

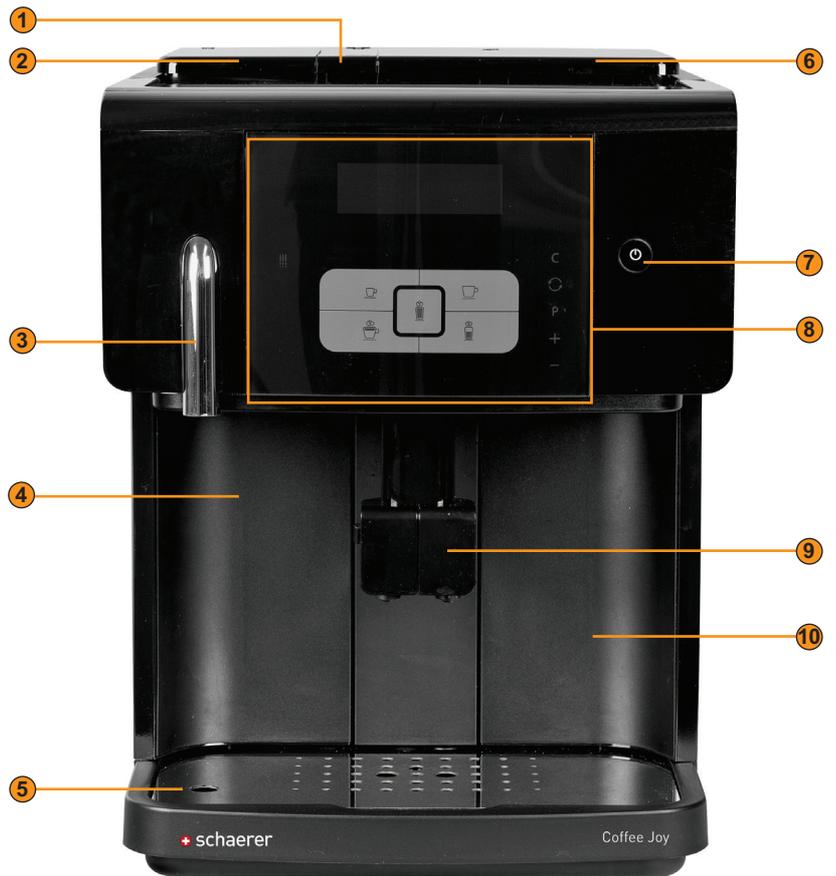
Schaerer Coffee Joy

Manuel d'utilisation

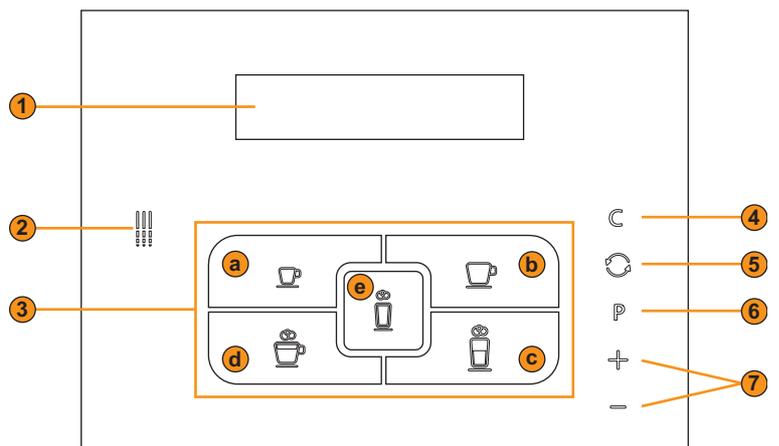
V03 / 07.2015



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



- 1 Écran
 - 2 Eau chaude
- Touches de boissons
- | | Appuyer brièvement | Appuyer longuement |
|-----|---------------------------|---------------------------|
| 3 a | Espresso | 2 espressos |
| b | Café Crème | 2 cafés crème |
| c | Latte Macchiato | Café au lait |
| d | Cappuccino | 2 cappuccinos |
| e | Lait chaud | Mousse de lait |
- 4 Annuler
 - 5 Menu de nettoyage
 - 6 Menu de programmation
 - 7 Modifier les valeurs réglables / naviguer dans les menus



Schaerer Coffee Joy

Manuel d'utilisation

V03 / 07.2015

Editeur

Schaerer SA, Case postale 336, Allmendweg 8, CH-4528 Zuchwil

Edition

Version 03 | 07.2015

Logiciel

V01.05.01

Conception et rédaction

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

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

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

Sommaire

Introduction	6	Conditions de transport	21
Bienvenue	6	Instructions / demandes sur l'écran	21
Signes et symboles	6	Mise à l'arrêt	23
		Fin de l'utilisation	23
		Périodes d'arrêt prolongées (à partir d'1 semaine)	23
Description du produit	7	Nettoyage	25
Utilisation conforme	7	Intervalles de nettoyage	25
Types de boisson et capacité	7	Nettoyage obligatoire	25
Contenu de la livraison et accessoires	8	Nettoyage quotidien	26
Options et appareils complémentaires	8	Rinçage automatique du système de café	26
Caractéristiques techniques	9	Rinçage du système de lait	26
Plaque signalétique	10	Bac à marc	26
Déclaration de conformité	10	Bac collecteur	26
Adresse du fabricant	10	Réservoir d'eau potable interne	27
Normes appliquées	10	Récipient à lait	27
		Intérieur de l'unité frigorifique d'appoint	27
Installation et mise en service	11	Nettoyage hebdomadaire manuel	28
Mise en place	11	Nettoyage mensuel	30
Site d'utilisation	11	Percolateur	30
Climat	11	En cas de besoin	30
Alimentation électrique	11	Surfaces extérieures de la machine à café	30
Conditions	11	Nettoyer la buse à vapeur	31
Puissances connectées	12	Appareils complémentaires (Option)	31
Raccordement de l'eau / écoulement de l'eau	12	Rinçage de chauffe	31
Conditions	12	Concept de nettoyage selon HACCP	32
Puissances connectées	13	Consignes de nettoyage	32
Installation	13	Plan de nettoyage	32
Déballage de la machine	13	Produit de nettoyage	33
Installation du raccord d'eau fixe (Option)	13	Pastille de nettoyage	34
Raccordement du lait	13	Milkpure	34
Programme de mise en service	14	Détartrant	34
Désinstallation et mise au rebut	15	Service & maintenance	35
Utilisation	16	Détartrage	35
Contrôle avant la mise en marche	16	Réglage du degré de mouture	36
Remplissage et raccordement	16	Filter à eau (Option)	36
Grains de café	16	Installation du filtre à eau	
Eau	16	du réservoir d'eau potable interne (Option)	36
Lait	17	Remplacement du filtre	
Mise en marche	17	à eau du réservoir d'eau potable interne (Option)	38
Distribution	18	Maintenance	38
Préchauffage des tasses	18	Programmation	39
Réglage de la hauteur de sortie	18	Navigation	39
Boissons	18	Entrée du code PIN	39
Eau chaude	19	Vue d'ensemble	39
Lait chaud	19	Taille de tasse (quantité de boisson)	40
Mousse de lait	19	Réglages des boissons	40
Boissons doubles	19	Paramètres de base	41
Boissons à base de café moulu	20	Compteurs	45
Options de distribution	20	Information système	46
Interruption de la distribution en cours	20		
Sélection de la force du café	20		
Vidage	21		
Bac à marc	21		
Bac collecteur	21		

Élimination des dérangements47
Dérangements avec message affiché47
Dérangement sans message à l'écran48
Qualité de l'eau50
Valeurs de l'eau50
Constater la dureté de l'eau51
Techniques de filtrage51
Consignes de sécurité52
Danger pour l'utilisateur52
Risque potentiel émanant des produits de nettoyage.53
Utilisation53
Stockage53
Élimination53
Appels d'urgence53
Danger pour la machine54
Prescriptions d'hygiène.55
Eau55
Café55
Lait55
Responsabilité.56
Obligations de l'exploitant.56
Droits de garantie et responsabilité56

Introduction

Bienvenue

Cette machine à café incarne la nouvelle génération de distributeurs automatiques de café. Nous avons investi dans la construction des compétences clés de notre entreprise ainsi que plusieurs dizaines d'années d'expérience.

La présente notice 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. Cette notice d'utilisation ne peut pas tenir compte de toutes les utilisations possibles ! Pour de plus amples informations, veuillez-vous adresser à notre service après-vente.

Pour profiter au maximum de la machine à café, il est important de l'utiliser et de l'entretenir correctement. Lisez attentivement la notice d'utilisation avant la première mise en service et conservez-la à portée de main.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir 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 cette notice d'utilisation pour attirer l'attention sur les dangers et les particularités :

DANGER !
Risque
d'électrocution !



Situation dangereuse imminente pouvant entraîner la mort ou des blessures graves par électrocution.
Respectez impérativement les mesures décrites dans cette notice afin d'éviter ce danger.

ATTENTION !
Danger pour
l'utilisateur !



Situation dangereuse générale pouvant causer des blessures.
Respectez impérativement les mesures décrites dans cette notice afin d'éviter ce danger.

ATTENTION !
Danger pour
machine !



Situation pouvant provoquer des dommages sur la machine.
Respectez impérativement les mesures décrites dans cette notice afin d'éviter ce danger.

ATTENTION !
Liquide brûlant !



Situation dangereuse pouvant causer des brûlures par vapeur. Ce danger provient des dispositifs de distribution. N'est signalé par la suite que par le symbole.
Respectez impérativement les mesures décrites dans cette notice afin d'éviter ce danger.

ATTENTION !
Vapeur brûlante !



Situation dangereuse pouvant causer des brûlures par vapeur. Ce danger provient des dispositifs de distribution. N'est signalé par la suite que par le symbole.
Respectez impérativement les mesures décrites dans cette notice afin d'éviter ce danger.

ATTENTION !
Surface brûlante !



Situation dangereuse pouvant causer 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.
Respectez impérativement les mesures décrites dans cette notice afin d'éviter ce danger.

ATTENTION !
Risque d'écrasement !



Situation dangereuse pouvant entraîner des blessures par contusion. N'est signalé par la suite que par symbole.
Respectez impérativement les mesures décrites dans cette notice afin d'éviter ce danger.

Description du produit

Utilisation conforme

La Schaerer Coffee Joy est conçue pour distribuer des boissons à base de café et/ou des boissons lactées dans diverses variations dans des tasses ou des cafetières. De plus l'appareil peut distribuer de l'eau chaude.

Cet appareil est destiné à un usage privé et commercial. 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 de plus soumise aux « Conditions générales de vente » de la société Schaerer AG et aux consignes 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. Ne jamais utiliser la Schaerer Coffee Joy pour chauffer ou distribuer un liquide autre que le café, l'eau chaude (boissons, nettoyage) ou le lait (froid, pasteurisé, homogénéisé, UHT).

Types de boisson et capacité

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

Débit de boissons par heure (café - espresso)	
Type de boisson	
Café / espresso	jusqu'à 50 tasses

Débit de boissons par jour (café - espresso)	
Type de boisson	
Café / espresso	jusqu'à 70 tasses

Boissons pouvant être distribuées	
Type de boisson	
Ristretto	✓
Espresso	✓
Café / Café crème	✓
Café au lait / bol	✓
Cappuccino	✓
Latte Macchiato	✓
Lait chaud	✓
Mousse de lait chaud	✓
Eau chaude	✓
Lance à vapeur	–

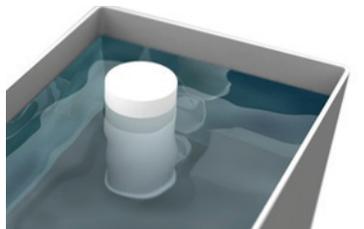
Contenu de la livraison et accessoires

Nombre d'unités	Désignation	Numéro de référence
1	Machine à café Schaefer Coffee Joy	-
Documentation		
1	Notice d'utilisation (FR)	voir le document
1	Instructions d'installation du raccord d'eau fixe *	voir le document
1	Fiche de nettoyage hebdomadaire (FR)	voir le document
1	Formulaire de qualité de livraison	-
Accessoires généraux		
1	Buse à lait noire (diamètre : 1.3)	33.2415.1000
1	Buse à lait marron (diamètre : 1.5)	33.2415.2000
1	Graisse pour bagues d'étanchéité (tube)	33.2179.9000
1	Tube d'aspiration d'air	33.2832.0000
1	Buse à vapeur	33.2427.7000
1	Multitool	33.2397.7000
Accessoire pour raccord d'eau fixe *		
1	Boîtier de raccordement RFE+réservoir d'eau potable complet	071930
1	Alimentation secteur 90-264 VCA/47-63 Hz	071910
1	Connecteur d'entrée UE alimentation secteur	071911
1	Tuyau métallique flexible 1.5m 3/8"	067766
2	Joint plat 10/15x0.8	064249
2	Attache câble	071933
Nettoyage / accessoires de nettoyage		
1	Produit de nettoyage « Milkpure »	071531
1	Pastilles de nettoyage (blister de 10 pastilles)	062867
1	Brosses de nettoyage (jeu de 2 pc.)	33.2408.0000
1	Test de dureté carbonique (sachet avec 2 bandelettes de test)	067720

* Selon le modèle de la machine.

Options et appareils complémentaires

Exemple	Option	Description
	Unité frigorifique d'appoint	Unité frigorifique externe pour machines avec Milk Smart. Capacité : 2 l

Exemple	Option	Description
	Réceptif à grains élargi	Réceptif à grains emboîtable en supplément pour plus de capacité de grains. Capacité : 400 g
	Filtre à eau pour réservoir interne d'eau potable	Le filtre à eau peut être installé dans le réservoir interne d'eau potable. Capacité : 200 l
	Raccord d'eau fixe	Le remplissage du réservoir s'effectue à l'aide d'une alimentation en eau extérieure à la machine. Cette option peut être ajoutée ultérieurement.



Pour obtenir des informations détaillées, veuillez contacter votre partenaire commercial.

Caractéristiques techniques

Puissance nominale*	1700 – 2300 W	
Température de service	Chaudière vapeur	Chaudière à eau
Température de service minimale (T min.)	130 °C	86 °C
Température de service maximale (T max.)	130 °C	102 °C
Surpression	Chaudière vapeur	Chaudière à eau
Surpression de fonctionnement	2.5 bar	16 bar
Surpression de service admissible (p max.)	16 bar	16 bar
Pression d'épreuve	24 bar	24 bar
Capacité du réservoir d'eau	2.2 l	
Capacité du réceptif à grains	250 g	
Capacité du réceptif à grains élargi (option)	400 g	
Capacité du bac à marc	20 galettes de café	
Dimensions extérieures		
Largeur	305 mm	
Hauteur	405 mm	
Profondeur	445 mm	
Poids à vide	16 kg	

Niveau sonore continu**	<70 dB (A)
-------------------------	------------

Sous réserve de modifications techniques.

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

** Le niveau de pression acoustique pondéré A (lent) et Lpa (impulsions) sur le lieu de travail du personnel utilisateur est dans tous les cas inférieur à 70 dB (A).

Plaque signalétique

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

► Indiquez les données mentionnées sur la plaque signalétique en cas de panne ou pour une demande de prise en charge de la garantie.

Type	VAR	Mod.	Serial-No.	Prod. Date
030430	0001	PR	000100	02/2011
1/NPE - 50/60 Hz		220 -240 V		max. 17 -23 kW
permissible max. pressure		16 MPa (116 bar)		
		Made in Germany 		
produced by WMF AG				

Déclaration de conformité

Adresse du fabricant

Fabricant	Responsable de la documentation
Schaerer AG Postfach 336 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 Postfach Allmendweg 8 CH-4528 Zuchwil

Normes appliquées

Les normes harmonisées suivantes ont été appliquées:

Directive basse tension 2006/95/CE	Directive CEM 2004/108/CE
<ul style="list-style-type: none"> EN 60335-1:2002 +A1 +A11 +A12 +A13 +A14 +A15 +A2 EN 60335-2-75: 2004 +A1 +A11 +A2 +A12 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 +A1 +A2 EN 61000-3-3:2008

Sécurité	CEM
<ul style="list-style-type: none"> IEC 60335-1:2001 +A1 +A2 IEC 60335-2-14:2006 +A1 IEC 60335-2-15:2002 +A1 +A2 IEC 60335-2-75:2002 +A1 +A2 IEC 62233 Ed1:2005 	<ul style="list-style-type: none"> CISPR 14-1 Ed 5.1: 2009 CISPR 14-2 Ed 1.2: 2008 IEC 61000-3-2 Ed 3.2: 2009 IEC 61000-3-2 Ed2.1:2001 IEC 61000-3-3:2008

Par la présente, le fabricant désigné ci-dessus atteste que cette machine est conforme à toutes les dispositions correspondantes aux directives UE ici mentionnées. Cette déclaration perd sa validité si les appareils sont modifiés sans notre accord préalable.

Installation et mise en service

Mise en place

ATTENTION !
Danger pour
machine !



Site d'utilisation

Choisissez l'emplacement de la machine à café en respectant les conditions ci-dessous. Si celles-ci ne sont pas garanties, la machine risque de subir des dommages. Respectez impérativement les conditions suivantes :

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

Climat

ATTENTION !
Danger pour
machine !



Choisissez l'emplacement de la machine à café en respectant 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 comprise entre $+10^{\circ}\text{C}$ et $+40^{\circ}\text{C}$ (50°F bis 104°F)
- Humidité relative de l'air de 80 % HR max.
- La machine à café est exclusivement destinée aux applications intérieures. 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 électrique

Conditions

L'alimentation électrique doit être mise en place conformément aux réglementations et recommandations locales applicables. 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 jamais enclencher 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 Schaerer AG déconseille l'utilisation d'une rallonge ! Si une rallonge est tout de même utilisée (diamètre minimum : 0.75 mm²), respectez les données du fabricant du câble (notice d'utilisation) et les directives en vigueur dans le pays d'installation.
- 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 pas et ne les laissez pas pendre librement dans la pièce. Par ailleurs, ne posez pas les câbles sur des objets chauds et protégez-les des effets de l'huile et des produits de nettoyage agressifs.
- Ne soulevez ou ne tirez jamais sur 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

Secteur	Puissances connectées			Protection (côté client)	Diamètre du câble de raccordement
1L, N, PE	220 – 240 V ~	50/60 Hz	1700 – 2300 W	10 – 16 A	3 x 0.75 mm ² 3 x 1 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 carbonique ne doit pas dépasser 5 – 6 °dKH (dureté carbonique allemande) ou 8 – 10 °fKH (dureté carbonique française) et la dureté totale doit toujours être supérieure à la dureté carbonique.

La dureté carbonique minimale s'élève à 4 °dKH ou 7 °fKH. Le pH doit se situer entre 6,5 et 7.

Utilisez toujours le jeu de tuyaux neufs livré avec la machine (tuyau d'eau potable / des eaux usées).

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

Puissances connectées

Pression hydraulique	Minimum :	0.2 MPa (2 bar)
	Maximum :	0.6 MPa (6 bar)
Température d'entrée de l'eau	Minimum :	10°C
	Maximum :	35°C

Installation

Déballage de la machine



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

- ▶ Retirez la machine de son emballage.
- ▶ Vérifiez si l'emballage contient des accessoires livrés avec l'appareil.
- ▶ Retirez les accessoires livrés avec la machine du bac à marc et du réservoir à eau.



Important: si la machine est utilisée avec le raccord d'eau fixe, conservez le réservoir d'eau interne fourni. Il vous sera utile lors du détartrage.

- ▶ Conservez l'emballage d'origine en vue d'un éventuel retour de la marchandise.

Installation du raccord d'eau fixe (Option)



Voir les instructions d'installation fournies pour le raccord d'eau fixe.

Raccordement du lait



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



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



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



Si une unité frigorifique externe est disponible: installez l'unité frigorifique selon le manuel d'utilisation correspondant et raccordez le tuyau du lait entre la machine et l'unité frigorifique externe.

Programme de mise en service

À la première mise en marche de la machine à café, le programme de mise en service est exécuté automatiquement. Celui-ci passe en revue les premiers réglages de la machine à café. Les différentes étapes sont les suivantes.

- ▶  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
Langue : anglais	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Sélectionnez la langue de votre choix avec \leftarrow et \rightarrow. ▶ Confirmez avec \mathbb{P}. <input checked="" type="checkbox"/> Le texte « Premiers réglages de votre Coffee Joy » s'affiche sur l'écran dans la langue choisie. 	Allemand Anglais Français Néerlandais Suédois Danois Norvégien Russe Italien Espagnol Japonais	Le réglage par défaut est « Anglais ».
Heure hh:mm	Réglage de l'heure actuelle : <ul style="list-style-type: none"> ▶ Réglez les heures avec \leftarrow et \rightarrow. ▶ Confirmez avec \mathbb{P}. ▶ Réglez les minutes avec \leftarrow et \rightarrow. ▶ Confirmez avec \mathbb{P}. <input checked="" type="checkbox"/> La prochaine étape de mise en service s'affiche. 	hh = heures mm = minutes	–
Date jj:mm:aaaa	Réglage de la date actuelle : <ul style="list-style-type: none"> ▶ Réglez les jours avec \leftarrow et \rightarrow. ▶ Confirmez avec \mathbb{P}. ▶ Réglez les mois avec \leftarrow et \rightarrow. ▶ Confirmez avec \mathbb{P}. ▶ Réglez les années avec \leftarrow et \rightarrow. ▶ Confirmez avec \mathbb{P}. <input checked="" type="checkbox"/> La prochaine étape de mise en service s'affiche. 	jj = jour mm = mois aa = année	–
Heure d'extinction : 30 min	Cette étape permet de définir l'heure d'extinction. Si, après la distribution d'une boisson, le temps programmé s'est écoulé sans qu'une autre boisson ait été distribuée, la machine s'arrête automatiquement. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Réglez les minutes avec \leftarrow et \rightarrow. ▶ Confirmez avec \mathbb{P}. <input checked="" type="checkbox"/> La prochaine étape de mise en service s'affiche. 	0 min 5 – 180 min	Si la valeur est réglée sur « 0 min », la machine ne s'arrête en aucun cas automatiquement.

Écran / Texte affiché sur l'écran	Description du paramètre	Plage de réglage	Remarques
Dureté de l'eau : 13 – 16	Réglage de la dureté de l'eau : ▶ Effectuez un test de dureté de l'eau. <i>Voir le chapitre « Service & maintenance » - « Déterminer la dureté de l'eau ».</i> ▶ Réglez la dureté de l'eau avec \oplus et \ominus . ▶ Confirmez avec \mathbb{P} . <input checked="" type="checkbox"/> La prochaine étape de mise en service s'affiche.	0 – 4 5 – 8 9 – 12 13 – 16 > 16	–
Filtre à eau : Non	Réglage de l'application d'un filtre à eau : ▶ Réglez l'application avec \oplus et \ominus . ▶ Confirmez avec \mathbb{P} . Option 1: Entrez « NON » <input checked="" type="checkbox"/> La prochaine étape de mise en service s'affiche. Option 2: Si vous réglez le paramètre sur « OUI », le filtre est rincé automatiquement. ▶ Placez le récipient d'une capacité de env. 3 l sous la sortie d'eau chaude. ▶ Remplissez le réservoir à eau potable entièrement. <input checked="" type="checkbox"/> Lorsque le rinçage du filtre est terminé, la prochaine étape de mise en service s'affiche sur l'écran.	OUI / NON	Si vous réglez le paramètre sur « OUI », un rinçage automatique du filtre est ensuite exécuté.
La machine chauffe	La machine commence à chauffer. Après que la machine ait chauffé, le rinçage du système à café démarre. ▶ Placez un récipient sous la sortie des boissons. <input checked="" type="checkbox"/> Le rinçage dure env. 40 s.	–	Lors du rinçage du système à café, toutes les conduites sont nettoyées et chauffées.
 Touche de boisson « Espresso »	A la fin du programme de mise en service, la machine effectue un test d'infusion. La touche \mathbb{P} clignote. ▶ Placez un récipient adéquat sous la sortie des boissons. ▶ Appuyez sur la touche \mathbb{P} . <input checked="" type="checkbox"/> Le test d'infusion démarre. ▶ Jetez la boisson de test, ne la buvez pas.	–	–
Choisissez	La machine à café est désormais prête à l'emploi.	–	Tous les réglages qui ont été effectués peuvent encore être modifiés ultérieurement. <i>Voir le chapitre « Programmation ».</i>

Désinstallation et mise au rebut



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

- ▶ Contactez le partenaire de service après-vente.

Utilisation

Contrôle avant la mise en marche

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

Conditions afin de pouvoir mettre la machine en marche :

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

Remplissage et raccordement

Grains de café

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
l'utilisateur !



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.



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

Eau

Option 1: Réservoir d'eau potable standard

- ▶ Retirez le réservoir d'eau potable et videz-le.
- ▶ Rincez soigneusement le réservoir à eau potable avec de l'eau fraîche (min. 1x jour).
- ▶ Remplissez-le avec de l'eau potable fraîche et remettez-le en place.

Option 2: Réservoir d'eau potable avec raccord d'eau fixe

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

Avant de mettre la machine en marche, assurez-vous que la vanne d'alimentation principale est ouverte.

- ▶ Ouvrez le robinet d'arrêt au niveau de la vanne d'alimentation principale.



Pour des raisons liées à l'assurance, nous vous conseillons de fermer la vanne d'alimentation principale à la fin de la journée.

ATTENTION !
Danger pour
machine !



ATTENTION !
Danger pour
l'utilisateur !



Des dépôts et des bactéries risquent de contaminer l'eau potable contenue dans le réservoir.

Même si le système présente un raccord d'eau fixe, rincez le réservoir à eau potable tous les jours minutieusement avec de l'eau fraîche, sans utiliser de produit de nettoyage.

- ▶ Retirez le réservoir d'eau potable et videz-le.
- ▶ Rincez soigneusement le réservoir à eau potable avec de l'eau fraîche (min. 1x jour).
- ▶ Remettez le réservoir d'eau potable en place.

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 (3 – 5°C).
- ▶ Accrochez le tuyau ou les tuyaux dans la brique de 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 – 5°C).
- ▶ Posez le récipient à lait dans l'unité frigorifique.
- ▶ Accrochez le tuyau ou les tuyaux dans le récipient.
 - L'extrémité du tuyau doit toucher le fond du récipient.
- ▶ Fermez la porte.

Mise en marche

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

Option 1: Unité eau fixe

- ▶ Branchez l'unité eau fixe à l'alimentation secteur.



Tenez compte de la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'unité eau fixe.

Option 2: Unité frigorifique d'appoint

- ▶ Raccordez l'unité frigorifique d'appoint au secteur et mettez-la sous tension au moyen de l'interrupteur principal.



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



Voir le chapitre « Utilisation » - « Remplissage et raccordement » - « Lait » - « Option : unité frigorifique d'appoint ».

Distribution

Préchauffage des tasses



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

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

Réglage de la hauteur de sortie

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

ATTENTION !
Surface brûlante !



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



Hauteurs possibles = 70 – 135 mm.

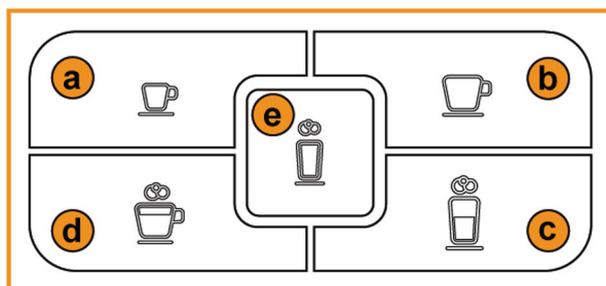
Boissons

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

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

Les boissons suivantes sont disponibles :

- a Appuyez brièvement : Espresso / appuyez longuement : 2 espressos
- b Appuyez brièvement : Café Crème / appuyez longuement : 2 Café Crème
- c Appuyez brièvement : Latte Macchiato / appuyez longuement : Café au lait
- d Appuyez brièvement : Capuccino / appuyez longuement : 2 cappuccinos
- e Sortie en haut, appuyez brièvement : lait chaud / sortie en bas et maintenez la touche enfoncée : Mousse



ATTENTION !
Liquide brûlant !



- ▶ Appuyez sur la touche correspondant à la boisson de votre choix.
 - Seul le symbole de la boisson sélectionnée est encore allumé, la distribution commence.
 - Le nom de la boisson s'affiche sur l'écran.
- ▶ Une fois la distribution terminée, retirez la tasse.



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

Eau chaude

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



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

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

ATTENTION !
Liquide brûlant !



Option 1: Dosé

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

Option 2: Débit libre

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

Option 3: Marche/arrêt

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



Si la distribution ne peut pas être interrompue manuellement en appuyant sur la touche , elle est terminée automatiquement après écoulement d'une certaine durée. Celui-ci peut être paramétré par le technicien de service après-vente.

Lait chaud

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

- ▶ Placez une tasse sous la sortie des boissons.
- ▶ Glissez la sortie dans la position la plus haute.
- C'est uniquement en position supérieure que le lait ne reçoit aucun apport d'air. Dans les autres cas, la machine produit toujours de la mousse.
- ▶ Appuyez sur la touche (touche au milieu) .
- Le lait chaud est distribué.
- ▶ Arrêtez la distribution en appuyant de nouveau sur la touche .

ATTENTION !
Liquide brûlant !



Si la distribution ne peut pas être interrompue manuellement en appuyant sur la touche , elle est terminée automatiquement après écoulement d'une certaine durée. Celui-ci peut être paramétré par le technicien de service après-vente.

Mousse de lait

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

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

ATTENTION !
Liquide brûlant !



Boissons doubles

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

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

ATTENTION !
Liquide brûlant !



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



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

Boissons à base de café moulu

Une manipulation incorrecte peut endommager la machine.

N'insérez jamais autre chose que du café moulu ou des pastilles de nettoyage dans le réceptacle.

ATTENTION !
Danger pour machine !



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



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

Options de distribution

Interruption de la distribution en cours

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

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

Sélection de la force du café

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

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

Si "corsé" ou "doux" est sélectionné, la durée de mouture du moulin et la quantité de café moulu sont adaptées en conséquence.

En l'absence de présélection de l'intensité, "normal" est sélectionné par défaut.

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

Vidage

Bac à marc

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

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



Si après avoir vidé le bac à marc, vous confirmez la question involontairement par « NON », l'écran continue de vous inviter à vider le bac à marc. Vous devez de nouveau retirer puis reposer le bac à marc pour que la question réapparaisse à l'écran.

Bac collecteur

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

- ▶ Retirez soigneusement le bac collecteur.
- ▶ Videz le bac collecteur et remettez-le en place.
- ▶ Vérifiez qu'il est bien positionné ; un bac collecteur qui n'a pas été remplacé correctement, peut entraîner des fuites d'eau ou bloquer la machine.

ATTENTION !
Risque d'écrasement !



Conditions de transport

ATTENTION !
Danger pour
l'utilisateur !



Tout transport inadéquat de la machine à café peut causer des blessures. Respectez les réglementations générales sur la santé et la sécurité.

- ▶ Avant de changer la machine d'emplacement, coupez impérativement l'alimentation électrique et en eau potable ainsi que l'écoulement des eaux usées.
- ▶ Avant de changer la machine d'emplacement, vérifiez que le sol est une surface plane et sans obstacle.

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 :

- Si vous changez la machine 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 causés par une utilisation non conforme du chariot ou du non-respect de la notice 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 intervienne afin d'assurer que la machine continue d'être opérationnelle. Il y a deux causes différentes pour les messages affichés :

- Remarque
- Défaut

Les messages qui s'affichent sur l'écran sont généralement des demandes d'intervention, comme par ex. remplir le réservoir d'eau potable.

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

Si le message ne disparaît pas, il se peut que la machine soit en dérangement.



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

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

Instruction sur l'écran	Cause	Solution
Nettoyage de l'écran	Le panneau de commande est sale. Les touches ne fonctionnent plus.	<ul style="list-style-type: none"> ▶  Appuyez sur la touche pendant 5 s. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> La machine s'arrête. ▶ Nettoyez l'écran avec un chiffon humide. ▶  Appuyez sur la touche . <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> La machine se remet en marche.

Mise à l'arrêt

Fin de l'utilisation

Suivez ces étapes uniquement si la machine est utilisée sans l'heure d'extinction automatique :

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

ATTENTION !
Danger pour
l'utilisateur !



En cas d'arrêt automatique via l'heure d'extinction, il n'y a pas rinçage du système de lait. Si la machine reste arrêtée pendant une période prolongée, les restes de lait causent la formation de germes et moisissures.

Exécutez le rinçage du système de lait chaque jour pendant le temps de service. Si la machine va rester à l'arrêt pendant une durée prolongée, rincez manuellement le système de lait avant son arrêt.



Voir également le chapitre « Nettoyage ».

- La machine s'arrête après le rinçage du système de lait.
- ▶ Videz le bac à marc, nettoyez-le et remettez-le en place.

Exécutez les étapes suivantes uniquement si la machine est utilisée sans l'heure de mise en route automatique :

- ▶ Débranchez la fiche secteur.

Option 1: Raccord d'eau fixe

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

Option 2: Réservoir à eau potable

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



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

Périodes d'arrêt prolongées (à partir d'1 semaine)



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

- ▶ Effectuez toutes les opérations décrites au chapitre « Fin du service ».

Si la machine est exposée à des températures inférieures à 0 °C, vous devez vider les chaudières au préalable:

- ▶ Veuillez contacter le partenaire du service après-vente.

ATTENTION !
Danger pour
machine !



Les chaudières peuvent être détériorées par la dilatation de l'eau qui gèle.

Dans les locaux où la température peut passer au-dessous de zéro, videz impérativement les chaudières.



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

Nettoyage

Intervalles de nettoyage

Intervalles de nettoyage						
Quotidien	Hebdomadaire	Mensuel	Automatique	Sur demande	En cas de besoin	
Machine à café						
x			x	x		Rinçage du système de café
x				x		Rinçage du système de lait
	x					Nettoyer le système de lait
	x					Nettoyage de la machine (programme de nettoyage)
		x				Nettoyer le percolateur
x						Rincer le réservoir d'eau potable à l'eau fraîche
x				x		Vider et nettoyer le bac à marc
x				x		Vider et nettoyer le bac collecteur
	x					Nettoyer le récipient à grains
					x	Nettoyer la buse à vapeur
					x	Nettoyer les surfaces extérieures de la machine à café
Appareils complémentaires / options						
x						Nettoyage du récipient à lait
x						Nettoyage de l'intérieur de l'unité frigorifique d'appoint
	x					Nettoyage des surfaces extérieures de l'unité frigorifique d'appoint

Légende

Quotidien :	Au moins une fois par jour, plus souvent au besoin.
Hebdomadaire :	Au moins une fois par semaine, plus souvent au besoin.
Mensuel :	Au moins une fois par mois, plus souvent au besoin.
Automatique :	Automatique à la mise en route et à l'arrêt de la machine.
Sur demande :	Des demandes correspondantes apparaissent à l'écran.
Au besoin :	Au besoin (en présence de salissures).



Pour ne pas perdre de vue les nettoyages à effectuer et déjà effectués, utilisez 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 être uniquement programmés par le technicien de service après-vente.

Nettoyage quotidien

Rinçage automatique du système de café

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

Rinçage du système de lait

Si du lait a été distribué, le rinçage du système de lait a lieu automatiquement à chaque arrêt de la machine à café. Les opérations suivantes doivent alors être effectuées :

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

Par ailleurs, le rinçage du système de lait peut être réalisé à tout moment :

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

Bac à marc

Le marc de café contenu dans le bac à marc peut rapidement entraîner la formation de moisissures. Le café risque d'être contaminé si les spores de moisissure se répandent dans la machine.

Par conséquent, nettoyez le bac à marc tous les jours.

- ▶ Nettoyez minutieusement le bac à marc avec de l'eau et un produit de nettoyage domestique.
- ▶ Rincez-le à l'eau claire et séchez-le avec un chiffon propre.

Bac collecteur

Les hautes températures peuvent endommager la machine. Ne nettoyez jamais le bac collecteur dans le lave-vaisselle.

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

ATTENTION !
Danger pour
l'utilisateur !



ATTENTION !
Danger pour
machine !



ATTENTION !
Danger pour
l'utilisateur !



Réservoir d'eau potable interne

Les dépôts et les bactéries contenus dans le réservoir risquent de polluer l'eau potable. Rincez et nettoyez le réservoir d'eau potable et le couvercle tous les jours, sans produit de nettoyage.



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

- ▶ Rincez plusieurs fois le réservoir d'eau potable à l'eau fraîche, en procédant soigneusement.
- ▶ Nettoyez minutieusement le couvercle du réservoir d'eau potable à l'eau fraîche.
- ▶ Séchez-le avec un chiffon propre.

ATTENTION !
Danger pour
l'utilisateur !



Récipient à lait

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 Daypure 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.

ATTENTION !
Danger pour
l'utilisateur !



Intérieur de l'unité frigorifique d'appoint

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 récipient à lait de l'unité frigorifique.
- ▶ Essuyez l'intérieur de l'unité frigorifique avec de l'eau fraîche et un chiffon propre et humide.
- ▶ Remettez le récipient à lait dans l'unité frigorifique.



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

Nettoyage hebdomadaire manuel

Nettoyage hebdomadaire

Schaerer Coffee Joy



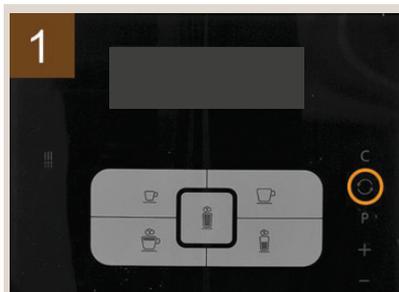

Voir également le chapitre « Consignes de sécurité » et « Nettoyage » dans la notice d'utilisation.

ATTENTION !
Danger pour
l'utilisateur !



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

Nettoyage de la machine (programme de nettoyage)



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



- ▶ Vider le bac collecteur.
 - ▶ Remplir le réservoir à eau potable.
 - ▶ Placer un récipient (min. 2 l) sous la sortie des boissons.



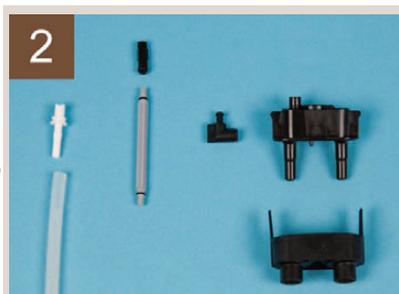
- ▶ Placer une pastille de nettoyage avec une petite éponge dans le réceptacle.
 - ▶ Fermez le couvercle du réceptacle et confirmez avec .
 - ▶ Le nettoyage démarre.
 - ▶ Le durée du nettoyage qui ne s'est pas encore écoulée s'affiche sur l'écran.

Nettoyage du système de lait (manuel)



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

- ▶ Déplacer la sortie sur la position la plus haute.
 - ▶ Appuyer sur le mécanisme de déverrouillage à l'arrière de la sortie des boissons et retirer la tête moussante par le bas.
 - ▶ Enlevez le bac à marc et détachez le tuyau à lait du guidage.



- ▶ Démontez toutes les pièces.
 - ▶ Placez toutes les pièces dans une solution composée de 500 ml d'eau chaude et de 25 ml de produit de nettoyage « Milkpure » pendant ± 30 min.
 - ▶ Nettoyez toutes les pièces sous un filet d'eau tiède.
 - ▶ Nettoyez les sorties de la tête moussante avec la brosse fournie.



- ▶ Laisser sécher toutes les pièces complètement.
 - ▶ Remontez toutes les pièces.
 - ▶ Insérez la tête moussante.
 - ▶ Insérez le tuyau à lait dans le guidage prévu à cet effet.
 - ▶ Insérez le bac à marc.

Nettoyer le récipient à grains



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

- ▶ Nettoyer le récipient à grains avec un chiffon humide.
- ▶ Le sécher avec un chiffon propre.

ATTENTION !
Danger pour
l'utilisateur !



Risque de blessures par les meules en rotation du moulin.

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

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

Nettoyage mensuel

ATTENTION !
Danger pour
l'utilisateur !



Les résidus de café du percolateur peuvent rapidement causer la formation de moisissures. Le café risque d'être contaminé 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 mettez jamais le percolateur dans le lave-vaisselle afin de ne pas l'endommager. Nettoyez le percolateur en procédant exactement comme suit.



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



- ▶ Tirez vers l'arrière le verrou du percolateur (A).
- ▶ Retirez le percolateur de la machine et appuyez légèrement vers la droite (B).



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

En cas de besoin

Surfaces extérieures de la machine à café

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

Nettoyer la buse à vapeur

La buse à vapeur se trouve en haut dans la sortie des boissons. Une seconde buse à vapeur est fournie avec la machine.



- ▶ Mettez la sortie dans la position supérieure.
- ▶ Appuyez sur le mécanisme de déverrouillage à l'arrière de la sortie des boissons et retirez la tête moussante par le bas.
- ▶ Retirez la buse à vapeur qui est insérée en haut dans la sortie des boissons.
- ▶ Nettoyez la buse à vapeur avec la brosse.
- ▶ Remplacez la buse à vapeur dans la sortie des boissons.
- ▶ Insérez la tête moussante.

Appareils complémentaires (Option)

ATTENTION !
Danger pour
l'utilisateur !



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

Nettoyez l'unité frigorifique tous les jours.

- ▶ Retirez le récipient à lait de l'unité frigorifique.
- ▶ Essuyez l'intérieur de l'unité frigorifique avec de l'eau fraîche et un chiffon propre et humide.
- ▶ Remettez le récipient à lait dans l'unité frigorifique.



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

Rinçage de chauffe

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

- ▶  Appuyez sur la touche .
 - Le menu de nettoyage apparaît.
- ▶ Avec la touche , allez dans la rubrique « Rinçage de chauffe ».
- ▶  Appuyez sur la touche .
 - Le rinçage de chauffe est effectué.

Concept de nettoyage selon HACCP

Consignes de nettoyage

Si elles sont correctement installées, entretenues, réparées et nettoyées, les machines à café de la société Schaefer AG sont conformes 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 minutieusement les mains avant et après le nettoyage.
- Nettoyez la machine à café quotidiennement après avoir terminé la distribution de boissons.
- Nettoyez toujours le récipient à lait avant de le remplir et après avoir fini 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 d'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 pas 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 du nettoyage quotidien et hebdomadaire, procédez conformément aux instructions de la notice d'utilisation et des fiches de nettoyage.



Pour ne pas perdre de vue les nettoyages 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 quoti- diens machine	Réservoir à lait (en option)	Nettoyer l'unité de refroidissement (option)	Nettoyages hebdo- madaires machine	Dégivrer l'unité de refroidissement (option)	
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						
6.						
7.						
8.						
9.						
10.						
11.						
12.						
13.						
14.						
15.						
16.						
17.						
18.						
19.						
20.						
21.						
22.						
23.						
24.						
25.						
26.						
27.						
28.						
29.						
30.						
31.						

Produit de nettoyage

ATTENTION !
Danger pour
machine !



Les produits de nettoyage inappropriés risquent d'endommager la machine !
Pour les nettoyages quotidien et hebdomadaire, utilisez uniquement les produits de nettoyage recommandés par la Schaerer AG.



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

Pastille de nettoyage

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

Milkpure

Informations	
Utilisation	Nettoyage hebdomadaire du système de lait
Objectif du nettoyage	Élimination des dépôts de calcaire et de lait dans le système de lait et la buse à vapeur
Intervalle	1 fois par semaine

Détartrant

Informations	
Utilisation	Détartrage du système de chaudière et de conduites
Objectif du nettoyage	Élimination des dépôts calcaires dans la machine à café
Intervalle	Sur demande de la machine à café

Service & maintenance

Détartrage

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

L'échéance du détartrage dépend des facteurs suivants :

- Dureté de l'eau
- Débit d'eau
- Utilisation d'un filtre à eau

ATTENTION !

Danger pour
l'utilisateur !



ATTENTION !

Danger pour
machine !



Risque d'intoxication en cas d'ingestion ou d'inhalation du détartrant.

Ne buvez pas et n'inhaliez pas le détartrant ou l'eau de rinçage du détartrage !

Les détartrants domestiques peuvent détériorer la machine à café.

Pour le détartrage, utilisez uniquement du détartrant Schaerer. Aucune responsabilité n'est prise en charge pour les dommages dus à l'utilisation d'un autre détartrant.

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

- ▶ Glissez la sortie dans la position la plus haute.
- ▶ Appuyez sur le mécanisme de déverrouillage à l'arrière de la sortie des boissons et retirez la tête moussante par le bas.
- ▶ Débranchez le tuyau de lait de la tête moussante.
- ▶  Appuyez sur la touche .
 Le menu de nettoyage apparaît à l'écran.
- ▶ Défilez avec  la touche et  pour aller dans la rubrique « Détartrage de la machine ».
- ▶ Confirmez la sélection avec  la touche .
- ▶ Videz le bac collecteur.
- ▶ Retirez le réservoir d'eau potable de la machine.



Option 1: Avec filtre dans le réservoir à eau

- ▶ Retirez le filtre à eau avec les tubulures de sortie.



Option 2: Avec raccord d'eau fixe / Sans filtre dans le réservoir d'eau

- ▶ Retirez le raccord d'eau fixe s'il y en a un.
- ▶ Retirez le filtre à eau du réservoir d'eau.



ATTENTION !

Danger pour
l'utilisateur !



Risque d'intoxication en cas d'ingestion ou d'inhalation du détartrant.

Ne buvez pas et n'inhaliez pas le détartrant ou l'eau de rinçage du détartrage !

- ▶ Versez une bouteille entière de détartrant Schaerer (750 ml) dans le réservoir d'eau potable.
- ▶ Remplissez complètement le réservoir d'eau potable en utilisant de l'eau.

ATTENTION !
Liquide brûlant !



- ▶ Remettez le réservoir d'eau potable dans la machine.
- ▶ Placez un grand récipient (min. 3 l) sous la sortie de boisson et d'eau chaude.
- ▶ Démarrez le détartrage avec la touche .
 - ☑ Le détartrage commence.
 - ☑ Le temps de détartrage restant est affiché à l'écran.

Au bout d'env. 30 minutes, le système vous invite à vider le réservoir d'eau potable.

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



Recommandation : après le détartrage, faites un test de distribution et jetez la boisson obtenue.

Option 1: Avec filtre dans le réservoir à eau

- ▶ Remplacez le filtre à eau avec les tubulures de sortie.

Option 2: Avec raccord d'eau fixe / Sans filtre dans le réservoir d'eau

- ▶ Remettez le filtre à eau en place.
- ▶ Remplacez le raccord d'eau fixe s'il y en a un.

Réglage du degré de mouture

L'usure des couteaux du moulin a une influence sur la finesse de la mouture. Pour garantir une qualité homogène de la mouture, il faut réajuster au besoin le degré de la mouture.

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 !



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



- ▶ Ouvrez le couvercle du récipient à grains.
- ▶ Placez le multitool sur le réglage du degré de mouture (voir illustration).
- ▶ Appuyez sur la touche de boisson (p. ex. espresso) et attendez que le moulin démarre.

Option 1: Affinez le degré de la mouture

- ▶ Enfoncez le multitool et tournez-le dans le sens antihoraire.

Option 2: Réglez un degré de mouture plus grossier

- ▶ Enfoncez le multitool et tournez-le dans le sens horaire.

Filtre à eau (Option)

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



Veillez lire auparavant le chapitre « Qualité de l'eau ».

En cas de qualité insuffisante de l'eau, vous pouvez vous procurer le kit de première installation « Filtre pour le réservoir interne d'eau potable » auprès de la Schaerer AG (numéro de commande : 071398).



Le filtre à eau est uniquement prévu pour être installé dans le réservoir interne d'eau potable de la machine.



- ▶ Retirez le filtre à eau intégré dans le réservoir d'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 l'eau.
 - Des petites bulles remontent à la surface.
- ▶ Lorsqu'il n'y a plus de bulle à remonter à la surface, retirez la cartouche filtrante de l'eau.



- ▶ Emboîtez la cartouche filtrante sur l'adaptateur.



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



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

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

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



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



- ▶ Déballiez la cartouche filtrante neuve et immergez-la dans l'eau.
 - ☑ Des petites bulles remontent à la surface.
- ▶ Lorsqu'il n'y a plus de bulle à remonter à la surface, retirez la cartouche filtrante de l'eau et emboîtez-la sur l'adaptateur.
- ▶ Remettez le réservoir d'eau potable dans la machine.



Les cartouches de rechange sont disponibles auprès de la société Schaerer AG. Le numéro d'article nécessaire se trouve dans le catalogue de pièces de rechange de la machine.

Maintenance

La machine à café doit être régulièrement entretenue. L'échéance de maintenance dépend de différents facteurs mais avant tout de la fréquence d'utilisation de la machine.

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

- ▶ Contactez votre partenaire de service après-vente et signalez-lui que la maintenance doit être effectuée.

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. Informez aussi vite que possible votre partenaire de service après-vente après l'apparition du message d'échéance de maintenance.

Programmation

Navigation

Icône	Description
C	<ul style="list-style-type: none"> Interrompre le processus. Sortie de la programmation. « Non » à l'interrogation.
C (avec flèche)	Accès au menu de nettoyage de la machine.
P	<ul style="list-style-type: none"> Accès à la programmation de la machine. « OK » pour confirmer les réglages effectués ou existants et passer à la rubrique suivante. « Oui » à l'interrogation.
+	<ul style="list-style-type: none"> Défiler en avant dans la programmation. Régler les paramètres.
-	<ul style="list-style-type: none"> Défiler en arrière dans la programmation. Régler les paramètres.

Entrée du code PIN

Les réglages des menus présentés ci-dessous peuvent être protégés par un PIN (numéro d'identification personnel) :

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

Le PIN standard est le suivant : 00002

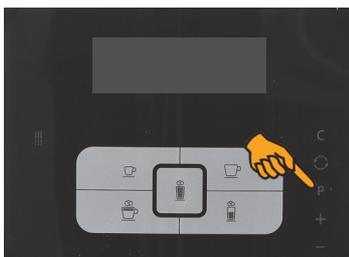


Voir le chapitre « Programmation » - « Réglages de base » - « Entrer le PIN » pour modifier le PIN.



La fonction « d'entrée du PIN » peut être activée par le technicien de service après-vente.

Vue d'ensemble



- Appuyez sur la touche **P**.
 - La programmation s'ouvre.
- Défilez avec **+** la touche et **-**.

La programmation comprend les menus suivants :

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



Les menus et les options de menu sont décrits dans ce chapitre.

Taille de tasse (quantité de boisson)

La quantité totale des différentes boissons peut être modifiée dans le menu « Taille de tasse ».



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

- ▶ Dans la programmation, allez au menu « Taille de tasse ».
- ▶  Appuyez sur la touche .
- ▶ Sélectionnez la boisson qui doit être réglée.
 - L'option « Quantité » s'affiche.

Écran / Texte affiché sur l'écran	Description du paramètre	Plage de réglage	Remarques
Remplissage : 100%	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Réglez la quantité à remplir avec les touches  et . <i>On peut déclencher un test de distribution en appuyant sur la touche de boisson sélectionnée.</i> ▶  Appuyer sur la touche pour mettre fin au réglage. 	50 – 150%	–

Réglages des boissons

Différents paramètres de boisson peuvent être définis dans le menu « Réglages boisson ».

- ▶ Dans la programmation, basculez vers « Réglages boisson ».
- ▶  Appuyez sur la touche .
- ▶ Sélectionnez la boisson qui doit être réglée.
 - La première rubrique du menu apparaît.

Le menu comprend les rubriques suivantes :

- Quantité d'eau
- Force du café
- Quantité de lait
- Temps de repos (pour latte macchiato)
- Séquence (ordre de distribution du lait et du café, par ex. pour le cappuccino)
- Pré-infusion

Rubrique du menu (texte à l'écran)	Description	Plage de réglage	Remarques
Quantité d'eau : 35 ml	<p>La quantité d'eau d'une boisson peut être ajustée dans cette rubrique.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Réglez la quantité d'eau avec la touche  et . <i>Déclenchez un test de distribution en pressant la touche de boisson désirée. Pressez la touche</i> ▶  pour terminer le réglage. 	20 – 300 ml	Réglage par défaut : Espresso : 35 ml Café crème : 140 ml
Force du café : 100%	<p>L'intensité du café peut être adaptée pour chaque boisson. C'est la durée de mouture du moulin qui est modifiée et ainsi la quantité de café moulu. Réglez la</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ force du café avec les touches  et . <i>Déclenchez un test de distribution en pressant la touche de boisson désirée. Pressez la touche</i> ▶  pour terminer le réglage. 	50 – 150%	L'intensité du café peut aussi être adaptée à chaque distribution. <i>Voir le chapitre « Commande » - « Sélectionner l'intensité du café ».</i>

Rubrique du menu (texte à l'écran)	Description	Plage de réglage	Remarques
Quantité de lait : 9 s	<p>Cette rubrique permet de régler la durée de sortie du lait et donc la quantité à distribuer.</p> <p>► Réglez la quantité de lait avec les touches \oplus et \ominus.</p> <p><i>Déclenchez un test de distribution avec la touche de boisson sélectionnée. Pressez la touche</i></p> <p>► \mathbb{P} pour terminer le réglage.</p>	2 – 60 s	Réglage par défaut : Cappuccino : 9 s Latte Macchiato : 19 s
Temps de repos : 15 s	<p>La pause est un temps de repos entre la distribution de lait et celle de café.</p> <p>► Réglez la durée du temps de repos avec les touches \oplus et \ominus.</p> <p><i>Déclenchez un test de distribution en pressant la touche de boisson sélectionnée. Pressez la touche</i></p> <p>► \mathbb{P} pour terminer le réglage.</p>	2 – 60 s	Pour le Latte Macchiato, un temps de repos permet au lait distribué de se déposer. La superposition typique des couches est plus nette. Recommandation : 15 s
Ordre : Lait-café	<p>Cette rubrique permet de régler l'ordre de sortie du lait et du café.</p> <p>► Réglez l'ordre avec la touche \oplus et \ominus.</p> <p><i>Déclenchez un test de distribution avec la touche de boisson sélectionnée. Pressez la touche</i></p> <p>► \mathbb{P} pour terminer le réglage.</p>	Lait-café Lait+café Café-lait	–
Pré-infusion : 9 s	<p>Dans ce menu, la pré-infusion peut être activée et désactivée.</p> <p>Lors de la pré-infusion, la poudre de café est humidifiée avec de l'eau de sorte qu'elle peut gonfler. Cela permet une extraction plus régulière et plus intense. Le processus d'infusion dure un peu plus longtemps.</p> <p>► Activez ou désactivez la pré-infusion avec la touche \oplus et \ominus.</p> <p><i>Déclenchez un test de distribution en pressant la touche de boisson sélectionnée. Appuyez sur la touche</i></p> <p>► \mathbb{P} pour terminer le réglage.</p>	2 – 60 s	Recommandation : Activez la pré-infusion pour l'Espresso, le Cappuccino et le Latte Macchiato.

Paramètres de base

Différents paramètres de la machine peuvent être définis dans le menu « Réglages de base ».

- Dans la programmation, basculez vers « Réglages de base ».
- \mathbb{P} Appuyez sur la touche .
 - La première rubrique du menu apparaît.

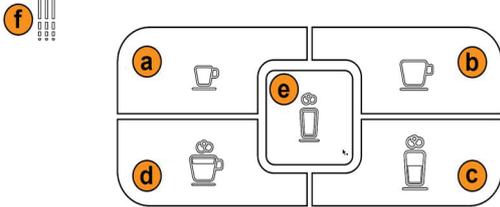
Le menu comprend les rubriques suivantes :

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

Option de menu (texte à l'écran)	Description	Plage de réglage	Remarques
Langue : français	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Paramétrez la langue avec les touches \oplus et \ominus. ▶ \mathcal{P} Appuyez sur la touche pour mettre fin au réglage. 	allemand, anglais, néerlandais, espagnol, français, italien, danois, suédois, norvégien	–
Heure : hh/mm/ss	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Réglez les heures avec les touches \oplus et \ominus. ▶ \mathcal{P} Appuyez sur la touche . ▶ Réglez les minutes avec les touches \oplus et \ominus. ▶ \mathcal{P} Appuyez sur la touche . ▶ Réglez les secondes avec les touches \oplus et \ominus. ▶ \mathcal{P} Appuyez sur la touche pour mettre fin au réglage. 	hh: 00 – 23 mm: 00 – 59 ss: 00 – 59	–
Date jj/mm/aa	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Réglez le jour avec les touches \oplus et \ominus. ▶ \mathcal{P} Appuyez sur la touche . ▶ Réglez le mois avec les touches \oplus et \ominus. ▶ \mathcal{P} Appuyez sur la touche . ▶ Réglez l'année avec les touches \oplus et \ominus. ▶ \mathcal{P} Appuyez sur la touche pour mettre fin au réglage. 	tt: 01 – 31 mm: 01 – 12 tt: 2000 – 2099	Si on entre une date non existante (p. ex. 31.06.2011), la date retourne à la fin de réglage à la valeur de départ.
Date / heure : ON	<p>Dans cette rubrique, on peut activer ou désactiver l'affichage de la date et de l'heure.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Activez ou désactivez l'affichage avec les touches \oplus et \ominus. ▶ \mathcal{P} Appuyez sur la touche pour mettre fin au réglage. 	On / off	–

Option de menu (texte à l'écran)	Description	Plage de réglage	Remarques
Heure de mise en marche : ON	<p>Sous cette rubrique de menu on peut régler une mise en marche automatique de la machine à café à une heure définie.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Activez ou désactivez l'heure de mise en marche avec la touche  et . ▶  Appuyez sur la touche . <p>L'heure de mise en marche est réglée sur ON :</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Le réglage de l'heure pour la mise en marche apparaît. ▶ Réglez l'heure de la mise en marche avec les touches  et . ▶  Appuyez sur la touche pour mettre fin au réglage. 	On / off	<p>Recommandation :</p> <p>Réglez la mise en marche de la machine 10 min avant le début des opérations. La machine est alors déjà réchauffée pour le début du service et prête à la distribution.</p> <p>Avant le début de la distribution, s'assurer que le réservoir d'eau est plein ou que le raccord d'eau fixe est branché.</p>
Heure d'extinction : 30 min	<p>Le réglage de l'heure d'extinction a pour effet de mettre la machine hors circuit dès que le laps de temps sans distribution de boissons qui a été réglé, est écoulé.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Réglez l'heure d'arrêt avec les touches  et . ▶  Appuyez sur la touche pour mettre fin au réglage. <p>Pour la prochaine distribution de boissons, la machine doit être remise en marche.</p> <div style="background-color: #f8d7da; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p style="text-align: center;">ATTENTION ! Danger pour machine ! </p> </div> <p>En cas d'arrêt automatique via l'heure d'extinction, il n'y a pas rinçage du système de lait. Si la machine reste hors circuit pendant une période prolongée, les restes de lait causent la formation de germes et moisissures. Exécutez le rinçage du système de lait chaque jour pendant le temps de service. Si la machine va rester à l'arrêt pendant une durée prolongée, rincez manuellement le système de lait avant son arrêt.</p>	0 (= arrêt) 5 – 112 min	La mise en circuit automatique en cas de non utilisation prolongée économise du courant.
Dureté de l'eau : 5-8	<p>Sous cette rubrique de menu, on peut régler la dureté de l'eau qui est utilisée dans la machine à café.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Réglez la dureté de l'eau avec les touches  et . ▶  Appuyez sur la touche pour mettre fin au réglage. 	0-4 5-8 9-12 13-16 > 16	<p>Ce paramètre est réglé pendant le programme de mise en service.</p> <p><i>Voir le chapitre « Installation et mise en service » - « Programme de mise en service » pour d'autres informations.</i></p>
Filtre à eau : OUI	<p>Dans cette rubrique, on peut paramétrer l'utilisation d'un filtre à eau.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Réglez l'utilisation d'un filtre eau avec les touches  et  en entrant « Oui » ou « Non ». ▶  Appuyez sur la touche pour mettre fin au réglage. 	OUI / NON	<p>Ce paramètre est réglé pendant le programme de mise en service.</p> <p><i>Voir le chapitre « Installation et mise en service » - « Programme de mise en service » pour d'autres informations.</i></p>

Option de menu (texte à l'écran)	Description	Plage de réglage	Remarques
Signal sonore : ON	<p>Le signal sonore pour la navigation dans la programmation et la distribution des boissons peut être activé et désactivé sous cette rubrique de menu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Activez et désactivez le signal sonore avec les touches \oplus et \ominus. ▶ \mathbb{P} Appuyez sur la touche pour mettre fin au réglage. 	On / off	–
Réservoir d'eau Oui/Non	<p>Cette option permet de définir si un réservoir d'eau normal ou l'option raccord d'eau fixe est utilisé(e).</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Réglez l'utilisation d'un filtre eau avec les touches \oplus et \ominus en entrant « Oui » ou « Non ». ▶ \mathbb{P} Appuyez sur la touche pour mettre fin au réglage. 	Oui = réservoir d'eau Non = raccord d'eau fixe	Ce paramètre sera disponible à partir de la version de logiciel 0.10.
Température d'infusion : 92°C	<p>Sous cette rubrique de menu, on peut régler la température de l'eau d'infusion.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Réglez la température avec les touches \oplus et \ominus. ▶ \mathbb{P} Appuyez sur la touche pour mettre fin au réglage. 	60 – 95°C	Recommandation : 92°C
Par. par déf.	<p>Avec l'activation du réglage par défaut, tous les réglages dans la programmation sont réinitialisés et retournent au réglage d'usine.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Réglez le réglage par défaut sur « Oui » ou « Non » avec les touches \oplus et \ominus. ▶ \mathbb{P} Appuyez sur la touche pour mettre fin au réglage. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Si le réglage « Oui » est activé, tous les réglages retournent au réglage d'usine. 	OUI / NON	–
Contraste écran	<p>Sous cette rubrique de menu, on peut régler le contraste de l'écran.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Réglez le contraste avec les touches \oplus et \ominus. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Le contraste change en même temps. ▶ \mathbb{P} Appuyez sur la touche pour mettre fin au réglage. 	plus clair + plus faible / plus foncé + plus net	–

Option de menu (texte à l'écran)	Description	Plage de réglage	Remarques
Changer code PIN	<p>Le PIN permettant de modifier les réglages et de mettre les compteurs à zéro peut être modifié individuellement.</p> <p>► Réglez le PIN avec les touches de boisson.</p>  <p>a = 1 b = 2 c = 3 d = 4 e = 5 f = 0</p>	<p>PIN de 5 chiffres</p> <p>Les chiffres compris entre 0 et 5 sont proposés.</p>	<p>PIN par défaut = 00002</p>

Compteurs

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

- Dans la programmation, allez au menu « Compteurs ».
-  Appuyez sur la touche .
- Sélectionnez la boisson qui doit être réglée.
 - La première rubrique apparaît.

Le menu comprend les rubriques suivantes :

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

Option de menu (texte à l'écran)	Description	Plage de réglage	Remarques
Espresso : 23	Le menu « Compteur » présente une liste de tous les compteurs. ▶ Avec les touches \leftarrow et \rightarrow , défilez dans les compteurs	Espresso Café crème Cappuccino Latte Macchiato Tasse de lait Verre d'eau chaude 2x Espresso 2x Café Crème 2x Cappuccino	–
Compteur total : 50	Après les différents compteurs, le compteur total de toutes les distributions de boissons est affiché. ▶ Continuez à défiler avec la touche \leftarrow .	–	–
RAZ compteurs	Pour terminer, le système vous demande si vous voulez vraiment mettre tous les compteurs à zéro. Pressez la touche ▶ \mathbb{P} si « Oui », vous voulez remettre tous les compteurs à zéro. Ou la touche ▶ \mathbb{C} si « Non », vous voulez que les compteurs restent inchangés.	OUI / NON	–

Information système

Différentes informations sur la machine sont enregistrées dans le menu « Information système ».

- ▶ Dans la programmation, basculez vers le menu « Information système ».
- ▶ \mathbb{P} Appuyez sur la touche .
 - La première rubrique du menu apparaît.

Le menu contient les informations suivantes :

- Version du logiciel et date
- Nom et modèle de la machine
- Numéro de fabrication
- Date de production

Élimination des dérangements

Marche à suivre en cas de dérangement :

- ▶ Arrêtez la machine à café et remettez-la en marche après quelques secondes.
 - ☑ Dans la plupart des cas, le dérangement est ainsi éliminé.
- ▶ Répétez le processus qui a conduit au dérangement.

Si le dérangement réapparaît :

- ▶ Cherchez le dérangement dans les tableaux suivants.
- ▶ Effectuez l'action décrite pour la solution.

Si le dérangement persiste :

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



En cas d'erreur non décrite dans ce chapitre, contactez immédiatement un partenaire de service après-vente.

Dérangements avec message affiché

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

- Remarque
- Défaut



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

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

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

Message affiché	Cause	Solution
Débit arrêté	Il y a trop d'air dans les conduites.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Distribuer une tasse d'eau chaude. ☑ Les conduites sont ainsi purgées.
	Le filtre à eau ou le tamis correspondant est bouché.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Nettoyer le tamis du filtre à eau. <p>Si le problème n'est pas encore résolu :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Remplacer le filtre à eau.
	Le clapet anti-retour à la sortie du réservoir d'eau potable est encrassé.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Nettoyer la sortie et le clapet anti-retour avec une des petites brosses contenues dans les accessoires.
	Le percolateur est bouché.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Retirer le percolateur et le nettoyer. <p><i>Voir le chapitre « Nettoyage » - « Nettoyage hebdomadaire ».</i></p>
	Le degré de mouture réglé est trop fin, la poussière de café fine encrasse les conduites.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Régler la finesse de la mouture à un degré inférieur. <p><i>Voir le chapitre « Maintenance et entretien » - « Régler le degré de la mouture ».</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Retirer le percolateur et le nettoyer. <p><i>Voir le chapitre « Nettoyage » - « Nettoyage hebdomadaire ».</i></p>
Nettoyage stoppé Écoulement arrêté	Le tamis de percolation est colmaté.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Nettoyer le tamis de percolation. <p><i>« Nettoyage » - « Nettoyage hebdomadaire ».</i></p>
Erreur commande mot.	Défaut système	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Mettre la machine à l'arrêt puis de nouveau en marche.
Moulin bloqué	Le moulin est bloqué.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Éteindre la machine et la débrancher du secteur. ▶ Remuer les grains de café dans le récipient à grains avec une cuillère. <p>Si le défaut persiste :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Éteindre la machine et la débrancher du secteur. ▶ Aspirer les grains, contrôler le moulin et éliminer les éventuels blocages.
Capteur temp. vapeur	Surchauffe	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Éteindre la machine et la laisser refroidir pendant un certain temps.
Capteur temp. eau	Surchauffe	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Éteindre la machine et la laisser refroidir pendant un certain temps.

Dérangement sans message à l'écran

Symptôme	Cause	Solution
Pas de distribution de mousse de lait ou de lait bien qu'il y ait du lait dans le récipient.	Le tuyau de lait est plié à un endroit quelconque de sorte que le lait ne s'écoule plus.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Contrôler le tuyau de lait et le reposer le cas échéant.
	La tête moussante est bouchée.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Retirer la tête moussante de la sortie des boisons et la nettoyer. <p><i>Voir le chapitre « Nettoyage » - « Nettoyage hebdomadaire ».</i></p>
Pas de mousse lait, uniquement du lait chaud.	Blocage dans le système de lait.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Nettoyer le système de lait. <p><i>Voir le chapitre « Nettoyage » - « Nettoyage hebdomadaire ».</i></p>

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

Qualité de l'eau

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

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

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

Valeurs de l'eau

ATTENTION !
Danger pour
machine !



De mauvaises valeurs d'eau peuvent endommager la machine. Respectez impérativement les valeurs indiquées. Sinon la Schaerer AG décline toute responsabilité.

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

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

Selon sa composition, l'eau est désignée comme étant dure ou 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'hydrogénocarbonate (HCO_3^-) a une importance spéciale. Par dureté carbonatée, on désigne la concentration des ions d'hydrogénocarbonate et la partie équivalente des ions de métal alcalinoterreux.

Tableau de conversion internationale (Les facteurs sont valables pour la dureté totale et la dureté carbonique)						
Unité		°dH	°eH	°fH	ppm	mmol/l
Dureté allemande	1°dH	1	1 253	1.78	17.8	0.1783
Dureté anglaise	1°eH	0 798	1	1.43	14.3	0 142
Dureté française	1°fH	0 560	0 702	1	10	0.1
part(s) per million (USA)	1 ppm	0 056	0.07	0.1	1	0.01
Millimole 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.

- Vérifiez 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: Faites en la demande auprès du fournisseur d'eau potable

- Informez-vous sur la dureté de l'eau potable (dureté totale) auprès de votre fournisseur local d'eau potable.

Option 2: Effectuez le test

- Déterminez la dureté de l'eau à l'aide d'une bande-test.
- Plongez la bande-test pendant env. 1 s dans l'eau du robinet.
- Retirez la bande-test et patientez env. 1 min.
 - La bande-test se colore.
- Comparez le résultat de l'analyse de l'eau avec le tableau « Dureté totale » du chapitre « Valeur de l'eau ».
- En cas de mauvais résultats, installez un filtre.



Voir le chapitre Consultez les « Techniques de filtrage » de ce chapitre ou pour les machines utilisées avec un réservoir à eau potable, voir le chapitre « Service après-vente et maintenance » - « Installation du filtre à eau du réservoir à eau potable interne ».

Techniques de filtrage

Pour protéger les machines à café et la qualité du café des effets de 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 lorsque vous utilisez 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 :

- Lisez soigneusement la notice d'utilisation avant d'utiliser la machine.
- Ne touchez jamais les pièces brûlantes 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 !



Toute manipulation inadéquate 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 aux 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 que cette dernière leur ait transmis des instructions sur l'utilisation de l'appareil.
- Vous devez surveiller les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Placez 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 !
Danger pour
l'utilisateur !



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

Respectez impérativement les points suivants :

- En mode libre-service, un panneau avertisseur apposé près de la machine informe sur les additifs allergènes éventuellement utilisés.
- En mode d'administration conventionnelle, le personnel instruit informe le consommateur sur les additifs allergènes éventuellement utilisés.

ATTENTION !
Liquide brûlant !



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

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

ATTENTION !
Surface brûlante !



Les sorties et le percolateur peuvent être brûlants.

Ne touchez 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 de contusion 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.

Risque potentiel émanant des produits de nettoyage

Utilisation

ATTENTION !
Danger pour
l'utilisateur !



Risque d'intoxication suite à l'ingurgitation de produit de nettoyage.

Respectez impérativement les points suivants :

- Conservez les produits de nettoyage hors de portée des enfants et des personnes non autorisées.
- N'avalez pas les produits de nettoyage.
- Ne mélangez jamais les produits de nettoyage avec d'autres produits chimiques ou acides.
- Ne versez jamais de produit de nettoyage dans le récipient à lait.
- Ne versez jamais de produit de nettoyage dans le réservoir d'eau potable (interne / externe).
- Utilisez les produits de nettoyage et de détartrage conformément à leur domaine d'application (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 de votre distributeur (reportez-vous à l'emballage du produit de nettoyage).

Stockage

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 dans un endroit situé à l'écart de produits acides.
- Stockez-les uniquement dans leur emballage d'origine.
- Stockez séparément les produits de nettoyage utilisés quotidiennement et ceux qui sont utilisés une fois par semaine.
- 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

S'il n'est pas possible de les utiliser, les produits de nettoyage et leur emballage doivent être éliminés conformément aux réglementations locales et officielles en vigueur

Appels d'urgence

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

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

Danger pour la machine

ATTENTION !
Danger pour
machine !



Une manipulation inadéquate de la machine à café peut être la source de dommages ou d'accumulation d'impuretés.

Respectez impérativement les points suivants :

- Si l'eau présente une dureté carbonique de plus de 5°dKH, installez un filtre à eau en amont afin d'éviter un endommagement de la machine à café suite à l'entartrage.
- Pour des questions de droits d'assurance, veuillez toujours à fermer la vanne d'alimentation principale (machine à café avec raccord d'eau fixe) et à couper l'interrupteur électrique général ou débrancher la fiche secteur à la fin des utilisations.
- Vous devez respecter les directives applicables sur la faible tension et / ou les réglementations et directives de sécurité locales et / ou nationales applicables.
- N'utilisez pas l'appareil si l'alimentation en eau est coupée. Dans ce cas, les chaudières ne seraient pas de nouveau remplies et la pompe tournerait « à sec ».
- La société Schaerer AG recommande de monter une électrovanne aquastop au niveau du raccord d'eau (sur le site de l'installation) pour éviter des dégâts d'eau en cas de rupture de tuyau.
- Effectuez un nettoyage avant de remettre la machine à café en service après un arrêt prolongé (par exemple, après les congés).
- Protégez la machine à café des intempéries (gel, humidité, etc.).
- Seul un technicien qualifié du service après-vente est autorisé à éliminer les dérangements.
- Utilisez uniquement des pièces détachées d'origine de la société Schaerer AG.
- Signalez immédiatement les dommages et fuites reconnaissables de l'extérieur à un partenaire de service après-vente et faites remplacer ou réparer les pièces défectueuses.
- N'arrosez jamais l'appareil avec de l'eau et ne le nettoyez pas avec un nettoyeur haute pression.
- Si vous utilisez du café caramélisé (café aromatisé), nettoyez le percolateur deux fois par jour.
- Ne versez dans les récipients à grains que des grains, dans les récipients à poudre, que de la poudre pour distributeur automatique et dans le réceptacle, que du café moulu (ou d'une pastille de nettoyage pour le nettoyage).
- N'utilisez jamais de café lyophilisé ; il reste collé au percolateur.
- Si la machine à café et / ou les appareils complémentaires sont transportés à des températures inférieures à 10 °C, la machine à café et / ou les appareils complémentaires doivent être entreposés pendant trois heures à la température ambiante avant de les brancher au secteur ou de les mettre en marche. Si ceci n'est pas respecté, il y a un risque de court-circuit ou d'endommagement des composants électriques dû à l'eau de condensation.
- Utilisez toujours le jeu de tuyaux neufs livré avec la machine (tuyau pour l'eau potable / les eaux usées). N'utilisez jamais des jeux de tuyaux usagés.

Prescriptions d'hygiène

Eau

ATTENTION !
Danger pour
l'utilisateur !



**Une manipulation inadéquate de l'eau 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 toute autre eau agressive.
- La dureté carbonique ne doit pas dépasser 5-6 °dKH (dureté carbonique allemande) ou 8.9-10.7 °fKH (dureté carbonique française).
- La dureté totale doit toujours être supérieure à la dureté carbonique.
- La dureté carbonique minimale est de 5 °dKH ou 8.9 °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 d'eau potable tous les jours avec de l'eau fraîche.
- Rincez soigneusement le réservoir d'eau potable avant de le remplir.

Café

ATTENTION !
Danger pour
l'utilisateur !



**Une manipulation inadéquate du café peut être la source de troubles de la santé !
Respectez impérativement les points suivants :**

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

Lait

ATTENTION !
Danger pour
l'utilisateur !



**Une manipulation inadéquate du lait peut être la source de troubles de la santé !
Respectez impérativement les points suivants :**

- N'utilisez pas de lait cru.
- Utilisez uniquement du lait pasteurisé ou ayant subi un traitement UHT.
- Utilisez uniquement du lait homogénéisé.
- Utilisez du lait réfrigéré à une température de 3-5°C.
- Portez des gants lorsque vous utilisez du lait.
- Utilisez le lait directement depuis son emballage d'origine.
- Ne rajoutez jamais de lait. Nettoyez toujours le récipient soigneusement avant de le remplir.
- Avant de l'ouvrir, vérifiez que l'emballage n'est pas endommagé.
- Ne versez pas plus de lait que nécessaire pour une journée.
- Après le remplissage, fermez immédiatement le couvercle du récipient à lait et l'unité frigorifique (interne / externe).
- Stockez le lait dans un endroit sec, frais (max. 7°C) et sombre.
- Stockez le lait à l'écart des produits de nettoyage.
- Utilisez les produits les plus anciens en premier (principe « first-in-first-out »).
- Utilisez les produits avant la date de péremption.
- Refermez toujours soigneusement les emballages ouverts afin de conserver la fraîcheur du contenu et de le protéger des 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 24 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.

Dans le cas où l'exploitant utiliserait des additifs susceptibles de causer des allergies, il s'engage à informer les utilisateurs.

Droits de garantie et responsabilité

Toute réclamation au titre de la garantie des vices cachés 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 qui s'y rapportent qui seraient non conformes aux instructions.
- Non-respect des intervalles de maintenance.
- Utilisation de l'appareil avec des dispositifs de sécurité défectueux, des dispositifs de sécurité et de protection montés de façon incorrecte ou non opérationnels.
- Non-observation des consignes de sécurité de la notice d'utilisation en ce qui concerne l'entreposage, le montage, la mise en service, l'utilisation et la maintenance de la machine.
- Utilisation de l'appareil s'il n'est pas en parfait état.
- 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.
- L'accès à l'intérieur de l'appareil obtenu avec des objets quelconques ainsi que l'ouverture du boîtier.

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



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