	13
Normes appliquées	13
Adresse du fabricant	14

Installation et mise en service 15

Mise en place	15
Emplacement	15
Climat	15
Alimentation en énergie	15
Conditions	15
Puissances connectées	16
Raccordement de l'eau / écoulement de l'eau	16
Conditions	16
Puissances connectées	17
Commutation raccord d'eau fixe-réservoir à eau potable (Option)	17
Installation	17
Sortez la machine de son emballage	17
Installation du raccord d'eau fixe (Option)	18
Installer l'écoulement des eaux usées	18
Raccordement du lait	18
Étiquetage des touches	19
Programme de mise en service	20
Désinstallation et élimination	23

Utilisation 24

Contrôle avant la mise en marche	24
Remplissage et raccordement	24
Grains de café	24
Eau	24
Lait	25
Poudre pour distributeur automatique	26
Mise en marche	27
Fenêtre principale de l'écran tactile	30
Distribution	31
Préchauffage des tasses (Option)	31
Réglage de la hauteur de sortie	31
Boissons à base de café	32
Boissons à base de café moulu	32
Eau chaude	33
Boissons lactées	33
Lait chaud	33

Mousse de lait	33
Vapeur	34
Options de distribution	34
Interrompez et annulez la distribution des boissons	34
Boisson double	35
Vidage	35
Bac à marc	35
Rejet du marc sous le comptoir (Option)	35
Bac collecteur	36
Réservoir eau usée (Option)	36
Conditions de transport	36
Instructions / demandes sur l'écran	36
En mode libre-service	39
Mise hors circuit	39
Fin du service	39
Périodes d'arrêt prolongées (à partir d'une semaine)	39

Nettoyage 41

Intervalles de nettoyage	41
Nettoyage obligatoire	42
Options de nettoyage	42
Rinçage tiède	42
Rinçage du mélangeur	42
Rinçage de la tête moussante du lait avec « Plug & Clean » (Option)	42
Démonter la tête moussante	43
En cas de besoin	43
Percolateur	43
Nettoyage quotidien	45
Fiche de nettoyage quotidien	45
Récipient à lait	47
Unité frigorifique interne (Option)	47
Unité frigorifique d'appoint (Option)	47
Réservoir à eau potable interne / externe (Option)	47
Un réservoir à eau usée externe (Option)	48
Nettoyage hebdomadaire	49
Fiche de nettoyage hebdomadaire	49
Récipient à grains	50
Récipient à poudre	50
Appareils complémentaires	51
Chauffe-tasses (Option)	51
Cup & Cool (Option)	51
Dégivrage de l'unité frigorifique (Option)	51
Concept de nettoyage selon HACCP	51
Consignes de nettoyage	51
Plan de nettoyage	52
Produit de nettoyage	53
pastille de nettoyage	54
Milkpure	54
Détartrant	54

Service & maintenance 55

Maintenance	55
Régler la finesse de la mouture	55
Détartrage	56

Message de détartrage	56	Utilisation	85
Préparation du détartrage	56	Entreposage	85
Démarrage du programme de détartrage	57	Élimination	85
Filtre à eau (Option)	59	Appels d'urgence	85
Installation du filtre		Danger pour la machine	86
à eau du réservoir à eau potable interne (Option)	59	Prescriptions d'hygiène	87
Remplacement du filtre		Eau	87
à eau du réservoir à eau potable interne (Option)	60	Café	87
Filtre à eau externe (Option)	60	Lait	88
		Poudre pour distributeur	
Programmation	61	automatique / poudre instantanée	88
Navigation	61	Responsabilité	89
Vue d'ensemble	61	Obligations de l'exploitant	89
Menu « Lait et mousse »	61	Droits de garantie et responsabilité	89
Qualité de Topping / Qualité de mousse	62		
Pause macchiato	62		
Menu « Programme timer »	62		
l'état de la minuterie	63		
Réglage de la minuterie	63		
Aperçu de la minuterie	64		
Effacer la minuterie	64		
Info minuterie	64		
Menu « Entretien »	64		
Remplissage du rendement de monnaie (Option)	65		
Menu « Réglage »	65		
Recettes et touches de boisson	65		
Température de chaudière	68		
Réinitialisation	68		
Heure et date	69		
Langue	69		
Contraste	69		
Filtre détartrant	70		
Dureté de l'eau	70		
Rinçage à chaud	70		
Intervalle de rinçage	71		
Option de commande	71		
Eclairage	73		
Lait	74		
Intro	74		
Réglage « MDB » (Option)	74		
Menu « Entrée code PIN »	75		
Menu « Contrôle d'accès »	75		
Menu « Décompte »	76		
Dépannage	77		
Dérangements avec message à l'écran	77		
Messages de défaut avec code de défaut	78		
Dérangement sans message à l'écran	80		
Qualité de l'eau	82		
Valeurs de l'eau	82		
Constater la dureté de l'eau	83		
Techniques de filtrage	83		
Consignes de sécurité	84		
Danger pour l'utilisateur	84		
Danger pouvant être occasionné par			
les produits de nettoyage	85		

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 les 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 machine à café Schaerer Coffee Vito est prévue pour la préparation de boissons à base de café, de lait et / ou de boissons en poudre (topping et chocolat), en plusieurs variétés, dans des tasses et autres récipients. L'appareil peut en outre produire de la vapeur pour chauffer le lait et / ou de l'eau chaude.

Cet appareil convient à une utilisation industrielle et professionnelle. Il peut être utilisé dans des magasins, des bureaux, dans les secteurs de la gastronomie et de l'hôtellerie ou des endroits similaires. Il peut également être utilisé dans le domaine privé. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des personnes formées à cet effet. Il peut être installé dans une zone de libre-service s'il est surveillé par du personnel formé.



L'utilisation de l'appareil est soumise par ailleurs aux « Conditions générales » de la Schaerer AG et de la présente notice d'utilisation. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme. Dans un tel cas, le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages consécutifs.

ATTENTION !
Danger pour
machine !



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

Types de boisson et débit

Selon le modèle de machine et les options, les boissons suivantes peuvent être préparées (Rendement de boissons ? indiqué en tasses par heure):

Espresso 50-60 ml	± 100 Tasses
Café 120 ml	± 100 Tasses
Cappuccino 180 ml	± 60 Tasses
Latte Macchiato 200 ml	± 40 Tasses
Lait chaud 180 ml	± 60 Tasses
Chociatto (tasse de 180 ml)	± 60 Tasses
Chocolat chaud (tasse de 180 ml)	± 60 Tasses
Eau chaude	8 l

Autres boissons possibles :

- Ristretto
- Boissons décaféinées

Variantes de modèle

Les modèles suivants sont disponibles :

- Schaerer Coffee Vito lait frais
- Schaerer Coffee Vito lait en poudre

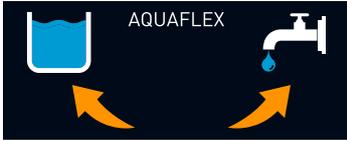
Contenu de la livraison et accessoires

Nombre d'unités	Désignation	Numéro de référence
Documentation		
1	Notice d'utilisation (FR)	022002
1	Fiche de nettoyage quotidien (FR)	022022
1	Fiche de nettoyage hebdomadaire (FR)	022042
1	Formulaire de qualité de livraison	-
Nettoyage / Accessoires de nettoyage		
**	Détartrant Schaefer AG	-
100	Pastilles de nettoyage « Coffeepure »	065221
*	Produit de nettoyage « Milkpure » (bouteille de 1000 ml)	071530
2	Brosses (deux tailles différentes)	3315219000 3303500000
2	Pinceau de nettoyage	067409
1	Test de dureté carbonatée	067720
Accessoires généraux		
1	Tête moussante complète (parties inférieure et supérieure)	3322598000
1	Multitool	071261
1	Inscriptions	3323153000
1	Mesurette pour café moulu	3307424000
1	Panneau avant droit	060692
1	Réservoir à eau complet avec couvercle	060704
*	Set de buses d'aspiration du lait	071246
*	Tuyau de lait 0,7 m	061108
*	Tuyau du mélangeur 0,21 m	0000480064
*	Tuyau des eaux usées 1,5 m	0000480042
*	Pièce soudée	3321658000
*	Tuyau pour l'eau courante	3322921000
*	Sortie Choco	3322962000
1	Graisse alimentaire (Molykote 111) pour bagues d'étanchéité	3321799000
2	Pochette en plastique pour l'étiquetage des touches	060613
1	Etiquette sortie	071718
Accessoires spéciaux		
*	Couvercle en option réservoir à eau potable	060689
*	Bac collecteur fermé avec flotteur	060702
*	Filtre à eau (en cas de réservoir ou d'Aquaflex)	071398
**	Couvercle réservoir à eau potable	060706
	Couvercle Réservoir eau usée	065415
	Réservoir à eau potable 16 l	064998
	Réservoir eau usée 13 l	064999

* Selon le modèle de la machine.

** Veuillez contacter le partenaire de service après-vente le plus proche ou notre service après-vente !

Options et appareils complémentaires

Exemple	Option	Description
	Aquaflex	Pour la commutation du raccord d'eau fixe au réservoir à eau interne ou vice versa.
	Rejet du marc sous le comptoir	Le bac à marc et le fond de la machine à café présentent un passage qui se prolonge dans le comptoir. Le marc de café est récupéré dans un grand réservoir placé sous le comptoir.
 <p>Exemple « My Fridge »</p>	Unité frigorifique d'appoint « My Fridge »	Unité frigorifique pour machines avec Milk Smart. La température de réfrigération est à réglage fixe. Capacité de lait : 2 à 8 l, selon la version.
	Unité frigorifique d'appoint	Unité frigorifique pour machines avec Milk Smart. La température de réfrigération peut être réglée. Capacité de lait : 4 l
	Unité frigorifique d'appoint avec distributeur de gobelets	Unité frigorifique d'appoint pour machines avec Milk Smart. La température de réfrigération peut être réglée. Capacité de lait : 4 l Distributeur de gobelets avec deux conduits différents : <ul style="list-style-type: none"> • Diamètre à partir de 60 mm • Diamètre jusqu'à 90 mm

Exemple	Option	Description
	Cup & Cool	<p>Chauffe-tasses avec une unité frigorifique pour machines avec Milk Smart. La température du lait et le chauffage des tasses sont réglables.</p> <p>Capacité de lait : 4 l</p> <p>Capacité des tasses : 60 tasses max.</p>
	Chauffe-tasses	<p>Pour le préchauffage de plusieurs tasses différentes. Le chauffage des tasses est réglable.</p> <p>Capacité de tasses : env. 70 – 100</p>
	Unité frigorifique intégrée	<p>Unité frigorifique intégrée, directement dans la machine. Pour préparer des boissons lactées et les maintenir froides. Si peu de place est disponible, l'option est également adéquate sur ou sous le comptoir.</p> <p>Capacité de lait : jusqu'à 1 l (« Tetra Pak »)</p> <p>Capacité de lait : 1 l (récipient à lait)</p>
	Plug & Clean	<p>Unité de nettoyage intégrée, directement dans la machine. Pour le nettoyage automatique de tuyau de lait et du mousser.</p>

Exemple	Option	Description
	Unité frigorifique sous machine UM KE	<p>Unité frigorifique pour le lait frais, située directement sous la machine. La température de réfrigération peut être réglée.</p> <p>Capacité de lait : 4 l</p>
	Chariot	<p>Le chariot peut abriter un réservoir à eau potable / à eau usée externe.</p> <p>Sur un chariot, la machine est opérationnelle à différents endroits.</p>
	Réservoir à eau potable / à eau usée externe avec surveillance de niveau	<p>Un réservoir à eau potable / à eau usée externe installé sur un chariot permet d'utiliser la machine à différents endroits.</p> <p>Un réservoir à eau potable externe permet d'avoir une plus grande réserve, lorsque la machine ne présente pas de raccord d'eau fixe.</p> <p>Un réservoir à eau usée externe remplace un dispositif d'écoulement des eaux usées si l'installation n'est pas équipée d'un tel système.</p>



Pour des informations détaillées, veuillez contacter le partenaire commercial à proximité.

caractéristiques techniques

Puissance nominale*:	2000 – 2200 W	10 – 16 A
----------------------	---------------	-----------

Raccordement au secteur* :	220 – 240 V AC	50/60 Hz
----------------------------	----------------	----------

Température de service* :	Chaudière vapeur**	Chaudière à eau**
Minimale (Tmin.)	10°C	10°C
Maximale (Tmax.)	192°C	192°C

Surpression :	Chaudière vapeur**	Chaudière à eau**
Surpression de fonctionnement	2.5 bar	2.5 bar
Surpression de service admissible (pmax.)	12 bar	12 bar
Pression d'épreuve	24 bar	24 bar

Quantités de remplissage :	
Réservoir à eau potable	4.5 l
Récipient à grains de café	chacun env. 1100 g
Bac à marc	40 à 45 gallettes de café
Système poudre Choco	Choco 1x1000 g / Twin Choco 2x 500 g

Dimensions extérieures :	
Largeur	329 mm
Hauteur	836 mm
Profondeur	583 mm

Poids à vide :	36 kg
Niveau de bruit permanent***	<70 dB (A)
Longueur du câble	1.0 m

Sous réserve de modifications techniques.

- * Équipement spécial, voir la plaque signalétique. Les valeurs indiquées se réfèrent à l'équipement de base.
- ** En fonction de la configuration de la machine et de la version.
- *** Le niveau de pression acoustique pondéré A (lent) et Lpa (impulsions) sur le lieu de travail du personnel utilisateur est inférieur dans tous les modes de fonctionnement à 70 dB (A).

Plaque signalétique

La plaque signalétique est située derrière le bac collecteur, sur le côté gauche et derrière le cache gauche de la machine.

- Dans le cas d'un problème technique ou d'un cas soumis à la garantie des vices cachés, indiquez le numéro de la machine tel qu'il est indiqué sur la plaque signalétique.

schaerer



Designation	coffee machine
Manufacturer	Schaerer AG, Allmendweg 8 CH-4528 Zuchwil
Typ (SAG)	Vito
Serial No.	1000 0000
Nominal pressure	1.2 MPa (12 bar)
main pressure	0.1-0.3 Mpa, max 0.6Mpa
Electrical Ratings	2000-2200W 220-240V~ 50/60Hz
Fuse on-site	10-16A(cable: 3x 1.5mm ²)
mains connection plan	4.6.8100

Exemple de plaque signalétique



Les deux premiers chiffres du numéro de la machine indiquent l'année de production et les deux chiffres suivants, la semaine de production.

Déclaration de conformité

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 appliquées

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

Conformité CE	
directive relative aux machines 2006/42/CE	directive CEM 2004/108/CE
<ul style="list-style-type: none"> EN 60335-1:2002 +A1 +A11 +A12 +A13 +A14 +A2 EN 60335-2-75:2004 +A1 +A11 +A12 +A2 EN 62233:2008 	<ul style="list-style-type: none"> EN 55014-1:2006 +A1 EN 55014-2:1997 +A1 +A2 EN 61000-3-2:2006 EN 61000-3-3:2008

International CB	
Safety	CEM
<ul style="list-style-type: none"> IEC 60335-1 Ed4.2:2006 IEC 60335-2-14 Ed 5.1:2008 IEC 60335-2-15 Ed 4.1:2000 IEC 60335-2-15 Ed 5.2:2008 IEC 60335-2-24 Ed6:2002/2006 +A1 +A2 IEC 60335-2-75 Ed 2.2:2009 IEC 62233 Ed1:2005 IEC 60335-1 Ed5:2010-05 IEC 60335-2-24 Ed7:2010 	<ul style="list-style-type: none"> CISPR 14-1:2005 +AMD1 CISPR 14-2:1997 +AMD1 +AMD2 IEC 61000-3-2:2005 IEC 61000-3-3:2008

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

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

Installation et mise en service

Mise en place

ATTENTION !
Danger pour
machine !



Emplacement

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

Respecter 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.
- Installer la machine à café de façon à ce qu'elle puisse être surveillée à tout moment par un personnel qualifié.
- Amener les alimentations nécessaires selon les schémas du site d'installation jusqu'à 1 m du lieu où sera placée la machine.
- Prévoir et respecter des espaces libres pour permettre les travaux de maintenance et l'utilisation :
 - Laisser assez de place vers le haut afin de pouvoir remplir la machine de grains de café.
 - Laisser un espace de min. 15 cm entre l'arrière de la machine et le mur (circulation de l'air).
- Respecter 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 relative de 80 % HR max.
- La machine à café est exclusivement destinée à une utilisation à l'intérieur. N'utilisez jamais la machine à l'extérieur et ne l'exposez jamais aux intempéries (pluie, neige, gel) !

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 effectué conformément aux dispositions en vigueur dans le pays d'installation. 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 indiqué sur la plaque signalétique.
- Il doit être possible de déconnecter l'appareil du réseau électrique sur tous les pôles.
- Ne mettez jamais sous tension 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'une 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 la fiche 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 une fiche mouillée à la prise murale !

Puissances connectées

	Puissances connectées				Protection (côté client)	Diamètre du câble de raccordement
1L, N, PE :	220 – 240 V	AC	50/60 Hz	2000 – 2200 W	10 – 16 A	3 x 1,0 mm ²
1L, N, PE :	100 – 120 V	AC	50/60 Hz	1800 – 2100 W	20 A	3 x 14 AWG
2L, PE:	200 – 220 V	AC	50/60 Hz	1700 – 1900 W	2 x 15 A	3 x 1 mm ²
2L, PE:	200 – 220 V	AC	50/60 Hz	2600 – 3200 W	2 x 15 A	3 x 1,5 mm ²

Raccordement de l'eau / écoulement de l'eau

Conditions

ATTENTION !
Danger pour
machine !



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

Respectez impérativement les points suivants :

- L'eau doit être propre et sa teneur en chlore ne doit pas dépasser 100 mg par litre.
- Ne raccordez pas la machine à de l'eau pure osmosée ou à tout autre eau agressive.
- La dureté carbonatée ne doit pas dépasser 5 – 6 °dKH (dureté carbonatée allemande) ou 8 – 10 °fKH (dureté carbonatée française) et la valeur de dureté totale doit toujours être supérieure à la dureté carbonatée.
- La dureté carbonatée minimum est de 4 °dKH ou 7 °fKH. La valeur du pH doit se situer entre 6,5 et 7.
- Utilisez toujours le jeu de tuyaux neufs livré avec la machine (tuyau pour l'eau potable / les eaux usées).

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

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

Si la machine est raccordée à un système d'écoulement des eaux usées, il faut connecter le tuyau des eaux usées thermorésistif livré avec l'appareil sur le bac collecteur et le siphon. Celui-ci doit être solidement fixé et installé en pente (de façon à que l'eau puisse s'écouler).

Puissances connectées

Pression hydraulique	Recommandée :	0.1 – 0.6 MPa (1 – 6 bar)
	Maximum :	0,6 MPa (6 bars)
Température d'entrée de l'eau	Minimum :	10°C
	Maximum :	35°C

Commutation raccord d'eau fixe-réservoir à eau potable (Option)

L'option « Aquaflex » permet la commutation du raccord d'eau fixe au réservoir à eau potable (p. ex. pour l'exécution d'un détartrage) et vice versa.



La vis de réglage se trouve derrière le réservoir à eau potable.

Option 1: Commutation du raccord d'eau fixe au réservoir à eau potable

- ▶ Fermer la vanne d'alimentation principale sur la conduite d'arrivée d'eau et démonter le cas échéant le tuyau.
- ▶ Retirer le panneau avant droit.
- ▶ Tourner le commutateur rotatif vers la gauche avec le multitool.
 - La flèche dans le commutateur rotatif est tournée vers le symbole de réservoir.
- ▶ Remplir ou installer le réservoir à eau potable.

Option 2: Commutation du réservoir à eau potable au raccord d'eau fixe

- ▶ Retirer le réservoir à eau potable et le vider.
- ▶ Tourner le commutateur rotatif vers la droite avec le multitool.
 - La « flèche » dans le commutateur rotatif est tournée vers le symbole de robinet.
- ▶ Mettre en place le panneau avant droit.
- ▶ Monter le tuyau pour l'alimentation en eau sur la machine et sur la conduite d'eau.
- ▶ Ouvrir la vanne d'alimentation principale de la conduite d'arrivée d'eau.

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.

Installation du raccord d'eau fixe (Option)



- ▶ Posez les joints (attachés au tuyau) minutieusement.
- ▶ Assurez-vous que les raccords sont étanches, resserrez-les le cas échéant.
- ▶ Raccordez le tuyau à l'arrière de la machine et au robinet d'équerre (3/8") à mettre en place sur le site de l'installation.
- ▶ Ouvrez la vanne d'alimentation principale.

Installer l'écoulement des eaux usées

Option 1: Mettre en place le bac collecteur sans ouverture

- ▶ Mettre en place le bac collecteur.

Option 2: Bac collecteur avec ouverture

- ▶ Mettre en place le bac collecteur.
- ▶ Monter le raccord des eaux usées (voir ci-dessous).



Option 3: Raccord pour les eaux usées

- ▶ Raccorder le tuyau équipé d'une pièce coudée à son extrémité à l'arrière de la machine .
- ▶ Raccorder le tuyau au réseau des eaux usées.
- ▶ S'assurer que le tuyau ne pende pas (le raccourcir si nécessaire !).



L'option « Aquaflex » permet de sélectionner les options mentionnées ci-dessus.

Raccordement du lait

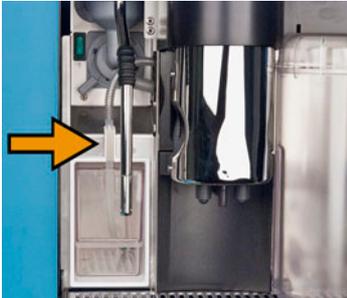
- ▶ Déplacer la sortie des boissons en position la plus haute.
- ▶ Appuyer sur le mécanisme de déverrouillage à l'arrière de la sortie des boissons et tirer la tête moussante vers le bas.
- ▶ Faire passer le tuyau de lait par l'ouverture (flèche) et le monter sur la tête moussante (voir l'illustration).
- ▶ Insérer à nouveau la tête moussante de bas en haut dans le guidage de la sortie des boissons jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.





Option 1: Unités frigorifiques externes

- ▶ Faire passer le tuyau de lait par l'ouverture (voir l'illustration). Veiller à ce que le tuyau de lait, en cas de déplacement de la sortie des boissons, ne soit pas plié.
- ▶ Faire passer le tuyau de lait par l'ouverture extérieure du tuyau.
 - Le raccord de lait est disponible pour les unités frigorifiques externes de lait.



Option 2: Unité frigorifique interne

- ▶ Faire passer le tuyau de lait par l'ouverture extérieure du tuyau.
- ▶ Placer le tuyau de lait dans le guidage (flèche) et l'accrocher dans le récipient à lait.
 - Le raccord de lait est disponible pour l'unité frigorifique interne de lait.



Les buses de lait contenues dans la livraison (1 mm - 1,7 mm), influencent la température du lait. Si la mousse de lait est trop froide, il faut un diamètre de buse plus petit. Si la mousse de lait est trop chaude, il faut un diamètre de buse plus grand.

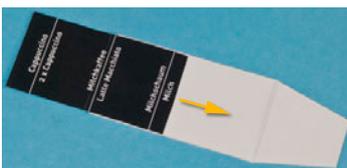
Etiquetage des touches



- ▶ Éteignez la machine à café afin de ne pas déclencher une boisson involontairement.
- ▶ Retirez le cache situé en bas sur le tableau de commande. Poussez vers la gauche la languette sur le côté droit et retirez en même temps le couvercle.



- ▶ Retirez l'étiquetage des touches en tirant vers le bas la languette qui dépasse.



- ▶ Téléchargez un nouveau modèle d'étiquetage des touches (www.schaerer.com-Member-MediaCentre).
- ▶ Définissez l'affectation des boissons souhaitée à l'aide du modèle.
- ▶ Imprimez le modèle. (Réglage d'imprimante A4)
- ▶ Découpez la feuille d'étiquetage.
- ▶ Insérez l'étiquetage des touches dans la pochette en plastique prévue à cet effet (voir illustration) et poussez-la à nouveau derrière la vitre avant.



Téléchargement gratuit des modèles d'étiquetage à l'adresse www.schaerer.com.

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.



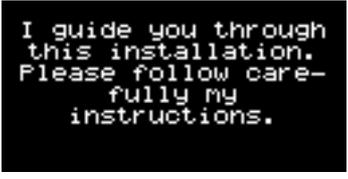
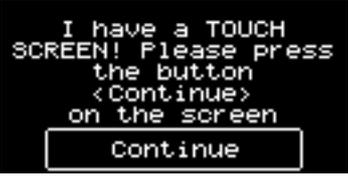
Avant de faire démarrer le programme de mise en service, déterminez la valeur et tenez-la à disposition.

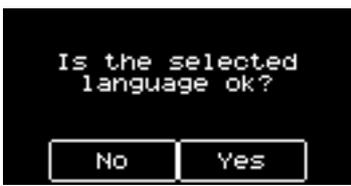


Voir le chapitre « Qualité de l'eau » - « Déterminer la dureté de l'eau ».

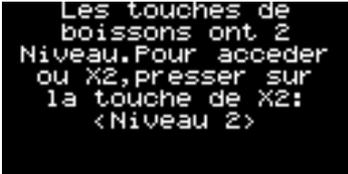
Les réglages suivants sont effectués sur la machine :

- Informations générales sur l'écran tactile.
- Réglage de la langue
- Réglage du filtre de détartrage / filtre à eau
- Dureté de l'eau
- Raccordement pour l'eau
- Remplissage des récipients
- Activation du 2ème niveau de touches
- Quantité de remplissage des boissons (en option)
- ▶  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.

Écran / Texte affiché sur l'écran	Description du paramètre	Plage de réglage	Remarques
	Texte d'accueil avant que le programme de mise en service ne commence.	-	Le réglage par défaut est « Anglais ».
	Invite à suivre les instructions qui suivent.	-	Le réglage par défaut est « Anglais ».
	Indique que cet écran comprend une fonction d'écran tactile. ▶ Appuyez sur la zone tactile « continue » (suivant) de l'écran.	« Continuer »	Le réglage par défaut est « Anglais ».
	Fonctions des touches : Touches de navigation à l'intérieur du programme de mise en service ▶ Confirmez avec  . ▶ Retournez un pas en arrière avec  . ▶ Allez aux informations avec  .	-	Le réglage par défaut est « Anglais ».

Écran / Texte affiché sur l'écran	Description du paramètre	Plage de réglage	Remarques
	<p>« Est-ce que la langue réglée est correcte ? »</p> <p>Option 1: «NO»</p> <ul style="list-style-type: none"> ► Sélectionnez la touche « NO ». <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Conduit à la sélection de la langue. <p>Option 2: «YES»</p> <ul style="list-style-type: none"> ► Sélectionnez « Yes ». <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> La prochaine étape de mise en service s'affiche. 	<p>« OUI / NON »</p>	<p>Le réglage par défaut est « Anglais ».</p> <p>Dans cette étape l'affichage passe de l'anglais à l'allemand.</p>
	<p>Sélection de la langue :</p> <ul style="list-style-type: none"> ► Allez à la langue désirée en utilisant les touches à flèche . ► Appuyez sur la zone tactile avec la langue souhaitée. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> La prochaine étape de mise en service s'affiche. 	<p>Allemand, anglais, italien, français, néerlandais, espagnol, danois, estonien, finlandais, norvégien, polonais, roumain, russe, suédois, turc, grec, hongrois, lituanien, letton</p>	<p>Les modules linguistiques préinstallés (max. 6 Sprachen) sont composés en fonction du client.</p>
	<p>Filtre détartrant/filtre à eau :</p> <p>Option 1: «OUI»</p> <ul style="list-style-type: none"> ► Raccordez le filtre détartrant dans le réservoir à eau conformément à la notice d'utilisation et remplissez le réservoir à eau. ► Appuyez sur « Continuer ». <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> La prochaine étape de mise en marche « Dureté de l'eau » apparaît. <p>Option 2: «NON»</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> La prochaine étape de mise en marche « Dureté de l'eau » apparaît. <p>Option 3: «Quitter»</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Saute le réglage «Dureté de l'eau ». 	<p>« OUI / NON » « Continuer » « Quitter »</p>	<p>On peut procéder ultérieurement au réglage de la dureté de l'eau dans le menu « Réglages ».</p> <p><i>Voir le chapitre « Service et Maintenance » - « Filtre à eau ».</i></p>
	<p>Dureté de l'eau :</p> <ul style="list-style-type: none"> ► Réglez la dureté de l'eau déterminée avec les touches . ► Confirmez le réglage avec . ► Confirmez la dureté de l'eau avec « Continuer » ou avec « Retour » pour répéter le réglage. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> La prochaine étape de mise en service s'affiche. 	<p>1 à 28 niveaux de dureté de l'eau « retour » / « continuer »</p>	<p>La dureté de l'eau est indiquée en dureté carbonatée allemande »°dKH.</p> <p><i>Voir le chapitre « Qualité de l'eau ».</i></p>

Écran / Texte affiché sur l'écran	Description du paramètre	Plage de réglage	Remarques
	<p>Raccordement d'eau :</p> <p>Option : Réservoir à eau potable</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Remplissez le réservoir à eau potable. ▶ Confirmez le remplissage du réservoir avec OK. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> La prochaine étape de mise en service s'affiche <p>Option : Raccord d'eau fixe</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Avec l'outil polyvalent, faire passer « l'Aquaflex » de « réservoir à eau » à « raccord d'eau fixe ». ▶ Confirmez avec OK. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> La prochaine étape de mise en service s'affiche. 	-	<p>Le raccordement de l'eau avec le dispositif en option « Aquaflex » permet le passage du réservoir à eau potable au raccord d'eau fixe.</p> <p><i>Voir le chapitre « Inversion Aquaflex ».</i></p>
	<p>Information sur le remplissage du système et la phase de chauffe :</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Le système est rempli et chauffé. ▶ Appuyez sur « Continuer ». <input checked="" type="checkbox"/> La prochaine étape de mise en service s'affiche. 	« Continuer »	<p>Pendant la phase de chauffe le symbole de thermostat clignote.</p> <p>La phase de chauffe jusqu'à obtention de la température de service dure env. 5 minutes.</p>
	<p>Remplissage des récipients :</p> <p>Remplissez de lait.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Raccordez / remplissez de lait. ▶ Confirmez avec OK. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> La prochaine étape de mise en service s'affiche. 	-	<p>Différents systèmes de lait en option sont possibles.</p> <p><i>Voir le chapitre « Utilisation » - « Remplissage et raccordement » - « Lait »</i></p>
	<p>Remplir de poudre de chocolat.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Remplissez de poudre de chocolat ▶ Confirmez avec OK. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> La prochaine étape de mise en service s'affiche. 	-	<p>Différents systèmes de poudre en option sont possibles.</p> <p><i>Voir le chapitre « Utilisation » - « Remplissage et raccordement » - « Poudre pour machine automatique »</i></p>
	<p>Remplir de grains à espresso.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Remplissez le récipient à grains droit de grains à espresso. ▶ Confirmez avec OK. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> La prochaine étape de mise en service s'affiche. 	-	<p>Le récipient à grains droit est réservé pour les grains à espresso.</p>

Écran / Texte affiché sur l'écran	Description du paramètre	Plage de réglage	Remarques
	<p>Remplir de grains de café.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Remplissez le récipient à grains gauche ou médian de grains de café. ▶ Confirmez avec OK. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> La prochaine étape de mise en service s'affiche. 	-	Les réservoirs à grains gauche ou médian est réservé pour les grains de café.
	Information sur le deuxième niveau de la touche de boisson.	-	Les touches disposent en option d'une double affectation. Le choix de touche possible est « en haut » ou « en bas ».
	<p>Sélection du niveau de la touche de boisson :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Passez au 2ème niveau . <input checked="" type="checkbox"/> Le niveau change. Le nouveau niveau  s'affiche. 	<p>Niveau « en haut » </p> <p>Niveau « en bas » </p>	Voir le chapitre « Utilisation - Options d'utilisation » pour désactiver cette fonction.
	<p>Volume des tasses</p> <p>Option 1: «NON»</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Le programme de mise en service est terminé. La machine à café est prête à l'emploi. <p>Option 2: « OUI »</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sélectionnez la touche «OUI». ▶ Sélectionnez la touche de boisson (tenir compte du niveau sélectionné). ▶ Procédez au réglage avec les touches +/-. ▶ Contrôlez au besoin le volume avec la touche ES. ▶ Confirmez le réglage avec «OK». ▶ Répétez la procédure avec les autres touches. <input checked="" type="checkbox"/> L'ordre de marche de la machine à café est affiché. 	50% – 150%	<p>Le volume des tasses peut être aussi réglé ultérieurement.</p> <p>Voir le chapitre « Programmation » - « Menu Réglage »</p> <p>L'écran passe automatiquement à l'ordre de marche.</p>

Désinstallation et élimination



La machines 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 à café en marche, contrôlez si les conditions suivantes sont remplies.

Condition préalable pour la mise en marche de la machine à café :

- L'alimentation en eau potable est ouverte / le réservoir à eau potable est rempli.
- Le tuyau pour les eaux usées (option) est posé correctement.
- Le/les récipient(s) à grains de café est/sont rempli(s) et le verrouillage est ouvert.
- Le/ les récipient(s) à poudre est/sont rempli(s).
- Le bac à marc est vide et correctement inséré.
- La machine à café est branchée au secteur.

Remplissage et raccordement

Grains de café

ATTENTION !
Danger pour
l'utilisateur !



Risque de blessures par les meules en rotation du moulin.

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

ATTENTION !
Danger pour
machine !



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

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



- ▶ Tourner le bouchon à vis dans le couvercle de récipient à grains dans le sens horaire.
 - Le verrou s'ouvre.
- ▶ Retirez le couvercle.
- ▶ Remplissez de grains de café (max. 1100 g par récipient à grains).



Veillez à ce que les grains dont vous avez rempli le récipient à grains, n'entrent pas en contact avec le couvercle de ce dernier lorsque celui-ci est fermé.

- ▶ Remettez le couvercle en place et tournez le bouchon à vis dans le couvercle du récipient à grains dans le sens antihoraire.

Eau

Option: Réservoir à eau potable interne / externe

- ▶ Rincez le réservoir à eau potable tous les jours minutieusement avec de l'eau fraîche.
- ▶ Nettoyez le couvercle du réservoir à eau potable avec de l'eau fraîche.

- ▶ Remplissez le réservoir à eau potable avec de l'eau fraîche avant de l'utiliser.
- ▶ Remettez le réservoir à eau potable en place.



Veillez à ce que l'eau potable qui a été remplie, n'entre pas en contact avec le couvercle du réservoir à eau potable lorsque celui-ci est fermé

Option : Raccord d'eau fixe



Voir également le chapitre « Installation et mise en service » - « Commutation raccord d'eau fixe -réservoir à eau potable ».

- ▶ Raccorder le tuyau pour l'alimentation en eau de la machine à café au réseau d'eau.
- ▶ Ouvrir le robinet de la conduite d'arrivée d'eau.

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 (3 à 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.

Option 3: Unité frigorifique interne

- ▶ Retirer la porte gauche le couvercle.
- ▶ Retirer le récipient à lait et le rincer.
- ▶ Le remplir de lait frais et réfrigéré (entre 3 et 5°C).
- ▶ Poser le récipient à lait dans l'unité frigorifique.
- ▶ Accrocher le tuyau ou les tuyaux dans le récipient.
 - L'extrémité du tuyau doit toucher le fond du récipient.



Voir le chapitre Voir « Installation et mise en service » - « Raccordement du lait » pour de plus amples informations sur les buses de lait.

- ▶ Fermer la porte ou le couvercle.

Option 4: Cup & Cool

- ▶ Ouvrez la porte.
- ▶ Retirez l'adaptateur du tuyau à lait du couvercle.



- ▶ Insérez la buse de lait de votre choix (1 mm à 1,7 mm), si cela n'est pas déjà fait, entre le tuyau et l'adaptateur.
- ▶ Retirez le récipient à lait et rincez-le.
- ▶ Remplissez-le de lait frais et réfrigéré (3 à 5°C).



Veillez à ce que le lait qui a été rempli, n'entre pas en contact avec le couvercle du réservoir à lait lorsque celui-ci est fermé.

- ▶ Remettez le récipient à lait dans l'unité frigorifique.
- ▶ Remplacez l'adaptateur du tuyau dans le couvercle.
- ▶ Fermez la porte.



Les buses de lait contenues dans la livraison (1 mm - 1,7 mm), influencent la température du lait. Si la mousse de lait est trop froide, il faut un diamètre de buse plus petit. Si la mousse de lait est trop chaude, il faut un diamètre de buse plus grand.

Option: Unité frigorifique sous machine

- ▶ Ouvrez la porte.
- ▶ Retirez le récipient à lait et rincez-le.
- ▶ Remplissez-le de lait frais et réfrigéré (entre 3 et 5°C).



Veillez à ce que le lait qui a été rempli, n'entre pas en contact avec le couvercle du réservoir à lait lorsque celui-ci est fermé.

- ▶ Posez le récipient à lait dans l'unité frigorifique.
- ▶ Accrochez le tuyau dans le récipient.
 - ☑ L'extrémité du tuyau doit toucher le fond du récipient.
- ▶ Fermez la porte.

Poudre pour distributeur automatique

Risque de blessure par les vis sans fin de dosage !

Ne placez jamais vos mains dans les récipients à poudre quand l'appareil est allumé.

ATTENTION !
Danger pour
l'utilisateur !



ATTENTION !
Danger pour
machine !



Risque de colmatage si des poudres non admissibles ont remplies !
Pour le fonctionnement automatique, ne remplissez jamais autre chose que de la poudre dans les récipients à poudre.



Veillez à ce que la poudre de chocolat qui a été remplie, n'entre pas en contact avec le couvercle du récipient à poudre lorsque celui-ci est fermé.

Option 1: Choco

- Remplissez le système de poudre Choco de votre choix.

Option 2: Topping

- Remplissez le système de poudre de lait de votre choix.

Option 3: Choco Topping

Le récipient à poudre pour le Choco Topping est divisé dans le milieu et a deux compartiments pour une sorte de poudre de lait et une sorte de poudre de chocolat.



Les vis sans fin pour la poudre de chocolat et la poudre de lait sont de tailles différentes. Étiquetez donc dès le début les deux compartiments du récipient afin qu'il n'y ait pas de confusion lors du remplissage de la poudre.

- Remplissez le compartiment 1 avec la poudre de lait de votre choix.
- Remplissez le compartiment 2 avec la poudre de chocolat de votre choix.

Option 4: Twin Topping

Le récipient à poudre pour Twin Topping est divisé au milieu et a deux compartiments pour des sortes différentes de poudre de lait.

- Remplir la poudre de lait souhaitée dans les compartiments 1 et 2.

Option 5: Twin Choco

Le récipient à poudre pour Twin Choco est divisé au milieu et a deux compartiments pour des sortes différentes de poudre de chocolat.

- Remplir la poudre de chocolat souhaitée dans les compartiments 1 et 2.

Mise en marche



Affichage « En ordre de marche » avec option « 2e niveau »



Affichage « En ordre de marche » sans option « 2e niveau »

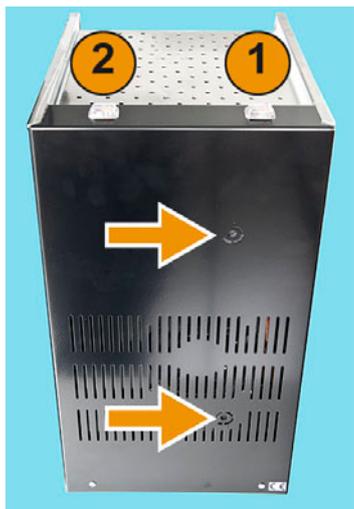
-  Appuyez sur la touche pendant 5 s.
 - La machine à café s'allume et chauffe.
 - La fenêtre principale « En ordre de marche » apparaît dès que la machine à café est prête pour la distribution de boissons.
 - Les touches de boisson sont allumées.



Voir également le chapitre « Programmation » - « Réglage » - « Options d'utilisation ».

Option 1: chauffe-tasses

- ▶ Mettre en marche le chauffe-tasses à l'interrupteur principal (1).
 - ☑ Le témoin de l'interrupteur est allumé.

Option 2: Cup & Cool

- ▶ Mettre en marche le chauffe-tasses à l'interrupteur principal (1).
 - ☑ Le témoin de l'interrupteur est allumé.
- ▶ Mettre en marche l'unité frigorifique à l'interrupteur principal (2).
 - ☑ Le témoin de l'interrupteur est allumé.



Vous trouverez une description détaillée du réglage des thermostats (voir la flèche) dans la notice d'utilisation séparée pour « Chauffe-tasses et Cup & Cool ».

Option 3: Unité frigorifique intégrée

- ▶ Retirez le panneau avant de gauche.
- ▶ Activez l'interrupteur à bascule en haut à gauche.
 - ☑ L'interrupteur s'allume en vert.
 - ☑ La température est réglée en usine.
- ▶ Remontez le panneau avant.

Option 4: Unité frigorifique d'appoint

- ▶ Raccordez l'unité frigorifique d'appoint au réseau électrique.
- ▶ Placez le commutateur rotatif sur la position médiane en le tournant dans le sens horaire.
- ▶ Vérifiez que la température de réfrigération soit entre 3 et 5 °C et, le cas échéant, adaptez les réglages de la température.



Respectez les instructions de la notice d'utilisation de l'unité frigorifique d'appoint.

Option 5: Unité frigorifique d'appoint « My Fridge »

- ▶ Raccordez l'unité frigorifique d'appoint My Fridge au réseau électrique.
- ▶ Poussez l'interrupteur sur la position inférieure.
 - La LED s'allume en vert.



Respectez les instructions de la notice d'utilisation de l'unité frigorifique d'appoint.

Option 6: Unité frigorifique sous machine

- ▶ Raccordez l'unité frigorifique sous machine au réseau électrique.
- ▶ Ouvrez la porte.
- ▶ Activez l'interrupteur à bascule situé sur le dessous.
 - L'interrupteur s'allume en vert.
 - La température est réglée en usine.
- ▶ Refermez la porte.



Respectez la notice d'utilisation de l'unité frigorifique sous machine.

Fenêtre principale de l'écran tactile



La fenêtre principale contient des symboles visibles et des symboles masqués. Les menus, informations et fonctions enregistrés sont décrits ci-après :

Symbole	Description
 Niveau 1 actif	<p>Chaque touche de boisson possède deux niveaux et peut donc être affectée à deux boissons. Pour cela, cette fonction doit être activée dans la programmation.</p> <p>Par principe le 1er niveau est toujours actif.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Appuyer sur la case de commutation. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Le 2e niveau est actif. ▶ Appuyer à nouveau sur la case de commutation. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Le 1er niveau est à nouveau actif. <p><i>Voir également le chapitre « Programmation » - « Menu Réglage » - « Options d'utilisation » pour activer et désactiver cette fonction.</i></p>
 Niveau 2 actif	<p>Chaque touche de boisson possède deux niveaux et peut donc être affectée à deux boissons. Pour cela, cette fonction doit être activée dans la programmation.</p> <p>Par principe le 1er niveau est toujours actif.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Appuyer sur la case de commutation. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Le 2e niveau est actif. ▶ Appuyer à nouveau sur la case de commutation. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Le 1er niveau est à nouveau actif. <p><i>Voir également le chapitre « Programmation » - « Menu Réglage » - « Options d'utilisation » pour activer et désactiver cette fonction.</i></p>
 Case rinçage à chaud	<p>L'activation de la case  permet un rinçage à l'eau chaude du système après un arrêt prolongé (recommandé à partir de 30 min). Le percolateur et les conduites sont ainsi chauffés, ce qui garantit la température optimale du café.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Appuyer sur la case . <input checked="" type="checkbox"/> Le rinçage à chaud démarre. <p><i>Voir également le chapitre « Programmation » - « Réglage » - « Options d'utilisation » pour activer et désactiver cette fonction.</i></p>
 léger (-15%)	<p>La case Barista permet d'influencer une fois la force de la boisson à distribuer. Après la distribution des boissons, la case Barista retourne au réglage standard « moyen ».</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Appuyer plusieurs fois sur la case  jusqu'à obtention de la force souhaitée. ▶ Appuyer sur la touche de la boisson de votre choix. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> La touche de boisson clignote et la distribution se déroule. <input checked="" type="checkbox"/> Le nom de la boisson et la progression de la distribution sont affichés sur l'écran.
 normal	
 fort (+15%)	
 information	<p>La case Information est une case masquée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Appuyer sur le tiers droit de l'écran tactile. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Les cases masquées  et MENUE sont alors visibles (voir l'illustration). <div style="text-align: center;">  </div> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Appuyer sur la case . <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Le menu « Information » apparaît. <p><i>Voir également le chapitre « Programmation » - « Réglage » - « Options d'utilisation » pour d'autres options de cette fonction.</i></p>

Symbole	Description
MENU 	<p>La case MENU est une case masquée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Appuyer sur le tiers droit de l'écran tactile. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Les cases masquées masquées  et MENUE sont alors visibles (voir l'illustration à gauche). ▶ Appuyer sur la champ MENUE. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Le menu principal apparaît. <p><i>Voir également le chapitre « Programmation » - « Menu Réglage » - « Options d'utilisation » pour d'autres options de cette fonction.</i></p>

Distribution

Préchauffage des tasses (Option)

Option 1: Chauffe-tasses

ATTENTION !
Surface brûlante !



Les surfaces chaudes présentent un risque de brûlure.
Ne pas toucher les plateaux à tasses.



- ▶ Poser les tasses sur les plateaux chauffés.
- ▶ Régler au besoin la température au dos du chauffe-tasses.
 - Les tasses sont préchauffées.

Option 2: Cup & Cool

ATTENTION !
Surface brûlante !



Les surfaces chaudes présentent un risque de brûlure.
Ne pas toucher les plateaux à tasses.



- ▶ Poser les tasses sur les plateaux chauffés.
- ▶ Régler au besoin la température au dos du « Cup & Cool ».
 - Les tasses sont préchauffées.

Réglage de la hauteur de sortie



Hauteurs réglables = 70 – 180 mm.



- ▶ Placer une tasse sous la sortie des boissons.
- ▶ Saisir la sortie par l'avant et la pousser sur la bonne position (voir l'illustration).
- ▶ Une fois la distribution terminée, retirer la tasse.

Boissons à base de café



Les touches de boisson lumineuses signalent que la boisson respective est prête pour la distribution.

ATTENTION !
Liquide brûlant !



- ▶ Placez une tasse sous la sortie des boissons.
- ▶ Poussez la sortie des boissons dans la position souhaitée.
- ▶ Appuyez sur la touche de la boisson de votre choix.
 - ☑ La touche de boisson clignote et la distribution se déroule.
 - ☑ Le nom de la boisson et la progression de la distribution sont affichés à l'écran.
- ▶ Une fois la distribution terminée, retirez la tasse.



Voir également le chapitre « Utilisation » - « Options de distribution » - « Annuler et terminer la distribution des boissons ».

Boissons à base de café moulu



Le réceptacle pour café moulu se trouve entre les deux récipients à grains.

ATTENTION !
Danger pour machine !



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

- ▶ Ouvrir le couvercle du réceptacle d'insertion manuelle.
 - ☑ Les messages « Mettre du café moulu » et « fermer le réceptacle d'insertion manuelle » s'affichent.



Si l'introduction manuelle reste ouverte pendant un laps de temps prolongé, le message « Alimentation manuelle hors délai » et l'opération est annulée.



- ▶ Remplir le réceptacle de café moulu (max. 15 g).
- ▶ Fermer le couvercle du réceptacle d'insertion manuelle.
 - ☑ L'invite « Sélectionner une boisson à base de café » s'affiche à l'écran.
- ▶ Appuyer sur la touche de la boisson de votre choix.
 - ☑ La touche de boisson clignote et la distribution se déroule.
 - ☑ Le nom de la boisson et la progression de la distribution sont affichés sur l'écran.
 - ☑ Un arrêt prématuré de la distribution n'est pas possible.
- ▶ Une fois la distribution terminée, retirer la tasse.

Eau chaude

- ▶ Placer une tasse sous la sortie de l'eau chaude.

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

Option 1: Dosé

- ▶  - Appuyer sur la touche pour l'eau chaude.
 - La quantité réglée est distribuée.
 - Un arrêt prématuré de la distribution n'est pas possible.

Option 2: Débit libre

- ▶  - Appuyer sur la touche pour l'eau chaude et la maintenir enfoncée.
 - La distribution a lieu tant que la touche est enfoncée.

Option 3: Marche/arrêt

- ▶  - Appuyer sur la touche pour l'eau chaude.
- ▶ Si on le souhaite, on peut mettre fin à la distribution en appuyant à nouveau sur la touche de boisson.



La variante de dosage peut uniquement être réglée par le technicien du service après-vente.

Boissons lactées

La distribution de boissons à base de lait contenant plusieurs ingrédients (café, cacao, etc.) et affectées à une touche de boisson, est identique à la distribution de boissons à base de café.



Voir le chapitre « Utilisation » - « Distribuer » - « Boisson à base de café ».

Lait chaud

- ▶ Placer une tasse sous la sortie des boissons.

Pour la distribution de lait chaud, trois variantes de dosage sont disponibles :

Option 1: Dosé

- ▶ Appuyer sur la touche [lait chaud].
 - La quantité réglée est distribuée.
 - Un arrêt prématuré de la distribution n'est pas possible.

Option 2: Débit libre

- ▶ Appuyer sur la touche [lait chaud] et la maintenir enfoncée.
 - La distribution a lieu tant que la touche est enfoncée.

Option 3: Marche/arrêt

- ▶ Appuyer sur la touche [lait chaud].
 - La quantité réglée est distribuée.
- ▶ Si on le souhaite, on peut mettre fin à la distribution en appuyant à nouveau sur la touche de boisson.



La variante de dosage peut uniquement être réglée par le technicien du service après-vente.

Mousse de lait

- ▶ Placer une tasse sous la sortie des boissons.

ATTENTION !
Liquide brûlant !



ATTENTION !
Liquide brûlant !



ATTENTION !
Liquide brûlant !



Trois différentes variantes de dosage sont disponibles pour la distribution de mousse de lait :

Option 1: Dosé

- ▶ Appuyer sur la touche [mousse de lait].
 - La quantité réglée est distribuée.
 - Un arrêt prématuré de la distribution n'est pas possible.

Option 2: Débit libre

- ▶ Appuyer sur la touche [mousse de lait] et la maintenir enfoncée.
 - La distribution a lieu tant que la touche est enfoncée.

Option 3: Marche/arrêt

- ▶ Appuyer sur la touche [mousse de lait].
 - La quantité réglée est distribuée.
- ▶ Si on le souhaite, on peut mettre fin à la distribution en appuyant à nouveau sur la touche de boisson.



La variante de dosage peut uniquement être réglée par le technicien du service après-vente.

Vapeur

- ▶ Placez une tasse sous la lance à vapeur.

Pour la distribution de vapeur, trois variantes de dosage sont disponibles :

Option 1: Contrôle de portion

- ▶  Appuyez sur la touche vapeur.
 - La quantité réglée est distribuée.
 - Un arrêt prématuré de la distribution n'est pas possible.

Option 2: Débit libre

- ▶  Appuyez sur la touche vapeur et maintenez-la enfoncée.
 - La distribution a lieu tant que la touche est enfoncée.

Option 3: Marche/arrêt

- ▶  Appuyez sur la touche vapeur.
 - La quantité réglée est distribuée.
- ▶ Si vous le souhaitez, terminez la distribution en appuyant à nouveau sur la  touche vapeur.



La variante de dosage peut uniquement être réglée par le technicien du service après-vente.

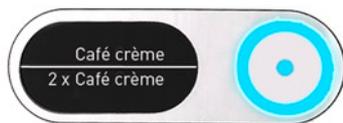
Options de distribution

Interrompez et annulez la distribution des boissons

Pour pouvoir interrompre une distribution de boisson en cours, le paramètre « Annulation de la boisson » doit être activé dans le menu « Options d'utilisation »..



Voir le chapitre « Programmation » - « Menu Réglage » - « Options d'utilisation ».



Une boisson a commencé à être distribuée :

- ▶ Sélectionnez de nouveau la touche de boisson activée (qui clignote).
 - La distribution de la boisson est interrompue.
 - L'information « Annulation de la boisson » s'affiche sur l'écran.
 - Toutes les boissons qui ont été paramétrées sont de nouveau disponibles.

Sur les machines équipées d'un système de décompte (option), il n'est pas possible d'interrompre une boisson par sélection de touche.

Boisson double

L'option de distribution « Boisson double » permet de distribuer deux boissons en même temps. Les boissons suivantes peuvent être programmées :

- 2 cappuccinos
- 2 Café Crème
- 2 bols de café crème
- 2 expressos
- 2 cafés au lait
- 2 bols de café au lait
- 2 Latte Macchiato



Voir également le chapitre « Fenêtre principale écran tactile » et/ou « Programmation » - « Réglages » - « Recettes et touches de boisson », pour l'affectation des touches de boisson et le réglage du dosage.

- ▶ Placer deux tasses sous la sortie des boissons.
- ▶ Appuyez sur la touche de boisson de votre choix
 - La touche de boisson clignote et la distribution se déroule.
 - Le nom de la boisson et la progression de la distribution sont affichés sur l'écran.

Vidage

Bac à marc

Les galettes de café éjectées du percolateur sont collectées dans le bac à marc. Il peut contenir le marc de café d'env. 40 infusions.

Un message apparaît à l'écran quand le bac à marc est plein. La distribution des boissons est bloquée jusqu'à ce que le bac à marc soit vidé et remis en place.

- ▶ Déplacer la sortie de boisson sur la position la plus haute.
- ▶ Retirer le bac à marc.
- ▶ Vider le bac à marc et le remettre en place.
 - Le message ci-contre s'affiche à l'écran.
- ▶ Valider le message affiché.
 - Si vous validez par « Oui » : la distribution de boissons est à nouveau possible.
 - Si vous validez par « Non » : la distribution de boissons continue d'être bloquée.



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 re-placer le bac à marc afin de que la question s'affiche de nouveau sur l'écran.

Rejet du marc sous le comptoir (Option)

Les galettes de café éjectées du percolateur parviennent via le dispositif de rejet du marc sous le comptoir dans le bac à marc qui s'y trouve.

- ▶ Ouvrez la porte du comptoir et retirez le container à marc.

- ▶ Vider le container à marc.
- ▶ Remettez le container à marc en place et fermez la porte du comptoir.



Quand le récipient est plein, aucune invite à le vider ne s'affiche à l'écran. Le container à marc sous le comptoir doit donc être contrôlé régulièrement.

Bac collecteur

Vous devez vider le bac collecteur dès que le flotteur apparaît et au moins une fois par jour.

ATTENTION !
Risque d'écrasement !



- ▶ 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.

Réservoir eau usée (Option)

Option: Vider le réservoir d'eaux usées

Sur les machines à café équipées d'un réservoir à eau usée externe, vider régulièrement ce dernier, dès que l'écran affiche cette demande.

- ▶ Retirer et vider le réservoir à eau usée.
- ▶ Nettoyer soigneusement le réservoir à eau usée avec du produit nettoyant ménager et le rincer à l'eau claire.
- ▶ Remettre le réservoir à eau usée en place.

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 affichés :

- Remarque / Invite
- Message d'erreur

Quand un de ces messages affichés est présent :

Option 1: Il apparaît directement.

Option 2: Le champ apparaît  avec le code de défaut.

Si un code de défaut apparaît, cela signifie qu'il y a un dérangement.

► Suivre l'invite affichée et consulter la notice d'utilisation.

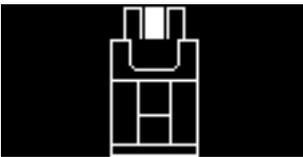
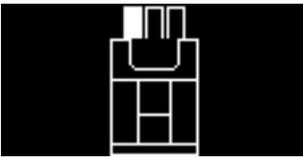
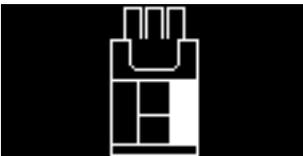
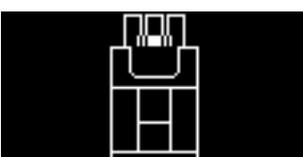
Quelques messages d'erreur ont les mêmes messages affichés que les remarques / invites.

► Commencez toujours par effectuer l'action correspondante des remarques / demandes qui sont décrites dans le tableau suivant.

Si le message d'erreur persiste, il y a un dérangement.



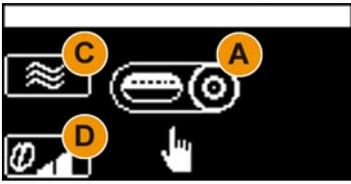
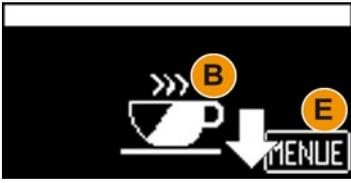
Voir le chapitre « Dépannage » - « Dérangement avec message affiché ».

Message affiché	Cause	Solution
Chauffe d'appoint 	L'eau dans les chaudières n'est pas suffisamment chaude. La machine continue à chauffer. La boisson ne peut pas être distribuée.	Ce message affiché est une simple remarque. Le message disparaît dès que la chaudière a atteint la température de service.
Remettez des grains de café 	Le récipient à grains à gauche est vide. La boisson ne peut pas être distribuée. <i>Si la machine a deux récipients à grains, c'est celui qui est vide qui clignote dans le message d'erreur.</i>	► Remettez des grains de café
Remplir le récipient à topping 	Le récipient à poudre est vide. La distribution de boisson avec poudre de Topping ou de chocolat n'est pas possible.	► Remettre de la poudre.
Remplir le réservoir à eau 	Le réservoir à eau potable est vide. <i>Uniquement sur les machines avec réservoir à eau potable ou Aquaflex !</i>	► Rincer et remplir le réservoir à eau potable.
Réceptacle d'insertion manuelle fermé ? 	Le réceptacle d'insertion manuelle est ouvert. <i>Une éventuelle distribution de boisson à base de café moulu a été interrompue. Voir le chapitre « Distribution » - « Boissons à base de café moulu ».</i>	► Fermer le réceptacle d'insertion manuelle.
Ouvrir le robinet d'arrêt ! 	La vanne d'alimentation principale en eau est fermée. <i>Uniquement sur les machines avec raccord d'eau fixe ou Aquaflex !</i>	► Ouvrir la vanne d'alimentation principale.

Message affiché	Cause	Solution
Vider le bac à marc ! 	Le bac à marc est plein. La boisson ne peut pas être distribuée.	► Retirer, vider et remettre en place le bac à marc. ☑ Une interrogation s'affiche à l'écran. ► Confirmer avec [Oui].
Veillez nettoyer bientôt Veillez nettoyer maintenant 	Le nettoyage quotidien doit être effectué. Si le message « Veillez nettoyer bientôt » s'affiche, la distribution de boissons reste possible. Si le message « Veillez nettoyer maintenant » s'affiche, la distribution de boissons est bloquée jusqu'à ce que le nettoyage ait été effectué.	► Effectuer le nettoyage quotidien. « Nettoyage » - « Nettoyage quotidien ».
Détartrer s.v.p. ! 	Le détartrage de la machine doit être effectué. Le détartrage doit être effectué en l'espace d'une semaine ; un fois ce délai écoulé, la distribution des boissons est bloquée.	► Effectuer le détartrage. « Service et maintenance » - « Détartrage ».
Remplacer le filtre à eau 	Le filtre à eau dans le réservoir à eau potable doit être remplacé. <i>Uniquement sur les machines avec réservoir à eau potable ou Aquaflex !</i> Le message apparaît une fois par jour. Si le filtre n'est pas remplacé dans un délai d'une semaine, le message apparaît alors après chaque infusion.	► Remplacer le filtre dans le réservoir à eau potable. « Service et maintenance » - « Remplacement du filtre ».
Rinçage du filtre 	Le filtre à eau dans le réservoir à eau potable doit être remplacé. <i>Uniquement sur les machines avec réservoir à eau potable ou Aquaflex !</i> Le message apparaît une fois par jour. Si le filtre n'est pas remplacé dans un délai d'une semaine, le message apparaît alors après chaque infusion.	► Remplacer le filtre dans le réservoir à eau potable. « Service et maintenance » - « Remplacement du filtre ».
Remplacer le filtre à eau 	Le filtre à eau au raccord d'eau fixe doit être remplacé. <i>Uniquement sur les machines avec raccord d'eau fixe ou Aquaflex !</i> Le message apparaît une fois par jour. Si le filtre n'est pas remplacé dans un délai d'une semaine, le message apparaît alors après chaque infusion.	► Remplacer le filtre au raccord d'eau fixe. <i>Notice d'utilisation du filtre à eau.</i>
Révision 	Une maintenance doit être effectuée.	► Veuillez contacter notre partenaire de service après-vente.
Message « vide » pour le lait (option)	Le niveau dans le récipient à lait est inférieur au niveau défini pour le capteur de lait.	► Remplissez le récipient à lait. <i>L'unité frigorifique n'est pas équipée d'un dispositif de surveillance de niveau. La fonction de surveillance de niveau doit être activée dans les données de la machine par le technicien de service après-vente.</i>

En mode libre-service

Les affichages et les fonctions suivantes sont disponibles en mode « libre-service » :

Symboles	Fonctionnement	Pré-réglage	Affichage en mode libre-service
 <p>Symboles en mode service</p>	2ème niveau de touches (A)	Non / (oui)	Le deuxième niveau de touches n'est pas disponible. Au lieu de cela, le symbole en forme de tasse (B) s'affiche sur l'écran. Les boissons du niveau de touches supérieur sont reprises. Les touches de boisson sont opérationnelles.
	Touche marche / arrêt	direct / (via PIN)	Il est possible d'arrêter / de mettre en marche la machine directement.
 <p>Symboles en mode libre-service</p>	Zone tactile pour rinçage tiède (C)	désactivée / (activée)	Affichage sans touche de rinçage tiède.
	Zone tactile Barista (D)	désactivée / (activée)	Affichage sans zone tactile Barista.
	Annulation de la boisson	Non / (oui)	Il n'est pas possible d'interrompre la distribution de boisson.
	Zone tactile Menu (E)	avec retard / (immédiatement)	La zone tactile « Menu » s'affiche avec un temps de retard.
	Message d'erreur	Symbole / (normal)	Les messages d'erreur s'affichent sous forme de symboles.

Mise hors circuit

Fin du service



Voir le chapitre « Nettoyage ».

- ▶ Effectuez le nettoyage quotidien.
- ▶  Appuyez sur la touche .
 - La machine s'éteint.

Option 1: Raccord d'eau fixe et réservoir à eau potable

- ▶ Fermez la vanne d'alimentation principale du raccord d'eau fixe.

Option 2: Réservoir à eau potable

- ▶ Videz le réservoir à eau potable, nettoyez-le et remettez-le en place.

Option 3: Aquaflex

- ▶ Effectuez entièrement les opérations des options 1 et 2.
- ▶ Débranchez la fiche secteur



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	Programme de nettoyage
x					Nettoyage du mousseur (option)
x					Rinçage du gobelet du mélangeur (option)
	x				Nettoyage du gobelet du mélangeur (option)
x					Rejet du marc sous le comptoir (option)
	x			x	Bac à marc
x					Bac collecteur
x					Surface extérieure de la machine
x					Réservoir à eau interne
	x				Récipient à grains
	x				Récipient à poudre
	x				Percolateur
	x				Chambre d'infusion
Appareils complémentaires / options					
x					Nettoyage du récipient à lait
x					Nettoyage de l'intérieur de l'unité frigorifique interne
x					Nettoyage de l'intérieur de l'unité frigorifique d'appoint
	x				Dégivrage de l'unité frigorifique
	x				Nettoyage des surfaces extérieures de l'unité frigorifique d'appoint
	x				Surface extérieure Cup & Cool
	x				Surfaces extérieures du chauffe-tasses

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 l'invite à 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.

Options de nettoyage

Rinçage tiède



Le « rinçage à chaud » peut être activé comme touche à l'écran.



Voir le chapitre « Utilisation » - « Fenêtre principale » et dans « Programmation » - « Réglage menu » - « Options d'utilisation » pour désactiver et activer cette fonction.

Rinçage du mélangeur



Si des boissons à base de lait ou de poudre ont été distribuées, le rinçage du mélangeur est automatiquement effectué pendant le programme de nettoyage. Il peut aussi cependant être effectué séparément.



Voir la fiche de nettoyage quotidienne « Programme de nettoyage » - « Entretien » - « Rinçage du mélangeur »

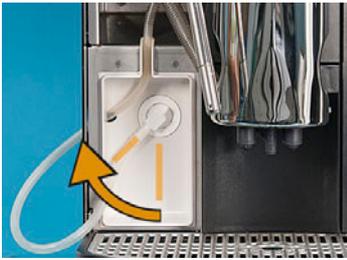
Rinçage de la tête moussante du lait avec « Plug & Clean » (Option)



- ▶ Retirer l'adaptateur du tuyau de lait du récipient à lait en le tournant d'1/4 de tour dans le sens antihoraire.



- ▶ Retirer le revêtement avant gauche de la machine.



- ▶ Après l'invite dans le programme de nettoyage, emboîter l'adaptateur du tuyau de lait dans le dispositif « Plug & Clean » de la machine à café en le tournant d'1/4 de tour dans le sens horaire.
- ▶ Suivre les instructions qui s'affichent sur l'écran.



Voir le chapitre « Nettoyage quotidien ».

Démonter la tête moussante



- ▶ Appuyez sur le levier de verrouillage situé derrière la tête moussante.
 - La tête moussante est déverrouillée.
- ▶ Tirez la tête moussante vers le bas.



- ▶ Retirez le tuyau (A) du système de poudre (option) et le tuyau à lait (B) (option) de la tête moussante.
- ▶ Effectuez un nettoyage quotidien.
- ▶ Après le nettoyage quotidien, insérez la tête moussante dans la sortie des boissons en procédant dans l'ordre inverse jusqu'à ce qu'elle s'enclenche de manière audible dans le dispositif de verrouillage.



La demande d'un nettoyage quotidien de la tête moussante s'affiche pendant le « programme de nettoyage quotidien ». L'option « Plug & Clean » permet d'effectuer le nettoyage quotidien sans demande après le « programme de nettoyage quotidien ».



Voir la fiche de nettoyage quotidien « Programme de nettoyage quotidien » à l'étape (4).

En cas de besoin

Percolateur

ATTENTION !
Danger pour
l'utilisateur !



Les résidus de café du percolateur peuvent rapidement conduire à la formation de moisissures. Risque de contamination du café si les spores de moisissure se répandent dans la machine.

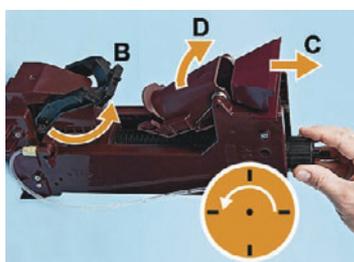
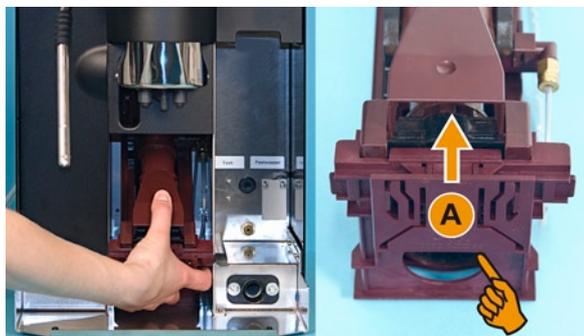
Chaque mois (selon le degré de salissure), nettoyer le percolateur en suivant la procédure indiquée.

ATTENTION !
Danger pour
machine !

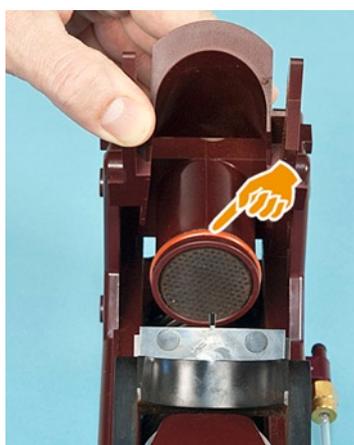


**Ne jamais passer le percolateur au lave-vaisselle pour ne pas l'endommager.
Nettoyer le percolateur en procédant strictement comme suit.**

- ▶ Retirer le bac collecteur.
- ▶ Retirer le bac à marc.
- ▶ Déverrouiller le percolateur en le retirant du tiroir (A).
 - ☑ Le percolateur déverrouillé tombe de lui-même dans les mains.
- ▶ Tirer le percolateur déverrouillé par le bas tout en le pivotant vers l'extérieur par l'avant de la machine.



- ▶ Avec le multitool, tournez la broche du percolateur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'en butée.
 - ☑ Le racleur (B) est en position de raclage.
- ▶ Retirez l'entonnoir (C) dans le sens de la flèche.



- ▶ Enlevez les restes de café moulu avec un pinceau sec.
- ▶ Soulevez légèrement la glissière d'alimentation (D) pour nettoyer le filtre de percolation.
- ▶ Au besoin, nettoyez le filtre de percolation en le passant sous l'eau chaude.
- ▶ Au besoin, nettoyez le percolateur en le passant sous l'eau chaude.
- ▶ Laissez sécher le percolateur complètement.
- ▶ Graissez le joint torique du filtre de percolation avec de la graisse Molykote 111.



Voir le chapitre Contenu de la livraison et accessoires pour en savoir plus sur la graisse alimentaire.

- ▶ Réinsérez l'entonnoir (C) dans le percolateur.
- ▶ Avec le multitool, tournez la broche jusqu'en butée dans le sens des aiguilles d'une montre.
- ▶ Dévissez la broche d'un quart de tour.
- ▶ Réintroduisez le percolateur dans la machine en procédant dans l'ordre inverse.
- ▶ Réinstallez le bac à marc.
- ▶ Réinstallez le bac collecteur.

Nettoyage quotidien

Fiche de nettoyage quotidien

Nettoyage quotidien

Schaerer Coffee Vito

 **schaerer**



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

ATTENTION !
Danger pour
l'utilisateur !



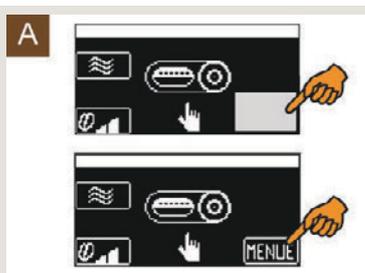
Risque de brûlure dans la zone de sortie des boissons, de l'eau chaude et de la vapeur. Ne mettez jamais vos mains sous les sorties pendant la distribution ou le nettoyage.

ATTENTION !
Danger pour
machine !

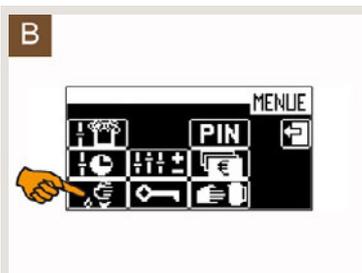


Une manipulation non conforme aux instructions de l'écran tactile risque de l'endommager. N'appuyez jamais sur l'écran tactile en appliquant une forte pression, avec des objets pointus ou de manière violente. N'utilisez pas de produits abrasifs. Ne pulvérisez jamais directement l'écran tactile avec du produit de nettoyage pour verre.

Préparations



- ▶ Appuyez sur la surface de l'écran tactile.
- ▶ Sélectionnez **MENU**.



- ▶ Appuyez sur [Symbole de nettoyage].
 Le menu Entretien avec tous les programmes disponibles s'affiche.



Option 1: Sans réservoir à eau usée

- ▶ Placez un récipient sous la sortie (env. 2 l).

Option 2: Avec réservoir à eau usée

- ▶ Déplacez la sortie dans sa position la plus profonde.

Programme de nettoyage quotidien



- ▶ Sélectionnez [Programme de nettoyage].
- ▶ Choisissez si la machine doit être mise à l'arrêt ou non à l'issue du nettoyage.

Option 1: Avec lait frais

- ▶ Passez à l'étape 2.

Option 2: Avec système poudre

- ▶ Passez à l'étape 5.

Option 3: Sans lait / poudre

- ▶ Passez à l'étape 6.

Option 4: Avec Plug&Clean

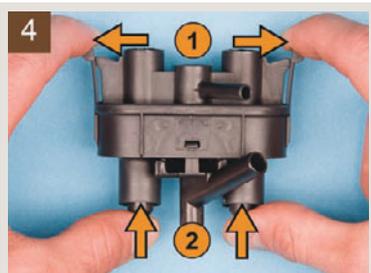
- ▶ Passez à l'étape 7.



- ▶ Sélectionnez **DEMAR** pour le nettoyage de la tête moussante.
- ▶ Versez 25 ml de produit de nettoyage (Milkpure) et 500 ml d'eau froide dans un récipient de nettoyage.
- ▶ Plongez le tuyau d'aspiration du lait avec la buse dans le récipient.
- ▶ Sélectionnez **OUI**.
 Le nettoyage démarre.



- ▶ Remplissez le récipient de nettoyage de ±400 ml d'eau fraîche.
- ▶ Plongez le tuyau à lait avec la buse dans le récipient.
- ▶ Sélectionnez **OUI**.
 Le rinçage à l'eau démarre.
 L'invite au nettoyage du mousseur s'affiche.
- ▶ Appuyez sur le dispositif de verrouillage situé derrière la tête moussante.
- ▶ Tirez la tête moussante vers le bas.



- ▶ Démontez les pièces de la tête moussante.
- ▶ Placez toutes les pièces et le tuyau à lait pendant ±30 min dans une solution composée de 500 ml d'eau chaude et de 25 ml de produit de nettoyage (Milk-pure).
- ▶ Nettoyez toutes les pièces à l'eau courante tiède.
- ▶ Montez à nouveau les pièces de la tête moussante.
- ▶ Montez la tête moussante sur la sortie de façon à ce qu'elle s'enclenche avec un « clic » audible.
- ▶ Sélectionnez **OK** et passez à l'étape 6.

Option : Plug & Clean

Effectuer les étapes de nettoyage mentionnées une fois par semaine.



- Le rinçage du mélangeur est effectué automatiquement.
- ▶ Passez à l'étape 6.



- ▶ Sélectionnez **DEMAR** pour le nettoyage de la machine.
- ▶ Suivez les instructions qui s'affichent sur l'écran tactile.
- ▶ Insérez une pastille de nettoyage dans le réceptacle pour café moulu.
- ▶ Fermez le réceptacle.
- ▶ Sélectionnez **Oui**.
 - Le nettoyage est en cours jusqu'à la fin.

Surfaces extérieures et récipient



- ▶ Essuyez les surfaces extérieures de la machine avec un essuie-tout humide.

Selon les options disponibles, exécutez les actions suivantes :

- ▶ Rincez le réservoir à eau potable avec de l'eau fraîche.
- ▶ Rincez soigneusement le récipient à lait avec de l'eau fraîche.
- ▶ Nettoyez soigneusement le réservoir à eau usée et /ou le bac collecteur avec un produit de nettoyage domestique.

Programmes séparés



Le nettoyage du mousseur et le rinçage du mélangeur peuvent être effectués séparément.

Option 1: Nettoyage du mousseur

- ▶ Appuyez sur [Nettoyage du mousseur] dans le menu « Entretien ».
- ▶ Sélectionnez **DEMAR**.
 - Le nettoyage du mousseur démarre.

Option 2: Rinçage du mélangeur

- ▶ Appuyez sur [Rinçage du mélangeur] dans le menu « Entretien ».
- ▶ Sélectionnez **DEMAR**.
 - Le rinçage du mélangeur démarre.



Option : Plug & Clean

- ▶ Sélectionnez **DEMAR** pour le nettoyage de la machine.
- ▶ Enfichez l'adaptateur du tuyau à lait dans le dispositif « Plug&Clean ».
- ▶ Sélectionnez **Oui**.
- ▶ Suivez les instructions qui s'affichent sur l'écran tactile.
- ▶ Insérez une pastille de nettoyage dans le réceptacle pour café moulu.
- ▶ Fermez le réceptacle.
- ▶ Sélectionnez **Oui**.
 - Le nettoyage est en cours jusqu'à la fin.
- ▶ Nettoyage hebdomadaire de la tête moussante, voir étape 4.

ATTENTION !
Danger pour l'utilisateur !



Une utilisation non conforme aux instructions des grains, de l'eau, du lait, de la poudre ou d'autres composants de café peut être la source de troubles de la santé !
Respectez les règles d'hygiène selon HACCP !

Voir également le chapitre « Consignes de sécurité » et « Règles d'hygiène HACCP » dans la notice d'utilisation.

Schaerer SA
Case postale
Allmendweg 8
CH-4528 Zuchwil
info@schaerer.com
www.schaerer.com

Schaerer Coffee Vito | V06 | 04.2013
QRCSVC_d_fr

N° 022022

Récipient à lait

ATTENTION !
Danger pour
l'utilisateur !



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

Nettoyez le récipient à lait et le couvercle tous les jours et avant chaque remplissage.



Voir également le chapitre « Consignes de sécurité » - « Consignes d'hygiène » - « Lait ».

- ▶ Mélangez 5 ml de produit de nettoyage Milkpure avec 500 ml d'eau chaude dans un récipient.
- ▶ Nettoyez le récipient à lait et le couvercle avec la solution de nettoyage préparée.
- ▶ Rincez-le à l'eau claire et séchez-le avec un chiffon propre.

Unité frigorifique interne (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.

Nettoyez l'unité frigorifique tous les jours.

- ▶ Ouvrez la porte avant ou retirez le couvercle.
- ▶ Retirez le lait de l'unité frigorifique.
- ▶ Mélangez 5 ml de produit de nettoyage Daypure avec 500 ml d'eau chaude dans un récipient.
- ▶ Nettoyez l'intérieur de l'unité frigorifique avec la solution de nettoyage préparée.
- ▶ Rincez-le à l'eau claire et séchez-le avec un chiffon propre.
- ▶ Remettez le lait dans l'unité frigorifique.
- ▶ Remettez le tuyau en place dans le récipient à lait.
- ▶ Fermez la porte avant ou remettez le couvercle.



Voir également le chapitre « Consignes de sécurité » - « Consignes d'hygiène » - « Lait ».

Unité frigorifique d'appoint (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.

Nettoyez l'unité frigorifique tous les jours.

- ▶ Retirez le lait de l'unité frigorifique.
- ▶ Nettoyez minutieusement l'intérieur de l'unité frigorifique avec de l'eau et un produit de nettoyage domestique.
- ▶ Remettez le lait dans l'unité frigorifique.



Voir également le chapitre « Consignes de sécurité » - « Consignes d'hygiène » - « Lait ».

Réservoir à eau potable interne / externe (Option)

ATTENTION !
Danger pour
l'utilisateur !



Des dépôts et des bactéries dans le réservoir risquent de polluer l'eau potable. Rincez et nettoyez le réservoir à eau potable et le couvercle tous les jours, n'utilisez pas de produits de nettoyage.



Voir également le chapitre « Consignes de sécurité » - « Consignes d'hygiène » - « Eau ».

- ▶ Rincez minutieusement plusieurs fois le réservoir à eau potable à l'eau fraîche.

- ▶ Nettoyez minutieusement le couvercle du réservoir à eau potable à l'eau fraîche.
- ▶ Séchez-le avec un chiffon propre.

Un réservoir à eau usée externe (Option)

ATTENTION !
Danger pour
l'utilisateur !



**Des dépôts et des bactéries risquent d'encrasser le réservoir à eau usée.
Rincez et nettoyez le réservoir à eau usée et le couvercle tous les jours.**

- ▶ Rincez minutieusement et plusieurs fois le réservoir à eau usée à l'eau fraîche.
- ▶ Nettoyez minutieusement le couvercle du réservoir à eau usée à l'eau fraîche.
- ▶ Séchez-le avec un chiffon propre.

Nettoyage hebdomadaire

Fiche de nettoyage hebdomadaire

Nettoyage hebdomadaire

Schaerer Coffee Vito / Système pour poudre



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

ATTENTION !
Danger pour
l'utilisateur !



Il est dangereux de mettre les mains dans la machine.
Avant un nettoyage manuel, éteignez la machine et débranchez-la du secteur.

ATTENTION !
Danger pour
machine !



Effectuez un nettoyage au moins 1 x par semaine !
Le nettoyage hebdomadaire vient s'ajouter au nettoyage quotidien et ne le remplace pas.

Gobelet du mélangeur (en option)



Ce nettoyage est uniquement nécessaire pour les machines équipées de l'option « système poudre ».

- ▶ Éteignez la machine avec la touche
- ▶ Débranchez la fiche secteur



- ▶ Retirez le revêtement gauche.
- ▶ Retirez le tuyau (qui va du mixeur à la sortie des boissons) de la sortie des boissons.



- ▶ Tournez dans le sens antihoraire la poignée de la fermeture à baïonnette.
 - Le gobelet du mixeur se dégage de la fixation.
- ▶ Retirez le gobelet du mélangeur avec le tuyau.
 - Le rotor du mélangeur est maintenant visible.
- ▶ Nettoyez le rotor avec un chiffon.



- ▶ Retirez le tuyau et démontez le gobelet du mélangeur.
- ▶ Nettoyez les deux parties du gobelet et le tuyau à l'eau courante.



- ▶ Réassemblez le gobelet du mélangeur. Tournez tous les orifices dans la même direction.
- ▶ Remettez le gobelet du mélangeur en place dans l'ordre inverse.
- ▶ Remettez le tuyau du mélangeur avec guidage en spirale sur la sortie des boissons.
- ▶ Remettez le revêtement gauche en place.

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 mettez jamais vos mains dans le réceptif à grains quand la machine à café est allumée.

- ▶ Nettoyez le réceptif à grains avec un chiffon humide.
- ▶ Nettoyez le couvercle du réceptif à grains avec un chiffon humide.
- ▶ Essayez le couvercle et le réceptif avec un chiffon propre.

Réceptif à poudre

ATTENTION !
Danger pour
machine !

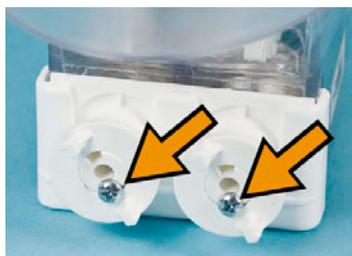


Ne jamais nettoyer le bac à produit dans le lave-vaisselle. Les réceptifs peuvent être endommagés.

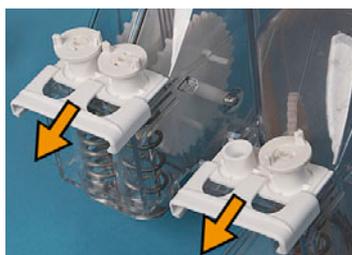
Nettoyer les réceptifs uniquement avec un chiffon humide.



- ▶ Eteindre la machine à café avec la touche  et débrancher la fiche secteur.
- ▶ Déverrouiller le réceptif à poudre avec la touche puis le soulever et le retirer.
- ▶ Vider le réceptif à poudre



- ▶ Desserrer la/les vis d'arrêt et retirer le/les disque(s) d'entraînement.



- ▶ Retirer le collier.



- ▶ Retirer la/les vis sans fin de dosage et nettoyer soigneusement les pièces.
- ▶ Nettoyer soigneusement le réceptif à poudre avec un chiffon humide.
- ▶ Laisser sécher toutes les pièces complètement.
- ▶ Réassembler les vis sans fin de dosage dans l'ordre inverse.
- ▶ Revisser la/les vis d'arrêt sur le/les disque(s) d'entraînement.
- ▶ Remettre en place le réceptif à poudre en appuyant sur la touche de déverrouillage.

En cas d'utilisation d'un réceptif Twin-Topping avec compartiments spéciaux divisés au milieu pour deux produits différents, comme la poudre de lait et la poudre de chocolat, deux vis de dosage différentes sont utilisées. Utiliser la vis sans fin de dosage (1) pour la poudre de chocolat. Utiliser la vis sans fin de dosage (2) pour la poudre de lait. Le mieux est de pourvoir le réceptif à poudre d'une inscription dès le début.



Appareils complémentaires

Chauffe-tasses (Option)



Le nettoyage pour le chauffe-tasses est décrit dans la notice d'utilisation séparée « Chauffe-tasses/ Cup & Cool ».

Cup & Cool (Option)



Le nettoyage pour Cup & Cool est décrit dans la notice d'utilisation séparée « Chauffe-tasses/ Cup & Cool ».

Dégivrage de l'unité frigorifique (Option)

Option 1: Cup & Cool



Le dégivrage de l'unité frigorifique est décrit dans la notice d'utilisation séparée « Chauffe-tasses/ Cup & Cool ».

Option 2: Dégivrer l'unité frigorifique d'appoint.

La surface intérieure de réfrigération peut être endommagée.

Ne jamais enlever la couche de glace avec des objets pointus ou aiguisés, toujours laisser dégivrer.

ATTENTION !
Danger pour
machine !



- ▶ Eteindre l'unité frigorifique d'appoint ou débrancher la fiche de secteur.
- ▶ Ouvrir la porte avant et la laisser ouverte.
- ▶ Eponger l'eau de dégivrage qui se forme avec un chiffon absorbant.
- ▶ Répéter le processus jusqu'à ce que la plaque de glace soit complètement dégivrée.
- ▶ Fermer la porte avant et remettre l'appareil en circuit ou rebrancher la fiche de secteur.

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. Observez et respectez les points suivants :

- Portez des gants de protection pendant le nettoyage.
- Lavez-vous les mains minutieusement avant et après le nettoyage.
- Nettoyez la machine à café quotidiennement après en avoir terminé avec les distributions de boissons.
- Nettoyez toujours le récipient à lait avant de le remplir et après en avoir fini avec la distribution de boissons.
- 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).
- Ne mélangez jamais différents produits de nettoyage.
- Stockez les produits de nettoyage à l'écart du café, du lait et de la poudre pour distributeur automatique.
- N'utilisez pas de produits abrasifs, de brosses ou d'instruments de nettoyage en métal.
- Après le nettoyage, ne touchez aux pièces qui entrent en contact avec les boissons.
- Observez et respectez les consignes de dosage et de sécurité indiquées sur le produit de nettoyage.
- Lors des nettoyages quotidien et hebdomadaire, procédez conformément aux instructions de la notice d'utilisation et des fiches de nettoyage.



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

Plan de nettoyage

- ▶ Faites une copie du concept de nettoyage selon HACCP et conservez-la / affichez-la à proximité de la machine.
- ▶ Validez chaque nettoyage effectué en indiquant l'heure et en apposant votre 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 quotidiens machine	Réservoir à lait (en option)	Nettoyer l'unité de refroidissement (option)	Nettoyages hebdomadaires machine	Dégivrer l'unité de refroidissement (option)	
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						
6.						
7.						
8.						
9.						
10.						
11.						
12.						
13.						
14.						
15.						
16.						
17.						
18.						
19.						
20.						
21.						
22.						
23.						
24.						
25.						
26.						
27.						
28.						
29.						
30.						
31.						

Produit de nettoyage

ATTENTION !
 Danger pour machine ! 

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

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

pastille de nettoyage

Informations	
Affectation	Nettoyage quotidien du système de café
Objectif du nettoyage	Dissoudre les résidus de graisse dans le système de café
Intervalle d'application	1 fois par jour

Milkpure

Informations	
Affectation	Nettoyage quotidien 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 jour
Forme et odeur	Voir la fiche de sécurité

Détartrant

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

Service & maintenance

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.

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 !



**Il y a risque de blessures à l'intérieur des broyeurs.
Ne jamais mettre les mains dans les broyeurs.**



- Fermer le verrouillage du réservoir à grains en tournant le bouchon.
- Retirer le récipient à grains.
- Retirer le bouchon borgne.
 - L'accès au vis de réglage est libre.

ATTENTION !
Danger pour
machine !



Le réglage du degré de mouture quand le broyeur est à l'arrêt peut entraîner des dommages.

Toujours faire marcher le broyeur (moulin) pendant le réglage.



- Appuyer sur la touche de boisson (boisson à base de café sans lait) et attendre que le moulin démarre.
- Bien enfoncer le multitool dans l'ouverture de la vis de réglage, bien le tenir et modifier le degré de mouture comme souhaité.



Une graduation se trouve à titre d'orientation à la vis de réglage : degré de mouture 0 (dans le sens horaire) = mouture la plus grossière degré de mouture 20 (dans le sens antihoraire) = mouture la plus fine.

- Remettre le récipient à grains en place.
- Ouvrir le verrouillage en tournant le bouchon.
- Monter le bouchon borgne.
- Procéder à une nouvelle mouture de référence.



Voir le chapitre « Programmation » - « Peser café moulu ».

Détartrage

Message de 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 !



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 !

ATTENTION !
Danger pour
machine !



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.

Option : Réinitialiser l'invite de détartrage

Quand la 1ère invite au détartrage apparaît sur l'écran, il faut effectuer le détartrage en l'espace d'une semaine. Pendant cette semaine, on peut ignorer la 1ère invite affichée à l'écran.

► Appuyer sur la champ .

- La fenêtre « En ordre de marche » s'affiche, la machine est de nouveau prête l'utilisation.



1. Invite à l'écran



2e invite à l'écran

Option : Obligation de détartrage

Si un détartrage n'a pas été effectué en l'espace d'une semaine à compter de l'apparition de la 1ère invite à l'écran, la distribution de boissons est bloquée. La 2e invite à l'écran ne peut pas être réinitialisée.

Préparation du détartrage

Pour le processus de détartrage il faut préparer les ustensiles suivants :

Option 1: Avec bac collecteur

- 2 bouteilles de détartrant liquide **Schaerer** à 0,75 dl).
- Un récipient collecteur de 5 l.
- Réservoir à eau potable
- Suffisamment d'eau potable pour le rinçage.
- Multitool et tournevis (taille 3) pour commuter le raccord d'eau fixe sur le réservoir à eau potable (option).

Option 2: Avec écoulement des eaux usées

- 2 bouteilles de détartrant liquide **Schaerer** (à 0,75 dl).
- Réservoir à eau potable
- Suffisamment d'eau potable pour le rinçage.
- Multitool et tournevis (taille 3) pour commuter le raccord d'eau fixe sur le réservoir à eau potable (option).

Démarrage du programme de détartrage



La durée totale du détartrage est de env. 80 min

Le processus de détartrage comprend quatre étapes :

- Refroidissement de la machine « Routine de refroidissement » (env. 5 – 10 min).
- Système de détartrage (env. 36 min).
- Triple rinçage du système (env. 8 min par rinçage).
- Etablir l'ordre de marche (env. 5 min).

L'écran vous guide à travers le processus intégral du détartrage.



- Sélectionnez la case de menu « Entretien ».



- Sélectionner la zone tactile « Détartrage ».
- Répondre à l'invite en option à l'écran pour les machines avec raccord d'eau fixe. Voir l'option « Avec filtre à eau ».
- Confirmez la demande affichée sur l'écran « Démarrer le détartrage » avec « Continuer ».
 - Le processus de détartrage ne peut pas être interrompu.



1. Étape de nettoyage « routine de refroidissement »

Si la machine est à température de service, il faut lancer la « routine de refroidissement » avec [OUI].

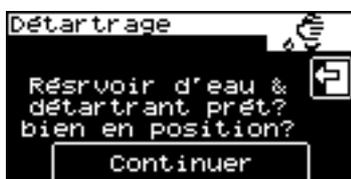
- Appuyez sur la zone tactile [OUI].
 - La routine de refroidissement démarre.
 - L'invite « Remplir au max. le réservoir d'eau » s'affiche à l'écran.
- Case « Non »
 - Conduite à l'étape suivante du détartrage.
- Remplissez et installez le réservoir à eau. Confirmez les autres demandes affichées sur l'écran par [Continuer].
 - L'invite « Placer un récipient sous les sorties » s'affiche à l'écran.
- Placez le récipient de 5 l préparé auparavant sous les sorties et confirmez la demande affichée sur l'écran. (Pour les machines avec écoulement des eaux usées (option), confirmez la demande affichée sur l'écran).
 - La « routine de refroidissement » démarre (env. 5-10 min).
 - L'invite à vider le récipient et le bac collecteur s'affiche à l'écran.
- Videz le récipient et le bac collecteur et placez-les à nouveau sous les sorties.

2. Étape de nettoyage « détartrage »

- Effectuez ce que l'écran vous invite à faire en option pour les machines avec filtre à eau interne. Voir l'option « Avec filtre à eau ».
- Remplissez le réservoir d'eau interne avec un mélange de détartrant liquide **Schaerer** et d'eau en respectant les proportions et installez-le.

Utiliser une solution de détartrage avec la proportion de mélanger (1:1,5) :

- Verser 2 bouteilles de détartrant liquide (2 x 0,75 l) = 1,5 l dans le réservoir à eau.
- Remplir 3 fois une bouteille de détartrant liquide vide (0,75 l) avec de l'eau et verser dans le réservoir à eau potable = 2,25 l
- Mettez le réservoir à eau potable en place avec la solution de détartrage.
- Poursuivez le processus de détartrage en appuyant sur la case « Continuer ».
- Exécutez la demande « Placer un récipient en dessous » et confirmez.
 - Le détartrage commence.
 - Après le détartrage l'invite à rincer le réservoir à eau potable et à vider le récipient et le bac collecteur s'affiche à l'écran.





3. Triple rinçage du système

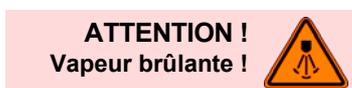
- ▶ Remplissez le réservoir à eau potable et installez-le.
- ▶ Videz le récipient et le bac collecteur et placez-les à nouveau sous les sorties.
- ▶ Poursuivez le processus de détartrage en appuyant sur la case « Continuer ».
 - Le rinçage démarre et se poursuit par 2 autres processus de rinçage identiques.
- ▶ Videz le récipient et le bac collecteur après le 3ème rinçage et remettez-les en place.
- ▶ Remplissez le réservoir à eau potable et installez-le.
- ▶ Poursuivez le processus de détartrage en appuyant sur la case [Continuer].



Message uniquement en cas de filtre à eau (option)

4. Mettre la machine en mode opérationnel.

- ▶ Effectuez ce que l'écran vous invite à faire en option pour les machines avec filtre à eau interne. Voir l'option « Avec filtre à eau ».
- ▶ Poursuivez le processus de détartrage en appuyant sur la case « Continuer ».



Il y a risque de brûlure dans la zone de sortie.

La machine chauffe automatiquement, ne pas mettre les mains sous les sorties.

- ▶ Confirmez le message à l'écran « Attention la machine chauffe ! » en appuyant sur la zone tactile « Continuer ».
 - La machine chauffe automatiquement.
 - Le message « Détartrage correctement terminé » s'affiche.
- ▶ Confirmez le message affiché en appuyant sur la zone tactile [Continuer].
 - La machine chauffe et lance un « rinçage à chaude ».
 - La machine lance des jets de vapeur depuis la sortie de vapeur.
- ▶ Commutez à nouveau les machines avec raccord d'eau fixe en option. Voir ci-dessous « Option : avec raccord d'eau fixe »
 - Le processus de détartrage est terminé et la machine est en ordre de marche.



Option 1: Avec filtre à eau

Si un filtre à eau interne en option est utilisé dans le réservoir d'eau, l'invite « Retirer le filtre à eau du réservoir » s'affiche à l'écran après la routine de refroidissement.

- ▶ Retirez le filtre à eau (option) du réservoir à eau potable avant de verser le produit de détartrage.
- ▶ Poursuivez ensuite le processus de détartrage en appuyant sur la touche « Continuer ».
- ▶ Suivez tout ce que l'écran vous invite à faire, voir Processus de détartrage.
- ▶ À la fin du processus de détartrage, remettez le filtre à eau en place.



Message uniquement en cas de filtre à eau (option)

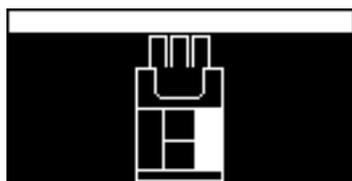


Voir le chapitre « Service et maintenance » - « Filtre à eau (option) » - « Remplacer le filtre à eau pour le réservoir d'eau interne ».

Option 2: Avec raccord d'eau fixe

S'il y a un raccord d'eau, l'invite « Modifier Aquaflex » s'affiche à l'écran après le démarrage du processus de détartrage.

- ▶ Fermez la vanne d'alimentation principale du raccord d'eau fixe.
- ▶ Retirez le couvercle avant droit.
- ▶ Commutez le raccord d'eau fixe sur « Réservoir à eau potable ».



Message à l'écran en cas de « raccord d'eau fixe » (option)



Voir le chapitre « Installation et mise en service » - « Commutation raccord d'eau fixe-réservoir à eau potable »



- ▶ Dévissez dans le sens antihoraire le bouchon d'étanchéité sur le coupleur du réservoir d'eau avec un tournevis (taille 3) et retirez-le.
- ▶ Suivez tout ce que l'écran vous invite à faire, voir Processus de détartrage.

Filtre à eau (Option)

Installation du filtre à eau du réservoir à eau potable interne (Option)



Le filtre à eau livré avec l'appareil n'est conçu que pour être installé sur le réservoir à eau potable interne de la machine.

Avant de poser le filtre à eau livré avec l'appareil, dans le réservoir à eau potable interne, vous devez tester l'eau afin de déterminer s'il est nécessaire de l'installer. En outre, vous devez saisir la valeur de l'eau lors de la mise en service de la machine.



Reportez-vous à la section « Constaté la dureté de l'eau » dans ce chapitre.



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



- ▶ Tirez le dispositif de verrouillage de l'adaptateur vers le haut.



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



- ▶ Déballez la cartouche filtrante et immergez-la dans de l'eau.
 - Des petites bulles remontent à la surface.
- ▶ Lorsque plus aucune petite bulle ne remonte à la surface, retirez la cartouche filtrante de l'eau.



- ▶ Emboîtez la cartouche filtrante sur l'adaptateur.

Remplacement du filtre à eau du réservoir à eau potable interne (Option)

Si un changement de filtre doit avoir lieu, l'écran vous invite à le faire.



- ▶ Retirez le réservoir à eau potable de la machine.
- ▶ Retirez l'ancienne cartouche de l'adaptateur.



- ▶ Déballez la cartouche filtrante neuve et immergez-la dans de l'eau.
 - Des petites bulles remontent à la surface.
- ▶ Lorsque plus aucune petite bulle ne remonte à la surface, retirez la cartouche filtrante de l'eau et emboîtez-la sur l'adaptateur.
- ▶ Remettez le réservoir à eau potable dans la machine.



Les cartouches de rechange peuvent être commandées par lot de 4 (numéro de commande : 071397) auprès de Schaefer AG

Filtre à eau externe (Option)



Lorsque le nombre de litres programmé est atteint, le filtre à eau externe doit être remplacé par un partenaire de service après-vente / technicien de service après-vente agréé.

Programmation

Navigation

Symbole	Description
	Démarrage d'un programme ou d'une fonctions
	Confirmer une étape et aller à la suivante
	Confirmation d'une interrogation
	Répondre par non à une interrogation
	Sauter dans le menu d'une page vers le haut ou vers le bas
	Augmenter ou réduire la valeur de réglage respective
	Mémoriser des réglages, confirmer une interrogation
	Quitter le menu ou le message
	Supprimer ou réinitialiser

Vue d'ensemble



- ▶ Dans la fenêtre principale appuyer sur la case masquée « Menu ».
- Le « menu de sélection » est affiché.

Le menu de sélection comprend les sous-menus suivants (d'en haut à gauche à en bas à droite) :

- Lait et mousse
- Programme de minuterie
- Entretien
- Réglage
- Entrée du code PIN
- Accès contrôlé
- Décompte
- Prélèvement manuel (uniquement valable pour le fonctionnement avec système de décompte.)



Les sous-menus sont décrits ci-après dans ce chapitre.

Menu « Lait et mousse »

- ▶ Dans le « menu de sélection » appuyer sur la case
- Le menu « Lait et mousse » s'affiche.

Le menu contient les rubriques suivantes :

- Qualité de Topping et qualité de mousse
- Pause macchiato

Qualité de Topping / Qualité de mousse

Les machines à café avec un système à poudre ont le paramètre "Qualité de Topping", les machines avec du lait frais le paramètre »Qualité de mousse».

Écran / Texte affiché sur l'écran	Description du paramètre	Plage de réglage	Remarques
Qualité de la poudre de lait	<p>Réglage de l'intensité de la poudre de lait.</p> <p>▶ Appuyez sur la zone tactile [Qualité de la poudre de lait] dans le menu « Lait & mousse ».</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> La fenêtre « Qualité de la poudre de lait » s'affiche.</p> <p>▶ Réglez en appuyant sur  et .</p> <p>▶ Confirmez avec .</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Les nouveaux réglages sont actifs.</p>	20 – 100	<p>Diminuer la valeur = goût léger</p> <p>Augmenter la valeur = goût intense</p>
Qualité de la mousse	<p>Réglage de la qualité de la mousse de lait.</p> <p>▶ Appuyez sur la zone tactile [Qualité de la mousse] dans le menu « Lait & mousse ».</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> La fenêtre « Qualité de la mousse » s'affiche.</p> <p>▶ Réglez en appuyant sur  et .</p> <p>▶ Confirmez avec .</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Les nouveaux réglages sont actifs.</p>	40 – 99	<p>Diminuer la valeur = mousse à pores plus fins</p> <p>Augmenter la valeur = mousse à pores plus larges</p>

Pause macchiato

Écran / Texte affiché sur l'écran	Description du paramètre	Plage de réglage	Remarques
Pause macchiato	<p>Ce paramètre permet de raccourcir ou de prolonger le temps de pause entre la distribution de lait et de mousse de lait d'un Latte Macchiato.</p> <p>▶ Appuyez sur la zone tactile [Pause Macchiato] dans le menu « Lait & mousse ».</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> La fenêtre « Pause Macchiato » s'affiche.</p> <p>▶ Réglez en appuyant sur  et .</p> <p>▶ Confirmez avec .</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Les nouveaux réglages sont actifs.</p>	1 – 20	La plupart du temps un Latte Macchiato réussit le mieux quand le temps de pause est augmenté.

Menu « Programme timer »

Dans le menu « Programme timer » on peut programmer les délais de démarrage et de mise à l'arrêt.

- ▶ Dans le « menu de sélection » appuyer sur la case .
- Le menu « Programme timer » s'affiche.

Le menu contient les rubriques suivantes :

- Etat de la minuterie
- Réglage de la minuterie
- Aperçu de la minuterie
- Effacer la minuterie
- Info minuterie

l'état de la minuterie

Écran / Texte affiché sur l'écran	Description du paramètre	Plage de réglage	Remarques
Etat de la minuterie	<p>Ce menu permet d'activer et de désactiver la fonction minuterie.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Appuyer sur la case [Etat timer] dans le menu « Programme timer ». <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Une fenêtre d'interrogation apparaît et le nouvel état de la minuterie est affiché. ▶ Confirmer avec OK. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Les nouveaux réglages sont actifs. 	Oui / Non	Quand la minuterie est activée, le symbole de la minuterie  , une petite horloge est affiché dans la fenêtre principale.

Réglage de la minuterie

Écran / Texte affiché sur l'écran	Description du paramètre	Plage de réglage	Remarques
<p>Réglage de la minuterie</p> 	<p>Ce menu permet de régler les heures d'allumage et d'extinction.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Appuyez sur la zone tactile [Réglage timer] dans le menu « Programme timer ». ▶ Appuyez sur la zone tactile [Temps de service]. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> La fenêtre « Temps de service » apparaît. 	Jours Heures Minutes Opération Programme	Quand la minuterie est activée, le symbole de la minuterie, une petite horloge est affiché dans la fenêtre principale
	Jour (régler le jour, 1 = lundi ... 7 = dimanche) ▶ Réglez en appuyant sur + et - .	1 à 7 1 – 5 1 – 7	Jours individuels (Lu, Ma, ...) Lundi - vendredi Lundi – dimanche
	Heure et min. (régler l'heure) ▶ Réglez en appuyant sur + et - .	Heure : 01 - 00 Min : 00 - 59	–
	Action (régler l'action) ▶ Réglez en appuyant sur + et - .	O = arrêt I = marche	–
	Prg (régler le programme) Quand le jour, l'heure et l'action ont été réglés et confirmés avec OK , le numéro du programme augmente automatiquement. ▶ Confirmez avec OK . <input checked="" type="checkbox"/> Les nouveaux réglages sont actifs. Pour modifier des programmes déjà créés : ▶ Naviguez jusqu'au numéro de programme désiré en appuyant sur + et - . ▶ Effectuez les modifications comme décrit ci-dessus.	1 – 16	En appuyant sur la zone tactile C , vous pouvez supprimer les réglages du programme actuel. En appuyant sur la zone tactile oi , vous pouvez ouvrir directement l'aperçu de la minuterie.

Aperçu de la minuterie

Ecran / Texte affiché sur l'écran	Description du paramètre	Plage de réglage	Remarques
Aperçu de la minuterie 	Ce menu permet de régler les heures d'allumage et d'extinction. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Appuyer sur la case [Aperçu timer] dans le menu « Programme timer ». ▶ Appuyer sur la case [Temps de service]. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> La fenêtre « Aperçu timer » s'affiche. 	–	Les temps de la minuterie sont représentés sur un diagramme jours-heures.

Effacer la minuterie

Ecran / Texte affiché sur l'écran	Description du paramètre	Plage de réglage	Remarques
Effacer la minuterie	Ce menu permet de supprimer les heures de la minuterie. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Appuyer sur la case [Supprimer timer] dans le menu « Programme timer ». <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> La fenêtre « Supprimer timer » apparaît. ▶ Sélectionner le jour souhaité ou l'option. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Une fenêtre d'interrogation apparaît. ▶ Confirmer l'interrogation avec OK. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> La minuterie est supprimée. 	Jours : lundi à dimanche Options : jours ouvrés, semaine tout entière	La procédure ne peut pas être annulée !

Info minuterie

Ecran / Texte affiché sur l'écran	Description du paramètre	Plage de réglage	Remarques
Info minuterie	Le menu « Info timer » contient des informations sur : <ul style="list-style-type: none"> • l'état de la minuterie • Prochain programme de minuterie prévu ▶ Appuyer sur la case [Info timer] dans le menu « Programme timer ». <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> La fenêtre « Info timer » s'affiche. 	–	–

Menu « Entretien »

Dans le menu « Entretien », on peut lancer les programmes pour le nettoyage, le détartrage et le rinçage de filtre et confirmer le remplacement du filtre et l'entretien client.

- ▶ Dans le « menu de sélection » appuyer sur la case .
 - Le menu « Entretien » s'affiche.

Le menu contient les rubriques suivantes :

- Programme de nettoyage
- Nettoyage du mousseur
- Rinçage du mixeur
- Détartrage
- Remplacement du filtre (si le filtre est activé dans la menu « Réglages »)
- Rinçage du filtre (si le filtre est activé dans le menu « Réglages »)
- Entretien client



Voir le chapitre « Nettoyage » pour les menus : Programme de nettoyage, Nettoyage du mousseur et Rinçage du mélangeur.



Voir le chapitre « Service et maintenance » pour les menus : Remplacement du filtre, Rinçage du filtre et Entretien client.

Remplissage du rendement de monnaie (Option)

Si la machine est équipée d'un rendement de monnaie en option, le sous-menu « Insérer monnaie » s'affiche dans le menu « Entretien ». Le rendement de monnaie peut être rempli sans qu'il ne soit nécessaire d'ouvrir le boîtier.

- ▶ Dans le menu « Entretien », sélectionnez le paramètre [Insérer monnaie].
- ▶ Insérez de la monnaie dans le rendement de monnaie.
 - Le montant de la monnaie insérée s'affiche sur l'écran.
 - Le rendement de monnaie se remplit.
- ▶ Terminez le remplissage avec **OK**.
 - La procédure de remplissage du rendement de monnaie est terminée.

Menu « Réglage »

- ▶ Dans le « menu de sélection » appuyer sur la case .
- Le menu « Réglage » s'affiche.

Le menu contient les rubriques suivantes :

- Recettes / touches
- Température de chaudière
- Réinitialisation
- Heure/date
- Langue
- Contraste
- Filtre détartrant
- Dureté de l'eau
- Rinçage à chaud
- Intervalle de rinçage
- Option de commande
- Eclairage
- Lait
- Intro
- Réglage MDB (option de système de paiement)

Recettes et touches de boisson

- ▶ Appuyez sur la zone tactile [Recettes/touches] dans le menu « Réglages ».
- Le menu « Recettes/touches » s'affiche.

Le menu contient les rubriques suivantes :

- Quantités de remplissage
- Modifier les recettes
- Affectation des touches
- Peser le café moulu
- Prix pour un paiement en espèces (option de décompte MDB).
- Prix pour un paiement par carte (option de décompte MDB).

Écran / Texte affiché sur l'écran	Description du paramètre	Plage de réglage	Remarques
<p>Quantités de remplissage</p>  <p>Exemple Espresso</p>	<p>Ce menu permet de modifier le pourcentage de la quantité totale d'une boisson. Les différents composants des boissons sont automatiquement adaptées aux nouvelles quantités de remplissage.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Appuyez sur la zone tactile [Quantités de remplissage]. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> La fenêtre « Sélectionner la boisson » apparaît. ▶ Appuyez sur la touche de la boisson de votre choix. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> La fenêtre ci-contre « Quantité de remplissage » apparaît. ▶ Réglez au choix la quantité de remplissage en appuyant sur + et -. <p><i>Un test de distribution est déclenché quand on appuie sur ES.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Confirmez avec OK. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Les nouveaux réglages sont actifs. 	<p>Selon le réglage de base de chaque boisson</p>	<p>–</p>
<p>Modifier les recettes</p>  <p>Exemple avec tous les composants possibles : café, lait/lait en poudre, poudre de chocolat</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Appuyez sur la zone tactile [Changer recette]. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> La fenêtre « Sélectionner la boisson » apparaît. ▶ Appuyez sur la touche de la boisson de votre choix. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> La fenêtre ci-contre « Changer recette » apparaît. <input checked="" type="checkbox"/> La fenêtre affiche tous les paramètres qui peuvent être réglés pour la boisson sélectionnée. <p>Explication des symboles :</p> <ul style="list-style-type: none"> Quantité de café moulu ou de poudre Quantité d'eau Quantité de mousse Quantité de lait <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sélectionnez les paramètres de votre choix et réglez-les au choix en appuyant sur + et -. ▶ Confirmez avec OK. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Les nouveaux réglages sont actifs. 	<p>En fonction des composants d'une boisson</p>	<p>Q Qualité : Les cinq niveaux de qualité disponibles influencent l'infusion. Plus le niveau de qualité est élevé, plus le goût et l'arôme du café sont intenses.</p>

Écran / Texte affiché sur l'écran	Description du paramètre	Plage de réglage	Remarques
Affectation des touches	<p>Une boisson peut être affectée à chaque touche de boisson.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Appuyez sur la zone tactile [Affectation des touches]. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> La fenêtre « Sélectionner la boisson » apparaît. ▶ Appuyez sur la touche de la boisson de votre choix. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> La fenêtre « Affectation des touches » apparaît. ▶ Appuyez sur la boisson de votre choix devant être affectée à la touche sélectionnée. <p>Option 1: Machine avec 1 moulin</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> La boisson est affectée à la touche de boisson. <p>Option 2: Machine avec 2 moulins</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> La demande « Sélectionner le portionneur » apparaît. ▶ Sélectionnez le moulin à droite ou à gauche. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> La boisson est affectée à la touche de boisson. 	Toutes les boissons programmées	L'option « 2ème niveau » permet d'affecter deux boissons à chaque touche de boisson.
Peser le café moulu	<p>Cette fonction permet d'adapter la quantité de café moulu d'une boisson.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Videz le bac à marc. ▶ Appuyez sur la zone tactile [Peser café moulu]. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> La fenêtre « Sélectionner la boisson » apparaît. ▶ Appuyez sur la touche de la boisson de votre choix. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> La fenêtre « Peser café moulu » apparaît. ▶ Appuyez sur la zone tactile [ESR]. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Le café moulu est versé directement dans le bac à marc. ▶ Pesez le café moulu débité. ▶ Réglez la quantité de café moulu avec [+] et [-]. ▶ Confirmez avec [OK]. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Les nouveaux réglages sont actifs. 	Selon le réglage de base de chaque boisson	-
Prix pour un paiement en espèces (option)	<p>Cette fonction permet d'affecter le prix d'une boisson dans le cas d'un paiement en espèces.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sélectionnez la zone tactile [Prix pour un paiement en espèces]. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> L'écran affiche la demande « Sélectionner une boisson ». ▶ Sélectionnez la boisson à laquelle un prix pour un paiement en espèces doit être affecté. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Le clavier numérique s'affiche. ▶ Entrez le prix de la boisson. ▶ Confirmez avec [OK]. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Le prix pour un paiement en espèces a été affecté à la boisson sélectionnée. 	0 – 9	<p>Le mode de décompte « MDB » est activé par le technicien du service après-vente.</p> <p>Le menu « 2ème ligne de prix » est sélectionné dans les « Réglages MDB ».</p>

Écran / Texte affiché sur l'écran	Description du paramètre	Plage de réglage	Remarques
Prix pour un paiement par carte (option)	<p>Cette fonction permet d'affecter le prix d'une boisson dans le cas d'un paiement par carte.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sélectionnez la zone tactile [Prix pour un paiement par carte]. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> L'écran affiche la demande « Sélectionner une boisson ». ▶ Sélectionnez la boisson à laquelle un prix pour un paiement par carte doit être affecté. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Le clavier numérique s'affiche. ▶ Entrez le prix de la boisson. ▶ Confirmez avec OK. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Le prix pour un paiement par carte a été affecté à la boisson sélectionnée. 	0 – 9	<p>Le mode de décompte « MDB » est activé par le technicien du service après-vente.</p> <p>Le menu « 2ème ligne de prix » est sélectionné dans les « Réglages MDB ».</p>

Température de chaudière

Écran / Texte affiché sur l'écran	Description du paramètre	Plage de réglage	Remarques
Température de chaudière	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Appuyez sur la zone tactile [Température de la chaudière] dans le menu « Réglage ». <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> La fenêtre « Réglage de la température de chaudière » apparaît. ▶ Réglez la température souhaitée de la chaudière en appuyant sur + et -. ▶ Confirmez avec OK. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Les nouveaux réglages sont actifs. 	91 – 99°C	–

Réinitialisation

Ecran / Texte affiché sur l'écran	Description du paramètre	Plage de réglage	Remarques
Réinitialisation	<p>En cas de réinitialisation, le logiciel est démarré à nouveau.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Appuyer sur la case [Reset] dans le menu « Réglage ». <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> La fenêtre « Reset des routines de maintenance » apparaît. ▶ Confirmer avec OK. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Les nouveaux réglages sont actifs. 	–	Les obligations de nettoyage et de détartrage ne peuvent pas être réinitialisées avec Reset.

Heure et date

Écran / Texte affiché sur l'écran	Description du paramètre	Plage de réglage	Remarques
Heure/date	<p>Ce menu permet de régler la date, le jour de la semaine et l'heure.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Appuyer sur la case [heure/date] dans le menu « Réglages ». <input checked="" type="checkbox"/> La fenêtre « Heure/date » apparaît. ▶ Régler la date, le jour de la semaine ou l'heure en appuyant sur  et . ▶ Confirmer avec OK. <input checked="" type="checkbox"/> Les nouveaux réglages sont actifs. 	Calendrier sans fin	–

Langue

Écran / Texte affiché sur l'écran	Description du paramètre	Plage de réglage	Remarques
Langue	<p>Ce menu permet de régler toutes les langues enregistrées.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Appuyer sur la case [Langue] dans le menu « Réglage ». <input checked="" type="checkbox"/> La fenêtre « Langue » avec toutes les langues disponibles apparaît. ▶ Sélectionner la langue souhaitée en appuyant sur la case respective. <input checked="" type="checkbox"/> La langue sélectionnée est active. 	Toutes les langues enregistrées	D'autres langues peuvent être enregistrées dans le menu « Langue » par un technicien de service après-vente.

Contraste

Écran / Texte affiché sur l'écran	Description du paramètre	Plage de réglage	Remarques
Contraste	<p>Ce menu permet de régler le contraste de l'écran.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Appuyez sur la zone tactile [Contraste] dans le menu « Réglage ». <input checked="" type="checkbox"/> La fenêtre « Réglage du contraste » apparaît. ▶ Réglez le contraste en appuyant sur  et . ▶ Confirmez avec OK. <input checked="" type="checkbox"/> Les nouveaux réglages sont actifs. 	0 – 100	–

Filtre détartrant

Écran / Texte affiché sur l'écran	Description du paramètre	Plage de réglage	Remarques
Filtre détartrant	<p>Ce paramètre permet de paramétrer l'utilisation d'un filtre à eau.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Appuyer sur la case [Filtre à eau] dans le menu « Réglage ». <input checked="" type="checkbox"/> Appuyer sur la case pour passer de « Oui » à « Non » et vice versa. <p><i>Voir également le chapitre « Qualité de l'eau » - « Raccorder un filtre ».</i></p>	OUI / NON	L'utilisation d'un filtre à eau prolonge la durée jusqu'au prochain détartrage et protège la machine contre les dépôts de calcaire.

Dureté de l'eau

Écran / Texte affiché sur l'écran	Description du paramètre	Plage de réglage	Remarques
Dureté de l'eau	<p>Ce menu permet d'entrer la dureté de l'eau.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Appuyez sur la zone tactile [Dureté de l'eau] dans le menu « Réglage ». <input checked="" type="checkbox"/> La fenêtre « Régler la dureté de l'eau » apparaît. ▶ Déterminez la dureté de l'eau. <p><i>Voir le chapitre « Qualité de l'eau » - « Déterminer la dureté de l'eau ».</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Réglez en appuyant sur  et . ▶ Confirmez avec OK. <input checked="" type="checkbox"/> Les nouveaux réglages sont actifs. 	1 – 28	La dureté carbonatée allemande °dKH sert de base.

Rinçage à chaud

Écran / Texte affiché sur l'écran	Description du paramètre	Plage de réglage	Remarques
Rinçage à chaud	<p>Ce paramètre permet d'activer et de désactiver le rinçage à chaud.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Appuyer sur la case [Rinçage à chaud] dans le menu « Réglage ». <input checked="" type="checkbox"/> Appuyer sur la case pour passer de « activé » à « désactivé » et vice versa. 	activé / désactivé	Si le rinçage à chaud est activé, le percolateur est rincé à l'eau chaude après le chauffage et ainsi réchauffé.

Intervalle de rinçage

Écran / Texte affiché sur l'écran	Description du paramètre	Plage de réglage	Remarques
Intervalle de rinçage	<p>Fait démarrer un rinçage pour le système de lait après qu'une boisson ait été distribuée avec du lait et selon le temps réglé dans ce paramètre.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Appuyez sur la zone tactile [Intervalle de rinçage] dans le menu « Réglage ». <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> La fenêtre permettant de régler l'intervalle de rinçage s'affiche. ▶ Réglez un intervalle de rinçage entre 0 et 5 min. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Le rinçage du système de lait démarre avec le temps de retard paramétré. 	0 – 5 min	<p>Un réglage sur (0) signifie que le rinçage démarre juste après qu'une boisson ait été distribuée avec du lait.</p> <p>La fonction « Plug&Clean » est activée dans les données de la machine.</p>

Option de commande

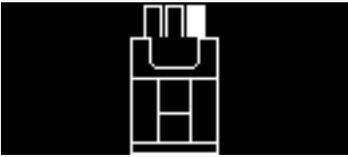
- ▶ Appuyez sur la zone tactile [Options d'utilisation] dans le menu « Réglages ».
 - Le menu « Options d'utilisation » s'affiche.

Le menu contient les rubriques suivantes :

- Case rinçage à chaud
- Case Barista
- 2ème niveau
- Touche ON/OFF (touche )
- Case menu

Écran / Texte affiché sur l'écran	Description du paramètre	Plage de réglage	Remarques
<p>Case rinçage à chaud</p>  <p>Fenêtre principale avec case de rinçage à chaud activée.</p>	<p>Ce paramètre permet d'activer et de désactiver le rinçage à chaud dans la fenêtre principale.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Appuyez sur la zone tactile [Rinçage à chaud]. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Appuyez sur la zone tactile pour passer de « activé » à « désactivé » et vice versa. <p><i>Voir également le chapitre Pour une description détaillée, consultez « Utilisation » - « Fenêtre principale écran tactile ».</i></p>	activé / désactivé	<p>Pour le mode libre-service, il est recommandé de désactiver cette fonction. L'utilisateur pourrait sinon déclencher involontairement un rinçage à chaud.</p>
<p>Case Barista</p>  <p>Fenêtre principale avec case Barista activée.</p>	<p>Ce paramètre permet d'activer et de désactiver la case Barista dans la fenêtre principale.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Appuyez sur la zone tactile [Barista]. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Appuyez sur la zone tactile pour passer de « activé » à « désactivé » et vice versa. <p><i>Voir également le chapitre Pour une description détaillée, consultez « Utilisation » - « Fenêtre principale écran tactile ».</i></p>	activé / désactivé	<p>Pour le mode libre-service, il est recommandé de désactiver cette fonction. Cette fonction n'est pas accessible à l'utilisateur une utilisation unique.</p>

Écran / Texte affiché sur l'écran	Description du paramètre	Plage de réglage	Remarques
<p>2ème niveau</p>  <p>Fenêtre principale avec 2ème niveau activé.</p>  <p>Fenêtre principale avec 2ème niveau désactivé.</p>	<p>Ce paramètre permet d'activer ou de désactiver le 2ème niveau dans la fenêtre principale.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Appuyez sur la zone tactile [2ème niveau]. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Appuyez sur la zone tactile pour passer de « activé » à « désactivé » et vice versa. <p><i>Voir également le chapitre Pour une description détaillée, consultez « Utilisation » - « Fenêtre principale écran tactile ».</i></p>	<p>activé / désactivé</p>	<p>–</p>
<p>Touche ON/OFF</p>  <p>Fenêtre de saisie du code PIN en cas de variante « par code PIN ».</p>	<p>Ce paramètre permet de régler la mise en et hors circuit de la machine. En cas de mise en marche et d'arrêt directs, la machine peut être mise en marche et arrêtée comme d'habitude. Avec la fonction « par code PIN » la machine ne peut être mise en marche et arrêtée qu'avec la saisie du PIN.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Appuyez sur la zone tactile [Touche ON/OFF]. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Appuyez sur la zone tactile pour passer de « direct » à « par code PIN » et vice versa. <p><i>Le code PIN du niveau « Nettoyage » est demandé.</i></p> <p><i>Voir le chapitre « Programmation » - « Menu contrôle d'accès par PIN ».</i></p>	<p>direct / par code PIN</p>	<p>Pour le mode libre-service, il est recommandé d'activer la fonction « via le code PIN ». Un arrêt involontaire est ainsi exclu.</p>
<p>Case menu</p>  <p>« Cases masquées » visibles dans le tiers droit de l'écran tactile.</p>	<p>Ce paramètre permet de régler le comportement des cases masquées MENU et Information. Avec le réglage « immédiat » les cases masquées apparaissent directement quand on appuie sur le tiers droit de l'écran tactile. Avec le réglage « temporisé » les cases masquées n'apparaissent qu'après avoir appuyé deux fois ou longuement.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Appuyez sur la zone tactile [Menu]. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Appuyez sur la zone tactile pour passer de « immédiat » à « temporisé » et vice versa. <p><i>Voir également le chapitre Pour une description détaillée, consultez « Utilisation » - « Fenêtre principale écran tactile ».</i></p>	<p>dès maintenant Temporisé</p>	<p>–</p>

Écran / Texte affiché sur l'écran	Description du paramètre	Plage de réglage	Remarques
<p>Annulation de la boisson</p>  <p>Affichage sur l'écran après l'annulation d'une boisson.</p>	<p>Si le paramètre est réglé sur (OUI), il est possible d'interrompre une boisson pendant la distribution.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Appuyez sur la zone tactile [Annulation de la boisson]. <input checked="" type="checkbox"/> Appuyez sur la zone tactile pour passer de « Oui » à « Non » et vice versa. <p><i>Voir également le chapitre « Options de distribution » - « Annuler et terminer la distribution des boissons ».</i></p>	OUI/NON	Sur les machines équipées d'un système de décompte (option), il n'est pas possible d'interrompre une boisson par sélection de touche.
<p>Message d'erreur</p>  <p>Message d'erreur normal</p>	<p>Si le paramètre est réglé sur (symbole), le symbole  s'affiche sur l'écran à la place d'un message d'erreur.</p> <p>Si un message d'erreur devait s'afficher :</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> le symbole  s'affiche sur l'écran. ▶ Appuyez sur le symbole affiché. <input checked="" type="checkbox"/> Le message d'erreur / la demande correspondante (par exemple, le récipient à grains de droite est vide) s'affiche. ▶ Effectuez ce que l'écran invite à faire ou éliminer les erreurs mentionnées. ▶ Confirmez le message d'erreur / la demande avec . <input checked="" type="checkbox"/> La machine est de nouveau opérationnelle et exécute les fonctions qui ont été sélectionnées. <p><i>Voir également le chapitre « Dépannage ».</i></p>	Produit individuel Icône	Le réglage standard est « normal ».

Eclairage

Écran / Texte affiché sur l'écran	Description du paramètre	Plage de réglage	Remarques
Eclairage	<p>Ce paramètre permet de sélectionner une couleur pour l'éclairage du panneau de sélection.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Appuyer sur la case [Eclairage]. <input checked="" type="checkbox"/> La couleur de l'éclairage change chaque fois que vous appuyez sur la case. 	<p>Dans l'ordre suivant :</p> <p>bleu clair, orange, bleu royal, violet clair, turquoise, vert, bleu, violet, rose, jaune-orange, rose vif, vert clair, rouge clair, arrêt, couleurs alternantes, figeage</p>	<p>Pour régler une couleur individuelle, laissez défiler les couleurs alternantes et appuyez à nouveau sur la case [Eclairage] quand la couleur souhaitée est atteinte. La couleur actuelle est sélectionnée.</p>

Lait

Écran / Texte affiché sur l'écran	Description du paramètre	Plage de réglage	Remarques
Lait	<p>Ce paramètre permet d'activer / de désactiver le blocage de boissons.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Appuyez sur la zone tactile [Lait] dans le menu « Réglage ». ▶ Sélectionnez la zone tactile [Blocage de boissons]. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Appuyez sur la zone tactile [Blocage de boissons] pour activer / désactiver le blocage. <input checked="" type="checkbox"/> Le paramètre « Boissons restantes » s'affiche. 	OUI/NON	<p>Réglage (OUI) : le blocage de boissons est activé lorsque le capteur de surveillance en option détecte un niveau de lait trop faible.</p> <p>La fonction « Lait / message vide » a été activée dans les « données de la machine » par le technicien du service après-vente.</p>
Boissons restantes	<p>Indication du nombre de boissons pouvant encore être distribuées après que le message « vide » pour le lait se soit affiché.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Appuyez sur la zone tactile [Boissons restantes] dans le menu « Réglage ». <input checked="" type="checkbox"/> La fenêtre permettant d'effectuer le réglage s'affiche. ▶ Paramétrez un nombre de boissons entre 0 et 10. 	0 – 10	Le paramètre « Lait » est activé par (OUI).

Intro

Ecran / Texte affiché sur l'écran	Description du paramètre	Plage de réglage	Remarques
Intro	<p>Ce paramètre permet de démarrer à nouveau le programme de mise en service de la machine.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Appuyer sur la case [Intro] dans le menu « Réglage ». <input checked="" type="checkbox"/> Le programme de mise en service démarre. <p><i>Voir le chapitre « Installation et mise en service » - « Programme de mise en service ».</i></p>	–	–

Réglage « MDB » (Option)



Un système de paiement à interface MDB est réglé dans les données de la machine par le technicien du service après-vente.

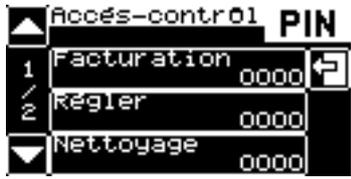
Si un système de paiement est activé, des sous-menus supplémentaires s'affichent dans le menu « Réglages ». Ces réglages sont effectués par le technicien du service après-vente lors de la mise en service.

« MDB » (Multi Drop Bus) définit le type de l'interface des données entre le système de décompte et la machine à café.

Menu « Entrée code PIN »

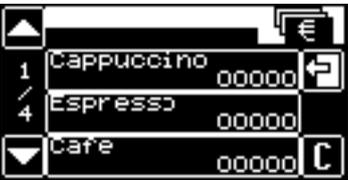
Écran / Texte affiché sur l'écran	Description du paramètre	Plage de réglage	Remarques
<p>Entrée du code PIN</p> 	<p>Certains niveaux ou fonction peuvent être protégés par un code PIN (numéro d'identification personnel) . Pour accéder à un niveau protégé par un code PIN, il faut entrer le code PIN correspondant dans la fenêtre Entrée du code PIN.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Appuyez sur la zone tactile  dans le menu principal. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> La fenêtre « Entrée du code PIN » s'affiche. ▶ Entrez le code PIN à 4 caractères nécessaire. ▶ Confirmez avec OK. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> En cas d'entrée valide, le niveau ou la fonction sont disponibles. <p><i>Voir le chapitre « Programmation » - « Menu Accès contrôlé ».</i></p>	0 – 9	<p>L'allumage et l'arrêt de la machine peuvent aussi être protégés par un « code PIN ».</p> <p><i>Voir le chapitre « Programmation » - « Réglage » - « Options d'utilisation ».</i></p> <p>Après 3 tentatives d'entrée d'un « code PIN », la fenêtre de saisie est temporairement bloquée (env. 45. s).</p>

Menu « Contrôle d'accès »

Écran / Texte affiché sur l'écran	Description du paramètre	Plage de réglage	Remarques
<p>Accès contrôlé</p> 	<p>Dans le menu « Accès contrôlé par code PIN » 3 niveaux différents peuvent être protégés respectivement par un code PIN (numéro d'identification personnel). Les niveaux donnent le droit d'accès à différentes rubriques de menu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Appuyer sur la case PIN dans le menu de sélection. 	Niveaux : décompte, réglage, nettoyage.	<p>L'allumage et l'arrêt de la machine peuvent aussi être protégés par un code PIN.</p> <p><i>Voir le chapitre « Programmation » - « Réglage » - « Options d'utilisation ».</i></p>
<p>Niveau « Décompte »</p> 	<p>Menu de sélection en cas de niveau « Décompte » protégé, les options de menu : accès contrôlé par code PIN, décompte, prélèvement manuel ne sont pas visibles.</p>	-	<p>La structure des niveaux est hiérarchique. L'accès au niveau supérieur entraîne automatiquement l'accès au deux niveaux inférieurs.</p>
<p>Niveau « Réglage »</p> 	<p>Menu de sélection en cas de niveau « Réglage » protégé, les options de menu : accès contrôlé par code PIN, décompte, prélèvement manuel ne sont pas visibles.</p>	-	

Ecran / Texte affiché sur l'écran	Description du paramètre	Plage de réglage	Remarques
Niveau « Nettoyage » 	Menu de sélection en cas de niveau « Nettoyage » protégé, les options de menu : accès contrôlé par code PIN, décompte, prélèvement manuel ne sont pas visibles.	-	
Définir / effacer le code PIN 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Sélectionner le niveau souhaité. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> La fenêtre « Entrée du code PIN » s'affiche. Définir le code PIN : <ul style="list-style-type: none"> ▶ Entrer le code PIN à 4 chiffres souhaité. ▶ Confirmer avec OK. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Le niveau est maintenant protégé par le code PIN entré. Effacer le code PIN : <ul style="list-style-type: none"> ▶ Appuyer sur la champ C. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Le code PIN est supprimé. 	0-9	

Menu « Décompte »

Ecran / Texte affiché sur l'écran	Description du paramètre	Plage de réglage	Remarques
Décompte  Menu « Compteur »	Le menu « Décompte » affiche le compteur pour chaque boisson. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Appuyer sur la case € dans le menu de sélection. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> La fenêtre « Décompte » s'affiche. ▶ Appuyer sur la case [Compteur]. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Le menu « Compteurs » s'affiche ; toutes les boissons avec relevé de compteur sont affichées. ▶ Sélectionner la boisson de votre choix. 	Toutes les boissons programmées	-
	Effacer tous les compteurs : <ul style="list-style-type: none"> ▶ Appuyer sur la case C dans le menu « Compteurs ». <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> La fenêtre « Effacer tous les compteurs » s'affiche. ▶ Confirmer encore une fois avec C. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Tous les compteurs sont effacés. Effacer un compteur particulier : <ul style="list-style-type: none"> ▶ Appuyer sur le compteur désiré dans le menu « Compteurs ». <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> La question « Effacer compteur ? » apparaît à l'écran. ▶ Confirmer avec C. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Le compteur sélectionné est effacé. 	-	-

Dépannage

Dérangements avec message à l'écran

La machine à café est équipée d'un programme de diagnostic. Si une intervention de l'extérieur est nécessaire, un message correspondant s'affiche à l'écran. Il y a deux sortes de messages affichés.

- Invites
- Messages d'erreur

Les invites ou messages de défaut sont affichés avec :

Option : des messages directs

L'invite ou le message d'erreur est directement affiché à l'écran.

Option : Signalisation par le symbole d'avertissement dans la fenêtre principale

- ▶ Appuyer sur la case .
 - L'invite ou le message de défaut sont affichés.

Façon générale de procéder en cas de dysfonctionnement.

- ▶ Arrêter la machine à café et la remettre en marche au bout de quelques heures.
- ▶ Répéter le processus qui a déclenché le dérangement.
 - Dans de nombreux cas le dérangement est ainsi éliminé.

Message d'erreur à nouveau / le message d'erreur demeure.

- ▶ Chercher dans la liste de défauts ci-dessous le texte ou le code de défaut affiché et suivre les instructions pour les mesures décrites.
 - Dans de nombreux cas, le dérangement peut être éliminé.

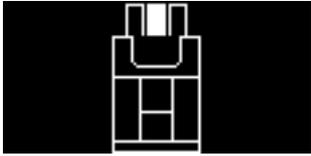
Si le message d'erreur persiste.

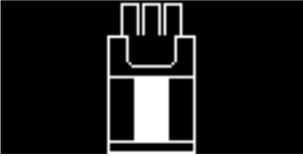
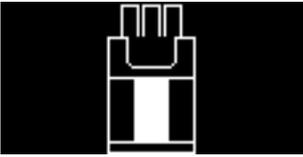
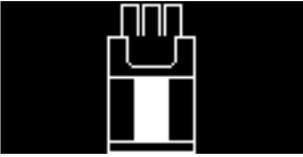
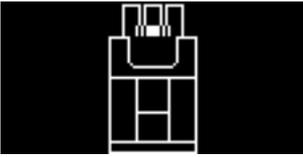
- ▶ Contacter notre partenaire SAV et indiquer le code et le texte de défaut.



Quelques messages conduisent à un blocage de fonctions. Les fonctions bloquées se reconnaissent aux touches de boisson qui ne sont plus éclairées.

Les messages d'erreur, avec une invite, sont affichés à l'écran avec le symbole de l'élément de machine concerné.

Message affiché	Cause	Solution
Remettre des grains de café 	Les grains de café ne s'écoulent pas. <i>Si la machine a deux récipients à grains, c'est celui qui est vide qui clignote dans le message d'erreur.</i>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Remuez les grains de café dans le réservoir à grains avec une grande cuillère. ▶ Confirmez le message affiché avec OK.
	Le capteur de la surveillance est défectueux. <i>Si la machine a deux récipients à grains, c'est celui qui est vide qui clignote dans le message d'erreur.</i>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Contactez le partenaire de service après-vente.
Défaut au niveau de l'infuseur 	Le tamis d'infusion est colmaté.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Nettoyez le tamis d'infusion. <i>Voir le chapitre « Nettoyage » - « Nettoyage hebdomadaire ».</i>

Message affiché	Cause	Solution
Vider le bac à marc ! 	Le dernier vidage n'a pas été confirmé.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Retirez à nouveau le bac à marc, attendez un peu et remettez-le en place. ☑ Une demande de confirmation s'affiche à l'écran. ▶ Confirmez la demande par [Oui].
Absence du bac à marc. 	Le bac à marc n'a pas été correctement inséré.	▶ Contrôlez si le bac à marc est positionné correctement.
	Le capteur de la surveillance est défectueux.	▶ Contactez le partenaire de service après-vente.
Le glissoir à marc manque ! 	Le bac à marc n'a pas été correctement inséré. <i>Uniquement pour les machine avec bac à marc sous le comptoir !</i>	▶ Contrôlez si le bac à marc est positionné correctement.
	Le capteur de la surveillance est défectueux. <i>Uniquement pour les machine avec bac à marc sous le comptoir !</i>	▶ Contactez le partenaire de service après-vente.
Réceptacle d'insertion manuelle fermé ? 	Le capteur de la surveillance est défectueux.	▶ Contactez le partenaire de service après-vente.
Message « vide » pour le lait (option)	Dans le récipient à lait sous surveillance, le niveau du lait est trop bas.	▶ Nettoyez le récipient à lait et remplissez-le de lait frais.
	Le capteur de la surveillance est défectueux.	▶ Contactez le partenaire de service après-vente.

Messages de défaut avec code de défaut

Les messages d'erreur possibles, avec un code de défaut, sont affichés à gauche comme sur l'illustration.



Code	Désignation	Cause et effet	Solution
6	Le percolateur est bloqué	Le tamis d'infusion est colmaté.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Nettoyez le tamis d'infusion. <i>Voir le chapitre « Nettoyage » - « Nettoyage hebdomadaire ».</i>
26	Moulin à droite bloqué	La mouture est trop fine. <i>Le moulin s'encrasse plus vite en raison de la poussière fine.</i>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Réglez la mouture sur un degré inférieur. <i>Voir le chapitre « Maintenance et entretien » - « Régler le degré de la mouture »</i>
		Le broyeur est bloqué.	▶ Contactez le partenaire de service après-vente.
36	Moulin à gauche bloqué	La mouture est trop fine. <i>Le moulin s'encrasse plus vite en raison de la poussière fine.</i>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Réglez la mouture sur un degré inférieur. <i>Voir le chapitre « Maintenance et entretien » - « Régler le degré de la mouture »</i>
		Le broyeur est bloqué.	▶ Contactez le partenaire de service après-vente.

Code	Désignation	Cause et effet	Solution
88	Température trop élevée du chauffe-eau	L'alimentation en eau est interrompue. La distribution de boissons est bloquée.	Option 1: Avec réservoir à eau potable ▶ Vérifiez si le réservoir à eau potable est rempli et correctement mis en place. Option 2: Avec raccord d'eau fixe ▶ Contrôlez si la vanne d'alimentation principale est ouverte.
		Le percolateur est bloqué. La distribution de boissons est bloquée.	▶ Nettoyez le percolateur. <i>Voir le chapitre « Nettoyage » - « Nettoyage hebdomadaire ».</i>
		La machine est surchauffée. La distribution de boissons est bloquée.	▶ Arrêtez la machine à café et laissez-la refroidir. ▶ Remettez la machine à café sous tension. ▶ Si l'erreur n'est pas éliminée, contacter le partenaire de service après-vente.
89	Erreur de temps de chauffe du chauffe-eau	Erreur pendant la chauffe	▶ Mettez la machine à l'arrêt puis de nouveau en marche.
161	Défaut au niveau de l'eau d'infusion	L'alimentation en eau est interrompue. La distribution de boissons est bloquée.	Option 1: Avec réservoir à eau potable ▶ Vérifiez si le réservoir à eau potable est rempli et correctement mis en place. Option 2: Avec raccord d'eau fixe ▶ Contrôlez si la vanne d'alimentation principale est ouverte. Option 3: Aquaflex ▶ Vérifiez si la commutation du raccord d'eau fixe et du réservoir à eau potable est correctement réglée. <i>Voir le chapitre « Installation et mise en service » - Commutation raccord d'eau fixe-réservoir à eau potable ».</i>
		Le percolateur est bloqué. La distribution de boissons est bloquée.	▶ Nettoyez le percolateur. <i>Voir le chapitre « Nettoyage » - « Nettoyage hebdomadaire ».</i>
		La moulure est trop fine. <i>Le moulin s'encrasse plus vite en raison de la poussière fine.</i>	▶ Réglez la mouture sur un degré inférieur. <i>Voir le chapitre « Maintenance et entretien » - « Régler le degré de la mouture »</i>
		Le plus haut niveau de qualité peut entraîner une erreur au niveau de l'eau d'infusion.	▶ Baissez la qualité. <i>Voir le chapitre « Programmation »- « Menu Réglages »- « Recettes et touches de boisson ».</i>
163	Défaut au niveau de l'eau de rinçage à chaud	L'alimentation en eau est interrompue. La distribution de boissons est bloquée.	Option 1: Avec réservoir à eau potable ▶ Vérifiez si le réservoir à eau potable est rempli et correctement mis en place. Option 2: Avec raccord d'eau fixe ▶ Contrôlez si la vanne d'alimentation principale est ouverte.
		Le percolateur est bloqué. La distribution de boissons est bloquée.	▶ Nettoyez le percolateur. <i>Voir le chapitre « Nettoyage » - « Nettoyage hebdomadaire ».</i>

Code	Désignation	Cause et effet	Solution
186	Niveau de la chaudière vapeur	Le niveau requis n'a pas été atteint en l'espace de 30 s. dans la chaudière vapeur. La vanne d'alimentation en vapeur est défectueuse.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Mettez la machine à l'arrêt puis de nouveau en marche. ▶ Si l'erreur n'est pas éliminée, contacter le partenaire de service après-vente.
188	Surtempérature de la chaudière vapeur	La lance à vapeur ou la sortie des boissons sont bouchées. La distribution de boissons est bloquée.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Contrôlez et nettoyez la lance à vapeur et/ou la sortie des boissons. <i>Voir le chapitre « Nettoyage ».</i>
		La machine est surchauffée. La distribution de boissons est bloquée.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Arrêtez la machine à café et laissez-la refroidir. ▶ Remettez la machine à café sous tension. ▶ Si l'erreur n'est pas éliminée, contacter le partenaire de service après-vente.
189	Chaudière vapeur, temps de chauffe erroné	Erreur pendant la chauffe	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Mettez la machine à l'arrêt puis de nouveau en marche. ▶ Si l'erreur n'est pas éliminée, contacter le partenaire SAV

Dérangement sans message à l'écran

Symptôme	Cause et effet	Solution
Pas de distribution d'eau chaude ; eau dans le bac à marc. Distribution de café impossible.	Sortie d'eau chaude colmatée. Vanne de distribution d'eau chaude défectueuse.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Nettoyer la sortie d'eau chaude. ▶ Si l'erreur n'est pas éliminée, contacter le partenaire de service après-vente.
Pas de distribution de chocolat ; eau dans le bac à marc. Distribution de café impossible.	Gobelet du mélangeur colmaté. Sortie des boissons colmatée. Vanne de distribution de chocolat défectueuse.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Ne plus utiliser la distribution de chocolat. ▶ Contacter le partenaire de service après-vente.
Vis sans fin de dosage de chocolat bloquée, seule de l'eau est distribuée.	Vis sans fin de dosage colmatée. Gobelet du mélangeur colmaté.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Nettoyer la vis sans fin de dosage. <i>Voir le chapitre « Nettoyage » - « Récipient à poudre ».</i> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vider la poudre. ▶ Tourner à la main la vis sans fin jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de poudre. ▶ Rincer à l'eau le cas échéant. ▶ Laisser complètement sécher.
Sorties de café à gauche et à droite différentes.	Sortie des boissons colmatée.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Nettoyer la sortie des boissons. <i>Voir le chapitre « Nettoyage ».</i>
Pas de mousse de lait, pas de distribution de lait bien qu'il y ait du lait dans le récipient à lait.	Tuyau de lait plié ou écrasé. Buse d'aspiration du lait colmatée. Unité frigorifique (interne/externe) givrée.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Poser correctement le tuyau de lait. ▶ Nettoyer la buse d'aspiration du lait. <i>Voir le chapitre « Nettoyage ».</i> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Dégivrer l'unité frigorifique. <i>Voir le chapitre « Nettoyage » - « Appareil complémentaire » - « Dégivrer l'unité frigorifique ».</i>

Symptôme	Cause et effet	Solution
Mousse de lait pas comme il faut, température trop froide	Mauvaise buse d'aspiration du lait. Sortie des boissons colmatée.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Changer la buse d'aspiration du lait (buse verte = lait réfrigéré / buse blanche = lait non réfrigéré). ▶ Nettoyer la sortie des boissons. <i>Voir le chapitre « Nettoyage » ou fiche de nettoyage.</i>
L'unité frigorifique interne/ externe ne réfrigère pas.	Unité frigorifique pas en marche. Unité frigorifique défectueuse.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Mettre en marche l'unité frigorifique . ▶ Si l'erreur n'est pas éliminée, contacter le partenaire de service après-vente.
La pompe marche en permanence, eau dans le bac à marc.	La carte de commande est défectueuse. Problème électrique entre la pompe et la commande.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Mettre la machine à l'arrêt puis de nouveau en marche. ▶ Débrancher la machine de secteur et la rebrancher. ▶ Si l'erreur n'est pas éliminée, contacter le partenaire de service après-vente.
Impossible de remettre en place le récipient de Cho-co/Topping.	Mauvaise position de la vis sans fin de dosage	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Tourner légèrement à la main dans le sens horaire l'entraînement de la vis sans fin de dosage.

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. Respecter 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 carbonatée allemande)
- 7 – 8 °dGH (dureté totale allemande)
- Valeur du pH 6,5 – 7 (pH neutre)
- Teneur en chlore max. 100 mg par litre

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

Tableau de conversion internationale (Les facteurs sont valables pour la dureté totale et la dureté carbonatée)						
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



acide

neutre

basique

0

7

14

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 les récipients 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 (voir l'étiquette).
- Ne mangez pas et ne buvez pas lorsque vous utilisez des produits de nettoyage.
- Veillez à ce que les locaux soient aérés et ventilés correctement 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 d'utiliser le produit de nettoyage, lisez les informations indiquées sur l'emballage avec attention. Si vous n'avez pas de fiche de sécurité à votre disposition, vous pouvez en faire la demande 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).

Élimination

Si'il n'est pas possible de les utiliser, les produits de nettoyage et leur emballage doivent être éliminés conformément aux indications des directives locales en vigueur

Appels d'urgence

Se renseigner auprès du fabricant du produit de nettoyage (voir l'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, utiliser le tableau suivant :

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

Danger pour la machine

ATTENTION !
Danger pour
machine !



Une manipulation non conforme aux instructions de la machine à café peut être la source d'endommagements ou d'encrassement.

Respecter impérativement les points suivants :

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

Prescriptions d'hygiène

Eau

ATTENTION !
Danger pour
l'utilisateur !



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

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 !

Respecter impérativement les points suivants :

- Ne pas utiliser pas de lait cru.
- Utiliser uniquement du lait pasteurisé ou ayant subi un traitement UHT.
- Utiliser uniquement du lait homogénéisé.
- Utiliser du lait réfrigéré à une température entre 3 et 5°C.
- Porter des gants pour travailler avec le lait.
- Utiliser le lait directement depuis son emballage d'origine.
- Ne jamais ajouter jamais de lait. Nettoyer toujours le récipient à fond avant son remplissage.
- Vérifier que l'emballage n'est pas endommagé avant son ouverture.
- Ne pas verser plus de lait que nécessaire pour une journée.
- Après le remplissage, fermer immédiatement le couvercle de récipient à lait et l'unité frigorifique (interne / externe).
- Stocker le lait à un endroit sec, froid (max. 7°C) et sombre.
- Stocker le lait à l'écart des produits de nettoyage.
- Utiliser les produits les plus anciens en premier (principe « first-in-first-out »).
- Finir les produits avant la date de péremption.
- Refermer toujours soigneusement les emballages ouverts afin de conserver la fraîcheur du contenu et de le protéger contre les impuretés.

Poudre pour distributeur automatique / poudre instantanée

ATTENTION !
Danger pour
l'utilisateur !



Une manipulation non conforme de la poudre pour distributeur automatique peut conduire à des problèmes de santé !

Respecter impérativement les points suivants :

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

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 de la notice d'utilisation en ce qui concerne l'entreposage, le montage, la mise en service, l'exploitation et la maintenance de la machine.
- Exploitation de l'appareil dans un état de fonctionnement non satisfaisant.
- Réparations effectuées de façon non conforme.
- Utilisation de pièces autres que les pièces détachées d'origine de la société Schaefer 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.



Les « Conditions générales » de la société Schaefer AG sont applicables.

