

Schaerer Coffee Club

Manuel d'utilisation

V01 / 10.2018



Schaerer USA Corporation
2900 Orange Ave. Suite 102
Signal Hill, CA 90755
www.schaererusa.com

Traduction du manuel d'utilisation original

Français,
020996

Schaerer Coffee Club

Manuel d'utilisation

Editeur

Schaerer AG, Postfach 336, Allmendweg 8, CH-4528 Zuchwil

Edition

Version 01 | 10.2018

Logiciel

V 1.5.4

Concept et rédaction :

Schaerer AG, Postfach 336, Allmendweg 8, CH-4528 Zuchwil

Copyright ©

Schaerer AG, Postfach 336, 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 est interdite sans autorisation écrite de Schaerer AG. Ceci s'applique à l'ensemble du document ainsi qu'à tous les paragraphes qu'il contient. Le contenu de ce document repose sur les données les plus récentes disponibles au moment de la publication. La société Schaerer AG se réserve le droit d'effectuer à tout moment des modifications sans préavis. Tous les schémas, illustrations et messages affichés à l'écran utilisés dans ce manuel ne sont que des exemples. En raison de la grande diversité des options disponibles, votre machine peut se différencier des appareils représentés dans ce manuel. La société Schaerer AG répond uniquement du contenu du document original allemand.

Instructions de sécurité

 **Risque d'incendie ou de choc électrique.**


AVERTISSEMENT

-  > Ne pas ouvrir.
- > Pour réduire le risque d'incendie ou de choc électrique, ne pas retirer le couvercle (ni l'arrière), pas de pièces réparables par l'utilisateur à l'intérieur, les réparations doivent être uniquement confiées au personnel de maintenance agréé.
-

 Le symbole de l'éclair avec une flèche dans un triangle équilatéral vise à attirer l'attention de l'utilisateur sur la présence de « tension dangereuse » non isolée à l'intérieur du boîtier du produit. Cette tension peut être suffisamment puissante pour provoquer un incendie ou un choc électrique.

 Le point d'exclamation dans un triangle équilatéral vise à attirer l'attention de l'utilisateur sur les instructions d'utilisation et de maintenance (d'entretien) importantes contenues dans ce manuel d'utilisation.

 Ne pas utiliser la machine à café si elle ne fonctionne pas correctement ou si elle est endommagée.

 Ne jamais modifier les dispositifs de sécurité intégrés.

 S'assurer qu'il y a toujours un récipient en dessous de la sortie au moment de la distribution de boissons chaudes

et de vapeur brûlante afin d'éviter toute brûlure.



Ne pas toucher les pièces chaudes de la machine.



Ne jamais mettre sa main dans le moulin à café.



Ne jamais mettre sa main dans le récipient à poudre.



Avant de nettoyer le tableau de commande, éteindre la machine à café ou utiliser la fonction CleanLock afin d'éviter qu'une boisson ne soit distribuée accidentellement.



Le système de lait doit être soigneusement nettoyé, en fonction de l'équipement inclus, afin de garantir une bonne hygiène.

- Le tuyau à lait doit être remplacé régulièrement.



- Ne jamais placer ses mains sous les becs verseurs pendant le rinçage du système de lait.



- Vérifier que le tuyau du mélangeur est correctement remplacé parce que du liquide brûlant risque de s'en échapper.



Ne jamais placer ses mains sous les becs verseurs pendant le rinçage du système.



Ne pas mettre ses mains dans le récipient à grains ou l'ouverture du percolateur quand la machine à café est allumée afin d'éviter de les blesser ou de les écraser en manipulant des pièces mobiles.

Nous vous félicitons d'avoir acheté une machine à café Schaerer !

La machine à café Schaerer Coffee Club est la machine automatique à tasse unique pour l'espresso, le café crème, le cappuccino, le café au lait, le latte macchiato, la mousse de lait et l'eau chaude.

Avec le récipient à poudre disponible en option, la Schaerer Coffee Club peut servir du chocolat chaud au lait, ou de la mousse de lait.



Respecter le manuel d'utilisation



- > Lisez le manuel d'utilisation avant d'utiliser la machine.
- > Respectez toujours minutieusement le manuel d'utilisation, en particulier les consignes de sécurité et le chapitre Sécurité.
- > Rendre le manuel d'utilisation accessible au personnel ou aux utilisateurs.

ATTENTION

Respecter les signes et symboles du manuel d'utilisation
Page 24

Respecter le chapitre Sécurité
▷ à pd page 10



Danger de mort par électrocution



- La tension de machine à café représente un risque de mort !
- > Ne jamais ouvrir le boîtier.
- > Ne jamais desserrer les vis ou démonter des parties du boîtier.



AVERTISSEMENT

Respecter le chapitre Sécurité
▷ à pd page 10



Conditions d'installation et d'utilisation

- Toute responsabilité pour des éventuels dégâts est déclinée en cas de non-respect des instructions de maintenance.
- > Respecter le manuel d'utilisation.
- > Les travaux d'entretien et les réparations peuvent uniquement être effectués par le service clientèle Schaerer et en utilisant des pièces de rechange d'origine.

IMPORTANT

Caractéristiques techniques
▷ à pd page 107

Maintenance
▷ à pd page 94

1	Sécurité	10
1.1	Consignes générales de sécurité	10
1.2	Utilisation conforme	18
1.3	Conditions d'installation et d'utilisation	21
2	Présentation	22
2.1	Description des pièces de la machine à café	22
3	Mise en service	26
3.1	Lieu d'installation	27
3.2	Déballage	27
3.3	Programme de mise en service	28
4	Utilisation	30
4.1	Consignes de sécurité relatives à l'utilisation	30
4.2	Mise en marche de la machine à café	30
4.3	Distribution des boissons	31
4.4	Zones de sélection (option)	31
4.5	Zones spéciales (option)	31
4.6	Raccorder le lait	32
	Buse à lait	32
	Avec le refroidisseur de lait Schaeerer	32
	Lance à lait (en option)	33
4.7	Distribution de lait ou de mousse de lait	33
4.8	Distribution d'eau chaude	34
4.9	Basic Steam (en option)	34
4.10	Porte-tasses	37
4.11	Réceptacle à grains/réceptacle à poudre	37
4.12	Réceptacle d'insertion manuelle	38
4.13	Bac à marc	39
4.14	Système de rejet du marc pour comptoir (en option)	39
4.15	Bac collecteur	40
4.16	Raccord d'eau fixe (en option)	41
4.17	Mise à l'arrêt de la machine à café	41
5	Logiciel	42
5.1	Vue d'ensemble	42
	Prêt à l'emploi	42
	Zones de l'écran Prêt à l'emploi	42
	Fonctions du menu principal	43
	Zones de commande du menu	43
5.2	Prêt à l'emploi	44
5.2.1	Zones de l'écran Prêt à l'emploi	44
	Touches de boissons	44
	Case rinçage tiède	44
	Zone Barista - intensité du café	44
5.2.2	Chauffe-tasses SteamJet	45
5.3	Entretien	46
	Nettoyage du système	46
	Rinçage du mélangeur	46

Rinçage du système de lait	46
CleanLock	47
Instructions	47
Remplacement du filtre	47
Remplacement du percolateur	47
Détartrage	47
5.4 Boissons	48
Généralités	48
Quantité de remplissage, percolation multiple et type de dosage	49
Modifier les recettes	51
Texte et illustration	54
5.5 Option de commande	55
Éléments de commande	55
Disposition des touches	57
PostSelection	58
Fonction S-M-L	58
Facteur DECAF	59
5.6 Info	60
Dernière percolation	60
Minuterie	60
Maintenance	60
Entretien	60
Filtre à eau et détartrage	60
Protocole	60
5.7 Décompte	61
Compteurs	61
Appareils de vente	61
5.8 Droits PIN	62
PIN de nettoyage	62
PIN de réglage	62
PIN de décompte	62
5.9 Minuterie	63
Heure/date	63
Etat de la disposition des touches	63
Vue d'ensemble sur les dispositions des touches	63
5.10 Système	64
Lait et mousse	64
Affichage de la progression	64
Ecran et éclairage	65
Filtre à eau	66
Température	67
Rinçage d'arrêt	67
Nettoyage automatique du système de lait	67
Calibrage du message du récipient à grains vide	67
Protection antigel/préparation au transport	68
5.11 USB	68
Charger des recettes	68
Charger les symboles de tasses	68
Enregistrer des recettes	68
Exporter les compteurs	68
Exportation HACCP	68
Sauvegarde des données	69
Charger des données	69

Charger une langue	69
Mise à jour du firmware	69
5.12 Langue	69
6 Réglages divers	70
6.1 Régler la finesse de la mouture	70
7 Entretien	71
7.1 Consignes de sécurité relatives à l'entretien	71
7.2 Vue d'ensemble sur les intervalles de nettoyage	73
7.3 Pièces compatibles avec le lave-vaisselle	74
7.4 Programmes de nettoyage	74
7.4.1 Nettoyage du système	74
7.4.2 Rinçage du mélangeur	76
7.4.3 Rinçage du système de lait	76
7.5 Détartrage	77
7.6 Nettoyages manuels	79
7.6.1 Nettoyer le panneau de commande (CleanLock)	79
7.6.2 Nettoyer le bac à marc (glissoir à marc, en option)	79
7.6.3 Nettoyer le récipient de récupération	80
7.6.4 Nettoyer le réservoir d'eau	80
7.6.5 Nettoyer le bac collecteur	81
7.6.6 Nettoyer le boîtier	82
7.6.7 Nettoyer manuellement la sortie	82
7.6.8 Nettoyer le percolateur	83
7.6.9 Nettoyer manuellement le système de lait	86
Nettoyer le tuyau de lait	87
7.6.10 Nettoyer le mélangeur	88
7.6.11 Nettoyer le récipient à grains	89
7.6.12 Nettoyer le récipient à poudre	90
8 Concept de nettoyage HACCP	92
9 Maintenance et détartrage	94
9.1 Maintenance	94
9.2 Service clientèle Schaerer	95
10 Messages et remarques	96
10.1 Messages d'utilisation	96
10.2 Messages d'erreur et défauts	97
10.3 Erreurs sans message d'erreur	100
11 Sécurité et garantie	102
11.1 Risques pour la machine à café	102
11.2 Directives	104
11.3 Obligations de l'exploitant	105
11.4 Réclamations de garantie	106
Annexes : Caractéristiques techniques	107
Caractéristiques techniques de la machine à café	107
Annexes : Accessoires et pièces de rechange	110

1 Sécurité



Utilisation non conforme

- Le non-respect des consignes de sécurité peut engendrer de graves blessures.
 - > Respecter toutes les consignes de sécurité.
-



1.1 Consignes générales de sécurité

Danger pour l'utilisateur

La société Schaerer conçoit la sécurité maximale comme l'une des principales caractéristiques de produit. L'efficacité des dispositifs de sécurité n'est garantie que si les points suivants sont respectés :



> Lisez le manuel d'utilisation avec attention avant d'utiliser la machine.



> Ne pas toucher les pièces chaudes de la machine.



> N'utilisez pas la machine à café si elle ne fonctionne pas correctement ou si elle est endommagée.

> N'utilisez la machine à café que lorsqu'elle est entièrement montée.

> Les dispositifs de sécurité intégrés ne doivent être modifiés en aucune circonstance.

 **ATTENTION**



> Sous surveillance permanente, cet appareil peut être utilisé



par des enfants âgés d'au moins 8 ans ainsi que par



des personnes ayant des déficiences physiques, sensorielles ou mentales ou ne disposant pas de l'expérience et des connaissances

nécessaires, à condition de les avoir auparavant informées sur l'utilisation adéquate de l'appareil et les risques et dangers qui en découlent.

> Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

> Il est interdit aux enfants de nettoyer et d'effectuer la maintenance utilisateur de l'appareil.

 **ATTENTION**

Malgré les dispositifs de sécurité, toute machine à café représente un risque potentiel en cas d'usage non conforme. Veuillez respecter les consignes suivantes lors de l'utilisation de votre machine à café afin d'éviter toute blessure et tout danger pour votre santé :



Danger de mort par électrocution



- La tension de machine à café représente un risque de mort !
 - > Ne jamais ouvrir le boîtier.
 - > Ne jamais desserrer les vis ou démonter des parties du boîtier.
 - > Ne jamais utiliser un câble d'alimentation endommagé.
 - > Éviter d'endommager le câble d'alimentation. Ne pas le plier ou l'écraser.
 - > Ne jamais plonger la fiche secteur dans l'eau ou d'autres liquides et ne jamais faire couler d'eau ou d'autres liquides sur la fiche réseau. Toujours garder la fiche secteur au sec.





Risque de brûlure/ d'ébouillantage

 **ATTENTION**



- Les sorties évacuent des liquides chauds pendant la distribution de boissons et de vapeur. Les surfaces voisines et sorties deviennent alors chaudes.
 - > Ne pas mettre sa main sous les sorties pendant la distribution de boissons et de vapeur.
 - > Ne pas toucher les sorties immédiatement après la distribution.
 - > Avant l'utilisation, toujours poser un récipient adéquat sous la sortie.
-



Risque de blessures

 **ATTENTION**

- Les longs cheveux sont particulièrement susceptibles de se coincer dans la tête du moulin et d'être ainsi entraînés dans la machine à café.
 - > Toujours protéger les cheveux avec une résille avant d'ouvrir le récipient à grains.
-



Risque d'écrasement/de blessure

ATTENTION



- La machine à café contient des pièces mobiles qui peuvent blesser les doigts ou les mains.
- > Toujours éteindre la machine à café et débrancher la prise secteur avant de mettre les mains dans le moulin à café ou l'ouverture du percolateur.



Danger pour la santé

ATTENTION

- > N'utiliser que des produits adaptés à la consommation et à l'utilisation avec la machine à café.
 - > Le récipient à poudre, les réservoirs à grains et l'orifice d'insertion manuelle de café ne doivent être remplis qu'avec des éléments dont l'utilisation est autorisée avec cette machine !
-



Danger pour la santé

- Le produit de nettoyage pour le système de lait et les pastilles de nettoyage sont irritants.
 - > Respecter les mesures de protection figurant sur l'emballage du produit de nettoyage.
 - > N'introduire la pastille de nettoyage dans la machine que lorsque vous y êtes invité sur l'écran.
-

 **ATTENTION**



**Danger pour la santé/
risque d'irritation et de brûlure****ATTENTION**

- Pendant le nettoyage, du liquide de nettoyage chaud et de l'eau chaude s'écoulent des sorties.
 - Les liquides chauds peuvent irriter la peau et la chaleur représente un risque de brûlure.
 - Il peut y avoir des liquides chauds dans le bac collecteur.
 - > Ne jamais placer les mains sous les sorties pendant le nettoyage.
 - > Veiller à ce que personne ne boive du liquide de nettoyage.
 - > Déplacer soigneusement le bac collecteur.
-



Risque de glissade**ATTENTION**

- Des liquides peuvent sortir de la machine à café en cas d'utilisation non conforme ou d'erreurs. Ces liquides peuvent engendrer un risque de glissade.
 - > Vérifier régulièrement si la machine à café est étanche et si de l'eau n'en sort pas.
-

1.2 Utilisation conforme



Utilisation non conforme

- Toute utilisation non conforme de la machine peut engendrer un risque de blessure.
 - > La machine à café peut uniquement être utilisée de manière conforme.
-



- Le Schaerer Coffee Club est conçu pour distribuer des boissons à base de café et/ou de lait et/ou de poudre (p. ex. : choco ou toppings) dans des récipients adaptés.
- Cet appareil est destiné à une utilisation commerciale dans des hôtels, des restaurants et des établissements similaires.
- Cet appareil est destiné à une utilisation industrielle et commerciale et doit être exploité par des experts et des utilisateurs avertis dans les magasins, les bureaux, les restaurants, les hôtels ou aux points d'utilisation similaires. Il peut également être utilisé dans un cadre domestique.

Lieu d'installation

- L'appareil peut être utilisé en tant qu'appareil libre-service s'il est supervisé par du personnel qualifié. La machine doit être réglée de façon à permettre un bon accès visuel.
- L'appareil doit être placé et ajusté sur une base horizontale, solide, résistante à l'eau et à la chaleur.
- L'appareil ne peut pas être nettoyé à l'aide d'un jet d'eau. L'appareil doit être installé là où il sera protégé des

pulvérisations d'eau.

- L'appareil ne doit pas être placé sur une surface qui a été aspergée ou nettoyée avec un tuyau à eau, des jets de vapeur, des nettoyeurs à vapeur ou des appareils similaires.

Alimentation en eau

- Raccord de tuyau 3/8 de pouce avec robinet, et filtre avec taille de filet de 0,003 pouce (0,08 mm), sur place. Pression d'alimentation d'au moins 29 psi (0,02 MPa) (2 bar) à 0,53 gal / min (2 l/min). Maximum 87 psi (0,6 MPa). Température d'arrivée maximale de 95 °F (35 °C).
- Le set de tuyaux fournis avec la nouvelle machine à café et/ou le nouveau filtre à eau doit être utilisé. Ne pas utiliser un ancien set de tuyaux.

Température ambiante

- Température ambiante comprise entre 41 °F et 95 °F (+5 °C et +35 °C)

Utilisation

- L'utilisation de cet appareil doit être conforme à ce manuel d'utilisation. Toute autre utilisation ou utilisation qui dépasse ce qui est susmentionné est considérée comme inappropriée. Le fabricant ne sera pas tenu responsable des dommages qui en résulteront.
- Le SCCLub ne peut, en aucun cas, être utilisé pour distribuer et chauffer des liquides autres que du café, de l'eau chaude (boissons, nettoyage) ou du lait (refroidi, pasteurisé, homogénéisé, UHT).

Hygiène

- La machine à café doit être installée par l'opérateur de

telle façon que l'entretien et la maintenance puissent se dérouler sans entrave.

- En cas d'alimentation de bureaux/d'étages ou d'opérations en libre-service similaires, seul le personnel initié au fonctionnement de la machine à café peut superviser la machine à café. Le personnel qualifié doit réaliser des procédures d'entretien et être disponible en cas de questions concernant son utilisation.

1.3 Conditions d'installation et d'utilisation



Risque d'incendie/d'accident

- > Les conditions d'utilisation/d'installation doivent être respectées.
- > Les conditions d'utilisation/d'installation décrites dans le chapitre Caractéristiques techniques doivent être respectées.

L'exploitant de la machine doit passer commande des travaux préliminaires à effectuer sur le site de l'installation en ce qui concerne le raccordement électrique, le raccordement en eau et celui de l'évacuation des eaux usées. Ces travaux doivent être effectués par un installateur agréé dans le respect des réglementations générales, nationales et locales en vigueur. Le personnel du service après-vente Schaerer n'est autorisé qu'à brancher la machine à café sur les raccords disponibles. Il n'est pas habilité à effectuer des travaux d'installation sur le site ni responsable de l'exécution de telles installations.



AVERTISSEMENT

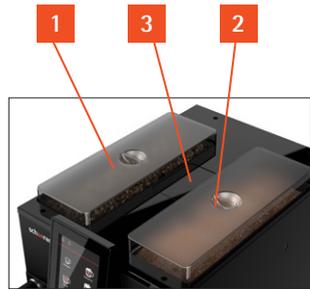
Caractéristiques techniques
▷ page 108

IMPORTANT

L'appareil doit être installé de façon à respecter les codes de la plomberie qui s'appliquent aux niveaux fédéral, étatique et local. Ceci inclut les disconnecteurs suffisants.

2 Présentation

2.1 Description des pièces de la machine à café



Écran



- 1 Récipient à grains (jusqu'à 2)
- 2 Récipient à poudre (par ex. choco ou topping) (option)
- 3 Réceptacle d'insertion manuelle/de pastilles
- 4 Interrupteur On/Off
- 5 Distribution des boissons (café, lait et choco)
- 6 Réservoir d'eau
- 7 Porte-tasses
- 8 Chauffe-tasses SteamJet
- 9 Bac collecteur avec grille égouttoir amovible
- 10 Bac à marc
- 11 Sortie de vapeur
- 12 Sortie d'eau chaude
- 13 Écran tactile avec touches des boissons et réglages

Ecran Prêt à l'emploi

- 14 Case menu (ouvre le menu principal)
- 15 Case rinçage à chaud
- 16 Case message
- 17 Case Barista
- 18 Remplissage
- 19 Case SteamJet
- 20 Touche vapeur dans la case boissons

Signes et symboles du manuel d'utilisation



Consignes de sécurité relatives aux blessures

Le non-respect des consignes de sécurité peut engendrer une mauvaise utilisation, ainsi que des blessures graves ou légères.



Consignes de sécurité relatives aux blessures

Le non-respect des consignes de sécurité peut engendrer une mauvaise utilisation, ainsi que des blessures légères.



Risque d'électrocution !



Vapeur brûlante



Risque d'écrasement



Surfaces brûlantes



Risque de glissade



Remarques relatives aux dégâts matériels

- pour la machine à café
- pour le lieu d'installation
- > Toujours observer de près le manuel d'utilisation.



Remarques/conseils

- Remarques relatives à l'utilisation sûre et astuces pour une utilisation plus simple.



AVERTISSEMENT

Consignes de sécurité

*Respecter le chapitre Sécurité
▷ àpd page 10*



ATTENTION

*Consignes de sécurité relatives à l'utilisation
▷ page 30*

*Consignes de sécurité relatives à l'entretien
▷ page 71*

*Respecter le chapitre Sécurité
▷ àpd page 10*

IMPORTANT

*Respecter le chapitre Garantie
▷ àpd page 106*

*Caractéristiques techniques
▷ àpd page 107*

REMARQUE

CONSEIL

Glossaire

Terme	Explication
•	• Enumérations, possibilités de sélection
*	* Etapes de travail individuelles
<i>Texte en italique</i>	<i>Description de l'état de la machine à café et/ou explications sur les étapes effectuées automatiquement.</i>
Barista	Préparateur de café professionnel
Choco	Chocolat chaud
DECAF	Café décaféiné
Distribution des boissons	Distribution de café, d'eau chaude ou de boissons à base de poudre
Robinet principal	Robinet d'arrêt, vanne équerre
Dureté carbonatée	Indication en °dKH. La dureté de l'eau est une mesure indiquant la teneur en calcaire dissout de l'eau.
Sortie de café	Double sortie standard.
Système de lait	Distribution unique, mousser de lait, adaptateur de mousser de lait, buse à vapeur et tuyau de lait
Système mélangeur	Module entier, mélangeur avec doseur pour les boissons à base de poudre
Pré-infusion	Avant la percolation, le café est brièvement chauffé afin qu'il puisse libérer ses arômes de manière plus intensive.
Pression	Pression automatique du café moulu avant la percolation.
Boissons à base de poudre	Par ex. choco ou topping
Autonomie	Exemple : Débit du filtre à eau
Glissoir à marc	▷ Système de rejet du marc pour comptoir, côté 39
Mode LS	Libre service du client
Rinçage	Nettoyage intermédiaire
Ajouts	Ingrédients d'une recette de boisson, par ex. café, lait, mousse de lait, choco.

3 Mise en service

(Pour la première mise en service après la livraison depuis l'usine)



Respecter le manuel d'utilisation



- > Respectez toujours minutieusement le manuel d'utilisation, en particulier les consignes de sécurité et le chapitre Sécurité.
- > Rendre le manuel d'utilisation accessible au personnel ou aux utilisateurs.
- > Lisez le manuel d'utilisation avant d'utiliser la machine.

 **ATTENTION**

*Important !
Respecter les signes
et symboles du manuel
d'utilisation
▷ page 24 !*

*Respecter le chapitre Sécurité
▷ àpd page 102*



Danger de mort par électrocution en cas de non-respect des instructions



La tension de machine à café représente un risque de mort !

- Ne jamais ouvrir le boîtier.
- Ne jamais desserrer les vis ou démonter des parties du boîtier.

 **AVERTISSEMENT**

*Respecter le chapitre Sécurité
▷ àpd page 102*



Conditions d'installation et d'utilisation

Respecter le manuel d'utilisation.

IMPORTANT

*Caractéristiques techniques
▷ àpd page 107*

3.1 Lieu d'installation



- Le lieu d'installation doit être sec et protégé des éclaboussures d'eau.
- Une machine à café peut toujours engendrer un peu de condensation d'eau, d'eau ou de vapeur.
 - > Ne pas utiliser la machine en extérieur.
 - > Installer la machine à café de façon à ce qu'elle soit protégée des éclaboussures d'eau.
 - > Installer impérativement la machine à café sur une surface résistante à l'eau, afin de protéger la surface de tout dégât.

IMPORTANT

Respecter le chapitre Garantie
▷ àpd page 106

Caractéristiques techniques
▷ àpd page 107

3.2 Déballage



- > L'emballage en carton contient des accessoires. Ne pas jeter.
- > Le réservoir d'eau et le bac à marc contiennent des pièces détachées. Retirer les pièces détachées avant la mise en service et rincer abondamment le bac à marc et le réservoir d'eau.
- > Vérifier si la machine à café est intacte. En cas de doute, ne pas mettre la machine à café en maintenance et contacter le service clientèle de Schaerer.
- > Conserve l'emballage original dans l'optique d'un retour éventuel.

IMPORTANT

Respecter le chapitre Garantie
▷ àpd page 106

Accessoires et descriptions des pièces de la machine
▷ page 22

Caractéristiques techniques
▷ àpd page 107

- * Déballer la Schaerer Coffee Club et l'installer sur une surface stable et horizontale.
- * Respecter les caractéristiques techniques
- * Brancher le câble d'alimentation de la machine à café dans une prise adéquate.

Caractéristiques techniques
▷ page 107

3.3 Programme de mise en service

- * Mettre en marche la machine à café avec l'interrupteur marche/arrêt .

La machine à café se met en marche.

Le programme de mise en service démarre.

- * Suivre et exécuter toutes les instructions qui s'affichent à l'écran.



Le programme de mise en service accompagne l'utilisateur étape par étape au cours de la mise en service via l'écran.

- > Veuillez suivre les messages affichés.
 - Les valeurs réglées peuvent être modifiées après la mise en service.
-

IMPORTANT

Modification des réglages
▷ réglages
à pd page 42

Autres instructions

- Raccorder le lait ▷ Chapitre 4.6 Page 32

Dès que le programme de mise en service est terminé et que tous les réglages nécessaires ont été effectués, la machine à café redémarre. Un étalonnage est effectué de manière entièrement automatique.



Risque de brûlure/ d'ébouillantage



- Les sorties évacuent des liquides chauds pendant la distribution de boissons. Les surfaces voisines et sorties deviennent alors chaudes.
 - > Ne pas mettre sa main sous les sorties pendant la distribution de boissons.
 - > Ne pas toucher les sorties immédiatement après la distribution.
-

ATTENTION

Respecter le chapitre Sécurité
▷ à pd page 10

Installer le filtre à eau pour le réservoir d'eau (option)

Ce point constitue une étape exécutée lors du programme de mise en service.

En cas d'eau potable présentant une dureté carbonatée de plus de 5°dKH / 8,95 TAC, un filtre à eau Schaerer doit être placé en amont, sinon la machine peut être endommagée par un entartrage.

Détermination de la dureté de l'eau

- * Renseignez-vous auprès de votre Compagnie des eaux sur la dureté de l'eau potable ou déterminez la dureté de l'eau à l'aide du test de la dureté carbonatée (en suivant les instructions) fourni en accessoire.

Le test de la dureté carbonatée est livré avec les accessoires.

Autonomie

Le filtre à eau fourni pour le réservoir d'eau (200 l) a, à 10 °dKH, une durée de vie de 200 litres d'eau. La durée de vie effective dépend de la dureté de l'eau potable et figure dans le tableau suivant.

L'unité allemande de dureté carbonatée allemande (°dKH) est d'application.

Dureté de l'eau	Durée de vie en litres	Dureté de l'eau	Durée de vie en litres
< 4	aucun filtre nécessaire	15	135
5	400	16	125
6	335	17	120
7	285	18	110
8	250	19	105
9	220	20	100
10	200	21	95
11	180	22	90
12	165	23	85
13	155	24	80
14	145	> 25	70

Remarque

En cas de dureté de l'eau de 0 à 4 °dKH, aucun filtre à eau n'est nécessaire. ▷ Programme de mise en service page 20

4 Utilisation

4.1 Consignes de sécurité relatives à l'utilisation



Risque de brûlure/ d'ébouillantage



- Les sorties évacuent des liquides chauds pendant la distribution de boissons et de vapeur. Les surfaces voisines et sorties deviennent alors chaudes.
- > Ne pas mettre sa main sous les sorties pendant la distribution de boissons et de vapeur.
- > Ne pas toucher les sorties immédiatement après la distribution.
- > Avant l'utilisation, toujours poser un récipient adéquat sous la sortie.

 **ATTENTION**

Respecter le chapitre Sécurité
▷ à pd page 10



Danger pour la santé

- > N'utiliser que des produits adaptés à la consommation et à l'utilisation avec la machine à café.
- > Le récipient à poudre, les réservoirs à grains et l'orifice d'insertion manuelle de café ne doivent être remplis qu'avec des éléments dont l'utilisation est autorisée avec cette machine !

 **ATTENTION**

Respecter le chapitre Sécurité
▷ à pd page 10

4.2 Mise en marche de la machine à café

Sur le côté droit du panneau d'utilisation se trouve l'interrupteur marche/arrêt.

* Appuyer sur l'interrupteur marche/arrêt

Un signal sonore retentit.

La machine à café s'allume et chauffe.

Un rinçage tiède automatique démarre.

Si la machine à café est prête à distribuer une boisson, l'écran affiche un message correspondant.



Contrôle des accès PIN
▷ Droits PIN
page 62

4.3 Distribution des boissons

Un appui sur les touches de boisson déclenche la distribution de la boisson configurée.

- Touche éclairée = prêt à distribuer
 - Touche éteinte/ triangle rouge dans l'en-tête = non prêt à distribuer/ touche verrouillée
- * Placer un récipient à boire de taille adéquate sous la sortie.
 - * Appuyer sur la touche de boisson souhaitée.



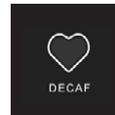
Affectation des touches
 ▷ Options d'utilisation
 page 55

Annulation de la boisson

- * Appuyer une nouvelle fois sur la touche de boisson.



Touche annuler



Exemple :
 Zone décaféiné (avec 2 moulins)

4.4 Zones de sélection (option)

Les zones de sélection sont disponibles en option, par ex., ici, le champ DECAF. Les zones de sélection apparaissent à l'écran après la sélection des boissons.

4.5 Zones spéciales (option)

Les zones spéciales sont disponibles en option et sont, sur demande, activées dans les réglages. Par exemple, il existe en zones spéciales la présélection de la quantité S-M-L. Pour les boissons, ces quantités S-M-L doivent être configurées afin d'être disponibles. Ensuite, il est possible de choisir la quantité « S » ou « L » avant de sélectionner la boisson, puis seules les touches des boissons pour lesquelles cette taille est prévue sont allumées.

M = taille de boisson configurée, pas de présélection
 S = env. 25 % de moins que M
 L = env. 25 % de plus que M



4.6 Raccorder le lait

Buse à lait

Utiliser la buse de lait du mousser.

Couleur	Température du lait
• vert (standard)	lait non refroidi (de 16 à 22 °C max.)
• orange (accessoires)	lait refroidi (jusqu'à 10 °C)



La température du lait de réserve doit être adaptée en fonction de la température du lait et de la buse de vapeur adéquate. Température du lait de réserve

▷ Lait et mousse page 64

Avec le refroidisseur de lait Schaerer

- * Utiliser la buse de lait adaptée au lait refroidi (orange).
- * Retirer le récipient à lait du refroidisseur
- * Poussez vers l'arrière le couvercle du récipient à lait.
- * Verser le lait dans le récipient à lait.
- * Poser à nouveau le couvercle sur le récipient.
- * Insérer l'adaptateur du tuyau à lait dans le raccord du couvercle du récipient à lait.
- * Remettre prudemment le récipient à lait en place.



Récipient à lait



La température du lait de réserve doit être adaptée en fonction de la température du lait et de la buse de vapeur adéquate. Température du lait de réserve

▷ Lait et mousse page 64

Lance à lait (en option)



Remarque

- Nettoyer la lance à lait tous les jours.
- Le tuyau de lait ne peut pas être plié.

- * Utiliser la buse de lait du mouseur.
- * Poser le lait à côté de la machine à café
- * Ouvrir le couvercle de la lance à lait.
- * Raccorder l'adaptateur Plug&Clean à la lance à lait.
- * Insérer la lance à lait dans le lait emballé.

La lance à lait doit être insérée jusqu'au fond de l'emballage de lait.

REMARQUE



La température du lait de réserve doit être adaptée en fonction de la température du lait et de la buse de vapeur adéquate. Température du lait de réserve

▷ Lait et mousse page 64

Type de dosage

▷ Logiciel

▷ Boissons

Page 49

4.7 Distribution de lait ou de mousse de lait

- * Placer un récipient à boire de taille adéquate sous la sortie.
- * Appuyer sur la touche de boisson attribuée au lait ou à la mousse de lait.

La distribution est effectuée selon la configuration de la recette (type de dosage, qualité de la mousse, etc.).

4.8 Distribution d'eau chaude

- * Placer un récipient à boire de taille adéquate sous la sortie d'eau chaude.
- * Appuyer sur la touche d'eau chaude.

La distribution est effectuée selon le type de dosage configuré.



4.9 Basic Steam (en option)



Risque de brûlure/ d'ébouillantage



- Les sorties évacuent des liquides chauds pendant la distribution de boissons et de vapeur. Les surfaces voisines et sorties deviennent alors chaudes.
- La sortie de vapeur devient très chaude en bas.
 - > Ne pas mettre sa main sous les sorties pendant la distribution de boissons et de vapeur.
 - > Ne pas toucher les sorties immédiatement après la distribution.
 - > Ne pas toucher le bas de la sortie de vapeur.
 - > Avant l'utilisation, toujours poser un récipient adéquat sous la sortie.



ATTENTION

Respecter le chapitre Sécurité
▷ à page 10



Remarque

Le type de dosage de la vapeur peut être réglé sous l'option de menu « Boissons ».
Sont disponibles les types de dosage marche-arrêt, dosé débit libre et marche-arrêt débit libre.
Les types de dosage sont décrits dans le chapitre Boissons.

REMARQUE

Type de dosage
▷ Logiciel
▷ Boissons
Page 49

- * Appuyer sur la touche vapeur

La vapeur est distribuée tant que la touche de vapeur est actionnée.

- La vapeur réchauffe la boisson.
- La vapeur fait mousser manuellement le lait.

Réchauffer les boissons

- * Garder un chiffon pour se protéger devant le tuyau de vapeur

- * Appuyer brièvement sur la touche de vapeur.

Ceci permet d'évacuer l'eau condensée.

- * Utiliser dans la mesure du possible un récipient long et mince avec poignée.

- * Remplir le récipient jusqu'à la moitié au maximum.

- * Plonger la buse de vapeur profondément dans le récipient, sans toutefois toucher le fond avec la buse.

- * Appuyer sur la touche vapeur.

- * Appuyer à nouveau sur la touche vapeur dès que la température souhaitée est atteinte.

La distribution de vapeur est ainsi arrêtée.

- * Basculer la sortie de vapeur vers le bac collecteur.

- * Appuyer sur la touche vapeur et réappuyer dessus

- * après une seconde.

Les restes dans le tuyau pour la vapeur sont rincés.

- * Essuyer la sortie de vapeur avec un chiffon humide.

La distribution de vapeur commence dès que la touche de vapeur a été effleurée. Un deuxième actionnement de la touche de vapeur arrête la distribution de vapeur.

Faire mousser le lait



- > Ne pas surchauffer le lait pendant le moussage, sinon la quantité de mousse de lait diminue.
-

CONSEIL

- * Garder un chiffon pour se protéger devant le tuyau de vapeur.
 - * Appuyer brièvement sur la touche de vapeur.
- Ceci permet d'évacuer l'eau condensée.*
- * Utiliser dans la mesure du possible un récipient long et mince avec poignée.
 - * Remplir le récipient jusqu'à la moitié au maximum.
 - * Plonger la buse de vapeur dans le récipient à peine sous la surface.
 - * Appuyer sur la touche vapeur.

Vous obtenez ainsi une mousse de lait crémeuse et compacte.

- * Relâcher la touche de vapeur.
- * Basculer la sortie de vapeur vers le bac collecteur.
- * Appuyer brièvement sur la touche vapeur.

Les restes dans le tuyau pour la vapeur sont rincés.

- * Basculer la sortie de vapeur vers le bac collecteur.
- * Appuyer quelques instants après une nouvelle fois sur la touche vapeur.

Le bref jet de vapeur permet de rincer les restes du tuyau à vapeur.

- * Essuyer la sortie de vapeur avec un chiffon humide.

4.10 Porte-tasses

- * Saisir la poignée sur le haut du bac à marc.
- * Retirer le porte-tasses jusqu'à la butée.

Hauteur avec porte-tasses	max. 100 mm
Hauteur sans porte-tasses	max. 177 mm

4.11 Récipient à grains/récipient à poudre

Remplir en temps voulu les récipients le plus souvent possible.

Remplir les récipients d'une quantité journalière au maximum, afin de conserver la fraîcheur du produit. Toujours remplir les récipients de l'avant vers l'arrière.



- Les corps étrangers peuvent endommager le moulin à café. Ces dégâts sont exclus de la garantie.
 - > Veillez à ce qu'aucun corps étranger n'entre dans le récipient à grains.
 - > Ne pas trop remplir le récipient à poudre.
 - > Ne pas appuyer sur la poudre et la compresser.



Double récipient à poudre (en option)

Le double récipient à poudre en option est expédié dans un deuxième paquet. Si la machine à café est équipée de cette option, le double récipient à poudre doit être installé avant la mise en service de la machine à café. Il est interdit de faire fonctionner la machine tant que le récipient n'a pas été installé.



Certains types de poudre peuvent laisser des résidus dans le récipient à poudre qui peuvent ensuite s'accumuler à l'avant du récipient.



IMPORTANT

Respecter le chapitre Garantie
▷ à pd page 106

IMPORTANT

Voir le chapitre sur la garantie
▷ à partir de la page 103

Caractéristiques techniques
▷ à partir de la page 104

REMARQUE

4.12 Réceptacle d'insertion manuelle

Le réceptacle d'insertion manuelle se trouve au milieu du couvercle de la machine à café.

Le réceptacle d'insertion manuelle est utilisé :

- Comme réceptacle pour les pastilles de nettoyage
- Pour d'autres types de café, par ex. le café décaféiné
- Pour goûter le café



- N'introduire du café moulu ou une pastille de nettoyage dans la machine que lorsque vous y êtes invité sur l'écran.
- Utiliser exclusivement du café moulu pour le réceptacle d'insertion manuelle.
- Ne pas utiliser de poudre de café soluble. Ne pas utiliser de café trop finement moulu.

Préparation avec du café moulu via le réceptacle d'insertion manuelle

- * Appuyer au dessus sur le clapet du réceptacle d'insertion manuelle pour ouvrir ce dernier (push to open).
- * Introduire le café moulu (maximum 15 g).
- * Fermer le clapet du réceptacle d'insertion manuelle.
- * Appuyer sur la touche de boisson souhaitée.



Réceptacle d'insertion de pastilles

IMPORTANT

Respecter le chapitre Garantie
▷ à pd page 106



Réceptacle d'insertion manuelle

4.13 Bac à marc

Le bac à marc réceptionne le café moulu utilisé. Il peut contenir le marc de café d'env. 30 infusions. Un message est affiché sur l'écran dès que le bac à marc doit être vidé. La distribution de boissons est bloquée tant que le bac à marc est retiré.

- * Pousser le porte-tasses dans le bac à marc.
- * Retirer le bac à marc.
- * Vider le bac à marc.

Le porte-tasses est posé sur le bac à marc. Toujours maintenir le porte-tasses lorsque vous videz le bac à marc.

- * Remettre le bac à marc en place.
- * Confirmer la procédure qui s'affiche à l'écran.



- Mettre le bac sans le vider engendre un débordement du bac à marc. La machine à café se salit. Ceci peut engendrer des dégâts consécutifs.
 - > Toujours vider le bac à marc avant de le mettre en place.
 - > Si le bac à marc ne peut être mis en place, vérifier s'il n'y a pas de restes de café sur le compartiment et les retirer le cas échéant.



▷ *Nettoyage du bac à marc*
page 79

IMPORTANT

Respecter le chapitre Garantie
▷ à pd page 106

4.14 Système de rejet du marc pour comptoir (en option)

La machine à café peut être équipée d'un système de rejet du marc pour comptoir. Le bac à marc et le fond de la machine à café présentent dans ce cas un passage qui se prolonge dans le comptoir du lieu d'installation. Le marc de café est récupéré dans un réservoir séparé placé sous le comptoir.

Important

Nettoyer tous les jours le glissoir à marc
▷ *Nettoyages manuels*
page 79

4.15 Bac collecteur



Risque de brûlure

- Il peut y avoir des liquides chauds dans le bac collecteur.
- > Déplacer soigneusement le bac collecteur.
- > Le remettre en place soigneusement de manière à éviter tout écoulement d'eau involontaire.



ATTENTION

Respecter le chapitre Sécurité
▷ à pd page 10

Nettoyer tous les jours le bac collecteur

Entretien
▷ à pd page 71

Sur les machines à café sans écoulement raccordé, le capteur de niveau de remplissage indique lorsque le bac collecteur est rempli.

- * Retirer le bac collecteur avec précaution et le remettre en place.



Le bac collecteur peut aussi être enlevé (p. ex. : pour le nettoyage) sur les machines à café avec un raccord de vidange.

REMARQUE

Capteur de bac collecteur



Sur les machines à café avec raccord à l'écoulement, le bac collecteur peut également être retiré (p. ex. pour le nettoyage).

REMARQUE

Un capteur surveille si un bac collecteur est mis en place, ainsi que le niveau de remplissage. Un message s'affiche à l'écran lorsque le niveau de remplissage maximal est atteint.

- * Lorsque le message est affiché, retirer le bac collecteur avec précaution et le remettre en place.



Le dessous du bac collecteur et la zone autour du capteur du bac collecteur doivent être secs avant l'insertion de celui-ci. Le capteur est à droite, en dessous du bac collecteur. S'il reste de l'humidité dans cette zone, le message « Vider le bac collecteur » apparaît à nouveau.

IMPORTANT



Cet autocollant indique la zone qui doit rester sèche.

4.16 Raccord d'eau fixe (en option)

Le raccordement à l'eau fixe et aux eaux usées peut être effectué à l'aide d'un kit de transformation.



Avec le raccord d'eau fixe, le réservoir d'eau ne peut être retiré que lorsque la machine à café est éteinte.

IMPORTANT

Kit de transformation eau fixe

4.17 Mise à l'arrêt de la machine à café



Respecter les mesures d'hygiène

- Des bactéries nocives à la santé peuvent apparaître dans la machine à café.
- > Avant la mise à l'arrêt de la machine à café, effectuer le rinçage d'arrêt quotidien.

ATTENTION

Respecter le chapitre Sécurité
▷ à pd page 10

Nettoyer la machine à café en suivant les instructions.

Entretien
▷ à pd page 71



Respecter les instructions

- Si les instructions ne sont pas respectées, aucune responsabilité n'est prise en charge en cas de dommage.

IMPORTANT

Respecter le chapitre Garantie
▷ à pd page 106

Sur le côté droit du panneau d'utilisation se trouve l'interrupteur marche/arrêt.

- * Appuyer brièvement sur l'interrupteur marche/arrêt (env. 1 seconde)

La machine à café s'éteint.

- * Retirer la fiche secteur

Sur les machines à café équipées d'un raccord d'eau fixe :

- * Fermer le robinet principal du tuyau d'alimentation en eau



Contrôle des accès PIN
▷ Droits PIN
page 62

5 Logiciel



- Les consignes de sécurité qui s'appliquent à la configuration de boissons sont les mêmes que celles relatives à l'utilisation de la machine à café.
 - > Respecter toutes les consignes de sécurité relatives à l'utilisation.

ATTENTION

Consignes de sécurité relatives à l'utilisation
▷ page 30

5.1 Vue d'ensemble

Prêt à l'emploi

page 44



Disposition des touches
▷ Options d'utilisation
page 55

Les zones et touches de l'écran sont disposées en fonction de la configuration et du modèle de la machine.

Zones de l'écran Prêt à l'emploi

page 44



Chauffe-tasses SteamJet
page 45



Rinçage tiède
page 44



Barista (intensité du café)
page 44



Messages
page 96



Zone décaf
page 31

Fonctions du menu principal

à pd page 46



Entretien

page 46



Info

page 60



Minuterie

page 63



Système

page 64



Boissons

page 48



Options
d'utilisation

page 55



USB

page 68



Langue

page 68



Décompte

page 61



Droits PIN

page 62

Zones de commande du menu



Vers le menu principal



Confirmer valeur/réglage



Vers le menu précédent



Effacer valeur/réglage



Saisie du code PIN



Préparation test



Suivant, Avancer, Démarrer



Retour



Charger réglages



Ouverture clavier



Enregistrer réglages

Messages à l'écran



Message d'erreur



Affichage de température du
lait (en option)

5.2 Prêt à l'emploi

Ecran Prêt à l'emploi

L'écran affiché lorsque la machine est prête à l'emploi dépend des options de la machine à café et de ses réglages.

Disposition des touches
 ▷ Options d'utilisation
 page 55

5.2.1 Zones de l'écran Prêt à l'emploi

Touches de boissons

Toutes les touches de boissons sont allumées. Balayer verticalement l'écran permet d'afficher toutes les autres boissons disponibles à la distribution. La distribution des boissons commence dès que la touche de boisson souhaitée a été effleurée.



Exemple : Touche Cappuccino

Case rinçage tiède

* Effleurer la « Case rinçage tiède ».

Les conduites de café sont rincées à l'eau chaude. L'eau chauffe le système de percolation et garantit la température idéale du café.

Recommandé après une longue période de pause, en particulier avant la distribution d'un tasse d'espresso.



Case rinçage tiède actif/inactif
 ▷ Options d'utilisation
 page 56

Zone Barista - intensité du café

	Affichage	Intensité du café
Standard	2 grains	normal, comme réglages
effleurer 1 x	3 grains	15 % plus fort que le réglage*
effleurer 2 x	1 grain	15 % plus doux que le réglage*



Case Barista actif/inactif
 ▷ Options d'utilisation
 page 55

* Quantité maximale de café moulu de 15 g par percolation

L'intensité du café est modifiée une unique fois pour la prochaine percolation.

5.2.2 Chauffe-tasses SteamJet



Risque de brûlure/ d'ébouillantage



- Le chauffe-tasses SteamJet produit de la vapeur chaude. Les tasses et les surfaces voisines deviennent alors chaudes.



- > Utiliser des récipients résistants à la chaleur !
- > Toujours mettre une tasse avec l'ouverture vers le bas sur le chauffe-tasses avant de distribuer la vapeur.
- > Ne pas toucher les surfaces voisines immédiatement après la distribution.
- > Ne pas toucher les sorties immédiatement après la distribution.
- > Ne jamais utiliser la fonction SteamJet sans grille d'égouttoir et sans chauffe-tasses.



ATTENTION

Respecter le chapitre Sécurité
▷ à pd page 10

Nettoyer tous les jours le bac collecteur

Entretien

▷ à pd page 71



Danger pour la santé/hygiène

- La fonction SteamJet est conçue pour réchauffer les récipients à boire et non pour le nettoyage.
- > Toujours réchauffer des récipients fraîchement rincés.



ATTENTION

Respecter le chapitre Sécurité
▷ à pd page 10

Le chauffe-tasses SteamJet chauffe les tasses avec de la vapeur chaude.

- * Placer une tasse avec l'ouverture vers le bas sur le chauffe-tasses.
- * Appuyer brièvement sur la zone .

De la vapeur coule lentement depuis le bas dans la tasse.

La durée de distribution de la vapeur dépend des réglages.

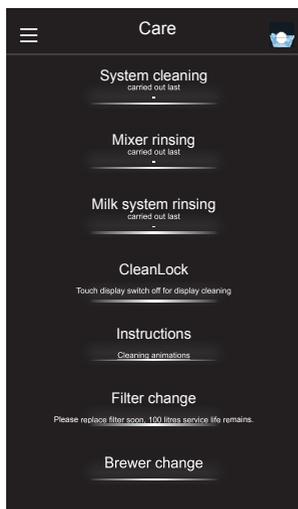
- * Appuyer une nouvelle fois sur la touche SteamJet.

La distribution de vapeur se termine immédiatement.



Case SteamJet actif/inactif
▷ Options d'utilisation
page 56

5.3 Entretien



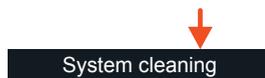
Zones de commande du menu
▷ Vue d'ensemble
page 43

Chapitre Entretien
▷ à pd page 71

Concept de nettoyage HACCP
▷ à pd page 92

Nettoyage du système

Avec ou sans arrêt de la machine à café après le nettoyage du système.



Nettoyage du système
Entretien
▷ à pd page 74

Rinçage du mélangeur

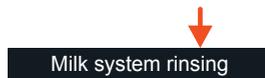
Le rinçage du mélangeur est un nettoyage intermédiaire du mélangeur.



Rinçage mélangeur
Entretien
▷ page 76

Rinçage du système de lait

Le rinçage du système de lait nettoie le tuyau de lait avec les buses à lait et la sortie combinée.



Rinçage système de lait
Entretien
▷ page 76

CleanLock

- * Appuyer sur **CleanLock**.

Un compte à rebours de 15 secondes commence à s'écouler.

L'écran tactile peut alors être nettoyé.

L'écran tactile est réactivé 15 secondes après le dernier effleurement.



Instructions

Instructions animées relatives aux programmes de nettoyage disponibles, ainsi qu'au montage et au démontage de la sortie de café, du tuyau de lait, du système mélangeur, de l'unité de percolation et du SteamJet.



Remplacement du filtre

Lorsque la durée de vie du filtre est dépassée, un message de remplacement du filtre est émis quotidiennement.

Le filtre doit être remplacé en l'espace d'une semaine, sinon le message apparaît après chaque percolation.

- * Remplacer le filtre.
- * Confirmer le remplacement du filtre.

Lorsque le filtre a été remplacé, une procédure de rinçage et de purge du filtre à eau et du système d'eau est lancée. De l'eau chaude coule alors de la sortie de l'eau chaude.

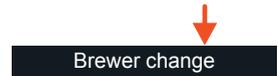


Respecter les instructions relatives au filtre à eau !

Les messages affichés vous guident étape par étape dans le programme. Suivre les instructions affichées !

Remplacement du percolateur

Cette procédure doit être effectuée en cas de remplacement du percolateur.



Détartrage

La dureté de l'eau, le débit d'eau et l'utilisation ou non d'un filtre à eau est définie par le nombre de litres restants avant le détartrage nécessaire.

Le nombre de litres est calculé par la Schaerer Coffee Club.



*Chapitre Détartrage
▷ à pd page 77*

5.4 Boissons

Généralités



Test de distribution

Il est possible, pour de nombreux réglages de boissons, de lancer un test de distribution avec la nouvelle configuration avant d'enregistrer la recette.



Exemple : Touche Cappuccino

- * Modifiez les réglages selon votre choix.
- * Appuyez sur la zone « Test de distribution ».

La boisson est distribuée avec les nouveaux réglages.

- * Si la boisson est à votre goût, effleurez le symbole Enregistrer.

La recette est enregistrée.

Enregistrer des recettes

La recette modifiée est enregistrée ici.



Charger des recettes

Une recette enregistrée est chargée sur une touche de boisson.

- * Appuyer sur une touche de boisson.
- * Effleurer la zone « Charger des recettes ».

Un sous-menu s'ouvre.

- * Marquer la recette souhaitée.
- * Effleurer la zone « Enregistrer des recettes ».

La touche de boisson est attribuée à la nouvelle recette sélectionnée.



Quantité de remplissage, percolation multiple et type de dosage



Quantité de remplissage

Régler la quantité de remplissage souhaitée. La recette est adaptée en conséquence.

100 % correspond à la valeur enregistrée jusqu'alors.

Quantité de remplissage S-M-L

Les recettes sont générées pour les tailles S et L. M correspond aux réglages.

Valeur standard :

S = env. 25 % de moins que les réglages

L = env. 25 % de plus que les réglages

	S	M	L
	72	97	122
	73	98	123
	74	99	124
%	75	100	125
	76	101	126
	77	102	127
	78	103	128
	<input type="checkbox"/> S-active	<input checked="" type="checkbox"/> Active	<input type="checkbox"/> L-active

Modification S-M-L pour chaque boisson

▷ Quantité de remplissage

Activer S-M-L et modifier pour toutes les boissons

▷ Options d'utilisation

▷ S-M-L

page 58

Utilisation

▷ Touches spéciales

▷ page 31

Fonction S-M-L

La fonction S-M-L peut être activée dans les options d'utilisation. Une déviation de la quantité de remplissage standard indiquée peut également être modifiée dans les options d'utilisation générales pour toutes les boissons.

Pour chaque boisson différente, les quantités S-M-L peuvent être modifiées sous Quantité de remplissage.

Chaque taille peut y être activée ou désactivée. Si une taille est désactivée, cela signifie qu'elle ne peut plus être sélectionnée pour la boisson.

Percolation multiple

La boisson est infusée plusieurs fois en suivant les réglages.. Elle peut être distribuée avec une quantité jusqu'à 12 fois supérieure à la quantité réglée avec une pression de touche.

Disponible pour les boissons à base de café et les boissons lactées, ainsi que pour l'eau chaude avec le type de dosage « dosé ».

Type de dosage

- **Marche/arrêt**

La distribution a lieu jusqu'à la quantité réglée.

La distribution peut être interrompue avant en réappuyant sur la touche .

- **Dosé**

La quantité réglée est distribuée. Ce type de dosage est disponible pour le lait, la mousse et l'eau chaude.

- **Débit libre**

La boisson ou la vapeur est distribuée tant que vous appuyez sur la touche.

- **Marche-arrêt débit libre**

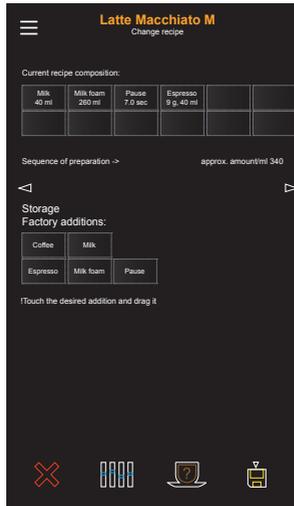
Une brève pression de la touche démarre la distribution marche-arrêt.

Une longue pression de la touche d'au moins 1 seconde démarre la distribution débit libre.

Modifier les recettes



Zones de commande du menu
 ▷ Vue d'ensemble
 page 43



Ingrédients actuels de la recette

Les ingrédients que contient la recette sont affichés ici.

La séquence de préparation est affichée de gauche à droite. Les ingrédients situés les uns en dessous des autres sont préparés en même temps.

Le logiciel indique si les options souhaitées sont techniquement impossibles.

Réserve d'ingrédients

Les ingrédients qui peuvent être utilisés pour la recette sont affichés ici.

- * Effleurer l'ingrédient souhaité et le déplacer dans la recette actuelle.

Supprimer un ingrédient

Effacer un ingrédient marqué de la recette actuelle.



Modifier un ingrédient

* Marquer l'ingrédient et effleurer le symbole « Modifier un ingrédient ».

*Le menu **Modifier un ingrédient** s'ouvre.*

Les réglages possibles pour l'ingrédient souhaité s'affichent.

Les données enregistrées et actuelles s'affichent.



Les valeurs actuelles



Les valeurs enregistrées par le service



Les valeurs d'usine

Quantité de café moulu

Indication en grammes (g)



Quantité d'eau/de l'air

Indication en millilitres (ml)



Qualité du café

Les niveaux de qualité influencent la percolation. Plus le niveau de qualité est élevé, plus le goût et l'arôme du café sont intenses.



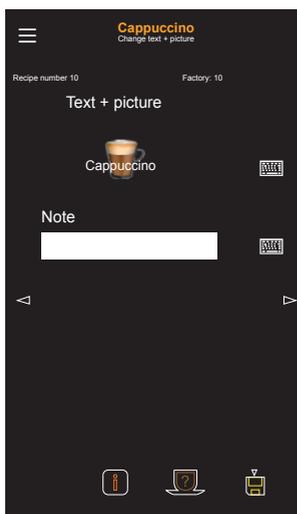
Niveaux de qualité

- 1 Après pression, de la place est donnée au café moulu pour gonfler.
- 2 L'infusion s'effectue directement après la pression.
- 3 Il y a une préinfusion après la pression.
- 4 Après la pression et la préinfusion, il y a une pression mouillée.
- 5 Identique à la qualité 4, mais avec une pression humide encore plus intense.
- 6 Identique à la qualité 5, mais avec une pression humide encore plus intense et plus longue.
- 7 Identique à la qualité 6, mais avec une pression humide encore plus intense et plus longue.

Remarque !

En cas d'utilisation d'un café très finement moulu et d'une faible quantité d'eau, un haut niveau de qualité peut engendrer une erreur d'eau de percolation.

Texte et illustration



Zones de commande du menu
▷ *Vue d'ensemble*
page 43

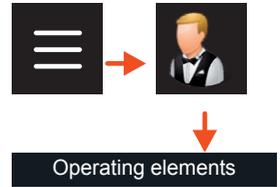
Pour modifier le nom et la photo d'une touche de boisson.

Ouvrir le clavier avec la zone clavier.

Remarque

Une notice relative à la boisson peut être enregistrée ici.

5.5 Option de commande



Éléments de commande

Mode LS (libre-service)

Certaines fonctions peuvent être désactivées pour le mode LS.

Ces fonctions et leurs zones ne sont pas affichées lorsqu'elles sont désactivées.

Options : • actif • inactif

Valeur standard : inactif

Mode LS actif signifie que les réglages suivants sont commutés simultanément.

- Case Barista : « inactif »
- Case rinçage tiède : « inactif »
- SteamJet : « inactif »
- Réceptacle d'insertion manuelle : « inactif »
- Présélection de boissons : « inactif »
- Annulation de boissons : « inactif »
- Case de menu : « temporisé »
- Message d'erreur : Icône

Case Barista

Options : • actif • inactif

Valeur standard : actif

actif La zone est affichée lorsque la machine est prête à l'emploi.

Case rinçage tiède

Options : • actif • inactif

Valeur
standard :  actif

actif La zone est affichée lorsque la machine est prête à l'emploi.

Case menu

Options : • Dès maintenant • Temporisé

Valeur
standard : Dès maintenant

Dès La case menu réagit immédiatement maintenant lorsqu'elle a été effleurée.

SteamJet

Options : • actif • inactif

Valeur
standard :  actif

actif La zone est affichée lorsque la machine est prête à l'emploi.

Message d'erreur

L'erreur est indiquée dans l'en-tête à l'écran avec différentes couleurs.

rouge = message d'erreur, doit être éliminé immédiatement

orange = information, aucune intervention immédiate nécessaire

Modification de la taille de la tasse

La libre sélection de la quantité de remplissage peut être activée dans les options d'utilisation.

La quantité de remplissage peut ainsi être librement réglée après la sélection de la boisson.

Options : • actif • inactif

Valeur
standard : inactif

Sélectionner à cet effet la tasse au milieu, à gauche ou à droite. La quantité de remplissage est indiquée en pourcentages.

Tasse du milieu	comme les réglages, 100 %
Tasse de gauche	25 % de moins
Tasse de droite	25 % de plus



Présélection des langues

Permet de déterminer si la présélection de langues et de drapeaux est possible via la configuration des boissons. La présélection n'est possible que lorsque « LS + drapeaux » est configuré dans la disposition des touches.

Options : • actif • inactif

Valeur
standard : inactif

Disposition des touches

Diverses dispositions standard sont enregistrées ici et peuvent être sélectionnées.



PostSelection

Options : • actif • inactif

Valeur standard : inactif

actif La sélection du type de café et de la taille de la boisson se fait après celle de la boisson.

Les noms des types de café et des tailles peuvent être modifiés. (type de café et S-M-L)

- Taille 1
- Taille 2
- Taille 3
- Doseur 1
- Doseur 2

Certaines fonctions peuvent être désactivées pour le mode libre-service.

Les fonctions et leurs zones ne sont pas affichées lorsqu'elles sont désactivées.

Fonction S-M-L

Small

Facteur de modification standard de la taille de la boisson pour les recettes S nouvellement activées.

Valeur standard : 75 %

Large

Facteur de modification standard de la taille de la boisson pour les recettes L nouvellement activées.

Valeur standard : 125 %

Options : • actif • inactif

Valeur standard : inactif



Présélection de boisson

Options : • actif • inactif

Valeur
standard : inactif

actif Les boissons précédemment sélectionnées sont distribuées sans nouvel actionnement de la touche.

Annulation de la boisson

Options : • actif • inactif

Valeur
standard : actif

actif La distribution des boissons peut être annulée par une nouvelle pression de la touche des boissons.

Facteur DECAF

La valeur du facteur DECAF est saisie ici.
La quantité de café moulu pour DECAF (décaféiné) est définie en pour cent de quantité de café moulu réglée au sein de la recette.
Ce réglage vaut pour toutes les boissons à base de café en cas de présélection de « DECAF ».

Options : • actif • inactif

Valeur
standard : inactif



Decaf factor

Par ex., avec un facteur décaf de 15 %, le café crème est préparé avec 15 % de café moulu en plus.

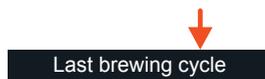
5.6 Info

Le menu Info propose les sélections décrites ci-après.



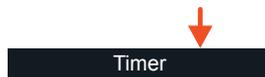
Dernière percolation

Informations relatives à la dernière percolation.



Minuterie

Ouvre la vue d'ensemble sur la minuterie. Toutes les heures d'activation et de désactivation sont affichées dans la vue d'ensemble.



Maintenance

Coordonnées du service clientèle Schaefer. Numéro de série de la machine à café.



Entretien

Les derniers nettoyages et les dernières mesures d'entretien, qui sont en cours via les programmes de la machine à café, sont affichés ici.



Filtre à eau et détartrage

Informations relatives à la durée de vie restante du filtre à eau et au prochain détartrage.

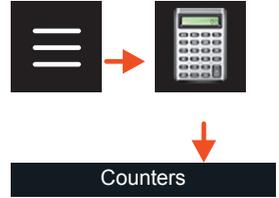


Protocole

Protocole des événements et erreurs survenus lors de l'utilisation et des nettoyages de la machine à café.



5.7 Décompte



Compteurs

Les compteurs de boissons distribuées et les sommes des boissons sont affichés ici.

Le protocole peut être lu via la sortie USB.

		SML	1	2	3	4
Cappuccino	M	4	66	510	5900	
Cappuccino	L	2	40	306	3540	
Chocciatto	M	9	48	416	4200	
Chocciatto	L	5	24	208	2100	
Espresso	M	2	33	255	2950	
Hot water	M	3	44	340	3933	
Latte	M	2	33	255	2950	
Macchiato						
Latte	L	2	26	204	2360	
Macchiato	M	1	17	128	1475	
Milk	M	1	17	128	1475	
Coffee	M	3	53	408	4720	

Réglages standard

Compteur 1 = compteur journalier

Compteur 2 = compteur hebdomadaire

Compteur 3 = compteur mensuel

Compteur 4 = compteur annuel



Chaque compteur peut être remis à zéro.

CONSEIL

Appareils de vente

Voir le manuel d'utilisation des appareils de vente.

5.8 Droits PIN

Un PIN peut être attribué à chacun des domaines mentionnés ci-après.

- Nettoyage
- Réglage
- Décompte



La structure des PIN est hiérarchique.

Ceci signifie par exemple : Le PIN configuré donne en même temps tous les droits au PIN de nettoyage, mais pas tous les droits au PIN de décompte.

Si aucun PIN n'est attribué, le domaine sans PIN est accessible.

Si un PIN a été attribué pour un niveau, l'accès est impossible sans PIN.

PIN de nettoyage

Après saisie du PIN valide, accès à :

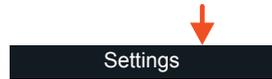
 Entretien



PIN de réglage

Après saisie du PIN valide, accès à :

 Entretien	 Minuterie
 Boissons	 Système
 Options d'utilisation	 Langue
 Décompte (sans « Effacer »)	 USB



PIN de décompte

Après saisie du PIN valide, accès à :

 Entretien	 PIN
 Boissons	 Minuterie
 Options d'utilisation	 Système
 Décompte (avec « Effacer »)	 Langue
	 USB



5.9 Minuterie

Heure/date

L'heure et la date actuelles sont réglées ici.

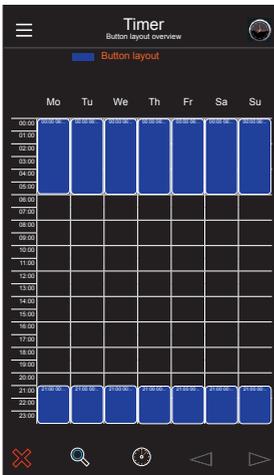
Etat de la disposition des touches

Options : • actif • inactif

Valeur
standard : inactif

actif Des dispositions de touches peuvent être automatiquement attribuées via la minuterie.

Vue d'ensemble sur les dispositions des touches



La vue d'ensemble hebdomadaire sur toutes les heures d'activation relatives à la disposition des touches est affichée.

Les réglages peuvent être directement modifiés dans la vue d'ensemble.



Time / date



Button layout state

Par exemple, libre-service de 21 h 00 à 06 h 00.



Button layout overview

La durée minimale pour l'affichage des touches est de 30 minutes.

5.10 Système

Lait et mousse

Les valeurs centrales à validité universelle pour le lait et la mousse de lait sont définies ici. Ces valeurs sont valables pour toutes les recettes.

Si des valeurs spéciales sont réglées pour le lait et la mousse de lait dans les recettes, elles gardent leur validité et ne sont pas modifiées.

Température du lait de réserve

Options :

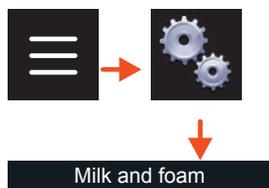
>16 °C = buse de lait verte (standard)

<10 °C = buse de lait orange (accessoire)

Affichage de la progression

Options : ligne, cercle, off

Valeur standard : ligne



Ecran et éclairage

L'éclairage peut être activé ou désactivé ici.

↓
Display and illumination

Eclairage au statut Prêt à l'emploi

- Eclairage à la sortie

Options : • actif • inactif

Valeur
standard : actif

Affichage des évènements (message)

Options : • actif • inactif

Valeur
standard : inactif

Luminosité de l'écran

La luminosité de l'écran se règle ici.

Diminution automatique de la luminosité

Options : • actif • inactif

Valeur
standard : actif

actif Si la diminution de la luminosité est réglée sur « active », la luminosité de l'écran diminue automatiquement 5 minutes après la dernière distribution de boisson. Lorsque la luminosité de l'écran a diminué, il suffit d'effleurer une seule fois pour que l'écran reprenne sa luminosité sélectionnée. Au deuxième actionnement d'une touche de boisson, la boisson correspondante est distribuée.

Calibrage de l'écran tactile

Recalibrer l'écran tactile.

Arrière-plan

Pour régler les couleurs de l'écran tactile.

- Couleur pour la **page principale**
- Couleur pour les **pages suivantes**

Filtre à eau

Options : • actif • inactif

Valeur
standard : inactif

actif Le filtre à eau est présent. La durée de vue
et la dureté de l'eau sont identifiées.

Dureté carbonatée mesurée

La dureté de l'eau mesurée est indiquée ici en
°dKH

- * Renseignez-vous auprès de votre Compagnie
des eaux sur la dureté de l'eau potable ou
déterminez la dureté de l'eau à l'aide du test de
la dureté carbonatée (en suivant les instructions)
fourni en accessoire.

*Le test de la dureté carbonatée est livré avec les
accessoires.*

Dureté totale mesurée



Une utilisation de la machine à café avec
une dureté de l'eau mal réglée entraîne un
entartrage important, et donc des fuites de
vannes.

Aucune responsabilité n'est prise en charge
pour les dommages en résultant.

Durée de vie du filtre (filtre à eau)

Lorsqu'un filtre à eau est utilisé, sa durée de vie est
indiquée en litres.



Remarque

*En cas de dureté de l'eau de
0 à 4 °dKH, aucun filtre à eau
n'est nécessaire.*

*Pour les machines à café
avec raccord d'eau fixe, nous
recommandons le filtre à eau
bestmax V.*

REMARQUE

*Durée de vie du filtre à eau
▷ page 29*

Température

Chaudière

La température de l'eau de la chaudière se règle ici.
(Température de l'eau de la percolation)



Temperature

Rinçage d'arrêt

Options : • actif • inactif

Valeur
standard : actif

actif A l'arrêt de la machine à café, le nettoyage du système doit être effectué si des boissons lactées ont été distribuées depuis le dernier nettoyage.



Switch-off rinsing

Nettoyage automatique du système de lait

Options : toutes les 120 min, 52 heures

Valeur
standard : toutes les 52 heures



Automatic milk
system rinsing

Calibrage du message du récipient à grains vide

Le message du récipient à grains vide est recalibré.
L'exécution est nécessaire dès que le message « Remplir de grains » s'affiche, bien qu'il y ait suffisamment de grains dans le récipient .



Beans empty message
calibration

Protection antigel/préparation au transport

En cas d'envoi de la machine à café par service d'expédition, ce programme doit être effectué au préalable pour éviter les dégâts.



5.11 USB

La prise USB permet d'échanger des données. Dès qu'une clé USB est branchée, les fonctions s'activent.

La prise USB se trouve sur le côté gauche de l'écran.



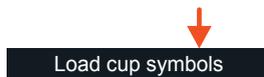
Charger des recettes

Les recettes enregistrées sur la clé USB sont chargées sur la machine à café.



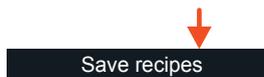
Charger les symboles de tasses

Les photos ou symboles de boissons enregistrés sur la clé USB sont chargés sur la machine à café.



Enregistrer des recettes

Les recettes actuelles de la machine à café sont exportées vers la clé USB.



Exporter les compteurs

Les états actuels des compteurs de la machine à café sont exportés vers la clé USB.



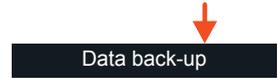
Exportation HACCP



Les nettoyages effectués sont documentés et sont exportés vers la clé USB pour la justification HACCP.

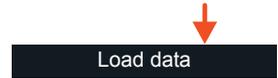
Sauvegarde des données

Les données configurées, telles les données machine, boissons, etc. sont enregistrées sur la clé USB.



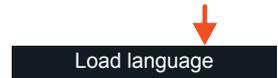
Charger des données

Les données enregistrées, telles les données machine, boissons, etc. sont chargées sur la machine à café depuis la clé USB.
(Possibilité de protection par un code PIN.)



Charger une langue

S'il y en a une, une autre langue d'affichage est chargée sur la machine à café depuis la clé USB.



Mise à jour du firmware

Uniquement pour le service clientèle Schaefer.



5.12 Langue

La langue de l'affichage se règle ici.
Les quatre langues disponibles sont affichées en anglais.



6 Réglages divers

6.1 Régler la finesse de la mouture



Risque d'écrasement/de blessure

- Le moulin à café contient des pièces mobiles qui peuvent blesser les doigts.
- > Ne jamais mettre les mains dans les broyeurs quand la machine est en marche et que les réservoirs à produit sont retirés.



 **ATTENTION**

Respecter le chapitre Sécurité
▷ à pd page 10



Affinez le degré de la mouture

- Le moulin à café peut se bloquer en cas de modification brusque vers le degré de mouture fin.
- > Tourner le degré de mouture d'une rotation uniquement avec le multitool.
- > Distribuer ensuite une boisson à base de café en utilisant la mouture dont le grain a été réglé sur fin.
- > Répéter ces étapes jusqu'à ce que le degré de mouture souhaité soit réglé.

Régler un degré de mouture plus grossier

La modification souhaitée en degré moins fin peut être réglée en une seule fois.

IMPORTANT

Respecter le chapitre Garantie
▷ à pd page 106

- * Déclencher la distribution de café et attendre jusqu'à ce que le moulin se mette en marche.
- * Modifier au choix le degré de la mouture avec l'outil polyvalent pendant que le moulin est en marche.

Degré de
mouture fin



Degré de
mouture
grossier



Multitool

7 Entretien

7.1 Consignes de sécurité relatives à l'entretien

Le nettoyage régulier est une condition essentielle au fonctionnement sans défauts de la machine à café et à une qualité du café optimale.



Danger pour la santé/hygiène

- Le lait est très sensible. Des bactéries nocives à la santé peuvent apparaître dans le système de lait.
 - > Nettoyer le système de lait tous les jours après utilisation à l'aide du rinçage du système de lait.
 - > Procéder une fois par semaine au nettoyage du système à la fin du service.
 - > Après le nettoyage du système, un nettoyage manuel du mousseur de lait et de la buse de vapeur doit être effectué.
 - > Remplacer le tuyau de lait si nécessaire, au plus tard après 6 mois.
 - > Remplacer le tuyau du mélangeur si nécessaire.
 - > Respecter toutes les consignes d'hygiène.
 - > Respecter le concept de nettoyage HACCP.



ATTENTION

Respecter le chapitre Sécurité
▷ à pd page 10



Danger pour la santé/hygiène

- Des bactéries peuvent se multiplier dans une machine à café qui n'est pas utilisée.
 - > Effectuer tous les nettoyages avant et après des arrêts de fonctionnement de plusieurs jours.



ATTENTION

Respecter le chapitre Sécurité
▷ à pd page 10



Danger pour la santé/hygiène

- Tous les produits de nettoyage conviennent parfaitement aux programmes de nettoyage.
 - > N'utilisez que des produits de nettoyage et de détartrage Schaerer.
-

 **ATTENTION**

Respecter le chapitre Sécurité
▷ àpd page 10



Danger pour la santé/ risque d'irritation et de brûlure



- Pendant le nettoyage, du liquide de nettoyage s'écoule de la sortie.
 - Les liquides chauds peuvent irriter la peau et la chaleur représente un risque de brûlure.
 - > Ne jamais placer les mains sous les sorties pendant le nettoyage.
 - > Toujours verrouiller l'écran tactile avec « CleanLock » avant le nettoyage.
 - > Veiller à ce que personne ne boive du liquide de nettoyage.
-

 **ATTENTION**

Respecter le chapitre Sécurité
▷ àpd page 10

7.2 Vue d'ensemble sur les intervalles de nettoyage

Entretien					
Quotidien	Hebdomadaire	Régulièrement	Automatique	Message	
Programmes de nettoyage					
	x				Nettoyage du système
x					Rinçage du mélangeur
x					Rinçage du système de lait
Détartrage					
				x	Détartrage
Nettoyages manuels					
x					Nettoyer le panneau de commande (CleanLock)
x					Nettoyer le bac à marc
		x			Nettoyer le récipient de récupération
	x				Nettoyer le réservoir d'eau
x					Nettoyer le bac collecteur
x					Nettoyer le boîtier
		x			Nettoyer manuellement la sortie
		x			Nettoyer le percolateur
(x)	x				Nettoyer manuellement le système de lait
(x)	x				Nettoyer le mélangeur *
		x			Nettoyer le récipient à grains
		x			Nettoyer le récipient à poudre *



Programmes de nettoyage
▷ à p. 74

▷ page 77

▷ page 79

▷ page 79

▷ page 80

▷ page 80

▷ page 81

▷ page 82

▷ page 82

▷ page 83

▷ page 86

▷ page 88

▷ page 89

▷ page 90

Quotidien = Tous les jours, au moins une fois et plus en fonction des besoins

Hebdomadaire = Nettoyage hebdomadaire

Régulièrement = Régulièrement en cas de besoin

Automatique = Ecoulement automatique

Message = Après message à l'écran

(x) = Quotidiennement en cas de forte saleté

* = En option (en fonction de l'équipement)

7.3 Pièces compatibles avec le lave-vaisselle



Les pièces indiquées dans le tableau conviennent au nettoyage au lave-vaisselle. Toutes les pièces qui ne figurent pas ici ne conviennent pas au lave-vaisselle.

IMPORTANT

Pièces de la machine à café compatibles avec le lave-vaisselle

Bac à marc

Bac collecteur

Grille d'égouttoir sans SteamJet

Grille d'égouttoir avec SteamJet

Extension de récipient sans couvercle

Récipient à poudre sans couvercle

7.4 Programmes de nettoyage

7.4.1 Nettoyage du système

Le nettoyage du système est un programme de nettoyage automatique qui nettoie le système de café de la machine avec une pastille de nettoyage Schaerer.

Le rinçage du système de lait et le rinçage du mélangeur font compris dans le nettoyage du système.

Durée totale env. 10 minutes

Instructions animées

- ▷ *Machine à café*
- ▷ *Menu principal*
- ▷ *Entretien*
- ▷ *Instructions*



Danger pour la santé/risque d'irritation et de brûlure



- Pendant le nettoyage, du liquide de nettoyage chaud et de l'eau chaude s'écoulent des sorties.
- Les liquides chauds peuvent irriter la peau et la chaleur représente un risque de brûlure.
 - > Ne jamais placer les mains sous les sorties pendant le nettoyage.
 - > Avant chaque nettoyage, poser un récipient collecteur d'une capacité d'au moins 3 litres sous la sortie.
 - > Veiller à ce que personne ne boive du liquide de nettoyage.

ATTENTION

Respecter le chapitre Sécurité
▷ à pd page 10



Le programme de nettoyage service accompagne l'utilisateur étape par étape au cours du nettoyage du système. Suivre les indications.

IMPORTANT

Nettoyage du système

Démarrer

- * Ouvrir le menu « Entretien ».
- * Appuyer sur **Programmes de nettoyage**.
- * Appuyer sur **Nettoyage du système**.

S'ensuit la question : « Eteindre après le nettoyage ? »

- Confirmer avec **Oui** éteint la machine à café après le nettoyage.
- Confirmer avec **Non** redémarre la machine à café après le nettoyage.
- * Sélectionner l'option souhaitée.
- * Suivre les instructions qui s'affichent sur l'écran.



Lors du nettoyage, il peut arriver qu'une petite quantité d'eau de rinçage pénètre dans le bac à marc. Il ne s'agit pas d'une erreur.

7.4.2 Rinçage du mélangeur



Danger pour la santé/ risque d'ébouillantage

- Pendant le rinçage, de l'eau chaude de rinçage s'écoule de la sortie.
- > Ne jamais placer les mains sous les sorties pendant le rinçage.

ATTENTION

Respecter le chapitre Sécurité
▷ àpd page 10



Un rinçage doit impérativement être effectué avant le début et après la fin du fonctionnement.

REMARQUE

Le rinçage du mélangeur peut être démarré séparément.

- * Ouvrir le menu « Entretien ».
- * Appuyer sur **Programmes de nettoyage**.
- * Appuyer sur **Rinçage du mélangeur**.
- * Suivre les instructions qui s'affichent sur l'écran.

Instructions animées
▷ Machine à café
▷ Menu principal
▷ Entretien
▷ Instructions

7.4.3 Rinçage du système de lait



Danger pour la santé/ risque d'ébouillantage

- Pendant le rinçage, de l'eau chaude de rinçage s'écoule de la sortie.
- > Ne jamais placer les mains sous les sorties pendant le rinçage.

ATTENTION

Respecter le chapitre Sécurité
▷ àpd page 10

Le rinçage du système de lait peut être démarré séparément. Ceci est utile en cas de pauses prolongées entre les distributions de boissons lactées.

Le rinçage du système de lait nettoie le tuyau de lait et le mousser de lait.

- * Ouvrir le menu « Entretien ».
- * Appuyer sur **Programmes de nettoyage**.
- * Appuyer sur **Rinçage du système de lait**.
- * Suivre les instructions qui s'affichent sur l'écran.

Instructions animées
▷ Machine à café
▷ Menu principal
▷ Entretien
▷ Instructions

▷ Nettoyer manuellement le système de lait
page 86

7.5 Détartrage



Danger pour la santé/ risque d'irritation et de brûlure



- Pendant le nettoyage et le détartrage, du liquide de nettoyage ou de détartrage s'écoule de la sortie.
- Les liquides chauds peuvent irriter la peau et la chaleur représente un risque de brûlure.
- Les produits d'entretien et de détartrage peuvent nuire à la santé en cas de contact ou de contact involontaire.
 - > La machine à café doit être entièrement mont e avant que le détartrage soit lancé.
 - > Ne jamais placer les mains sous les sorties pendant le nettoyage ou le détartrage.
 - > Veiller à ce que personne ne boive du liquide de nettoyage ou de détartrage.
 - > Prenez connaissance des informations relatives au produit figurant sur la bouteille de détartrant.

ATTENTION

Respecter le chapitre Sécurité
▷  pd page 10



Risque de brûlure



- Les sorties évacuent des liquides chauds pendant la distribution de boissons et de vapeur. Les surfaces voisines et sorties deviennent alors chaudes.
 - > Lorsque la machine à café est chaude, une routine de refroidissement est lanc e en premier lieu. Durée de la routine de refroidissement : 5-10 minutes.
 - > Attendre la fin de la routine de refroidissement.

ATTENTION

Respecter le chapitre Sécurité
▷  pd page 10



- Les produits de nettoyage Schaerer sont conçus pour les matériaux et testés sur ces derniers. Un autre détartrant peut conduire à un endommagement de la machine à café.
 - > Pour le détartrage, utilisez uniquement du détartrant Schaerer.

Aucune responsabilité n'est assumée pour les dommages résultant de l'utilisation d'un autre détartrant, les réclamations de garantie sont nulles également.

IMPORTANT

Respecter le chapitre Garantie
▷ à pd page 106

La dureté de l'eau, le débit d'eau et l'utilisation ou non d'un filtre à eau déterminent le moment du détartrage. Ce moment est calculé et affiché par la Schaerer Coffee Club.

Le détartrage comprend quatre étapes.

- Routine de refroidissement (lorsque la machine est chaude)
- Préparation
- Détartrage
- Rinçage



La durée totale du détartrage est d'env. 80 minutes.
Le déroulement ne doit être à aucun endroit.

Les éléments suivant vous seront utiles lors du détartrage :

- 2 bouteilles de détartrant liquide Schaerer (à 0,75 litre).
 - 1 bouteille d'eau (à 0,75 litre).
 - Récipient collecteur de 5 litres
-



Les messages affichés vous guident étape par étape dans le programme. Le démarrage lance une séquence qui doit être respectée. Suivre les indications.

IMPORTANT

Ouvrir le programme de détartrage

- * Ouvrir le menu Entretien.
- * Appuyer sur **Détartrage**.
- * Suivez les indications affichées sur l'écran.

▷ Menu principal
▷ Entretien
▷ Détartrage

7.6 Nettoyages manuels

7.6.1 Nettoyer le panneau de commande (CleanLock)

Appuyer sur « CleanLock », un compte à rebours de 15 secondes commence alors à s'écouler. L'écran tactile peut alors être nettoyé. L'écran tactile est réactivé 15 secondes après le dernier effleurement.



Risque de brûlure

- Une boisson involontaire déclenchée présente un risque de blessure.
 - > Toujours verrouiller l'écran tactile avec « CleanLock » avant le nettoyage.



- Il y a un risque de faire des griffes ou des rayures lors du nettoyage.
 - > Ne pas nettoyer avec de la poudre abrasive ou des produits similaires.
 - > Ne pas utiliser de produits agressifs.
 - > Utiliser des chiffons doux pour le nettoyage.

7.6.2 Nettoyer le bac à marc (glissoir à marc, en option)

* Vider le bac à marc.

Le porte-tasses est posé sur le bac à marc. Toujours maintenir le porte-tasses lorsque vous videz le bac à marc.

- * Rincer le bac à marc sous l'eau courante.
- * Nettoyer avec un chiffon humide.
- * Sécher le bac à marc et le remettre en place.



- > Ne jamais forcer ! Risque de cassure.

Numéro de commande
du programme d'entretien
Schaerer
▷ Accessoires et pièces de
rechange
page 109

ATTENTION

Respecter le chapitre Sécurité
▷ à pd page 10

IMPORTANT

Respecter le chapitre Garantie
▷ à pd page 106



IMPORTANT

Respecter le chapitre Garantie
▷ à pd page 106

7.6.3 Nettoyer le récipient de récupération

Retirer et nettoyer le récipient de récupération toutes les semaines.

La présence d'une petite quantité d'eau dans le récipient de récupération n'est pas synonyme de fuite, il s'agit d'un élément tout à fait normal.

Le récipient de récupération se situe sous le bac à marc.

Nettoyer le récipient de récupération lorsque cela est nécessaire.

- * Retirer le bac à marc.
- * Retirer le récipient de récupération et le nettoyer soigneusement avec de l'eau potable fraîche.
- * Sécher le récipient de récupération et le remettre en place.
- * Mettre le bac à marc en place.



7.6.4 Nettoyer le réservoir d'eau

Rincer soigneusement le réservoir d'eau toutes les semaines à l'eau fraîche.



7.6.5 Nettoyer le bac collecteur



Risque de brûlure



- Il peut y avoir des liquides chauds dans le bac collecteur.
- Si le bac collecteur n'est pas correctement inséré, par ex. après le nettoyage, il y a un risque de brûlure causée par les liquides chauds.
 - > Déplacer soigneusement le bac collecteur.
 - > Le remettre en place soigneusement de manière à éviter tout écoulement d'eau involontaire.
 - > Veiller à ce que le bac collecteur soit positionné correctement.

 **ATTENTION**

Respecter le chapitre Sécurité
▷ à pd page 10

- * Soulever légèrement le bac collecteur à l'avant vers l'extérieur et le retirer.
- * Retirer la grille d'égouttoir et la nettoyer avec une brosse de nettoyage.
- * Nettoyer soigneusement le bac collecteur.
- * Nettoyer soigneusement la sortie Steamjet et le cache avec la brosse de nettoyage fournie.
- * Rincer ensuite le bac collecteur et la grille d'égouttoir à l'eau potable fraîche.
- * Remonter et remettre le bac collecteur et la grille d'égouttoir lorsqu'ils sont secs.



7.6.6 Nettoyer le boîtier



- Il y a un risque de faire des griffes ou des rayures lors du nettoyage.
 - > Ne pas nettoyer avec de la poudre abrasive ou des produits similaires.
 - > Utiliser uniquement des produits de nettoyage doux
 - > Ne pas utiliser de produits à forte teneur alcaline, qui contiennent de l'alcool ou des produits dégraissants.
 - > Utiliser des chiffons doux pour le nettoyage.

- * Eteindre la machine à café avec le commutateur marche/arrêt.
- * Laisser refroidir machine.
- * Nettoyer le boîtier de la machine à café qui a refroidi avec un chiffon humide.
- * Sécher avec un chiffon de laine doux.

IMPORTANT

Respecter le chapitre Garantie
▷ apd page 106

Remarque

Des problèmes de résistance se manifestent avant tout avec les produits de nettoyage alcalins, les solvants, comme l'acétone, le carbone, le tétrachlorure de carbone, le diluant de peinture ou les composés d'alcool de > 5%, l'ammoniaque, benzène, la glycérine, le xylène, les produits abrasifs, les produits dégraissants et les sprays puissants pour les vitres. Ces produits ne conviennent pas.

7.6.7 Nettoyer manuellement la sortie

Nettoyer régulièrement la sortie avec un chiffon humide, ainsi que les orifices des sorties avec les brosses adéquates.

7.6.8 Nettoyer le percolateur



Risque d'écrasement/de blessure



- La machine à café contient des pièces mobiles qui peuvent blesser les doigts ou les mains.
- Risque d'écrasement lors du retrait du percolateur.
 - > Toujours éteindre la machine à café et débrancher la prise secteur avant de mettre les mains dans le moulin à café ou l'ouverture du percolateur.
 - > Maintenir le percolateur et le retirer avec prudence.

ATTENTION

Respecter le chapitre Sécurité
▷ àpd page 10

Le percolateur peut être nettoyé si nécessaire.

- * Appuyer sur le commutateur marche/arrêt jusqu'à ce que la machine à café s'éteigne.
- * Retirer la fiche secteur
- * Insérer le porte-tasses dans le bac à marc.
- * Retirer le bac à marc.
- * Retirer le récipient de récupération.
- * Retirer le bac collecteur.

Le percolateur est désormais librement accessible.



Risque de brûlure



- Il se peut que le percolateur soit encore chaud juste après l'arrêt.
 - > Laisser refroidir la machine à café avant le nettoyage.

ATTENTION

Respecter le chapitre Sécurité
▷ àpd page 10



- Le percolateur peut glisser vers le bas.
 - > Toujours maintenir le percolateur.
 - > Ne jamais forcer ! Risque de cassure.

IMPORTANT

Respecter le chapitre Garantie
▷ àpd page 106

- * En mettant une main sous le percolateur dans le compartiment, défaire et maintenir le blocage (illustration 1)
- * Déplacer le percolateur lentement jusqu'à ce qu'il soit tout en bas, le faire basculer et le retirer vers l'avant.
- * Retirer le percolateur tout en le maintenant bien.

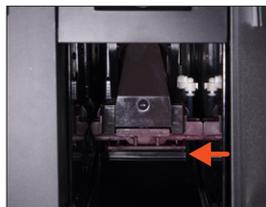


Illustration 1

Utiliser le multitool des accessoires.

- * Dévisser la vis filetée située sur la tête du percolateur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (illustration 2) jusqu'à ce que le racleur soit positionné à l'avant.
- * Tirer sur les ressorts vers l'extérieur et pousser vers le bas.



Illustration 2

Le glissoir d'introduction est ainsi déverrouillé.

- * Rabattre le glissoir d'introduction vers le haut [1].
- * Nettoyer le filtre de percolation sous le robinet ou avec un chiffon.
- * Enlever les restes de café moulu avec un pinceau ou une brosse.
- * Rincer le percolateur sous un filet d'eau.



Illustration 3

Dégâts possibles

- Le percolateur peut être endommagé par un produit de nettoyage ou le lave-vaisselle.
 - > Utiliser uniquement de l'eau pour nettoyer le percolateur.
 - > Ne jamais nettoyer le percolateur au lave-vaisselle.

IMPORTANT

Respecter le chapitre Garantie
▷ à p. 106

- * Sécher le percolateur avec un chiffon.

Le laisser entièrement sécher avant de le remonter dans la machine à café.

Retirer les restes de café moulu du compartiment.

- * Essuyer le café moulu vers l'extérieur ou l'aspirer à l'aide d'un aspirateur.
- * Accrocher les ressorts au glissoir d'introduction (illustration 4).

Respecter les guides.

Remonter le percolateur sec.

Tourner la vis filetée située sur la tête du percolateur dans le sens des aiguilles d'une montre (illustration 2) jusqu'à ce que le racleur soit entièrement repositionné.

- * Maintenir la pression sur le blocage et remettre le percolateur jusqu'au fond du compartiment, contre la paroi arrière.
- * Pousser le percolateur verticalement vers le haut jusqu'à ce que le blocage s'enclenche.
- * Mettre le bac à marc en place.
- * Mettre le bac collecteur en place.



Illustration 4



Filtere de percolation



Si le percolateur se laisse remettre en place sans résistance :

- > Tourner légèrement à gauche ou à droite le filetage de la tête du percolateur à l'aide du multitool jusqu'à ce que le percolateur s'enclenche dans le guide.
- > Ne jamais forcer ! Risque de cassure.

IMPORTANT

Respecter le chapitre Garantie
▷ à pd page 106

7.6.9 Nettoyer manuellement le système de lait



Risque de brûlure

- Une boisson involontaire déclenchée présente un risque de blessure.
 - > Toujours éteindre la machine à café avant le nettoyage.
 - > Retirer la fiche secteur.

- * Effectuer un nettoyage du système de lait
- * Retirer le cache situé devant les sorties.
- * Retirer le mousseur de lait avec la buse de vapeur.
- * Démontez les pièces et les nettoyez soigneusement sous l'eau chaude.
- * Nettoyer le guide de la sortie avec un chiffon humide.
- * Nettoyer les canaux et les raccords avec la brosse de nettoyage fournie.

ATTENTION

Respecter le chapitre Sécurité
▷ à pd page 10

Instructions animées

- ▷ Machine à café
- ▷ Menu principal
- ▷ Entretien
- ▷ Instructions



Danger pour la santé

- Le produit de nettoyage du système de lait Schaerer peut provoquer de graves lésions oculaires en cas de contact avec les yeux.
 - > Veiller à ce que le produit de nettoyage du système de lait n'entre jamais en contact avec les yeux de personnes ou d'animaux.

ATTENTION

Respecter le chapitre Sécurité
▷ à pd page 10

- * Mélanger 5 ml de produit de nettoyage spécial Schaerer à 0,5 litre d'eau potable chaude.
- * Plonger tous les composants, y compris la brosse de nettoyage, dans le liquide de nettoyage préparé.

Toutes les pièces doivent être entièrement immergées dans le liquide de nettoyage.

- * Après 5 heures, nettoyer soigneusement toutes les pièces avec une brosse.
- * Rincer toutes les pièces avec grand soin à l'eau potable fraîche.



Danger pour la santé/hygiène

- > La bande décorative de la sortie peut être démontée et nettoyée si nécessaire.



Risque de brûlure/ d'ébouillantage



- La buse de vapeur, sans mousser de lait, peut souffler de la vapeur chaude.



- > Ne jamais monter la buse de lait dans le mousser.

- * Monter le mousser de lait avec.

Pour le montage, humidifier les pièces, ne pas les graisser.

- * Monter les pièces et les compresser.
- * Remettre le mousser de lait dans la sortie.

Nettoyer le tuyau de lait

- * Plonger une extrémité du tuyau de lait avec les autres pièces dans le liquide de nettoyage.
- * En fonction de la longueur, plonger le reste du tuyau de lait dans le liquide de nettoyage.

Ceci permet d'éviter que des bulles d'air restent dans le tuyau de lait.

Toutes les pièces doivent être entièrement immergées dans le liquide de nettoyage.



ATTENTION

Respecter le chapitre Sécurité
▷ à pd page 10



ATTENTION

Respecter le chapitre Sécurité
▷ à pd page 10



Instructions « Nettoyage du
tuyau de lait » ▷ Instructions
page 46

7.6.10 Nettoyer le mélangeur

La fréquence du nettoyage dépend du type de poudre utilisé.

- * Effectuer un nettoyage du mélangeur.
- * Les portes s'ouvrent.
- * Retirer le gobelet du mélangeur par l'avant au niveau de la poignée.
- * Soulever légèrement le gobelet du mélangeur de manière à évacuer le restant d'eau.
- * Tirer sur le tuyau du mélangeur situé entre le gobelet du mélangeur et la sortie et le retirer du guide.

L'hélice du mélangeur est maintenant visible.

- * Nettoyer l'hélice avec un chiffon.
- * Démonter le gobelet du mélangeur en deux parties.
- * Nettoyer les deux parties du mélangeur et le tuyau du mélangeur sous l'eau potable chaude.
- * Laissez sécher toutes les pièces complètement.

Instructions animées

- ▷ Machine à café
- ▷ Menu principal
- ▷ Entretien
- ▷ Instructions



Au remontage, toutes les ouvertures doivent être dirigées dans la même direction.

- * Insérer le tuyau du mélangeur dans la sortie via le guide.
- * Remettre le gobelet du mélangeur en place jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- * Insérer le tuyau du mélangeur dans le gobelet du mélangeur.



Risque de brûlure

- Si le tuyau du mélangeur n'est pas correctement inséré, de l'eau chaude ou de la boisson chaude préparée à base de poudre peut couler involontairement.
 - > Insérer le tuyau du mélangeur dans le gobelet du mélangeur.

ATTENTION

Respecter le chapitre Sécurité
▷ à pd page 10

7.6.11 Nettoyer le récipient à grains

Les récipients à grains inamovibles peuvent être nettoyés si nécessaire à intervalles réguliers.

Recommandation : chaque mois



Risque de blessures

- Les longs cheveux sont particulièrement susceptibles de se coincer dans la tête du moulin et d'être ainsi entraînés dans la machine à café.
- > Toujours protéger les cheveux avec une résille avant de retirer le récipient à grains.

ATTENTION



Risque d'écrasement/de blessure



- La machine à café contient des pièces mobiles qui peuvent blesser les doigts ou les mains.
- > Toujours éteindre la machine à café et débrancher la prise secteur avant de mettre les mains dans le moulin à café ou l'ouverture du percolateur.

ATTENTION

- * Appuyer brièvement sur l'interrupteur marche/arrêt (env. 1 seconde)

La machine à café s'éteint.

- * Retirer la fiche secteur
- * Retirer les couvercles des récipients à grains, les vider et les nettoyer avec un chiffon humide.
- * Nettoyer les éléments de verrouillage du récipient à grains avec la brosse fournie.
- * Laissez sécher les récipients à grains complètement.
- * Remplir à nouveau les récipients à grains et les fermer avec les couvercles.

Extension des récipients à grains (en option)

- * Déverrouiller l'extension.
- * Retirer l'extension en la soulevant.
- * Essuyer soigneusement l'extension avec un chiffon humide et la laisser sécher.
- * Remettre l'extension en place et la verrouiller.

7.6.12 Nettoyer le récipient à poudre

Les récipients à grains inamovibles peuvent être nettoyés si nécessaire à intervalles réguliers.

Recommandation : chaque mois

La fréquence du nettoyage dépend du type de poudre utilisé.



Risque de blessures

- Les longs cheveux sont particulièrement susceptibles de se coincer dans la tête du moulin et d'être ainsi entraînés dans la machine à café.
 - > Toujours protéger les cheveux avec une résille avant de retirer le récipient à grains.

 **ATTENTION**

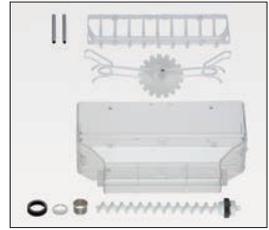
-
- * Appuyer brièvement sur l'interrupteur marche/arrêt (env. 1 seconde)

La machine à café s'éteint.

- * Retirer la fiche secteur
- * Tirer sur la sécurité du récipient à poudre pour la défaire.
- * Retirer le couvercle du récipient à poudre, le vider et le nettoyer avec un chiffon humide.
- * Dévisser les écrous-raccords devant et derrière.
- * Retirer la vis sans fin du doseur et enlever le clapet d'éjection.
- * Essuyer soigneusement le réservoir avec un chiffon humide.



- * Nettoyer soigneusement chaque pièce de la vis sans fin du doseur avec la brosse de nettoyage fournie.
- * Laisser entièrement sécher le récipient à poudre et chaque pièce.
- * Réassembler la vis sans fin du doseur et la remettre en place, visser les écrous-raccords.



Doseur avec pièces. Vis sans fin du doseur



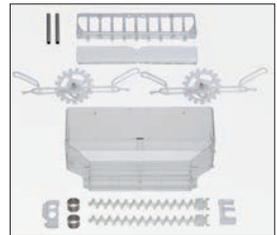
Veiller au positionnement correct du clapet d'éjection.

IMPORTANT

- * Remplir le récipient à poudre et poser le couvercle.
- * Fermer le verrouillage.

Double poudre (en option)

- * Déverrouiller le récipient
- * Retirer le récipient vers le haut
- * Essuyer soigneusement le récipient avec un chiffon humide et le laisser sécher
- * Positionner le récipient et le verrouiller



Équipement en option :

double doseur à poudre avec des pièces individuelles.

8 Concept de nettoyage HACCP

Vous êtes légalement obligé de veiller à ce que vos invités ne soient pas exposés à des risques sanitaires en consommant les denrées alimentaires que vous distribuez.

Il convient de respecter un concept de nettoyage HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) pour identifier et évaluer les risques. Vous devez effectuer une évaluation des risques au sein de votre exploitation. L'objectif est d'identifier et d'éliminer les risques pour l'hygiène des denrées alimentaires. Pour ce faire, il convient de définir et d'imposer des procédures de contrôle et, le cas échéant, d'analyse.

L'installation, la maintenance, l'entretien et le nettoyage conformes garantissent que les machines à café Schaerer répondent aux exigences susmentionnées. Si l'entretien et le nettoyage de la machine à café ne sont pas effectués correctement, la distribution de boissons lactées devient un danger du point de vue de l'hygiène alimentaire.

Pour respecter le concept de nettoyage HACCP, satisfaire aux points suivants :

Désinfecter quotidiennement le système de lait

- Respectez les instructions de nettoyage du système de lait figurant dans le chapitre Entretien. Elles veillent à ce que votre système ne présente que peu de bactéries au début de son exploitation.

« Ordonnance sur l'hygiène des denrées alimentaires du 05/08/1997 »

Utilisez notre concept de nettoyage HACCP pour veiller au nettoyage régulier.

Exportation HACCP
▷ page 68

Utilisez uniquement les produits de nettoyage autorisés par Schaerer.

Respecter le chapitre Entretien
▷ à pd page 71



La zone Info  permet d'ouvrir les protocoles des derniers nettoyages.

La zone USB  permet d'exporter un protocole HACCP.

CONSEIL

Toujours commencer l'exploitation avec un emballage de lait refroidi venant d'être ouvert.

- En règle générale, le lait UHT ne contient pas de bactéries nocives. Au début de l'exploitation, ouvrez toujours un nouvel emballage refroidi.
- Veillez à une propreté impeccable lors de l'ouverture ! Des bactéries peuvent contaminer le lait à l'ouverture à cause de mains ou d'outils sales.

Recommandation :

Utilisez du lait UHT avec une teneur en graisse de 1,5 %.

Gardez le lait au froid !

- Veillez à toujours avoir un nouvel emballage de lait refroidi à disposition.
- Si le lait n'est pas refroidi pendant l'exploitation, il doit être consommé très rapidement. Le cas échéant, refroidir le lait entre-temps.
- En cas de faible consommation de lait, le lait refroidi avant l'utilisation doit continuer à être refroidi pendant l'exploitation.

Le lait doit avoir une température d'env. 6 à 8 °C au début de l'exploitation.

Selon le réglage, un litre de lait permet de préparer env. 20 cappuccinos.

La Schaerer offre différentes possibilités de refroidissement (par ex. l'unité frigorifique d'appoint Schaerer ou le refroidisseur de lait Schaerer).

Month _____ Year _____

HACCP cleaning schedule

Only use chilled UHT milk, to prevent health risks due to bacteria.
 For powder beverages, use only products that have not exceeded their expiration date.

Cleaning steps:

Daily

1. Switch-off rinsing
 ▷ Starts automatically when the machine is switched off.
 Milk system rinsing and mixer rinsing are included in the switch-off rinsing cycle.
2. Clean the operating panel, grounds container, drip tray, and housing
 ▷ User Manual, Care chapter

Weekly

3. System cleaning
4. Clean the mixer and milk system manually
 Clean the water tank

Regularly

5. Clean the product hoppers (beans/powder)
 Clean the dispensing spouts and the brewing unit
 ▷ User Manual, Care chapter

Date	Cleaning steps					Signature
	Time					
	1	2	3	4	5	
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						
6.						
7.						
8.						
9.						
10.						
11.						
12.						
13.						
14.						
15.						
16.						

Date	Cleaning steps					Signature
	Time					
	1	2	3	4	5	
17.						
18.						
19.						
20.						
21.						
22.						
23.						
24.						
25.						
26.						
27.						
28.						
29.						
30.						
31.						

9 Maintenance et détartrage

N'oubliez pas que cette machine à café est une machine à café professionnelle qui a besoin d'une maintenance et d'un détartrage réguliers.

L'échéance de la maintenance dépend de la durée d'utilisation et est signalée sur l'écran. Le détartrage du système de percolation est effectué en même temps que la maintenance par le service clientèle de Schaerer.

La machine à café peut continuer à être exploitée après l'apparition du message. Toutefois, il convient d'effectuer ou de faire effectuer les travaux de maintenance rapidement afin de garantir la sécurité de fonctionnement et d'éviter les dégâts consécutifs.

9.1 Maintenance

Lorsque le message apparaît à l'écran, la maintenance peut uniquement être assurée par du personnel formé ou le service clientèle Schaerer, car des contrôles de sécurité doivent être effectués. Sont prévus les niveaux de maintenance suivants :

- Détartrage, peut être effectué par l'utilisateur.
- Lorsque le message apparaît à l'écran, la maintenance peut uniquement être assurée par du personnel formé ou le service clientèle Schaerer, car des contrôles de sécurité doivent être effectués.

*Messages de ma maintenance
du service
▷ Messages et remarques
page 96*

*Détartrage
▷ Logiciel ▷ Entretien
▷ Détartrage
page 77*

*Messages de ma maintenance
du service
▷ Messages et remarques
page 96*

9.2 Service clientèle Schaerer

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

Schaerer USA Corporation
2900 Orange Ave. Suite 102
Signal Hill, CA 90755

Important !

Pour d'autres travaux de maintenance et réparations, veuillez vous adresser à votre service clientèle Schaerer responsable. Vous trouverez le numéro de téléphone sur l'autocollant portant l'adresse sur la machine à café ainsi que sur le bon de livraison.

10 Messages et remarques

10.1 Messages d'utilisation

Remettre des grains de café

- * Remplir le récipient à grains (selon ce qui est indiqué)
- * Contrôler :
 - Les grains de café ne s'écoulent pas.
- * Mélanger avec une grande cuillère et confirmer avec .
- * Effectuer le « Calibrage du message du récipient à grains vide »

Calibrage du message du récipient à grains vide Logiciel

▷ Page 67

Ouvrir le robinet d'arrêt

- * Ouvrir le robinet d'arrêt et confirmer.

Vider le bac à marc

- * Vider le bac à marc.

Bac à marc manquant

- * Remettre correctement le bac à marc en place.

Remplacement du filtre à eau

- * Remplacer le filtre à eau.

Respecter le manuel d'utilisation du filtre à eau !

- * Contacter si nécessaire le service clientèle Schaerer.

Remarque

Pour les machines à café avec raccord d'eau fixe, nous recommandons le filtre à eau bestmax V.

Appeler le service clientèle Schaerer

Affichage du code de l'erreur

▷ Messages d'erreur et défauts

Messages service clientèle

Maintenance service après message à l'écran.

- * Appeler le service clientèle Schaerer.

Les messages de maintenance sont des remarques. Généralement, il est possible de continuer à utiliser la machine à café.

10.2 Messages d'erreur et défauts



Risque mortel lié à une décharge électrique.

- Ne pas retirer le couvercle.
- Pas de pièces réparables par l'utilisateur à l'intérieur.
- Les réparations doivent être uniquement confiées au personnel de maintenance agréé.



Procédure de base lors de l'affichage de messages d'erreur et de défaut.

- * Arrêtez la machine à café et remettez-la en marche après quelques secondes.
- * Répétez le processus qui a conduit au dérangement.

Dans de nombreux cas, le dérangement est ainsi éliminé et vous pouvez continuer à travailler. Si ceci échoue : Cherchez dans la liste de défauts ci-dessous le texte ou le code de défaut affiché et suivez les instructions décrites.

Si ceci échoue, ou si l'erreur affichée ne figure pas dans la liste, veuillez appeler le service clientèle Schaerer.

Quelques messages conduisent à un blocage de fonctions. Vous le voyez lorsque l'éclairage des touches de boissons s'éteint. Les boissons des touches de boisson allumées peuvent continuer à être distribuées.

Votre Schaerer Coffee Club est équipée d'un programme de diagnostic. Les erreurs qui surviennent s'affichent sur l'écran. Les messages d'erreur peuvent également provenir d'une perturbation au sein du réseau.

Si une erreur ou un message destiné à l'utilisateur est affiché, le champ  s'affiche.

- * Appuyer sur .

Le message d'erreur et le code d'erreur s'affichent.



Le commutateur marche/arrêt réagit après env. 1 seconde et la machine à café s'éteint. La commande peut être désactivée en appuyant longtemps sur le commutateur marche/arrêt à des fins de dépannage, par ex. lorsque le logiciel ne répond plus.

REMARQUE

Code d'erreur	Description de l'erreur	Mesure
6	Blocage débit percolateur. percolateur grippé	<ul style="list-style-type: none"> * Mise à l'arrêt de la machine à café * Nettoyer le percolateur <p>▷ <i>Entretien</i> ▷ <i>nettoyage percolateur, page 83</i></p>
88	Chaudière : surtempérature	<ul style="list-style-type: none"> * Éteindre la machine à café, laisser refroidir et rallumer <p>Si l'erreur n'est pas éliminée</p> <ul style="list-style-type: none"> * Eteindre la machine à café * Appeler le service clientèle Schaerer
89	Chaudière : erreur de temps de chauffe	<ul style="list-style-type: none"> * Mettre la machine à l'arrêt puis de nouveau en marche. * Si l'erreur n'est pas éliminée, appeler le service clientèle Schaerer
161	Erreur d'eau : eau de percolation	<p><i>Eteindre et rallumer la machine à café entre chacune des étapes suivantes. Si l'erreur n'est pas éliminée, exécuter la prochaine étape.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> * Nettoyer le percolateur <p>▷ <i>Entretien</i> ▷ <i>nettoyage percolateur, page 83</i></p> <ul style="list-style-type: none"> * Régler un degré de mouture plus grossier <p>▷ <i>Réglages divers</i> ▷ <i>régler le degré de la mouture, page 70</i></p> <ul style="list-style-type: none"> * Régler une qualité moindre <p>▷ <i>Réglage</i> ▷ <i>recettes, page 51</i></p> <ul style="list-style-type: none"> * Si l'erreur n'est pas éliminée, appeler le service clientèle Schaerer
162	Erreur d'eau : au nettoyage	<p><i>Eteindre et rallumer la machine à café entre chacune des étapes suivantes. Si l'erreur n'est pas éliminée, exécuter la prochaine étape.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> * Nettoyer le percolateur <p>▷ <i>Entretien</i> ▷ <i>nettoyage percolateur, page 83</i></p> <ul style="list-style-type: none"> * Si l'erreur n'est pas éliminée, appeler le service clientèle Schaerer

Code d'erreur	Description de l'erreur	Mesure
163	Erreur d'eau : Rinçage tiède	<p>Eteindre et rallumer la machine à café entre chacune des étapes suivantes. Si l'erreur n'est pas éliminée, exécuter la prochaine étape.</p> <ul style="list-style-type: none"> * Nettoyer le percolateur <p>▷ Entretien ▷ nettoyage percolateur, page 83</p> <ul style="list-style-type: none"> * Si l'erreur n'est pas éliminée, appeler le service clientèle Schaerer
186	Chaudière vapeur : niveau	<p>La distribution est temporairement bloquée.</p> <ul style="list-style-type: none"> * Vérifier si le bac à marc est correctement mis en place * Mettre la machine à l'arrêt puis de nouveau en marche.
188	Erreur chauffage : Sutempérature chaudière vapeur	<ul style="list-style-type: none"> * Éteindre la machine à café et la débrancher du secteur * Appeler le service clientèle Schaerer.
189	Chaudière vapeur : erreur de temps de chauffe	<ul style="list-style-type: none"> * Mettre la machine à l'arrêt puis de nouveau en marche. * Si l'erreur n'est pas éliminée, appeler le service clientèle Schaerer <p>▷ Entretien ▷ nettoyer manuellement le système de lait, page 86</p>
9083	La température du refroidisseur est négative	<ul style="list-style-type: none"> * Vérifier si la température du refroidisseur n'est pas réglée sur une valeur trop basse

<p>9516 9517</p>	<p>Moulin à droite bloqué Moulin à gauche bloqué</p> 	<ul style="list-style-type: none"> * Eteindre la machine à café * Retirer la fiche secteur * Retirer les couvercles des récipients à grains * Vider les réservoirs à grains * Tourner exclusivement le disque de broyage avec le multitool dans le sens horaire (les deux embouts doivent être insérés dans les ouvertures adéquates, voir illustration) * Remplir les réservoirs à grains * Remettre les couvercles des récipients à grains * Mise en marche de la machine à café <p>▷ <i>Entretien</i> ▷ <i>nettoyage des récipients à grains, page 89</i></p> <p>En cas de manifestation fréquente :</p> <ul style="list-style-type: none"> * Régler la mouture sur un degré inférieur <p>▷ <i>Réglages divers</i> ▷ <i>régler le degré de la mouture, page 70</i></p>
----------------------	--	--



10.3 Erreurs sans message d'erreur

<i>Symptôme</i>	<i>Mesure</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Pas de distribution d'eau chaude ; eau dans le bac à marc 	<ul style="list-style-type: none"> * Nettoyer la sortie d'eau chaude * Appeler le service clientèle Schaerer (le café peut être distribué)
<ul style="list-style-type: none"> • Pas de distribution de choco ; eau dans le bac à marc 	<ul style="list-style-type: none"> * Ne plus utiliser la distribution de chocolat * Appeler le service clientèle Schaerer (le café peut être distribué)
<ul style="list-style-type: none"> • Doseur de choco bloqué, le chocolat n'est distribué qu'avec de l'eau 	<ul style="list-style-type: none"> * Nettoyer le doseur <p>▷ <i>Entretien</i> ▷ <i>nettoyer le récipient à poudre, page 90</i></p> <ul style="list-style-type: none"> * Vider la poudre * Tourner à la main la vis sans fin jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de poudre * Rincer à l'eau le cas échéant * (Laisser) complètement sécher
<ul style="list-style-type: none"> • Distribution de café à gauche/à droite 	<ul style="list-style-type: none"> * Nettoyer la sortie de café <p>▷ <i>Entretien</i> ▷ <i>nettoyer manuellement le système de lait, page 86</i></p>

Symptôme	Mesure						
<ul style="list-style-type: none"> Pas de mousse de lait / distribution de lait bien qu'il y ait du lait dans le réservoir 	<ul style="list-style-type: none"> * Vérifier si le tuyau du lait est tordu ou coincé * Vérifier si la bonne buse de vapeur est utilisée * Placer correctement le tuyau de lait * Nettoyer la sortie de lait * Rajouter du lait * Vérifier si le refroidisseur de lait est gelé 						
<ul style="list-style-type: none"> Défaut mousse de lait 	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Couleur</th> <th>température du lait</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>• vert (standard)</td> <td>lait non refroidi (de 16 à 22 °C max.)</td> </tr> <tr> <td>• orange (accessoires)</td> <td>lait refroidi (jusqu'à 10 °C)</td> </tr> </tbody> </table> <p>Si l'erreur n'est pas éliminée</p> <ul style="list-style-type: none"> * Utiliser l'autre buse de vapeur des accessoires 	Couleur	température du lait	• vert (standard)	lait non refroidi (de 16 à 22 °C max.)	• orange (accessoires)	lait refroidi (jusqu'à 10 °C)
Couleur	température du lait						
• vert (standard)	lait non refroidi (de 16 à 22 °C max.)						
• orange (accessoires)	lait refroidi (jusqu'à 10 °C)						
<ul style="list-style-type: none"> Fortes éclaboussures lors de la distribution de lait Lait trop chaud 	<ul style="list-style-type: none"> * Vérifier si le système de lait a été nettoyé * Nettoyer le système de lait <p>▷ <i>Entretien</i> ▷ <i>nettoyer manuellement le système de lait, page 86</i></p> <ul style="list-style-type: none"> * Vérifier si le lait utilisé est assez froid 						
<ul style="list-style-type: none"> Pas de distribution de boissons préparées à base de poudre 	<ul style="list-style-type: none"> * Nettoyer le gobelet du mélangeur * Le tuyau est-il plié ? * Effectuer plus fréquemment le nettoyage et le rinçage, le cas échéant quotidiennement <p>▷ <i>Entretien</i> ▷ <i>vue d'ensemble sur les intervalles de nettoyage, page 73</i></p> <p>▷ <i>Entretien</i> ▷ <i>nettoyer manuellement le système de lait, page 86</i></p> <ul style="list-style-type: none"> * Régler une quantité de poudre moindre * Régler la quantité plus importante d'eau 						
<ul style="list-style-type: none"> La pompe marche en permanence, eau dans le bac à marc 	<ul style="list-style-type: none"> * Mettre la machine à l'arrêt puis de nouveau en marche. * Si l'erreur n'est pas éliminée, appeler le service clientèle Schaerer 						

11 Sécurité et garantie

11.1 Risques pour la machine à café



Respecter les instructions

Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommage causé par le non-respect de ces instructions.

Respecter les conditions d'installation et d'utilisation.

Lieu d'installation

- Le lieu d'installation doit être sec et protégé des éclaboussures d'eau.
- Une machine à café peut toujours engendrer un peu de condensation d'eau, d'eau ou de vapeur.
 - > Ne pas utiliser la machine en extérieur.
 - > Installer la machine à café de façon à ce qu'elle soit protégée des éclaboussures d'eau.
 - > Installer impérativement la machine à café sur une surface résistante à l'eau, afin de protéger la surface de tout dégât.

Moulin à café

- Les corps étrangers peuvent endommager le moulin à café. Ces dégâts sont exclus de la garantie.
 - > Veillez à ce qu'aucun corps étranger n'entre dans le récipient à grains.
-

IMPORTANT

Respecter le chapitre Garantie
▷ àpd page 106

Conditions d'installation et d'utilisation
▷ àpd page 21

Afin d'éviter les problèmes techniques ainsi que l'endommagement de la machine à café, veuillez respecter les consignes suivantes :

- En cas d'eau potable présentant une dureté carbonique à partir de 5°dKH / 8,95 TAC et plus, un filtre à eau Schaerer doit être placé en amont, sinon la machine peut être endommagée par un entartrage.
- Pour des questions de droits d'assurance, veuillez toujours à fermer le robinet principal de l'alimentation en eau, à couper l'interrupteur électrique général ou à débrancher la fiche secteur.
- Nous recommandons des mesures pour prévenir les dommages : p. ex.
 - montage d'un dispositif de contrôle de l'eau adéquat dans la conduite d'alimentation en eau
 - installation de détecteurs de fumée
- En cas d'arrêt d'exploitation prolongé, nous recommandons d'effectuer au moins deux fois le programme de nettoyage avant la remise en service.

Nettoyage du système
▷ Programmes de nettoyage
page 74

11.2 Directives

Fabricant : WMF Group GmbH, 73312 Geislingen (Allemagne)

L'appareil est conforme aux exigences de toutes les dispositions en vigueur des directives machines (DM) 2006/42/CE (CE), CEM 2014/30/UE et RoHS 2011/65/CE (CE).

Le fabricant susmentionné déclare que cette machine est conforme à toutes les dispositions énoncées dans les directives mentionnées. Cette déclaration perd sa validité si les appareils sont modifiés sans notre accord préalable. Rassemblement de la documentation technique : WMF Group GmbH.

La déclaration de conformité originale est jointe à l'appareil. L'appareil porte le marquage CE. L'appareil satisfait aux exigences de la loi allemande sur les denrées alimentaires, les produits de consommation et l'alimentation animale, de l'ordonnance allemande sur les biens de consommation, du règlement (UE) N° 10/2011, ainsi que du règlement (UE) N° 1935/2004, chacun dans leur version actuelle.

Utilisé de manière conforme, l'appareil ne présente pas de risque pour la santé ou d'autres risques injustifiables.

Les matériaux et matières premières utilisés sont conformes à l'ordonnance allemande sur les biens de consommation, ainsi qu'au règlement (UE) N° 10/2011.

Les dispositions nationales en vigueur s'appliquent aux pays hors de l'UE.

L'appareil tombe dans le domaine d'application de la directive 2012/19/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) et ne peut pas être éliminé avec les déchets ménagers.

Nous assurons et garantissons la traçabilité au sens du règlement (CE) N° 1935/2004 ainsi que la production dans le respect des bonnes pratiques de fabrication au sens du règlement (CE) N° 2023/2006.



Veillez vous adresser au service clientèle Schaerer pour l'élimination.

Adresse
▷ page 95

11.3 Obligations de l'exploitant

L'exploitant de l'installation doit assurer l'entretien régulier par les techniciens de service après-vente Schaerer, leurs délégués ou par d'autres personnes autorisées ainsi que le contrôle des dispositifs de sécurité.

L'accès à la zone d'entretien est uniquement autorisé aux personnes qui disposent des connaissances et de l'expérience pratique relatives à l'appareil, notamment en termes de sécurité et d'hygiène.

La machine à café doit être installée par l'exploitant de manière à ce que l'entretien et la maintenance puissent être facilement effectués.

Dans un contexte de consommation au bureau et d'applications en libre service, le personnel formé à l'utilisation de la machine à café doit surveiller cette dernière. Le personnel formé est tenu de veiller au respect des mesures d'entretien et être disponible pour répondre aux questions relatives aux applications.

L'exploitant doit s'assurer que le matériel électrique est en bon état (par ex. au sens de la directive 3 de l'assurance accidents allemande). Le contrôle régulier des vannes de sécurité et des récipients sous pression est nécessaire pour assurer la sécurité de fonctionnement de la machine à café.

Ces mesures seront prises dans le cadre de la maintenance effectuée par le service après-vente Schaerer ou le personnel d'entretien autorisé par le service après-vente Schaerer.

Le nettoyage du système peut uniquement être effectué avec le produit de nettoyage spécial Schaerer prévu pour la machine à café (tablettes) et le système de lait (produit liquide).

Les indications du fabricant relatives aux cycles de maintenance et à fréquence des maintenances (▷ maintenance) doivent être respectées.

*Produit de nettoyage spécial
Schaerer
▷ Accessoires et pièces de
rechange
page 109*

11.4 Réclamations de garantie



Respecter les instructions

- Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommage causé par le non-respect de ces instructions.
 - > Respecter les conditions d'installation et d'utilisation.

IMPORTANT

Conditions d'installation et d'utilisation

▷ à page 21

Le contrat conclu entre l'acheteur et le vendeur définit si l'acheteur a droit à des réclamations de garantie, ainsi que la nature de ces dernières. Les réclamations de garantie peuvent être nulles en cas de non-respect des indications du présent manuel d'utilisation.

Aucune garantie n'est accordée :

- Pour toutes les pièces sujettes à une usure naturelle. À celles-ci appartiennent, entre autres, les joints, le mélangeur et le percolateur.
- Pour les défauts résultants des conditions météorologiques, de l'entartrage de la chaudière, ainsi que des influences chimiques, physiques, électrochimiques ou électriques.
- En cas de non-utilisation d'un filtre à eau, et ce même si la dureté de l'eau locale en requiert l'utilisation, qui engendre un défaut.
- Pour les défauts qui se manifestent suite au non-respect des instructions relatives à la manipulation, à la maintenance et à l'entretien de l'appareil (par ex. manuel d'utilisation et instructions de maintenance).
- Pour les défauts qui se manifestent suite à la non-utilisation de pièces de rechange originales Schaefer, au montage défectueux par l'acheteur ou un tiers, ou encore suite à la manipulation incorrecte ou la négligence.
- Pour les conséquences des modifications ou travaux d'entretien non conformes ou effectués sans notre accord par l'acheteur ou un tiers.
- Pour les défauts qui découlent d'une utilisation inappropriée ou non conforme.

Important

Maintenance

▷ page 94

Annexes : Caractéristiques techniques

Caractéristiques techniques de la machine à café

Dimensions extérieures	Largeur 325 mm Profondeur 570 mm Hauteur boîtier 460 mm Hauteur avec écran 501 mm Hauteur avec extension de récipient 550 mm
Récipient à grains	env. 550 g ; avec extension en option env. 1 100 g ⁽¹⁾
Récipient à poudre	env. 450 g ; avec extension env. 800 g ⁽²⁾
Poids à vide	24-28 kg (en fonction de la version)
Alimentation en eau	Raccordement du tuyau 3/8" avec robinet principal et filtre anti-impuretés, avec maillage de 0,08 mm, sur site. Minimum 0,2 MPa (2 bar) de pression d'écoulement à 2 l/min. Maximum 0,6 MPa (6 bar). Température d'alimentation maximale de 35 °C. Le jeu de tuyaux fourni avec la nouvelle machine à café et/ou un le nouveau filtre à eau doit être utilisé. Ne pas continuer à utiliser les anciens jeux de tuyaux.
Qualité de l'eau	En cas d'eau potable présentant une dureté carbonique de plus de 5°dKH / 8,95 TAC, un filtre à eau Schaerer doit être placé en amont.
Conduite d'évacuation des eaux usées (en option)	Tuyau DN 19 minimum, pente minimum 2 cm/m
Volume du réservoir d'eau	env. 4.5 l
Utilisation en altitude supérieure au niveau de la mer	< 2000 m
Puissance nominale	1.5 kW
Alimentation en tension	120 V, 50 / 60 Hz, (1 / N / PE)
éclairage	LED de classe 1
Indice de protection :	IP X0
Classe de protection	
Niveau de bruit permanent (Lpa)	< 70 dB(A) ⁽³⁾

Sous réserve de modifications techniques.

⁽¹⁾ La quantité de remplissage dépend de la taille des grains de café.

Annexes : Caractéristiques techniques

⁽²⁾ Uniquement avec le récipient à poudre optionnel. La quantité de remplissage dépend de la poudre utilisée.

⁽³⁾ Le niveau de pression acoustique pondéré A L_{pa} (slow) et L_{pa} (impulse) sur le lieu de travail du personnel utilisateur est inférieur à 70 dB (A) quel que soit le fonctionnement.

température ambiante	+ 5 °C à + 35 °C (en cas de gel, vider le système d'eau)
Humidité maximale	Humidité relative de 80 % sans condensation Ne pas utiliser l'appareil en extérieur.
Surface/éclaboussures d'eau	L'appareil doit être placé sur une surface horizontale, stable, résistante à l'humidité et à la chaleur. L'appareil ne peut pas être nettoyé au jet d'eau. L'appareil doit être protégé des éclaboussures d'eau. L'appareil ne peut pas être posé sur une surface qui sert au nettoyage avec un tuyau d'eau, un appareil à jet de vapeur, un nettoyeur vapeur ou tout autre appareil similaire.
Dégagements à prévoir lors du montage	Pour des raisons de sécurité ainsi que pour permettre un bon fonctionnement et un bon entretien, il faut, lors de l'installation, respecter un dégagement minimal de 50 mm ainsi que latéralement par rapport au mur ou à des équipements non Schaerer, mais aussi de 60 mm sur le côté arrière. Nous recommandons un espace de travail minimal de 800 mm devant la machine à café. Nous recommandons un espace libre d'au moins de 200 mm au-dessus des réservoirs à produit. La hauteur de la surface d'installation par rapport au sol est d'au moins 850 mm. Si les raccordements de la machine à café sont effectués vers le bas à travers le comptoir, prenez en compte l'espace requis pour les conduites qui peut limiter l'espace utile au niveau de la base.
Dimensions de montage du filtre à eau	Voir le manuel d'utilisation du filtre à eau.

Ces instructions de raccordement électrique et les normes citées s'appliquent au raccordement de la machine à café dans les Etats de l'UE. Il convient en outre de respecter les règlements nationaux. En dehors de l'UE, l'acceptation des normes citées doit être vérifiée par la personne ou l'entité qui commercialise la machine à café.

**L'installation électrique sur site doit être conforme à la dernière norme IEC 364 (DIN VDE 0100). Il convient de prévoir, à proximité de l'appareil, une prise de sécurité au niveau du raccordement monophasé, ou une prise monophasée nationale, une prise CEE/CEKON à 5 pôles au niveau du raccordement triphasé conformément à la norme EN 60309, ou encore une prise multipôle nationale. Toutes doivent être librement accessibles. Les prises font partie de l'installation devant être mise à disposition par le client. Le cordon d'alimentation électrique ne doit pas reposer sur des éléments chauds. En cas de dégâts au niveau du câble d'alimentation de l'appareil, le câble doit être remplacé par notre service clientèle ou une personne habilitée, afin d'éviter tout risque.*

Afin d'éviter les éventuelles perturbations de nos câbles de données blindés engendrées par les courants equipotentiels entre les appareils, il convient de prévoir une liaison equipotentielle supplémentaire pour les appareils raccordés à un système de décompte. (Voir EN 60309)



Risque d'incendie et de décharge électrique.

Remplacer tous les câbles d'alimentation défectueux uniquement par des câbles d'origines du fabricant (33 2402 5100).

⚠ ATTENTION

Annexes : Accessoires et pièces de rechange

Nombre	Unité	Désignation	Equipement
Sortie de café/sortie du lait/sortie choco/lance à lait			
1	pièce(s)	Couvercle sortie de café	tous
1	pièce(s)	Sortie de café double gobelet	tous
1	pièce(s)	Sortie mélangeur choco (tuyau)	Récipient à poudre
1	pièce(s)	Douille tuyau de lait	Milk Smart
1	pièce(s)	Joint torique (sortie Basic Steam)	Basic Steam
1	pièce(s)	Lance à lait	Milk Smart
1	pièce(s)	Brosse de nettoyage de la lance à lait	Milk Smart
Bac à marc de café			
1	pièce(s)	Bac à marc	tous
Accessoire/outils			
1	mètre	Tuyau à lait	Milk Smart
1	pièce(s)	Raccord de lait	Milk Smart
1	pièce(s)	Adaptateur tuyau Plug & Clean	Milk Smart
1	pièce(s)	Mousseur chambre d'aspiration vert	Milk Smart
1	pièce(s)	Mousseur chambre d'aspiration orange	Milk Smart
1	pièce(s)	Raccord chambre d'aspiration	
1	pièce(s)	Joint torique (piston de friction)	tous
1	pièce(s)	Multitool	tous
Récipient à grains/à produit			
1	pièce(s)	Couvercle pour récipient à grains	tous
1	pièce(s)	Couvercle pour récipient à poudre	Choco
1	pièce(s)	Récipient à poudre sans couvercle	tous
Bac collecteur/grille d'égouttoir			
1	pièce(s)	Bac collecteur avec SteamJet	SteamJet
Réservoir d'eau			
1	pièce(s)	Réservoir d'eau	tous
1	pièce(s)	Couvercle réservoir d'eau	tous
1	pièce(s)	Joint torique (réservoir d'eau)	tous
Filtre à calcaire/à eau			
1	pièce(s)	Filtre à eau (kit complet)	Eau fixe
1	pièce(s)	Cartoutche de rechange pour le filtre à eau	Eau fixe

Annexes : Accessoires et pièces de rechange

Nombre	Unité	Désignation	Equipement
1	pièce(s)	Adaptateur pour cartouche de rechange 200	Réservoir d'eau
1	Pack	Cartouche rech. filtre 200 set 4 pièces	Réservoir d'eau
Câble d'alimentation			
1	Pcs	Câble d'alimentation (33 2402 5100)	Tout
Documentation/instructions			
1	pièce(s)	Ensemble documentation : manuel d'utilisation Schaerer Coffee Club	tous
Numéros de commande pour le programme d'entretien Schaerer			
1	Flacon	Produit de nettoyage spécial Schaerer pour le mousser	tous
1	Pack	Pastilles de nettoyage spéciales (100 pièces)	tous
2	Flacon	Calcpure 750 ml	tous
1	pièce(s)	Brosse de nettoyage de tuyaux	tous
1	pièce(s)	Brosse de nettoyage 2.5	tous
1	Tube	Graisse pour bagues d'étanchéité Schaerer Molykote	tous