

JDE Barista ONE

Manuel d'utilisation

V03 / 02.2018



- 1 Touche distribution eau chaude
- 2 Verrouillage de récipient à grains
- 3 Récipient à grains
- 4 Affichage (tactile)
- 5 Porte de maintenance avec touche multifonctions
- 6 Insertion pastille de nettoyage
- 7 Récipient à poudre (option)
- 8 Interrupteur à bascule On/Off unité frigorifique (option)
- 9 Éléments de commande unité frigorifique (option)
- 10 Déverrouillage percolateur
- 11 Réservoir à eau potable
- 12 Tête moussante jetable
- 13 Bac à marc
- 14 Bac collecteur avec grille égouttoir
- 15 Plateforme pour tasse rabattable
- 16 Sortie des boissons
- 17 Sortie de l'eau chaude
- 18 Raccord d'eau fixe
- 19 Raccordement électrique/interrupteur principal MAR / ARR
- 20 Écoulement des eaux usées



- 1 Touche [Menu maintenance]
La touche ouvre la porte de maintenance
Touche fin du mode veille
- 2 Ligne d'état
- 3 Affichage du nombre de pages
- 4 Zones tactiles des boissons (programmables)
- 5 Autre(s) page(s) de boissons
- 6 Zone tactile [Retour]
- 7 Zone tactile [Taille boisson]
- 8 Fenêtre options de café
- 9 Affichage du prix actuel de la boisson
- 10 Zone tactile [Distribution boisson]
- 11 Zone tactile option café 1 [Torréfaction]
- 12 Zone tactile option café 2 [Shot supplémentaire]



JDE Barista ONE

Manuel d'utilisation

V03 / 02.2018

Editeur

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

Edition

Version 03 | 02.2018

Logiciel

V3.43.3

Conception et rédaction

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

Copyright ©

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

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

Sommaire

Introduction 6

Bienvenue	6
Signes et symboles	6

Consignes générales de sécurité 7

Danger pour l'utilisateur	7
Danger pour la machine	10

Description du produit 12

Utilisation conforme	12
Types de boisson et rendement	12
Contenu de la livraison et accessoires	13
Options et appareils complémentaires	14
Caractéristiques techniques	18
Plaque signalétique	19
Désignation du type et du modèle	20
Déclaration de conformité	20
Adresse du fabricant	20
Normes appliquées	20

Installation et mise en service 21

Mise en place	21
Site d'utilisation	21
Climat	21
Alimentation électrique	21
Conditions	21
Câble secteur	22
Puissances connectées	22
Raccordement de l'eau / écoulement de l'eau	23
Conditions	23
Puissances connectées	23
Installation	23
Déballage de la machine	23
Raccordement au secteur	24
Programme de mise en service automatique	24
Désinstallation et mise au rebut	24

Utilisation 25

Contrôle avant la mise en marche	25
Mise en marche	25
Fenêtre principale de l'écran tactile	26
Vue d'ensemble	26
Ouverture du compartiment d'entretien de la machine	30
Éléments de commande marqués	32
Remplissage et raccordement	32
Grains de café	32
Eau	33
Poudre pour distributeur automatique (Option)	34
Lait (Option)	35
Distribution	37
Réglage de la plateforme pour tasse	37
Boissons	37
Boissons doubles (Option)	38

Eau chaude	39
Lait chaud (Option)	40
Mousse de lait (Option)	40
Options de distribution	40
Mode de distribution	40
Vidage	40
Bac à marc	40
Eaux usées	41
Réservoir à eau usée (Option)	42
Conditions de transport	42
Veille	42
Mise à l'arrêt	42
Fin de l'utilisation	42
Périodes d'arrêt prolongées (à partir d'1 semaine)	43

Nettoyage 44

Intervalles de nettoyage	44
Rinçage au démarrage et d'arrêt automatique	45
Avant chaque remplissage	45
Réservoir d'eau potable interne	45
Déclenchement du nettoyage automatique de la machine	45
Nettoyage automatique tous les 2 jours	46
Bac à marc	46
bac collecteur	47
Pastille de nettoyage du système de café	47
Remplacer la NcFoamer (Option)	47
Gobelet du mélangeur avec système poudre (Option)	48
Nettoyage manuel tous les 2 jours	49
Récipient à lait (Option)	49
Réservoir d'eau potable interne avec raccord d'eau fixe	49
Intérieur de l'unité frigorifique d'appoint (Option)	49
Écran tactile	50
Surfaces extérieures de la machine à café	50
En cas de besoin	50
Percolateur	50
Récipient à grains	51
Récipient à poudre (Option)	52
Réservoir à eau usée (Option)	53
nettoyage obligatoire	53
Concept de nettoyage HACCP	54
Conditions et instructions de nettoyage	54
Produit de nettoyage	54
Pastille de nettoyage	55
Détartrant	55

Service et maintenance 56

Détartrage	56
Filtre à eau (Option)	56
Pose du filtre à eau dans le réservoir à eau potable interne (Option)	56

Remplacement du filtre à eau contenu dans le réservoir à eau potable interne (Option)	57
Filtre à eau externe	58
Maintenance	58
Calibrage de l'écran	58
Routine de maintenance	58
Programmation	59
Vue d'ensemble	59
Navigation	59
Connexion USB	60
Profil du technicien	61
Système	61
Configuration	64
Maintenance	70
Infos	73
Profil de tenue de compte	74
Profil de tenue de compte réduite	75
Profil du responsable de la machine	75
Profil du chef de service	76
Profil du responsable qualité	77
Élimination des dérangements	79
Fenêtre « Info Smart »	79
Dérangements avec message affiché	79
Consignes de sécurité	83
Risque potentiel émanant des produits de nettoyage	83
Utilisation	83
Stockage	83
Élimination	83
Numéros à appeler en cas d'urgence	83
Consignes d'hygiène	84
Eau	84
Café	84
Lait	85
Poudre pour distributeur automatique / poudre instantanée	85
Responsabilité	86
Obligations de l'exploitant	86
Droits de garantie et responsabilité	86

Introduction

Bienvenue

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

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

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

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

Signes et symboles



Voir également le chapitre « Consignes de sécurité »

Les signes et les symboles suivants sont utilisés dans cette notice d'utilisation pour attirer l'attention sur les dangers et les particularités :

DANGER !
Risque
d'électrocution !



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

ATTENTION !
Danger pour
l'utilisateur !



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

ATTENTION !
Danger pour
machine !



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

ATTENTION !
Liquide brûlant !



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

ATTENTION !
Vapeur brûlante !



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

ATTENTION !
Surface brûlante !



Situation de danger pouvant causer des blessures par brûlure. Ce danger provient des dispositifs de distribution et de chauffe-tasses (option). N'est signalé par la suite que par le symbole.
Respectez impérativement les mesures décrites dans cette notice afin d'éviter ce danger.

ATTENTION !
Risque d'écrasement !



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

Consignes générales de sécurité

La société Schaerer AG conçoit la sécurité maximale comme l'une des principales caractéristiques de produit. L'efficacité des dispositifs de sécurité n'est garantie que si le chapitre suivant sur la prévention des accidents et des troubles de santé est rigoureusement respecté.



Demandez les consignes de sécurité auprès de Schaerer AG ou directement sur le site Internet (<http://www.schaerer.com/member>) pour les télécharger du MediaCentre.

Danger pour l'utilisateur

ATTENTION !

Danger pour
l'utilisateur !



Une manipulation non conforme aux instructions de la machine à café peut causer des blessures légères.

Respectez impérativement les points suivants :

- Lire soigneusement le manuel d'utilisation avant d'utiliser la machine.
- Seul un technicien de service qualifié est autorisé à accéder à la zone d'entretien de la machine.
- N'utilisez pas la machine à café si elle ne fonctionne pas correctement ou si elle est endommagée.
- Les dispositifs de sécurité intégrés ne doivent être modifiés en aucune circonstance.
- Ne touchez jamais les pièces brûlantes de la machine.
- 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 sans surveillance. Le nettoyage et la maintenance doivent être effectués par des personnes qui disposent des connaissances et de l'expérience pratique relatives à l'appareil, notamment en termes de sécurité et d'hygiène.
- Placez la machine à café de façon à bien pouvoir effectuer les opérations d'entretien et de maintenance.
- Dans les applications en libre service et dans les applications avec service, un personnel spécialement formé doit surveiller la machine de façon à garantir le respect des mesures d'entretien. Un personnel adéquat doit rester à disposition pour les questions relatives à l'utilisation.
- Ne remplissez les récipients à grains que de grains, les récipients à poudre que de poudre pour distributeur automatique et le réceptacle d'insertion manuelle que de café moulu (ou d'une pastille de nettoyage pendant le nettoyage).

DANGER !
Risque
d'électrocution !



**Toute manipulation inadéquate des appareils électriques peut être la source d'une électrocution.
Respectez impérativement les points suivants :**

- Seul un électricien spécialisé doit procéder aux travaux sur les installations électriques.
- L'appareil doit être raccordé à un circuit électrique protégé (nous vous recommandons d'effectuer le raccord par un interrupteur de protection contre les courants de court-circuit).
- Vous devez respecter les directives applicables sur les basses tensions et / ou les réglementations et directives de sécurité locales et / ou nationales applicables.
- Le raccordement doit être mis à la terre conformément aux prescriptions et protégé contre les décharges électriques.
- La tension doit correspondre à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Ne touchez jamais aux pièces sous tension.
- Avant de procéder aux travaux de maintenance, coupez toujours l'interrupteur principal ou débranchez l'appareil du secteur.
- Il doit être possible de déconnecter l'appareil du réseau électrique sur tous les pôles. Les raccords déconnectés doivent toujours être visibles depuis l'emplacement de l'appareil, ou la séparation doit être sécurisée à l'aide d'un dispositif de verrouillage.
- Seul un technicien qualifié du service après-vente est autorisé à remplacer le câble secteur lorsque le raccordement au secteur est endommagé.

ATTENTION !
Danger pour
l'utilisateur !



**Les boissons contenant des additifs ou des restes d'additifs peuvent causer des allergies.
Respectez impérativement les points suivants :**

- En mode libre-service, un panneau avertisseur apposé près de la machine informe sur les additifs allergènes éventuellement utilisés.
- En mode service, le personnel formé à cet effet informe les consommateurs sur les additifs allergènes éventuellement utilisés.

ATTENTION !Danger pour
l'utilisateur !**Risque d'intoxication suite à l'ingurgitation de produit de nettoyage.
Respectez impérativement les points suivants :**

- Conservez les produits de nettoyage hors de portée des enfants et des personnes non autorisées.
- N'avalez pas les produits de nettoyage.
- Ne mélangez jamais les produits de nettoyage avec d'autres produits chimiques ou acides.
- Ne versez jamais de produit de nettoyage dans le récipient à lait.
- Ne versez jamais de produit de nettoyage dans le réservoir d'eau potable (interne / externe).
- Utilisez les produits de nettoyage et de détartrage conformément à leur domaine d'application (voir l'étiquette).
- Ne mangez pas et ne buvez pas lorsque vous utilisez des produits de nettoyage.
- Veillez à ce que les locaux soient aérés et ventilés correctement lorsque vous utilisez des produits de nettoyage.
- Portez des gants de protection lorsque vous utilisez des produits de nettoyage.
- Lavez-vous immédiatement les mains minutieusement après avoir utilisé des produits de nettoyage.



Avant d'utiliser les produits de nettoyage, lisez attentivement les informations indiquées sur l'emballage. Si vous n'avez pas de fiche de sécurité à votre disposition, demandez-la auprès de votre distributeur (reportez-vous à l'emballage du produit de nettoyage).

ATTENTION !
Liquide brûlant !**Risque de brûlure dans la zone de distribution des boissons, de l'eau chaude et de la vapeur.****Ne mettez jamais vos mains sous les sorties pendant la distribution ou le nettoyage.****ATTENTION !**
Surface brûlante !**Les sorties et le percolateur peuvent être brûlants.
Ne touchez la sortie que par les poignées prévues à cet effet. Nettoyez le percolateur uniquement quand la machine à café est refroidie.****ATTENTION !**
Risque d'écrasement !**Risque de contusion lors de la manipulation de tous les composants mobiles.****Lorsque la machine à café est en marche, ne placez pas vos mains dans les récipients à grains ou à poudre ou dans l'ouverture du percolateur.**

Danger pour la machine

ATTENTION !
Danger pour
machine !



Une manipulation inadéquate de la machine à café peut causer des dommages et des salissures.

Respectez impérativement les points suivants :

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

pour l'eau potable / les eaux usées). N'utilisez jamais de jeux de tuyaux usagés.

Description du produit

Utilisation conforme

La JDE Barista ONE (JDE BO) et la JDE Barista ONE Plus (JDE BO Plus) sont prévues pour la préparation de boissons à base de café, de l'eau chaude, de boissons à base de poudre (topping et chocolat) et de boissons lactées, éventuellement avec du sirop, en plusieurs variétés et combinaisons dans des tasses, des gobelets, des verres ou des pots. La lance à vapeur n'est conçue que pour faire chauffer du lait.

Cet appareil est destiné aux applications commerciales du secteur hôtelier, gastronomique et autres secteurs similaires. L'appareil peut être installé en mode libre-service à condition de prévoir une personne chargée de surveiller les opérations sur place. L'appareil peut être utilisé dans les magasins, bureaux ou environnements de travail similaires, hôtels, motels et pensions avec petit-déjeuner par des personnes ou des clients sans connaissance particulière du système.

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 sans surveillance.



L'utilisation de l'appareil est de plus soumise aux « Conditions générales » de la société Schaefer AG et aux consignes du présent manuel d'utilisation. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme. Le fabricant décline alors toute responsabilité pour les dommages consécutifs.

ATTENTION !
Danger pour
machine !



Une manipulation non conforme de la machine à café peut entraîner des dommages. La Schaefer Coffee Art Plus ne doit absolument jamais être utilisée pour chauffer et distribuer des liquides autres que ceux qui ont été mentionnés ou que du lait froid (pasteurisé, homogénéisé, UHT).

Types de boisson et rendement

Les boissons suivantes peuvent être préparées, selon le modèle de la machine et ses options :

Débit de boissons par heure		
Type de boisson	JDE BO	JDE BO Plus
Café / espresso	jusqu'à 60 tasses	jusqu'à 100 tasses

Boissons pouvant être distribuées		
Type de boisson	JDE BO	JDE BO Plus
Espresso	✓	✓
Americano / café	✓	✓
Cappuccino	option	option
Latte Macchiato	option	option
Boissons à base de poudre (choco/lait)	option	option
Eau chaude	✓	✓
Pot 250 ml	✓	✓
Cafetière 500 ml	✓	✓

Débit de lait	
JDE BO	JDE BO Plus
	
–	+ 130% de débit de lait
jusqu'à 8 oz (env. 240 ml)	jusqu'à 16 oz (env. 470 ml)

Contenu de la livraison et accessoires

Nombre d'unités	Désignation	numéro de référence
1	Machine à café JDE Barista ONE	-
Documentation		
1	manuel d'utilisation	-
1	Formulaire de qualité de livraison	-
Accessoires généraux		
1	Cartouche de recharge 200	072617
1	Adaptateur pour cartouche de recharge 200	33.2327.1000
1	Test de dureté carbonique (sachet avec 2 bandelettes de test)	067720
1	Multitool avec ouvre-porte pour la porte de service	072816
1	Graisse Molykote 111	33.2179.9000
1*	Kit NcFoamer avec buse d'aspiration du lait orange 1.15 mm (15 unités) Standard	072926
1	Tuyau d'évacuation 1500 mm	00.0048.0042
1*	Bouchon pour bac collecteur	072904
1*	Tuyau métallique flexible 1,5m G3/8" – G3/4"	33.2292.1000
1*	Câble de capteurs de l'unité frigorifique d'appoint Barista ONE	072902
1*	Kit de vannes eau usagée	072489
1*	Patin 20x0.6 élastomère transpar. 4 pces pr BKE	074319
1*	Câble secteur EU 3x1 mm ²	063260
	Câble secteur CH 3x1 mm ²	063261
	Câble secteur UK 3x1 mm ²	071919
	Câble secteur JP-C13 coudé 3x2 mm ²	069087
Nettoyage / accessoires de nettoyage		
1	Pastilles de nettoyage (boîte de 100)	065221
1	Pinceau de nettoyage	062951

* Selon le modèle de la machine.

Options et appareils complémentaires

Exemple	option	Description
	Vue d'ensemble des options disponibles	<p>Les appareils complémentaires optionnels sont, en partant de gauche :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Système de paiement externe • Unité frigorifique d'appoint 8 l • Distributeur de gobelets
	unité frigorifique d'appoint	<p>Unité frigorifique externe pour machines avec Milk Smart. Capacité : 8 l</p>
	Rendeur de monnaie externe avec lecteur de cartes	<p>Les systèmes de décompte peuvent être installés au moyen d'une interface MDB (Multi Drop Bus). Il est possible d'installer un système de paiement externe ultérieurement.</p>

Exemple	option	Description
	Interfaces de systèmes de paiement	<p>Il est possible de raccorder des systèmes de paiement disponibles sur le marché au standard MDB.</p> <p>Il est possible d'installer un système de paiement ultérieurement.</p> <p>Interfaces possibles :</p> <ul style="list-style-type: none"> • MDB-S • DIVA2 • DIVA2 Max <p>Connexion à un système de débit ou de caisse :</p> <ul style="list-style-type: none"> • via protocole E • via protocole CSI
	Distributeur de gobelets	<p>Stockage pour trois tailles différentes de gobelets. Il est possible d'équiper le système ultérieurement de différentes tailles de gobelets.</p> <p>En haut, 3 récipients pour le sucre, les bâtonnets mélangeurs et autres.</p> <p>Tailles des gobelets :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diamètre 60 – 74 mm • Diamètre 75 – 82 mm • Diamètre 83 – 90 mm
	Plus	<p>L'option « Plus » propose une chaudière plus puissante qui permet un plus grand débit de boissons à base de café ou de café et de lait. La profondeur augmente de 80 mm.</p> <p>Puissance de chaudière de 3 kW.</p> <p>Cette option ne peut pas être ajoutée ultérieurement.</p>

Exemple	option	Description
	<p>Deuxième moulin avec cloison dans le récipient à grains</p>	<p>Une cloison avec le récipient à grains du 2e moulin peut être rajoutée ultérieurement.</p> <p>Capacité du tiroir du récipient à grains gauche : 800 g</p> <p>Capacité du tiroir du récipient à grains droite : 500 g</p>
	<p>Système poudre avec récipient à poudre Twin</p>	<p>Système poudre pour 1 ou 2 sortes de poudre.</p> <p>Capacité de chaque récipient à poudre : 300 g</p>
	<p>Système poudre avec récipient à poudre</p>	<p>Le système poudre de gauche peut être équipé ultérieurement d'un grand récipient à poudre au lieu de 2 petits récipients.</p> <p>Capacité du grand récipient à poudre : 600 g</p>
	<p>Vanne mélangeuse d'eau froide pour le système de poudre</p>	<p>Sur les machines équipées d'un système de poudre, l'ajout d'eau froide pour les boissons instantanées est standard.</p> <p>La vanne mélangeuse peut être configurée en option sur les machines qui ne sont pas équipées d'un système de poudre.</p> <p>La vanne mélangeuse peut être l'objet d'une mise à jour sur les machines qui ne sont pas équipées d'un système de poudre.</p>

Exemple	option	Description
	<p>Accélérateur de percolation pour les grandes boissons</p>	<p>L'accélérateur de percolation permet de distribuer de grandes boissons (par ex. Americano) avec une efficacité et une qualité accrues.</p>
	<p>Sortie de boissons double (standard avec l'option Powerpack)</p>	<p>Il est possible de distribuer des boissons doubles lorsqu'elles ne sont qu'à base de café.</p> <p>Une sortie de boissons double ne peut pas faire l'objet d'une mise à jour ; elle doit être sélectionnée lors de la configuration de la machine.</p>
<p>A</p> 	<p>Kit NcFoamer standard (A) pour température de lait standard.</p>	<p>Utilisez des buses d'aspiration du lait adaptées à l'équipement de la machine.</p> <p>Un NcFoamer présentant un plus long tuyau doit être installé sur les machines équipées d'une unité frigorifique sous machine.</p> <p><i>Voir le chapitre « Utilisation » - « Remplissage et raccordement » - « Lait » pour obtenir d'autres informations sur les buses d'aspiration du lait et le codage couleur.</i></p>
<p>B</p> 	<p>Kit NcFoamer option (B) pour une température de lait supérieure.</p>	<p>Un NcFoamer présentant un plus long tuyau doit être installé sur les machines équipées d'une unité frigorifique sous machine.</p> <p>La température du lait et de la mousse du lait est augmentée de env. 10°C si ces buses d'aspiration du lait sont utilisées.</p> <p><i>Voir le chapitre « Utilisation » - « Remplissage et raccordement » - « Lait » pour obtenir d'autres informations sur les buses d'aspiration du lait et le codage couleur.</i></p>

Exemple	option	Description
	Plateforme pour tasse rabattable avec une hauteur réduite des tasses	<p>2 plateformes pour tasses différentes sont disponibles. La plateforme pour tasse standard présente une hauteur de positionnement des tasses supérieure de 15 mm.</p> <p>La plateforme pour tasse munie d'une hauteur de positionnement réduite de 15 mm peut être rajoutée ultérieurement.</p> <p>Les hauteurs de positionnement suivantes sont possibles :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sans plateforme pour tasse 185 mm • Avec plateforme pour tasse longue 100 mm • Avec plateforme pour tasse courte 85 mm (option)
	Rejet du marc sous le comptoir	<p>Le bac à marc et le fond de la machine à café présentent un passage qui se prolonge dans le comptoir. Le marc de café est récupéré dans un grand réservoir placé sous le comptoir.</p> <p>Le rejet du marc sous le comptoir est possible sans avoir à transformer la machine.</p> <p><i>Le rejet du marc sous le comptoir est nécessaire avec l'option « Base avec tiroir et bac à marc intégré ».</i></p>
	Écoulement des eaux usées	Un système d'écoulement des eaux usées peut être rajouté ultérieurement.
	Réservoir d'eau usée surveillé	Un réservoir d'eau usée externe et surveillé à la place d'un système d'écoulement des eaux usées.



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

Caractéristiques techniques

Puissance nominale	JDE BO	JDE BO Plus**
	2000-2400 W	2800-3300 W

Température de service	Chaudière vapeur	Chaudière à eau
Température de service minimale (T min.)	115°C	70°C
Température de service maximale (T max.)	135°C	98°C

Surpression	Chaudière vapeur	Chaudière à eau
Surpression de fonctionnement	4 bar	16 bar
Surpression de service admissible (p max.)	16 bar	16 bar
Surpression de contrôle	24 bar	24 bar

Capacité	
Réservoir d'eau	5,2 l
Récipient à grains 1er moulin	600 g
Récipient à grains 2e Moulin*	600 g
Récipient à gains spécial pour moulin gauche*	1x 1200 g
Réservoir à poudre*	1x 1400 g
Réservoir à poudre Twin*	2x 700 g
Bac à marc	40 galettes de café

Dimensions extérieures	JDE BO	JDE BO Plus**
Largeur	346 mm	346 mm
Hauteur (avec hauteur sur pied max.)	570 mm	570 mm
Profondeur	518 mm	598 mm

Poids à vide	JDE BO	JDE BO Plus**
	25 kg	33 kg

Niveau de pression acoustique continu***	JDE BO	JDE BO Plus**
	<70 dB (A)	<70 dB (A)

Sous réserve de modifications techniques.

* option

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

*** Le niveau de pression acoustique pondéré A (slow) et Lpa (impulse) sur le lieu de travail du personnel utilisateur est inférieur à 70 dB (A) quel que soit le mode d'utilisation.

Plaque signalétique

La plaque signalétique est située:

- au dos de la machine, directement sous le raccordement au secteur et l'interrupteur principal.
- à l'intérieur de la machine, directement derrière le réservoir d'eau potable, sur le panneau arrière de la machine.
- En cas de problème technique ou pour toute demande concernant la garantie légale, indiquez le numéro de la machine tel qu'il est indiqué sur la plaque signalétique.

schaerer 
Designation coffee machine
Manufacturer Schaefer AG, Allmendweg 8 4528 Zuchwil, Switzerland
Typ SCP
Model JDE Barista ONE
Serial No. 1630 214478
Nominal pressure 1.6 MPa (16 bar)
main pressure 0 – 1.0 MPa (0 – 10 bar)
Electrical Ratings 2000-2400W 220-240V~ 50/60Hz
Fuse on-site 10-16A engineered and assembled in Switzerland

Plaque signalétique en exemple



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

Désignation du type et du modèle

Type	Modèle
SCP	JDE Barista ONE
SCPP (SCP avec Power Pack)	JDE Barista ONE Plus

Déclaration de conformité

Adresse du fabricant

Fabricant	Responsable de la documentation
Schaerer AG Postfach 336 Allmendweg 8 CH-4528 Zuchwil T +41 (0)32 681 62 00 F +41 (0)32 681 64 04 info@schaerer.com www.schaerer.com	Schaerer AG Hans-Ulrich Hostettler Postfach Allmendweg 8 CH-4528 Zuchwil

Normes appliquées

Le fabricant susmentionné déclare que cette machine (SCPP JDE Barista ONE Plus) 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. Les normes harmonisées suivantes ont été appliquées. Pour répondre aux exigences, un système de gestion de la qualité certifié par le bureau DEKRA a été utilisé, conformément aux normes ISO 9001 et 14001. Le fabricant est seul responsable de l'établissement de cette déclaration de conformité. L'objet de la déclaration décrit ci-dessus est conforme aux dispositions de la directive 2011/65/CE du Parlement européen et du Conseil du 8 juin 2011 pour la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques.

Pour la déclaration de conformité CE	
directive relative aux machines 2006/42/CE	directive CEM 2014/30/CE
<ul style="list-style-type: none"> EN 60335-1: 2012 +AC +A11 EN 60335-2-75: 2004 +A1 + A11 +A2 EN 62233: 2008 	<ul style="list-style-type: none"> EN 55014-1: 2006 +A1 +A2 EN 55014-2: 1997 +A1 +A2 EN 61000-3-2: 2014 EN 61000-3-3: 2013
Directive RoHS 2011/65/CE	

Pour le respect des règlements européens
<ul style="list-style-type: none"> Règlement (CE) N° 10/2011 Règlement (CE) N° 1935/2004 Règlement (CE) N° 2023/2006 DEEE 2012/19/CE

International (CB)	
Sécurité <ul style="list-style-type: none"> CEI 60335-1: 2006 CEI 60335-2-75: 2009 	CEM <ul style="list-style-type: none"> CISPR 14-1: 2009 CISPR 14-2: 2008 CEI 61000-3-2: 2001 CEI 61000-3-3: 2008

Installation et mise en service



La machine doit être installée conformément aux réglementations fédérales, nationales ou locales relatives aux installations électriques et sanitaires. Ceci implique un dispositif de sécurité anti-retour adéquat.

Mise en place

Site d'utilisation

ATTENTION !
Danger pour
machine !



Choisissez l'emplacement de la machine à café en respectant les conditions mentionnées ci-dessous. Si celles-ci ne sont pas garanties, la machine risque d'être endommagée.

Respectez impérativement les conditions suivantes :

- La surface prévue doit être stable, horizontale et plane de façon à ce qu'elle ne puisse pas se déformer sous le poids de la machine à café.
- La machine à café ne doit pas être placée sur des surfaces chaudes ni à proximité de sources de chaleur.
- Posez la machine à café de façon à ce qu'elle puisse être surveillée à tout moment par un personnel qualifié.
- Effectuez les raccordements nécessaires selon les schémas du site d'installation jusqu'à 1 m du lieu où sera placée la machine.
- Prévoyez des espaces libres pour permettre les travaux de maintenance et l'utilisation :
 - Laissez assez de place vers le haut afin de pouvoir remplir la machine de grains de café.
 - Laissez un espace de min. 5 cm entre l'arrière de la machine et le mur (circulation de l'air).
- Respectez les réglementations locales en vigueur en matière de technique culinaire.

Climat

ATTENTION !
Danger pour
machine !



Choisissez l'emplacement de la machine à café en respectant les conditions climatiques mentionnées ci-dessous. Si celles-ci ne sont pas garanties, la machine risque d'être endommagée.

Respectez impérativement les conditions suivantes :

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

Si la machine à café a été exposée à des températures négatives :

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

Alimentation électrique

Conditions

Le raccordement électrique doit être effectué conformément aux dispositions en vigueur dans le pays d'installation. La tension indiquée sur la plaque signalétique doit être identique à la tension secteur du lieu d'installation.

DANGER !
Risque
d'électrocution !



Risque d'électrocution !

Respectez impérativement les points suivants :

- La phase doit être protégée par un fusible dont l'ampérage correspond à celui indiqué sur la plaque signalétique !
- Il doit être possible de déconnecter l'appareil du réseau électrique sur tous les pôles.
- L'installation électrique sur site doit être conforme à la norme IEC 364 (DIN VDE 0100). Pour augmenter la sécurité, un disjoncteur de protection FI avec un courant de perte nominal de 30 mA conforme à la norme EN 61008 doit être placé en amont de l'appareil. (Les disjoncteurs de défaut de courant de type B garantissent une réaction en bas de courants de fuite également. Ceci permet d'obtenir un plus haut degré de qualité.)
- Ne jamais enclencher appareil dont le cordon d'alimentation est endommagé. Faites remplacer immédiatement un câble secteur défectueux ou un connecteur défectueux par un technicien qualifié du service après-vente.
- La société Schaerer AG déconseille l'utilisation d'une rallonge ! Si une rallonge est tout de même utilisée (section minimum : 1,5 mm²), respectez les données du fabricant du câble (notice d'utilisation) et les directives en vigueur dans le pays d'installation.
- Posez le câble secteur de façon à ce que personne ne puisse trébucher. Ne tirez pas les câbles sur des coins ou des arêtes vives, ne les pincez pas et ne les laissez pas pendre librement dans la pièce. Par ailleurs, ne posez pas les câbles sur des objets brûlants et protégez-les des effets de l'huile et des produits de nettoyage agressifs.
- Ne soulevez ou ne tirez jamais l'appareil par le câble secteur. Ne débranchez jamais la fiche de la prise murale en tirant sur le câble secteur. Ne touchez jamais le câble et le connecteur avec des mains mouillées ! Quelles que soient les circonstances, ne branchez jamais une fiche mouillée à la prise murale !

Câble secteur

Risques d'électrocution et d'incendie si le câble secteur n'est pas un câble d'origine ou est défectueux!

Utilisez un câble secteur d'origine.

- Le câble secteur d'origine spécifique à chaque pays est disponible auprès de votre partenaire du service après-vente.
- Les câbles secteur qui se raccordent des deux côtés peuvent évidemment être remplacés.
- Les câbles secteur fixés sur les machines doivent être remplacés par un technicien du service après-vente.

Puissances connectées

JDE BO					
Secteur	Puissances connectées			Fusibles (côté client)	Section des câbles de raccordement
*1L, N, PE (CH)	220 – 240 V ~	50/60 Hz	2000-2400 W	10 – 16 A	3 x 1,0 mm ²

JDE BO Plus (option)					
Secteur	Puissances connectées			Fusibles (côté client)	Section des câbles de raccordement
*1L, N, PE (CH)	220 – 240 V ~	50/60 Hz	2800-3300 W	16 A	3 x 1,5 mm ²

Sous réserve de modifications techniques.

* Les valeurs indiquées se réfèrent à l'équipement de base.

Raccordement de l'eau / écoulement de l'eau

ATTENTION !
Danger pour
machine !



Conditions

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

Respectez impérativement les points suivants :

- L'eau doit être propre et sa teneur en chlore ne doit pas dépasser 50 mg par litre.
- Ne raccordez pas la machine à de l'eau pure osmosée ou à toute autre eau agressive.
- La dureté carbonatée ne doit pas dépasser 5 à 6 °dKH (dureté carbonatée allemande) ou 8,9 à 10,7 °fKH (dureté carbonatée française) et la dureté totale doit toujours être supérieure à la dureté carbonatée.
- La dureté carbonatée minimale est de 5 °dKH ou 8,9 °fKH. Le pH doit être compris entre 6,5 et 7.
- Utilisez toujours le jeu de tuyaux neufs livré avec la machine (tuyau d'eau potable / des eaux usées).

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

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

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



La « notice complémentaire sur la qualité de l'eau » contient des informations sur l'enregistrement des valeurs de l'eau et sur l'utilisation des différents modes de filtration. Demandez cette notice complémentaire auprès de Schaerer AG ou allez directement sur le site Internet (<http://www.schaerer.com/member>) pour la télécharger du MediaCentre.

Puissances connectées

Pression hydraulique	Recommandée:	0.1 – 0.6 MPa (1 – 6 bar)
	Maximum :	0.6 MPa (6 bar)
Température d'entrée de l'eau	Minimum:	10°C
	Maximum:	30°C

Installation

Déballage de la machine



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

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

Raccordement au secteur

Option 1: JDE BO jusqu'à 2 kW



- ▶ Branchez la fiche du câble secteur en bas, à l'arrière de la machine.
- ▶ Côté installation, branchez la fiche secteur dans la prise.
 - ☑ À présent, la machine peut être allumée.

Option 2: JDE BO Plus avec 3 kW



À la sortie usine, le câble de raccordement est fixé sur la machine. Côté installation, le raccordement au secteur est effectué au moyen d'une fiche usuelle dans le pays ou par un interrupteur principal placé en amont avec un orifice de contact de min. 3 mm. Dans le cas d'une installation électrique à câblage fixe, il faut prévoir un dispositif de coupure conforme aux prescriptions nationales en matière d'installation et qui déconnecte l'appareil du réseau sur tous les pôles. La largeur d'ouverture de contact de chaque pôle doit satisfaire aux exigences de la catégorie de surtension III pour une coupure totale.

- ▶ Côté installation, branchez la fiche secteur dans la prise ou activez l'interrupteur principal placé en amont.
 - ☑ La machine est allumée.
 - ☑ L'écran principal s'affiche, la machine commence à chauffer.
 - ☑ La machine est prête à l'emploi dès que la température nécessaire est atteinte.



À la première mise en marche de la machine, les configurations de la machine sont réglées à l'aide d'un assistant sur écran.

Programme de mise en service automatique



Le programme de mise en service démarre automatiquement dès que la machine est enclenchée pour la première fois. Tous les points de l'installation y sont expliqués.



Voir le chapitre « Utilisation » - « Mise en marche » pour obtenir des informations sur la mise en marche de la machine à café.

Désinstallation et mise au rebut



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

- ▶ Contactez le partenaire de service après-vente.

Utilisation

Contrôle avant la mise en marche

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

Conditions à remplir avant de mettre la machine en marche :

- La vanne d'alimentation principale (pour raccord d'eau fixe) est ouverte / le réservoir d'eau potable est rempli d'eau fraîche.
- Le bac collecteur est vide et inséré correctement / le dispositif d'écoulement des eaux usées est posé correctement / le réservoir à eau usée est raccordé.
- Le / les récipient(s) à grains est / sont rempli(s) et le dispositif de verrouillage est ouvert.
- Le bac à marc est vide et correctement inséré.
- La machine à café est correctement branchée au secteur.

Mise en marche



La figure représente le modèle SCP de 2 kW avec câble d'alimentation amovible

Option 1: JDE BO avec 2 kW

- ▶ Connectez le câble d'alimentation à la machine.
- ▶ Branchez la fiche secteur sur la prise.
- ▶ Allumez la machine à café à l'aide de l'interrupteur principal situé en bas, à l'arrière (à côté du raccordement électrique).

Option 2: JDE BO Plus avec 3 kW

Toutes les JDE BO Plus sont équipées d'un câble fixe.

- ▶ Branchez la fiche secteur sur la prise.



Option 3: En mode veille

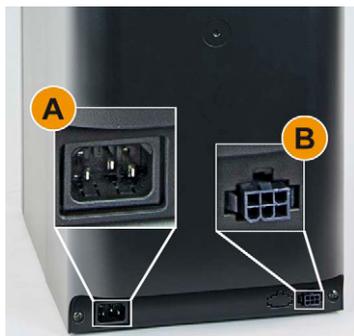
- ▶ Appuyez brièvement sur la touche située à droite du panneau de sélection.
 - La machine démarre en mode veille.
 - L'écran principal s'affiche, la machine commence à chauffer.
 - La machine est prête à l'emploi dès que la température nécessaire est atteinte.

À la première mise en marche de la machine, les configurations de la machine sont réglées à l'aide d'un assistant sur écran.

Option: Unité frigorifique d'appoint

Raccordement:

- ▶ Connectez le câble séparateur de l'unité frigorifique d'appoint au dos de la machine [A].
- ▶ Connectez la surveillance de niveau au dos de la machine [B].

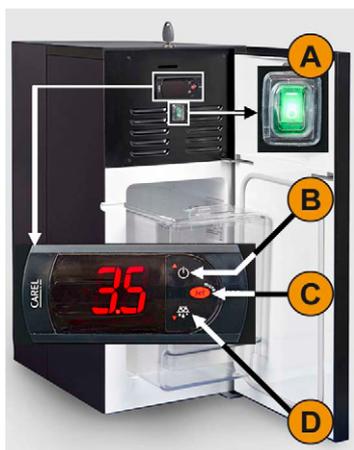


Mise en marche :

- ▶ Ouvrez la porte.
- ▶ Mettez l'interrupteur à bascule [A] en position [I].
- ▶ Actionnez la touche [B] ±3 s et maintenez-la enfoncée.
 - ☑ L'appareil est enclenché.

Réglage de la température:

- ▶ Appuyez sur la touche [C] et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que la température actuelle clignote.
- ▶ Augmentez la température consigne avec la touche [B] ou réduisez-la avec la touche [D].
- ▶ Sauvegardez le réglage avec la touche [C].
- ▶ Fermez la porte.



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

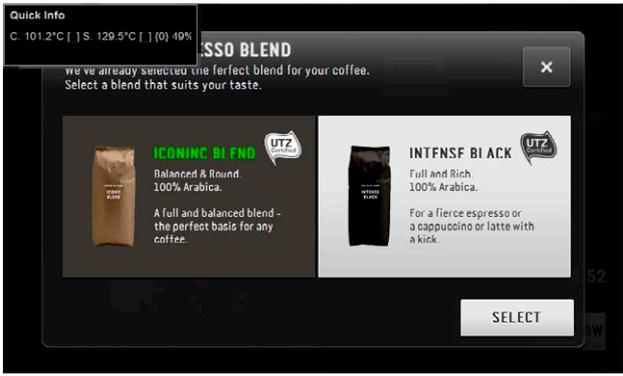
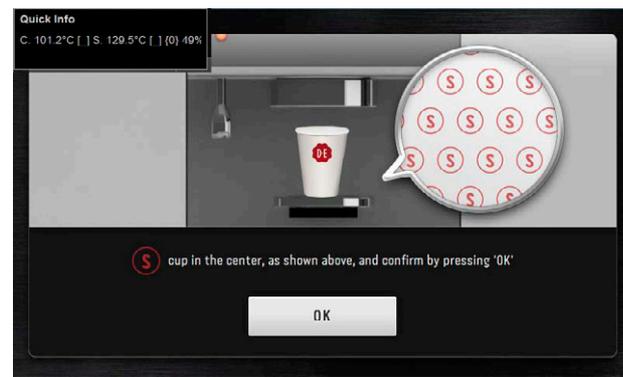


Voir le chapitre « Utilisation » - « Remplissage et raccordement » - « Lait » - « Option : unité frigorifique d'appoint ».

Fenêtre principale de l'écran tactile

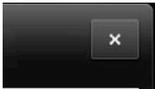
Vue d'ensemble

Affichage sur le visuel	Description
<p>The screenshot shows a digital menu titled 'SELECT YOUR BEVERAGE(14)' with a '1/2' indicator. It features a grid of beverage icons: Espresso, Coffee, Cappuccino, Hot Water, Double Espresso, Double Coffee, Latte, and More. A 'Quick Info' box in the top left corner displays temperature and volume information: 'C. 101.2°C S. 129.5°C [0] 49%'.</p>	Écran de sélection des boissons via les touches de boissons.

Affichage sur le visuel	Description
	<p>Écran de réglage des options de boisson.</p> <p>(Disponible avec l'interface utilisateur « MiniCoffeeKitchen »)</p> <p>Voir le chapitre « Programmation » – « Profil Technicien » – « Configuration » – « Général » – « Interface utilisateur ».</p>
	<p>Écran de sélection d'une torréfaction (option de boisson).</p> <p>(Disponible avec l'interface utilisateur « MiniCoffeeKitchen »)</p> <p>Voir le chapitre « Programmation » – « Profil Technicien » – « Configuration » – « Général » – « Interface utilisateur ».</p>
	<p>Écran de demande de paiement en présence d'un système de paiement actif (option).</p>
	<p>Écran de demande de sélection de la taille du gobelet et du placement.</p> <p>(Disponible avec l'interface utilisateur « MiniCoffeeKitchen »)</p> <p>Voir le chapitre « Programmation » – « Profil Technicien » – « Configuration » – « Général » – « Interface utilisateur ».</p>

Les éléments qui apparaissent sur l'affichage principal de l'écran dépendent de l'état de la machine.

Icône	Description
<p>Ligne d'information</p> 	<p>La ligne d'information située tout en haut de l'écran informe sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> • les actions possibles • les messages d'erreur • le statut de la machine

Icône	Description
<p>Touche de boisson</p> 	<p>Vous pouvez affecter la boisson de votre choix à chacune des touches et la programmer en conséquence.</p> <p>Il suffit alors d'appuyer sur une touche de boisson pour obtenir la boisson désirée.</p> <p><i>Le technicien de service après-vente peut nommer et attribuer à sa guise les touches de boisson.</i></p>
<p>Info rapide</p> 	<p>La fenêtre « Info rapide » située à gauche, en haut de l'écran, peut être activée via le « Menu de maintenance » par l'opérateur ou le technicien de service après-vente.</p> <p>Le menu informe sur les températures actuelles de la chaudière de l'eau chaude pour le café [C] et la vapeur [S].</p>
<p>Page boissons</p> 	<p>L'affichage par ex. de [1/2] en haut à droite de l'écran informe du nombre de pages de boissons existantes.</p>
<p>Pages de boissons supplémentaires</p> 	<p>La zone tactile [More] mène aux prochaines pages de boissons.</p>
<p>Retour</p> 	<p>Le champ [<] permet de revenir à la page précédente de la sélection des boissons.</p>
<p>Terminer</p> 	<p>Le champ [X] ferme la fenêtre des options de boisson sans appliquer les réglages.</p>
<p>Touche Barista</p> 	<p>La touche [Barista] permet d'augmenter ou de réduire l'intensité du café.</p>
<p>Dose supplémentaire d'espresso</p> 	<p>La zone tactile [NO-YES] de sélection de l'option de boisson « Extra shot of Espresso » active/désactive cette option.</p> <p>(Disponible avec l'interface utilisateur « MiniCoffeeKitchen »)</p>
<p>Torréfaction</p> 	<p>La zone tactile [EDIT] ouvre la fenêtre de sélection entre 2 torrifications possibles.</p> <p>(Disponible avec l'interface utilisateur « MiniCoffeeKitchen »)</p>
<p>Confirmation de la torrification</p> 	<p>Le champ [SELECT] confirme la sélection de la torrification.</p>

Icône	Description
Paiement 	Lorsqu'un système de paiement est activé, la demande de paiement du prix indiqué s'affiche avant la distribution des boissons. Les systèmes de paiement suivants sont possibles : <ul style="list-style-type: none"> • EPS (systèmes de paiement électroniques, par ex. lecteur de cartes, etc.) • Accepteur de pièces/rendeur de monnaie ou lecteur de billets
Taille des boissons 	La zone [SMALL/REGULAR/LARGE] permet de modifier la taille standard de la boisson « REGULAR » et d'appliquer la taille « LARGE », qui a plus de volume. (Disponible avec l'interface utilisateur « MiniCoffeeKitchen »)
Démarrer la distribution 	La zone [START] lance la distribution des boissons avec ou sans option préalablement choisie. (Disponible avec l'interface utilisateur « MiniCoffeeKitchen »)
Barre de progression de la distribution 	La barre de progression affichée à l'écran informe sur le statut d'une distribution des boissons.
Annuler 	Les questions peuvent généralement être annulées avec la zone [X].
Confirmer 	Les questions peuvent généralement être confirmées avec la zone [✓].
Menu Maintenance 	Accès au menu de maintenance <ul style="list-style-type: none"> ► Appuyer sur la zone [Menu de maintenance] ou sur la touche située sur le côté droit de la machine pendant ±6 s. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> La fenêtre du menu de maintenance s'ouvre. Les fonctions de sélection directe sont disponibles dans le menu de maintenance : <ul style="list-style-type: none"> • Activer/désactiver le système de lait (uniquement avec système de lait actif) • Activer/désactiver la fenêtre d'info rapide. • Activer le mode de « Veille ». • Ouvrir la porte de service. Les autres fonctions sont affectées à un profil d'utilisateur qui peut être activé par le technicien du service après-vente. Voir le chapitre « Programmation » pour obtenir des informations détaillées sur les profils disponibles.
Info « Menu Maintenance » 	La zone tactile [Infos] s'affiche uniquement lorsqu'une erreur survient ou que l'intervention de l'utilisateur ou d'un technicien de service après-vente est nécessaire pour assurer le fonctionnement continu de la machine. Voir le chapitre « Dépannage ».

Icône	Description
QRC « Menu Maintenance » 	La zone [QRC] ouvre une fenêtre d'information sur les caractéristiques de la machine.
Fermer le « Menu Maintenance » 	La zone [X] ferme le « Menu Maintenance » et renvoie à la fenêtre de sélection des boissons.
Annuler (nettoyage) 	La fenêtre « Mode pro nettoyage » propose les zones suivantes : <ul style="list-style-type: none"> • La zone tactile [Annuler] interrompt le nettoyage prévu. Toutefois, le nettoyage reste dû. • La zone [Stop] interrompt le « Mode pro » et lance l'assistant standard. • La zone [Ouvrir] permet de déverrouiller la porte de service pendant les préparations au nettoyage. <i>Pour que le nettoyage démarre en mode Pro, le paramètre « Mode pro nettoyage » est activé au menu « Système » – « Nettoyage ».</i>
Stop (nettoyage) 	
Ouvrir (nettoyage) 	

Touche multifonctions à droite du panneau de sélection :

Touche	Description
	La touche multifonctions à droite du panneau de sélection a les fonctions suivantes : <ul style="list-style-type: none"> • Ouverture du volet de maintenance. • Ouverture du « Menu Maintenance ». • Démarrage du calibrage de l'écran. • Fin du mode de Veille. La machine est prête au service. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Appuyer brièvement sur la touche. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Le volet de service s'ouvre. ▶ Appuyer de façon un peu plus prolongée sur la touche <6 s. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Le « Menu de maintenance » s'ouvre. ▶ Appuyer un peu plus longtemps sur la touche >6 s. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Le calibrage de l'écran démarre. <i>Voir le chapitre « Entretien / Maintenance » – « Calibrage visuel ».</i> La machine se trouve en mode de Veille. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Appuyer brièvement sur la touche. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> La machine passe à l'état opérationnel.

Ouverture du compartiment d'entretien de la machine

Option 1: Avec « Menu de maintenance »

- ▶ Appuyez sur la zone tactile [Menu Maintenance] de l'écran tactile (voir l'illustration).
 - Le Menu Maintenance s'affiche.





► Sélectionnez la zone tactile [Ouvrir la porte de service].

La porte de service ou compartiment d'entretien s'ouvre.

Option 2: Avec la touche de droite du panneau de sélection

La machine est prête à l'emploi:

► Appuyez brièvement sur la touche (sur le côté droit du panneau de sélection).

La porte de service ou compartiment d'entretien s'ouvre.

La machine se trouve en mode « Veille »:

► Appuyez brièvement sur la touche (sur le côté droit du panneau de sélection).

La machine passe à l'état opérationnel.

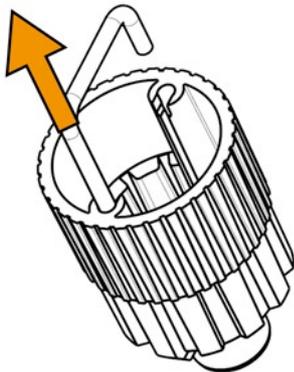
► Appuyez de nouveau brièvement sur la touche (sur le côté droit du panneau de sélection).

La porte de service ou compartiment d'entretien s'ouvre.

Option 3: Avec Multitool

La machine est à l'arrêt:

► Retirez l'étrier du Multitool.



► Placez l'extrémité longue de l'étrier à l'horizontale dans l'ouverture de droite de la porte.

Pressez légèrement sur le verrouillage pour ouvrir la porte.

Éléments de commande marqués

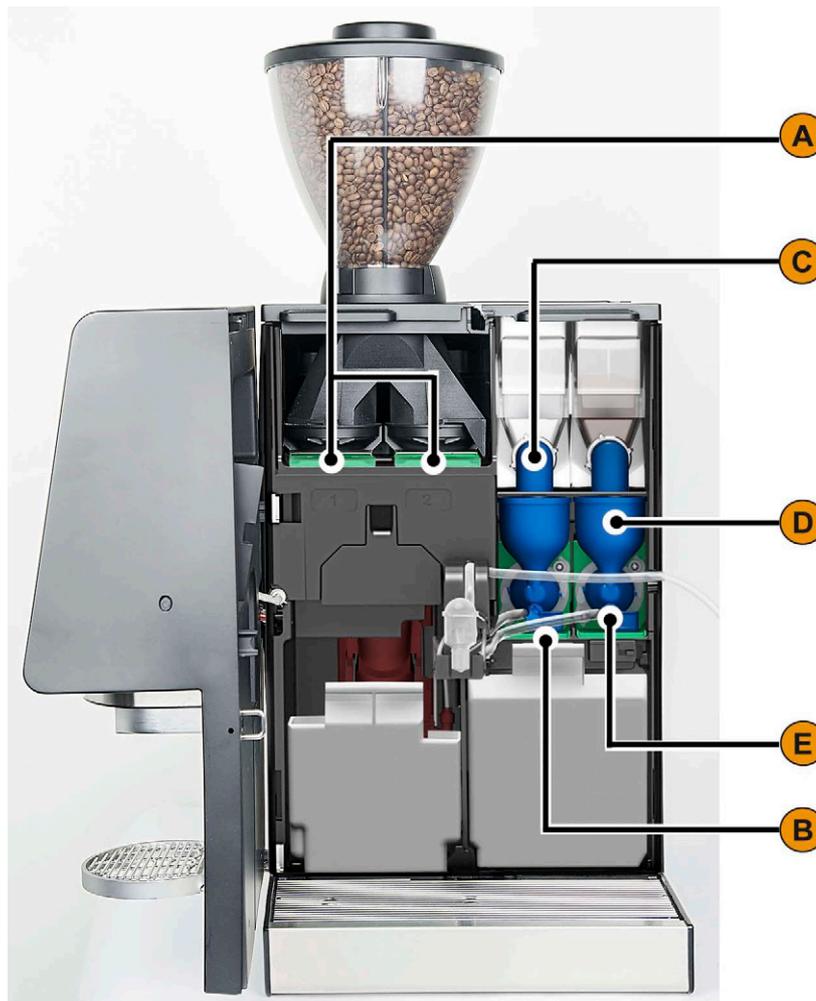
Les éléments amovibles de la machine sont mis en relief.

Éléments de commande verts:

- (A) Coulisseau du récipient à grains avec verrouillage gauche/droite (en option).
- (B) Dispositif coulissant sortie du système à poudre (en option)

Les éléments bleus de la machine peuvent être réglés en vue du remplissage et démontés pour le nettoyage :

- (C) Coude de sortie de poudre gauche/droite (en option).
- (D) Gobelet de mélangeur gauche/droite (en option)
- (E) Raccord enfichable tuyau gauche/droite (en option)



Remplissage et raccordement



Lors du remplissage, assurez-vous que vous sélectionnez max. une quantité telle que le couvercle du récipient n'entre pas en contact avec le contenu.

Grains de café

ATTENTION !
Danger pour
l'utilisateur !



Risque de blessures par les meules en rotation du moulin.
Ne mettez jamais vos mains dans le récipient à grains quand la machine à café est allumée.

ATTENTION !
Danger pour
machine !



L'introduction de corps étrangers risque d'obstruer le moulin ou de détériorer le broyeur!

Ne remplissez le récipient à grains que des grains de café.



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



Le récipient à grains est fermé via le verrouillage [A] et peut ainsi être retiré de la machine.



Option 1: Récipient à gains sans cloison

- ▶ Retirez le couvercle du récipient à grains.
- ▶ Remplissez-le de grains de café (max. 1300 g).
- ▶ Remettez le couvercle sur le réservoir à grains.



Option 2: Grand récipient à grains

- ▶ Retirez le couvercle du récipient à grains.
- ▶ Remplir de grains de café avec la torréfaction 1 par ex. « Café Créma » à gauche (max. 800 g).
- ▶ Remplir de grains de café avec la torréfaction 2 par ex. « Espresso » à droite (max. 800 g).
- ▶ Remettez le couvercle sur le réservoir à grains.

Eau

- ▶ Ouvrez le compartiment d'entretien de la machine.



Voir le chapitre « Fenêtre principale de l'écran tactile » - « Ouverture de la porte de service ».

Option 1: Réservoir à eau potable interne / externe

- ▶ Rincez le réservoir à eau potable tous les jours et minutieusement à l'eau fraîche.
- ▶ Nettoyez le couvercle du réservoir à eau potable avec de l'eau fraîche.
- ▶ Versez de l'eau fraîche dans le réservoir à eau potable avant de l'utiliser.
- ▶ Remettez le réservoir à eau potable en place.



Veillez à ce que l'eau potable dont le réservoir à eau potable interne est rempli, n'entre pas en contact avec le couvercle lorsque celui-ci est fermé.

ATTENTION !
Danger pour
machine !



Option 2: Raccord d'eau fixe

La machine risque d'être endommagée si la pompe tourne à sec.
Avant de mettre la machine en marche, assurez-vous que la vanne d'alimentation principale est ouverte.

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



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

Poudre pour distributeur automatique (Option)

Risque de blessure par les vis sans fin de dosage !
Ne placez jamais vos mains dans le récipient à poudre quand l'appareil est allumé.

ATTENTION !
Danger pour
l'utilisateur !



ATTENTION !
Danger pour
machine !



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



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

- ▶ Ouvrez le compartiment d'entretien de la machine.



Voir le chapitre « Fenêtre principale de l'écran tactile » - « Ouverture de la porte de service ».

- ▶ Rabattez le couvercle de la machine [A] pour l'ouvrir.
- ▶ Pivotez le coude de la sortie de poudre [B] de 90°.
 - ☑ Cela évite de répandre de la poudre dans la machine.
- ▶ Soulevez légèrement l'avant du récipient à poudre et retirez-le de la machine.



Option 1: Choco

- ▶ Remplissez le système de poudre Choco de votre choix.
 - ☑ Petit récipient à poudre max. 300 g.
 - ☑ Grand récipient à poudre max. 600 g.
- ▶ Remettez le récipient à poudre dans la machine.
- ▶ Tournez de nouveau le coude de sortie de poudre dans la position de sortie.

Option 2: Topping

- ▶ Versez la poudre de lait de votre choix.
 - ☑ Petit récipient à poudre max. 300 g.
 - ☑ Grand récipient à poudre max. 600 g.
- ▶ Remettez le récipient à poudre dans la machine.
- ▶ Tournez de nouveau le coude de sortie de poudre dans la position de sortie.

- ▶ Refermez le couvercle de la machine.
- ▶ Fermez le compartiment d'entretien.

Lait (Option)

Un kit NcFoamer (tête moussante jetable complète) est composé des pièces suivantes :

- Tête moussante jetable
- Tuyau à lait
- Buse d'aspiration du lait (réducteur) avec codage couleur



La température du lait obtenue pendant une distribution est réalisée à l'aide de différents kits NcFoamer. La température consigne de la chaudière vapeur est de 130°C. En cas de besoin, elle peut être réglée par le technicien du service après-vente.

Suivant l'équipement de la machine et de la buse à vapeur, les kits NcFoamer suivants sont disponibles :

Vue d'ensemble du code de couleur NcFoamer		Puissance de la chaudière vapeur	
		JDE BO 1,35 kW	JDE BO Plus 3 kW
	Code de la buse à vapeur	1	3
	Diamètre de buse vapeur	Ø 1,38 mm	Ø 2,32 mm
	Numéro de référence de buse vapeur	072611	073084
Équipement pour température de lait standard (*)			
	Kit NcFoamer standard 575 mm (paquet de 50 pièces détachées)	orange Ø 1,15 mm 072708	bleu Ø 1,45 mm 072469
	Kit NcFoamer UC*** 750 mm (paquet de 50 pièces détachées)	orange Ø 1,15 mm 073014	bleu Ø 1,45 mm 072468
Équipement pour température de lait plus élevée (**)			
	Kit NcFoamer standard 575 mm (paquet de 50 pièces détachées)	jaune Ø 1,05 mm 072998	violet Ø 1,35 mm 072467
	Kit NcFoamer UC*** 750 mm (paquet de 50 pièces détachées)	jaune Ø 1,05 mm 073047	violet Ø 1,35 mm 072466
(*) Indications de la température avec lait prérefroidi à env. 5°C.			
<ul style="list-style-type: none"> • Température de distribution du lait de env. 49°C • Température de distribution de la mousse de lait de env. 59°C 			
(**) Indications de la température avec lait prérefroidi à env. 5°C.			
<ul style="list-style-type: none"> • Température de distribution du lait d'env. env. 59°C • Température de distribution de la mousse de lait d'env. env. 69°C 			
(***) UC = Under Counter Milk			

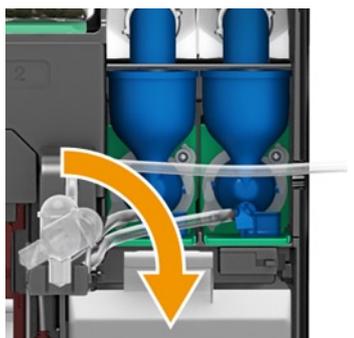
- ▶ Ouvrez le compartiment d'entretien



Voir le chapitre « Fenêtre principale de l'écran tactile » - « Ouverture de la porte de service ».



- ▶ Retirez le tuyau à lait de son attache.



- ▶ Tournez le NcFoamer à 90° vers la droite puis retirez-le de la buse vapeur vers l'avant.
- ▶ Posez un nouvel NcFoamer sur la buse vapeur. Respectez le code couleur (voir la description ci-dessus).
- ▶ Tournez le NcFoamer de 90° vers la gauche jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- ▶ Retirez le tuyau de lait avec la buse d'aspiration du lait de la machine en le glissant vers la droite.
- ▶ Fermez le compartiment d'entretien

Option 1: Milk smart



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

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



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

Option 2: Unité frigorifique d'appoint



Vérifiez régulièrement que la température de réfrigération est de 3 – 5°C.



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

- ▶ Ouvrez la porte.
- ▶ Contrôlez la température de réfrigération affichée sur l'écran.
- ▶ Retirez le récipient à lait et rincez-le.
- ▶ Versez du lait frais et froid (3 – 5°C).



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

- ▶ Posez le récipient à lait dans l'unité frigorifique.
- ▶ Accrochez le tuyau ou les tuyaux dans le récipient.
 - L'extrémité du tuyau doit toucher le fond du récipient.

- ▶ Fermez la porte.

Option 3: Unité frigorifique sous machine

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



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

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

Distribution

Réglage de la plateforme pour tasse



Dans le cas d'un grand récipient, comme par ex. un Latte Macchiato, vous devez pivoter la plateforme pour tasse réglable vers la droite:

- ▶ Prenez la grille porte-tasses et pivotez-la vers la droite.
- ▶ Placez une tasse sur la plateforme du bac collecteur.

Boissons



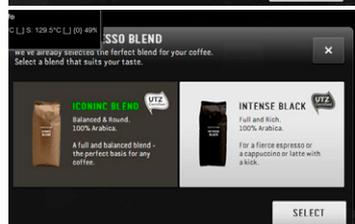
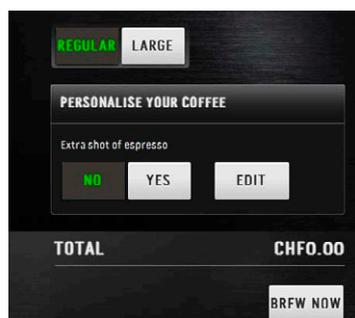
La zone [←] en haut à gauche de l'écran renvoie à la page de sélection des boissons sans effectuer de sélection ou de distribution.



Les étapes de distribution de la boisson sélectionnée dépendent de l'interface utilisateur sélectionnée.

- ▶ Sélectionnez à l'écran la zone de votre choix.
 - La boisson est immédiatement distribuée (avec l'interface utilisateur Barista ONE).
 - La progression de la distribution des boissons s'affiche sur l'écran principal.





- La fenêtre de sélection des options de boisson s'ouvre (avec interface MiniCoffeeKitchen).

Option 1: Boisson avec options

- ▶ Sélectionnez les options de boisson, par ex. [SMALL/REGULAR/LARGE] ou [Extra shot of Espresso].
 - Le supplément lié à l'option est directement affiché.

Option 2: Définir la torréfaction

- ▶ Sélectionnez le champ [EDIT].
 - La fenêtre de sélection de la torréfaction s'affiche.
- ▶ Sélectionnez la torréfaction souhaitée en effleurant.
- ▶ Confirmez votre sélection avec le champ [SELECT].
 - La fenêtre se referme et l'écran repasse aux options des boissons.
- ▶ Démarrez la procédure de distribution des boissons avec la zone [START].

Option 3: Paiement (avec système de paiement actif)

- ▶ Effectuer le paiement des boissons en fonction des possibilités.
 - La fenêtre de sélection de la torréfaction s'affiche.
 - La fenêtre de sélection de la taille du gobelet s'affiche.

Option 4: Sélectionnez la taille du gobelet

- ▶ Sélectionner une des tailles de gobelet affichées, par ex. (S) et poser le gobelet sous la sortie des boissons.

- ▶ Sélectionnez la zone [OK].
 - La boisson sélectionnée est distribuée avec les éventuelles options.
 - La progression de la distribution des boissons s'affiche sur l'écran principal.
- ▶ Une fois la distribution terminée, retirez la tasse.

Boissons doubles (Option)



Il est possible de distribuer des boissons doubles lorsqu'elles ne sont qu'à base de café.

Dans le cas d'une distribution double de boissons, placez correctement les tasses ou verres sur la sortie des boissons:



- ▶ Faites pivoter la plateforme pour tasse.
- ▶ Placez les tasses sur la plateforme et positionnez-les correctement par rapport à la sortie des boissons.
- ▶ Appuyez sur la zone tactile de la boisson souhaitée.
 - La progression de la distribution s'affiche sur l'écran.
- ▶ Lorsque la distribution est terminée, retirez les tasses.

Eau chaude

Option 1: Eau chaude via une touche de boisson

- ▶ Placez une tasse/un verre sous la sortie des boissons.
- ▶ Appuyez sur la touche [Eau chaude] (voir l'illustration).

ATTENTION !
Liquide brûlant !



- La progression de la distribution s'affiche sur l'écran.



Voir également le chapitre « Utilisation » - « Distribution » - « Boisson ».

- ▶ Une fois la distribution terminée, retirez la tasse/le verre.
- ### Option 2: Eau chaude via la touche de distribution d'eau chaude
- ▶ Placez une tasse/un verre sous la sortie d'eau chaude.
 - ▶ Appuyez sur la touche d'eau chaude.
 - L'eau chaude est distribuée dans la quantité configurée.



Le mode de distribution pour la touche d'eau chaude peut être configuré différemment.



Voir le chapitre « Utilisation » - « Options de distribution » - « Mode de distribution ».

Lait chaud (Option)

ATTENTION !
Liquide brûlant !



- ▶ Placez une tasse sous la sortie des boissons.
- ▶ Appuyez sur une touche de boisson [Lait chaud] (reportez-vous à l'illustration).
 - La progression de la distribution s'affiche sur l'écran.
- ▶ Une fois la distribution terminée, retirez la tasse.



Voir le chapitre « Options de distribution » - « Interruption de la distribution » pour arrêter la distribution des boissons et consultez le chapitre « Options de distribution » - « Mode de distribution » pour en savoir plus sur les variantes proposées.

Mousse de lait (Option)

ATTENTION !
Liquide brûlant !



- ▶ Placez une tasse sous la sortie des boissons.
- ▶ Appuyez sur la touche [Mousse de lait] (voir l'illustration).
 - La progression de la distribution s'affiche sur l'écran.
- ▶ Une fois la distribution terminée, retirez la tasse.



Voir le chapitre « Options de distribution » - « Interruption de la distribution » pour arrêter la distribution des boissons et consultez le chapitre « Options de distribution » - « Mode de distribution » pour en savoir plus sur les variantes proposées.

Options de distribution



Ausgabeoptionen sind in der Standard Selbstbedienungsoberfläche nicht verfügbar. Die nachfolgend aufgeführten Funktionen sind im Modus „Bedient“ aktiv.

Mode de distribution

Le mode de la touche de distribution d'eau chaude peut être configuré.

Selon la configuration de la machine, les modes de distribution suivants sont disponibles:

- Dosée = la distribution est effectuée avec une quantité prédéfinie après actionnement de la touche de distribution d'eau chaude.
- Presser et maintenir la touche enfoncée = la distribution est effectuée tant que la touche de distribution d'eau chaude est enfoncée.
- Marche/Arrêt = la distribution est effectuée en pressant brièvement la touche de distribution d'eau chaude. La distribution est arrêtée en pressant à nouveau la touche.

Vidage

Bac à marc

- ▶ Ouvrez le compartiment d'entretien de la machine.



Voir le chapitre « Fenêtre principale de l'écran tactile » - « Ouverture de la porte de service ».

ATTENTION !
Danger pour
machine !



**Les hautes températures peuvent endommager la machine.
Ne nettoyez jamais le bac à marc au lave-vaisselle.**



Option 1: bac à marc

Vous devez vider le bac à marc dès l'écran vous invite à le faire et au moins une fois par jour.

- ▶ Retirez le bac à marc et videz-le.
 - La distribution de boissons est bloquée tant que le bac à marc n'est pas en place.
- ▶ Remettez le bac à marc en place.
- ▶ Fermez le compartiment d'entretien.

Option 2: Rejet du marc sous le comptoir (option)

ATTENTION !
Danger pour
machine !



Le rejet du marc sous le comptoir optionnel n'est pas surveillé. Risque de débordement.

Contrôlez plus fréquemment le récipient collecteur si la machine est utilisée davantage.



- ▶ Contrôlez le récipient collecteur sous le rejet du marc sous le comptoir et videz-le si nécessaire.

Eaux usées

ATTENTION !
Danger pour
machine !



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

Le message « Vider le bac collecteur » s'affiche à l'écran.

- ▶ Retirez le bac collecteur.
- ▶ Videz le bac collecteur, rincez-le et remettez-le en place.



Réservoir à eau usée (Option)



Sur les machines à café équipées d'un réservoir d'eau usée externe, videz le réservoir régulièrement, au plus tard dès que l'écran vous invite à le faire.

- ▶ Retirez et videz le réservoir d'eau usée.
- ▶ Nettoyez soigneusement le réservoir d'eau usée avec un produit nettoyant ménager et rincez-le à l'eau fraîche.
- ▶ Remettez le réservoir d'eau usée en place.

Conditions de transport

ATTENTION !
Danger pour
l'utilisateur !



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

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

ATTENTION !
Danger pour
machine !



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

- Si vous changez la machine d'emplacement, le chariot ne doit pas être poussé, mais tiré pour des raisons de sécurité.
- Tirez uniquement sur le chariot, jamais sur la machine.
- Le chariot n'est pas conçu pour le transport de marchandises.



Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages causés par une utilisation non conforme du chariot ou du non-respect de la notice d'utilisation.

Veille



Par souci d'économie, la machine à café peut être mise en mode veille :

- ▶ Appuyez sur la zone tactile [Menu Maintenance] de l'écran tactile (voir l'illustration).
 - Le « Menu Maintenance » s'affiche.
- ▶ Appuyez sur la zone tactile [Veille].
 - La machine passe en mode veille.

Désactivez le mode veille de la machine à café:

- ▶ Appuyez sur l'interrupteur  situé à droite du panneau de sélection.
 - Le système effectue un rinçage automatique dès que la chaudière vapeur a atteint sa température de service (uniquement avec paramètre du système activé « Rinçage au démarrage »).
 - L'écran principal s'affiche lorsque la machine est prête à l'emploi.

Mise à l'arrêt

Fin de l'utilisation

- ▶ Procédez au nettoyage de la machine.
- ▶ Videz le réservoir d'eau potable, nettoyez-le et remettez-le en place.

- ▶ Videz le bac à marc, nettoyez-le et remettez-le en place.



Si le paramètre « Mettre hors tension après le nettoyage » est activé, la machine s'arrête automatiquement après le nettoyage.

- ▶ Éteignez la machine à café à l'aide de l'interrupteur principal situé en bas, à l'arrière.
 - La machine est hors tension.



En cas de dommage causé par le non-respect de cette instruction, aucune garantie n'est prise en charge.

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



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

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

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

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

ATTENTION !
Danger pour
machine !



Les chaudières peuvent être détériorées par la dilatation de l'eau gelée. Dans les locaux où la température peut passer au-dessous de zéro, videz impérativement les chaudières.



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

Nettoyage

Intervalles de nettoyage

Intervalles de nettoyage							
Tous les 2 jours, auto. expliqué à l'écran	Tous les 2 jours manuellement	Avant chaque remplissage	Avant la mise en marche	Avant l'arrêt	Sur demande	En cas de besoin	
Nettoyage automatique							
x					x	Nettoyage machine automatique	
			x			Rinçage au démarrage	
				x		Rinçage d'arrêt	
Nettoyage manuel							
x					x	Vider et nettoyer le bac à marc	
		x				Rincer le réservoir à eau potable	
x					x	x	Vider et nettoyer le bac collecteur
						x	Nettoyer le récipient à grains
						x	Laver le percolateur
	x					x	Nettoyer l'écran tactile
	x					x	Nettoyer les surfaces extérieures de la machine à café
Appareils complémentaires / options							
	x						Remplacer le NcFoamer (tête moussante jetable complète)
						x	Rincer le récipient à poudre
x	x						Rincer le gobelet du mélangeur
	x						Rincer le récipient à lait (Le nettoyage sera toujours lié à un remplacement du NcFoamer)
	x						Nettoyer l'intérieur de l'unité frigorifique d'appoint
	x					x	Nettoyer les surfaces extérieures de l'unité frigorifique d'appoint
						x	Rincer le réservoir à eau usée
Légende							
Tous les 2 jours. auto. expliqué à l'écran		Effectuer tous les 2 jours. Nettoyage machine auto avec assistance écran et phases de nettoyage manuelles.					
Tous les 2 jours manuellement		Effectuer tous les 2 jours. Nettoyage machine manuel sans message à l'écran.					
Avant chaque remplissage :		Avant chaque nouveau remplissage du récipient.					
Avant l'arrêt :		Automatique lors de l'arrêt de la machine à café.					
Sur demande :		Des demandes correspondantes apparaissent à l'écran.					

Au besoin :	Si le nettoyage est visiblement nécessaire.
-------------	---

ATTENTION !
Danger pour
l'utilisateur !



Le non-respect des intervalles de nettoyage recommandés et des consignes se traduira par la formation de dépôts de lait et de bactéries. Ceux-ci risquent de contaminer le lait et le NcFoamer.

Le nettoyage machine automatique doit être effectué au moins tous les 2 jours.

Rinçage au démarrage et d'arrêt automatique

ATTENTION !
Liquide brûlant !



Le rinçage au démarrage et d'arrêt doit être activé par le technicien du service après-vente. Le rinçage au démarrage est alors effectué automatiquement à la mise en marche de la machine et le rinçage d'arrêt, avant que la machine soit éteinte.



Le rinçage automatique au démarrage/d'arrêt dure env. 20 s.

Avant chaque remplissage

Réservoir d'eau potable interne

ATTENTION !
Danger pour
l'utilisateur !



Les dépôts et les bactéries contenus dans le réservoir risquent de polluer l'eau potable. Nettoyez systématiquement le réservoir d'eau potable avant de le remplir.

ATTENTION !
Danger pour
machine !



Les hautes températures peuvent endommager la machine. Ne nettoyez jamais le réservoir d'eau potable au lave-vaisselle.

- ▶ Rincez plusieurs fois le réservoir d'eau potable à l'eau fraîche, en procédant soigneusement.
- ▶ Nettoyez minutieusement le couvercle du réservoir d'eau potable à l'eau fraîche.
- ▶ Séchez-le avec un chiffon propre qui n'a pas encore été utilisé.
- ▶ Remplissez le réservoir d'eau potable en utilisant de l'eau fraîche.
- ▶ Insérez le réservoir d'eau potable dans la machine.



Voir le chapitre « Nettoyage » – « Nettoyage hebdomadaire manuel » pour les machines munies d'un raccord d'eau fixe proposé en option.

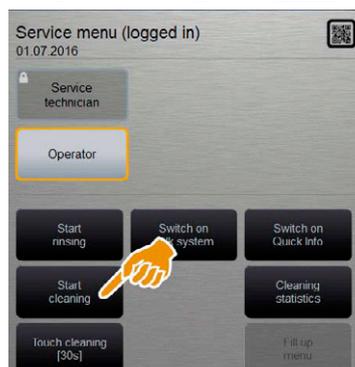
Déclenchement du nettoyage automatique de la machine

Das Reinigungsprogramm wird auf dem Touchscreen gestartet. Alle benötigten Handlungen durch den Anwender werden auf dem Touchscreen angeleitet.

Option 1: Im Modus Bedient

- ▶ Feld [Service-Menü] auf dem Touchscreen drücken (siehe Abbildung).
 - Das „Service-Menü“ wird angezeigt.





Option 2: Im Modus Selbstbedienung

- ▶ Taste auf rechter Seite <6 s drücken.
 - ☑ Das Service Menü wird angezeigt.

- ▶ Feld [Reinigung starten] drücken (siehe Abbildung).
 - ☑ Die Reinigung beginnt.
 - ☑ Alle notwendigen Schritte werden auf dem Touchscreen angeleitet.

- ▶ Taste an der rechten Seite vom Bedienpanel kurz drücken.
 - ☑ Die Servicetüre öffnet.
- ▶ Im Display das Feld  zum Fortfahren wählen.

Nettoyage automatique tous les 2 jours

ATTENTION !
Danger pour
l'utilisateur !



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

Nettoyez le bac à marc sur demande du système ou tous les 2 jours.

ATTENTION !
Danger pour
machine !



Les hautes températures peuvent endommager la machine.
Ne nettoyez jamais le bac à marc au lave-vaisselle.

- ▶ Retirez le bac à marc de la machine et videz-le.
- ▶ Nettoyez minutieusement le bac à marc avec de l'eau.
- ▶ Nettoyez l'intérieur de la machine au pinceau.
- ▶ Remettez le bac à marc en place.



Ne remettez le bac à marc en place dans la machine que lorsque cette dernière vous invite à le faire par un message pertinent qui apparaît à l'écran.

ATTENTION !
Danger pour
machine !



bac collecteur

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

- ▶ Retirez le bac collecteur de la machine.
- ▶ Nettoyez minutieusement le bac collecteur ainsi que la grille égouttoir avec de l'eau et un nettoyant ménager.
- ▶ Rincez-le à l'eau claire et séchez-le avec un chiffon propre.
- ▶ Réinstallez le bac collecteur.

Pastille de nettoyage du système de café



La pastille de nettoyage du système de café est insérée pendant le programme de nettoyage.



- Le programme de nettoyage lance un message invitant à insérer la pastille de nettoyage.
- ▶ Insérez la pastille de nettoyage du système de café dans l'orifice prévu à cet effet.
- ▶ Dans le programme de nettoyage, sélectionnez la zone tactile .
- ▶ Respectez les autres messages du programme de nettoyage.

Remplacer la NcFoamer (Option)



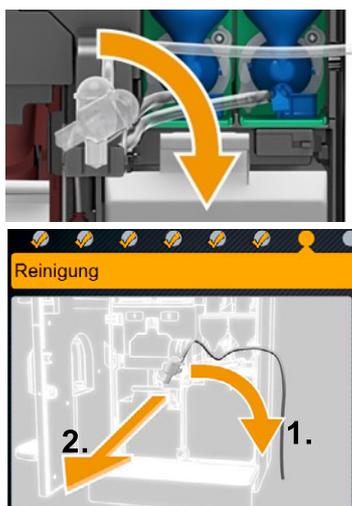
Voir également le chapitre « Consignes de sécurité » - « Consignes d'hygiène » - « Lait » et au chapitre « Utilisation » - « Remplissage et raccordement » - « Lait » pour obtenir d'autres informations sur le NcFoamer.

Le « NcFoamer » est un kit jetable constitué de la tête moussante, du tuyau de lait et de la buse d'aspiration du lait.

- ▶ Ouvrez le compartiment d'entretien de la machine s'il n'est pas encore ouvert.



Voir le chapitre « Fenêtre principale de l'écran tactile » - « Ouvrir la porte de service ».



- ▶ Tournez la tête moussante jetable de 90° vers la droite (1) et retirez-la entièrement vers l'avant avec le tuyau et la buse d'aspiration du lait (2).
 - ☑ Le programme de nettoyage lance un message invitant à démonter le gobelet du mélangeur (si la machine est équipée d'un système de poudre).
 - ☑ L'écran affiche un message invitant à mettre le nouveau NcFoamer en place.



Cette phase du nettoyage indique la date du prochain remplacement du NcFoamer.

ATTENTION !
Danger pour
l'utilisateur !



Les dépôts de lait et les bactéries risquent de contaminer le lait et le NcFoamer. Un NcFoamer utilisé ne peut pas être suffisamment bien nettoyé. Utilisez toujours un NcFoamer non utilisé et qui vient d'être retiré de son emballage.

- ▶ Installez un NcFoamer neuf avec un tuyau et une buse d'aspiration du lait.
- ▶ Tournez la tête moussante jetable à 90° vers la gauche jusqu'à ce qu'elle s'encliquète.
 - ☑ Pendant le programme de nettoyage, un message apparaît à l'écran, vous demandant si le NcFoamer a été remplacé.
- ▶ Confirmez par  si vous avez installé un NcFoamer non utilisé et qui vient d'être retiré de son emballage.
 - ☑ Respectez l'invitation qui apparaît à l'écran dans le programme de nettoyage.



Gobelet du mélangeur avec système poudre (Option)

Les hautes températures peuvent endommager la machine. Ne nettoyez jamais les composants du système poudre au lave-vaisselle.

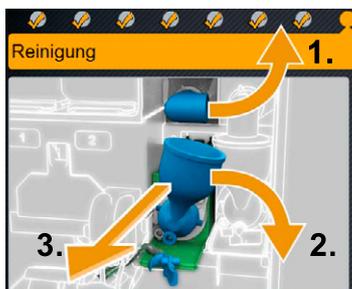
ATTENTION !
Danger pour
machine !



Voir également le chapitre « Consignes de sécurité » - « Consignes d'hygiène » - « Poudre pour distributeur automatique / poudre instantanée (option) ».

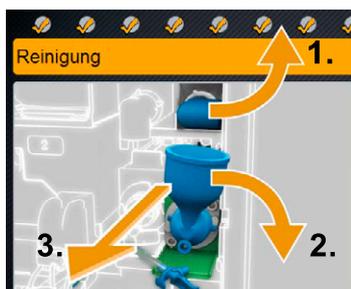


Si la machine ne comprend pas de système à poudre, les étapes de nettoyage suivantes seront laissées de côté.



Option 1: Système poudre de gauche

- ▶ Retirez le tuyau de sortie du système poudre relié à la sortie des boissons.
- ▶ Pivotez le coude de la sortie de poudre (1) de 90° vers le haut.
- ▶ Retirez la sortie du système poudre avec un dispositif coulissant vert.
- ▶ Tournez le gobelet du mélangeur (2) de 90° vers la droite puis le retirez vers l'avant.
- ▶ Démontez et nettoyez le gobelet du mélangeur.
- ▶ Dans le programme de nettoyage, sélectionnez la zone tactile .
- ▶ Remontez le gobelet du mélangeur en procédant dans l'ordre inverse.
- ▶ Dans le programme de nettoyage, sélectionnez la zone tactile .



Option 2: Système pour poudre droit

- ▶ Retirez le tuyau de sortie du système poudre relié à la sortie des boissons.
- ▶ Pivotez le coude de la sortie de poudre (1) de 90° vers le haut.
- ▶ Retirez la sortie du système poudre avec un dispositif coulissant vert.
- ▶ Tournez le gobelet du mélangeur (2) de 90° vers la droite puis le retirez vers l'avant.
- ▶ Démontez et nettoyez le gobelet du mélangeur.
- ▶ Dans le programme de nettoyage, sélectionnez la zone tactile .
- ▶ Remontez le gobelet du mélangeur en procédant dans l'ordre inverse.
- ▶ Dans le programme de nettoyage, sélectionnez la zone tactile .

Nettoyage manuel tous les 2 jours

Récipient à lait (Option)

ATTENTION !
Danger pour
l'utilisateur !



Les dépôts de lait et les bactéries risquent de contaminer le lait et le récipient à lait. Nettoyez le récipient à lait et le couvercle avant chaque remplacement de NcFoamer.

ATTENTION !
Danger pour
machine !



Les hautes températures peuvent endommager la machine. Ne nettoyez jamais le récipient à lait au lave-vaisselle.

- ▶ Retirez le reste de lait du récipient à lait.
- ▶ Nettoyez le récipient à lait avec de l'eau fraîche et un produit de nettoyage en vente dans le commerce.
- ▶ Nettoyez le récipient à lait avec un chiffon propre qui n'a pas encore été utilisé.
- ▶ Remplacez le récipient à lait dans l'unité frigorifique.

Réservoir d'eau potable interne avec raccord d'eau fixe

ATTENTION !
Danger pour
l'utilisateur !



Les dépôts et les bactéries contenus dans le réservoir risquent de polluer l'eau potable. Nettoyez le réservoir d'eau potable une fois par semaine, même s'il possède un raccord d'eau fixe.

ATTENTION !
Danger pour
machine !



Les hautes températures peuvent endommager la machine. Ne nettoyez jamais le réservoir d'eau potable au lave-vaisselle.

- ▶ Rincez plusieurs fois le réservoir à eau potable soigneusement à l'eau fraîche.
- ▶ Nettoyez minutieusement le couvercle du réservoir à eau potable à l'eau fraîche.
- ▶ Séchez-le avec un chiffon propre qui n'a pas encore été utilisé.
- ▶ Insérez le réservoir d'eau potable dans la machine.

Intérieur de l'unité frigorifique d'appoint (Option)

ATTENTION !
Danger pour
l'utilisateur !



Les dépôts de lait et les bactéries risquent de contaminer le lait et l'unité frigorifique. Nettoyez l'unité frigorifique tous les 2 jours.

- ▶ Retirez le récipient à lait de l'unité frigorifique.
- ▶ Essuyez l'intérieur de l'unité frigorifique avec de l'eau fraîche et un chiffon propre qui n'a pas encore été utilisé.
- ▶ Remettez le récipient à lait dans l'unité frigorifique.



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

Écran tactile

ATTENTION !
Danger pour
machine !



Une manipulation non conforme aux instructions de l'écran tactile risque de l'endommager.

N'appuyez jamais sur l'écran tactile en appliquant une forte pression, avec des objets pointus ou violemment. N'utilisez pas de produits abrasifs. Ne pulvérisez jamais directement l'écran tactile avec du produit de nettoyage pour verre.



Option 1: En mode Servi

- ▶ Appuyez sur la zone tactile [Menu Maintenance] de l'écran tactile (voir l'illustration).
 - ☑ Le « menu de maintenance » est affiché.

Option 2: En mode libre-service

- ▶ Touche sur le côté droit ±6 s.
 - ☑ Le « Menu de maintenance » s'affiche.
- ▶ Sélectionnez le champ [Touch cleaning].
 - ☑ L'écran reste tactile pendant 30 s.
- ▶ Vaporisez du nettoyant usuel pour verre sur un chiffon en papier.
- ▶ Nettoyez l'écran tactile.
- ▶ Si nécessaire, sélectionnez à nouveau le champ [Touch cleaning].
 - ☑ Après 30 s, l'écran est à nouveau opérationnel.



Surfaces extérieures de la machine à café



Option 1: En mode Servi

- ▶ Appuyez sur la zone tactile [Menu Maintenance] de l'écran tactile (voir l'illustration).
 - ☑ Le « menu de maintenance » est affiché.

Option 2: En mode libre-service

- ▶ Touche sur le côté droit ±6 s.
 - ☑ Le « Menu de maintenance » s'affiche.
- ▶ Appuyez sur la zone tactile [Veille].
 - ☑ La machine passe en mode veille.
- ▶ Nettoyez les surfaces extérieures de la machine à café avec un chiffon humide.
- ▶ Appuyez brièvement sur la touche sur le côté droit.
 - ☑ L'écran principal s'affiche lorsque la machine est prête à l'emploi.



En cas de besoin

Percolateur

ATTENTION !
Danger pour
l'utilisateur !



Les résidus de café du percolateur peuvent rapidement causer la formation de moisissures. Le café risque d'être contaminé si les spores de moisissure se répandent dans la machine.

Contrôlez le percolateur de temps à autre, suivant son utilisation, et nettoyez-le si nécessaire en procédant comme suit.

ATTENTION !
Danger pour
machine !



Les hautes températures peuvent endommager la machine. Ne nettoyez jamais le percolateur au lave-vaisselle.

- ▶ Ouvrez le compartiment d'entretien



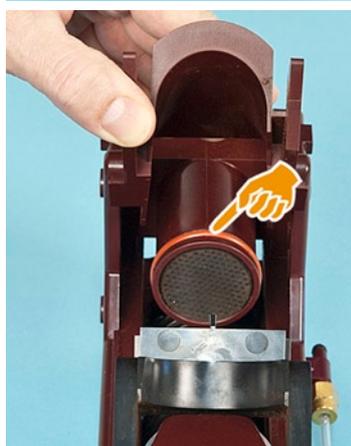
Voir le chapitre « Fenêtre principale de l'écran tactile » - « Ouverture de la porte de service ».



- ▶ Retirez le bac à marc.
- ▶ Retirez le bac collecteur.
- ▶ Retirez le verrouillage (A) en le tirant vers l'avant et tenez-le.
 - Le percolateur est alors déverrouillé.
- ▶ Retirez le percolateur déverrouillé par le bas tout en le pivotant vers l'avant.



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



- ▶ Enlevez les restes de café moulu avec un pinceau sec.
- ▶ Soulevez légèrement la glissière d'alimentation (C) pour nettoyer le filtre de percolation.
- ▶ Au besoin, nettoyez le filtre de percolation en le passant sous l'eau chaude.
- ▶ Au besoin, nettoyez le percolateur en le passant sous l'eau chaude.
- ▶ Laissez bien sécher le percolateur.
- ▶ Graissez le joint torique du filtre de percolation avec de la graisse Molykote 111 (33.2179.9000).
- ▶ Avec le multitool, tournez la broche jusqu'en butée dans le sens horaire.
- ▶ Tournez la broche d'1/4 de tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'en butée.
- ▶ Réintroduisez le percolateur dans la machine en procédant dans l'ordre inverse.
- ▶ Remettez le bac à marc en place.
- ▶ Réinstallez le bac collecteur.

Réceptif à grains



Les restes de graisse des grains de café contenus dans le réceptif à grains peuvent avoir une influence négative sur le goût du café.

ATTENTION !

Danger pour l'utilisateur !



Risque de blessure par les meules en rotation du moulin.

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

ATTENTION !

Danger pour machine !



Les hautes températures peuvent endommager la machine.

Ne nettoyez jamais le réceptif à grains au lave-vaisselle.

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

Réceptier à poudre (Option)

ATTENTION !
Danger pour
machine !



Ne nettoyez jamais les réceptiers à poudre au lave-vaisselle. Les hautes températures peuvent endommager la machine. Nettoyez les réceptiers à poudre uniquement avec un chiffon humide.



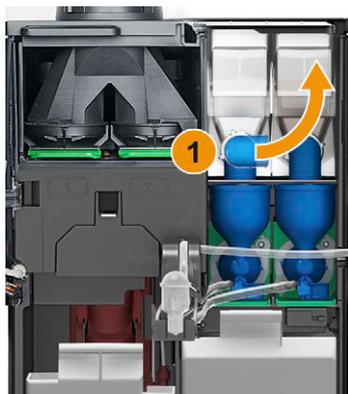
Voir également le chapitre « Consignes de sécurité » - « Consignes d'hygiène » - « Poudre pour distributeur automatique / poudre instantanée (option) ».

- ▶ Ouvrez le compartiment d'entretien de la machine.

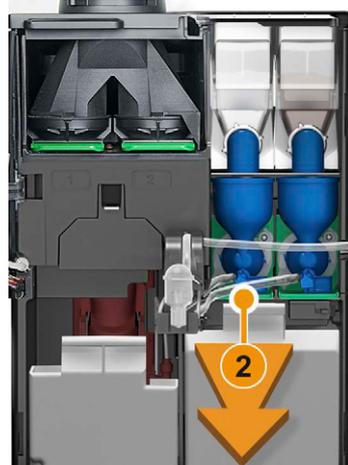


Voir le chapitre « Fenêtre principale de l'écran tactile » - « Ouverture de la porte de service ».

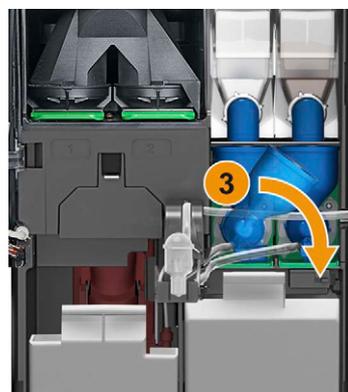
- ▶ Ouvrez le couvercle de la machine.
- ▶ Pivotez le coude de la sortie de poudre (1) de 90° vers le haut.
- ▶ Retirez les tuyaux des réceptiers à poudre.

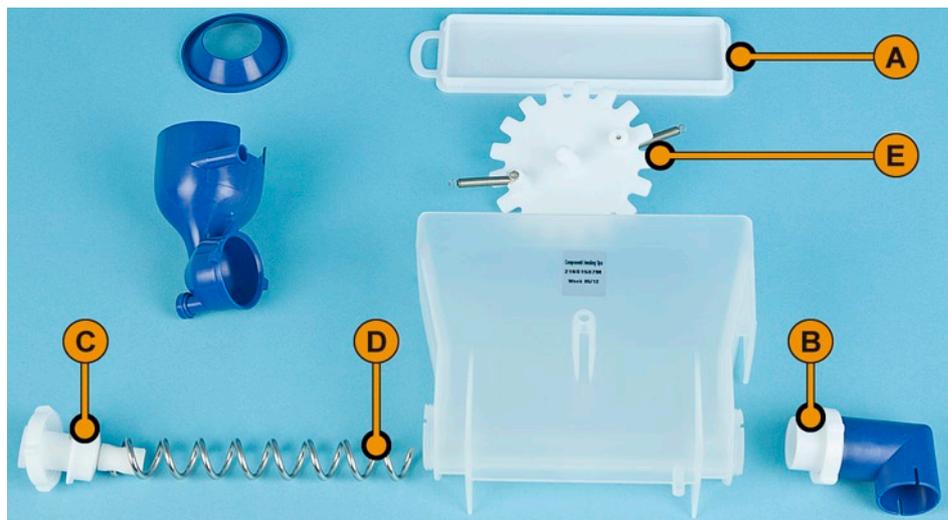


- ▶ Retirez les tuyaux (2) de sortie du système poudre reliés à la sortie des boissons.
- ▶ Retirez la sortie du système poudre avec un dispositif coulissant vert.

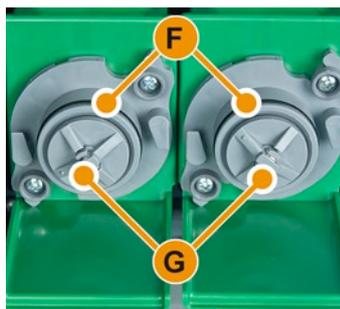


- ▶ Tournez le gobelet du mélangeur (3) de 90° vers la droite puis retirez-le vers l'avant.
- ▶ Soulevez légèrement le réceptier à poudre à l'avant et retirez-le.
- ▶ Démontez la sortie du système poudre et les réceptiers à poudre et nettoyez-les.





- ▶ Retirez le couvercle (A) et videz le récipient à poudre.
- ▶ Desserrez l'écrou-raccord de droite (B) et retirez-le avec le coude de sortie de poudre.
- ▶ Desserrez l'écrou-raccord de gauche (C) et retirez-le avec la vis sans fin de dosage (D).
- ▶ Appuyez légèrement et avec précaution sur les deux parois latérales du pouce et retirez la roue de dispersion (E) des guidages.
- ▶ Nettoyez minutieusement toutes les pièces avec de l'eau fraîche.
- ▶ Nettoyez les joints toriques (F) et le rotor (G) avec un chiffon humide.
- ▶ Laissez sécher toutes les pièces complètement.
- ▶ Remontez le récipient à poudre et la sortie du système poudre en procédant dans l'ordre inverse et placez-les dans la machine.
- ▶ Fermez le couvercle de la machine.
- ▶ Refermez le compartiment d'entretien.



Réservoir à eau usée (Option)

En cas de besoin, rincez le réservoir d'eau usée soigneusement à l'eau fraîche.

- ▶ Arrêtez la machine.
- ▶ Retirez le tuyau des eaux usées du réservoir d'eau usée.
- ▶ Videz le réservoir d'eau usée et nettoyez-le avec de l'eau fraîche et un produit de nettoyage en vente dans le commerce.
- ▶ Remettez le tuyau des eaux usées dans le réservoir d'eau usée.
- ▶ Remettez la machine en mode veille.



nettoyage obligatoire

Le nettoyage obligatoire est directement lié à l'heure de la demande de nettoyage indiquée. Un nettoyage obligatoire a lieu 2 heures après l'apparition du message pertinent à l'écran. Dès que le nettoyage obligatoire est activé, la distribution de boissons est bloquée.

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



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

Concept de nettoyage HACCP

Conditions et instructions de nettoyage

Si elles sont correctement installées, entretenues, réparées et nettoyées, les machines à café de la société Schaefer AG sont conformes aux exigences HACCP.

ATTENTION !
Danger pour
machine !



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

Observez et respectez les points suivants :

- Portez des gants de protection pendant le nettoyage.
- Lavez-vous minutieusement les mains avant et après le nettoyage.
- Nettoyez la machine à café tous les 2 jours, après en avoir terminé avec les distributions de boissons.
- Nettoyez toujours le récipient à lait avant de le remplir et après en avoir fini avec les distributions de boissons.
- Ne versez jamais de produit de nettoyage dans le récipient à lait.
- Ne versez jamais de produit de nettoyage dans le réservoir d'eau potable (interne / externe).
- Ne mélangez jamais différents produits de nettoyage.
- Stockez les produits de nettoyage à l'écart du café, du lait et de la poudre pour distributeur automatique.
- N'utilisez pas de produits abrasifs, de brosses ou d'instruments de nettoyage en métal.
- Après le nettoyage, ne touchez pas aux pièces qui entrent en contact avec les boissons.
- Observez et respectez les consignes de dosage et de sécurité indiquées sur le produit de nettoyage.
- Lors du nettoyage quotidien et hebdomadaire, procédez conformément aux instructions de la notice d'utilisation et des fiches de nettoyage.



Pour ne pas perdre de vue les nettoyages à effectuer et déjà effectués, utilisez le plan de nettoyage proposé dans ce chapitre.

Produit de nettoyage

ATTENTION !
Danger pour
machine !



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



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

Pastille de nettoyage



Informations	
Domaine d'application	Nettoyage du système de café
Objectif du nettoyage	Dissoudre les résidus de graisse dans le système de café
Intervalle d'application	Tous les deux jours

Détartrant



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

Service et maintenance

Détartrage

Avant d'effectuer un détartrage, tenez les produits suivants à disposition:

- 2 bouteilles (0,75 l) de détartrant liquide
- Un récipient à placer sous le système (5 l)

Un détartrage s'effectue en 3 étapes et est expliqué à l'écran.

- Refroidissement
- Détartrage
- Rinçage
- ▶ Sélectionnez le menu Maintenance [Technicien] (entrée du PIN).
- ▶ Sélectionnez le menu [Installation].
- ▶ Sélectionnez la zone tactile [Démarrer le détartrage] dans le menu [Maintenance].
 - ☑ Les autres étapes nécessaires au détartrage s'affiche maintenant sur l'écran.
 - ☑ Il est possible de faire démarrer ou d'interrompre ici le détartrage.

Filtre à eau (Option)

Pose du filtre à eau dans le réservoir à eau potable interne (Option)



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

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



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



- ▶ Retirez le filtre à eau intégré dans le réservoir d'eau.
- ▶ Ouvrez la boîte du filtre à eau.
 - ☑ Sur le dessus se trouve l'adaptateur du filtre à eau et au-dessous, la cartouche filtrante emballée séparément.



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



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



- ▶ Déballiez la cartouche filtrante et immergez-la dans l'eau (pendant env. 15 min).
 - Des petites bulles remontent à la surface.
- ▶ Lorsqu'il n'y a plus de bulle à remonter à la surface, retirez la cartouche filtrante de l'eau.



- ▶ Emboîtez la cartouche filtrante sur l'adaptateur.

Remplacement du filtre à eau contenu dans le réservoir à eau potable interne (Option)

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

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



- ▶ Déballiez la cartouche filtrante et immergez-la dans l'eau (pendant env. 15 min).
 - Des petites bulles remontent à la surface.
- ▶ Lorsqu'il n'y a plus de bulles qui remontent à la surface, retirez la cartouche filtrante de l'eau et emboîtez-la sur l'adaptateur.
- ▶ Remettez le réservoir d'eau potable dans la machine.



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



Suivez les instructions sur l'écran pour procéder au remplacement. Sinon, la machine ne détectera pas que la cartouche a été remplacée.



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



Voir également le chapitre « Profil du Technicien » - « Système » - « Maintenance » pour le paramétrage de la dureté de l'eau qui doit être effectué par le technicien de service après-vente.



Voir le chapitre « Profil du Technicien » - « Système » - « Alimentation en eau » pour un réglage dans le cas où la machine est équipée d'un filtre à eau.

Filtre à eau externe



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



La « notice complémentaire sur la qualité de l'eau » contient des informations sur l'enregistrement des valeurs de l'eau et sur l'utilisation des différents modes de filtration. Demandez cette notice complémentaire auprès de Schaefer AG ou allez directement sur le site Internet (<http://www.schaerer.com/member>) pour la télécharger du MediaCentre.

Maintenance

La machine à café doit faire l'objet d'une maintenance régulière. L'échéance de la maintenance dépend de différents facteurs, mais avant tout de la fréquence d'utilisation de la machine.

Dès qu'il est temps de procéder à la maintenance, un message s'affiche sur l'écran de la machine. Vous pouvez continuer à utiliser la machine normalement.

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

ATTENTION !
Danger pour
machine !

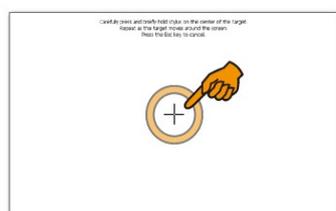


Si une maintenance échue n'est pas effectuée rapidement, des phénomènes d'usure peuvent apparaître et un fonctionnement parfait de la machine n'est plus garanti. Dès l'apparition du message relatif à la maintenance, informez aussi vite que possible votre partenaire du service après-vente.

Calibrage de l'écran

- ▶ Pressez la touche sur le côté droit du panneau de sélection et laissez-la enfoncée pendant >6 s.

- Le calibrage de l'écran démarre.
- L'écran affiche l'avertissement « Ne pas toucher l'écran jusqu'à ce que la fenêtre blanche avec la croix d'étalonnage s'affiche » et la machine redémarre.



- Après le redémarrage, la fenêtre blanche apparaît avec la croix d'étalonnage.
- ▶ Effleurez du doigt les croix d'étalonnage qui apparaissent successivement à l'écran (9 x).
- ▶ À la fin (lorsqu'il n'y a plus de croix d'étalonnage), appuyez de nouveau sur l'écran.
 - Le calibrage est terminé.
 - La machine va en mode veille.

Routine de maintenance

L'échéance d'une routine de maintenance dépend du nombre de cycles (nombre de boissons distribuées) ou de la durée (mois) pendant laquelle la machine a fonctionné.

Routine de maintenance Barista ONE		
	Nombre de cycles	Mois
Maintenance 1	15 000	12
Maintenance 2	30 000	24

Programmation

Vue d'ensemble

Les profils prédéfinis suivants sont disponibles pour l'utilisateur final dans le « Menu Maintenance ».

- Profil du technicien
- Profil de tenue de compte
- Profil de tenue de compte réduite
- Profil du responsable de la machine
- Profil du chef de service
- Profil du responsable qualité

Le technicien de service après-vente peut activer les profils. Il attribue également un code d'accès pour chaque profil.



Les profils et les fonctions sont décrits dans ce chapitre.

Navigation

Symbole	Description
	Effleurez cette zone tactile pour ouvrir le « menu Maintenance ».
	Arrêt / interruption d'un processus
	Confirmer
	Continuer / démarrer
	Retour à la fenêtre précédente
	Enregistrer les réglages effectués

Symbole	Description
	Supprimer/ remettre une valeur à zéro Annuler la distribution de la boisson
 	Effleurez cette zone tactile pour ouvrir la molette de réglage : ► Réglez la valeur désirée en déplaçant la molette vers le haut ou vers le bas. ► Confirmez la valeur réglée en appuyant sur la coche.
	Active / désactive une fonction On / off
	Ouvre une zone de sélection.
	Zones fléchées de réglage de la valeur. ► Marquez la valeur. ► Réglez la valeur désirée à l'aide des zones fléchées vers le haut/ vers le bas.
	Ouvre le dossier contenant les valeurs médias. Téléchargement des images ou des symboles pour les touches de boisson enregistrés sur clé USB.
	Referme la fenêtre de sélection des données médias.

Connexion USB

- Ouvrez le compartiment d'entretien de la machine.



Voir le chapitre « Utilisation » - « Fenêtre principale de l'écran tactile » - « Ouvrir la porte de service ».



Seul un partenaire de service après-vente ou un membre du personnel de ce service formé à cet effet est habilité à installer une mise à jour logicielle.



La mise à jour et la sauvegarde du logiciel sont effectuées avec une clé USB sur la JDE Barista ONE. Le port USB se trouve à l'intérieur de la porte de maintenance.

- ▶ Ouvrir le cache gauche de la porte de maintenance, voir illustration.
 - L'interface USB est désormais accessible.
- ▶ Insérez la clé USB formatée et correctement configurée.
- ▶ Fermez la porte de maintenance et installez la mise à jour.

Profil du technicien

Le « Technicien » est le premier contact en cas de pannes. Il possède des connaissances techniques suffisantes et manipule régulièrement la machine à café.

Les menus principaux suivants du « Menu Maintenance » [Installation] sont contenus dans le profil [Technicien]:

- Système
- Configuration
- Maintenance
- Infos

Les fonctions suivantes sont disponibles dans le profil [Technicien] du « Menu Maintenance » et peuvent être sélectionnées directement:

- Activer / désactiver le système de lait
- Activer le mode libre-service
- Activer les infos rapides. (Températures actuelles de la chaudière en bas à droite de l'écran)
- Installation
- Veille
- Ouvrir la porte de service



Le contenu de ces menus principaux sera décrit plus loin dans ce chapitre.

Systeme

Option de menu « Maintenance »			
Texte affiché	Description	Plage de réglage	Remarques
Dernière maintenance	<p>Après la réalisation d'une maintenance, il faut définir la date actuelle dans ce paramètre :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Appuyez sur la zone tactile de la date. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> La date actuelle est enregistrée automatiquement. ▶ Enregistrez le réglage. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> La demande de maintenance disparaît de l'écran. <input checked="" type="checkbox"/> Le compteur de maintenances est ré-initialisé. 	Date de la dernière maintenance / date actuelle	–

Option de menu « Alimentation en eau »			
Texte affiché	Description	Plage de réglage	Remarques
Alimentation en eau	<p>Changement Aquachange</p> <p>Option 1: Réservoir d'eau potable sur raccord d'eau fixe</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ouvrez le compartiment d'entretien et retirez le réservoir à eau potable. ▶ Serrez la vis Aquachange à l'aide d'un tournevis (taille 3). ▶ Remettez le réservoir en place et fermez le compartiment d'entretien. ▶ Réglez la source de l'alimentation en eau sur « Raccord d'eau fixe ». <p>Option 2: Raccord d'eau fixe sur le réservoir d'eau potable</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ouvrez le compartiment d'entretien et retirez le réservoir à eau potable. ▶ Dévissez la vis Aquachange à l'aide d'un tournevis (taille 3). ▶ Remettez le réservoir en place et fermez le compartiment d'entretien. ▶ Réglez la source de l'alimentation en eau sur « Réservoir d'eau potable int. ». 	Raccord d'eau fixe / Réservoir d'eau potable int.	 <p>Vis Aquachange</p>
Système pour eaux usées	<p>Est définie pour la première fois lors de la mise en service.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ En cas de modification, ce paramètre doit être adapté en conséquence. ▶ Dans le cas d'un système d'écoulement des eaux usées ou d'un réservoir à eau usée, enlevez le bouchon du bac collecteur. <p><i>Voir également le chapitre « Options et appareils complémentaires »</i></p>	Écoulement des eaux usées /	(option) Il est nécessaire que la machine soit équipée d'un système d'écoulement des eaux usées en option.
		Réservoir à eau usée /	(option) Il est nécessaire que la machine soit équipée d'un réservoir à eau usée externe en option.
		bac collecteur	(standard) Le bac collecteur est fermé par un bouchon.
Filtre à eau	<p>Définit le filtre à eau installé.</p> <p>Le raccord d'eau sélectionné définit les possibilités de sélection d'un filtre à eau.</p>	Aucun filtre Filtre externe Filtre interne	La distinction est faite entre le raccord d'eau fixe et le réservoir d'eau potable interne.

Option de menu « Moulin/percolateur »			
Texte affiché	Description	Plage de réglage	Remarques
Nom du récipient à grains gauche Nom du récipient à grains droit	<p>Vous pouvez définir un nom au choix.</p> <p>Vous pouvez entrer jusqu'à max. 24 caractères.</p> <p>Si l'un des récipients à grains est vide, le message qui signale ce fait, indique le côté (gauche / droite) et le nom que vous avez entré.</p>	A à Z 0 à 9	Réglage conseillé : désignez les boissons par sortes de café, par exemple, espresso, décafé, etc.

Option de menu « Moulin/percolateur »			
Texte affiché	Description	Plage de réglage	Remarques
Source DECAF	Ce paramètre détermine le moulin devant être utilisé lors de la préparation d'une boisson DECAF (sélection de la zone de présélection [DECAF] + une touche de boisson au choix).	Aucun Moulin gauche Moulin droit	–
Activer le moulin si l'autre moulin est vide ou bloqué	En cas de message indiquant que le moulin est vide ou de blocage d'un moulin concerné, un paramètre activé passe automatiquement au deuxième moulin. <i>Si le deuxième moulin est activé, il reste affecté à la recette de la boisson jusqu'au prochain message signalant un moulin vide ou au prochain blocage.</i>	désactivé / activé	Le paramètre est activé automatiquement lorsque le réglage [identique] a été sélectionné dans le paramètre « Mélange de café dans les deux récipients à grains ».
Capacité du bac à marc	C'est ici qu'est définie la capacité maximale du bac en nombre de galettes de café à atteindre avant qu'il devienne nécessaire de le vider. ► Appuyez sur la zone de réglage. <input checked="" type="checkbox"/> La molette apparaît. ► Sélectionnez la valeur de votre choix. ► Confirmez en appuyant sur la coche.	10 – 40 (bac à marc interne) 10 – 175 (bac à marc sous le comptoir)	Réglage conseillé : bac à marc interne : 36 Base avec bac à marc : 100 Bac à marc sous comptoir : jusqu'à 175
Position du bac à marc	Définition du bac à marc utilisé.	Undercounter grounds container Internal grounds container	Pour pouvoir régler plus de 40 galettes de café avec une unité sous machine avec tiroir à marc, il faut sélectionner « Undercounter grounds container ».

Option de menu « Nettoyage »			
Texte affiché	Description	Plage de réglage	Remarques
Mode pro nettoyage	Démarre automatiquement le nettoyage professionnel lors du déclenchement d'un nettoyage. Les étapes de préparation s'affichent. Ces étapes peuvent être acquittées en option. Après avoir effectué toutes les étapes et refermé les compartiments d'entretien, démarrez le nettoyage via la zone tactile activée  .	désactivé / activé	Si une procédure de nettoyage est interrompue à l'aide de la zone tactile  , l'ordre de nettoyage reste activé. <i>Les nettoyages peuvent être également interrompus en mettant la machine à l'arrêt ou la débranchant.</i> Un nettoyage interrompu peut être terminé en redémarrant le nettoyage.

Option de menu « Configuration matérielle »			
Texte affiché	Description	Plage de réglage	Remarques
Voltage du raccordement au secteur	Ce paramètre permet d'indiquer s'il s'agit d'une machine de 100 V, 120 V ou 230 V (standard). Ceci est nécessaire pour pouvoir paramétrer la régulation le chauffage sur les différentes chaudières à eau. Le réglage doit être effectué par le technicien du service après-vente.	230 V (216..244) 100 V (95..105) 120 V (114..126)	–
Moulin droit	–	désactivé / activé	Détection automatique du matériel.
Mélangeur de gauche	Active le mélangeur de gauche si aucun système de lait n'est activé avec pompe à lait.	désactivé / activé	Le paramètre est désactivé sur les machines avec pompe à lait.
Moteur pour poudre instantanée de gauche	Active le moteur pour poudre instantanée à gauche si aucun système de lait n'est activé avec pompe à lait.	désactivé / activé	Le paramètre est désactivé sur les machines avec pompe à lait.
Vanne du système de poudre de gauche	Active la vanne du système de poudre de gauche si un système de poudre gauche est intégré.	désactivé / activé	–
Pompe à lait *	Active la pompe à lait si aucun système de lait n'est activé à gauche. <i>Les configurations avec système à poudre à gauche sont représentées avec un message d'erreur dans les configurations de l'appareil si le paramètre « Pompe à lait » est activé.</i>	désactivé / activé	(*) La fonction n'est pas disponible actuellement. Les composants du système à poudre « Mélangeur gauche » sont tous désactivés.
Vanne à manchon du système de lait *	Active la vanne à manchon si aucun système à poudre n'est activé à gauche.	désactivé / activé	(*) La fonction n'est pas disponible actuellement. <i>Voir la remarque « Pompe à lait ».</i>
Électrovanne de rinçage du système de lait *	Active l'électrovanne de rinçage si aucun système à poudre n'est activé à gauche.	désactivé / activé	(*) La fonction n'est pas disponible actuellement. <i>Voir la remarque « Pompe à lait ».</i>
Vanne mélangeuse d'eau froide	La vanne mélangeuse d'eau froide est activée automatiquement en liaison avec un système à poudre. La vanne mélangeuse d'eau froide permet de régler la température de la boisson.	désactivé / activé	Détection automatique du matériel.

Configuration

Option de menu « Général »			
Texte affiché	Description	Plage de réglage	Remarques
Langue principale	Modification de la langue ► Ouvrir le menu de sélection avec le champ [>]. ☑ Le menu de sélection s'ouvre. ► Sélectionnez la langue souhaitée.	Toutes les langues enregistrées	–

Option de menu « Général »			
Texte affiché	Description	Plage de réglage	Remarques
Interface utilisateur	<p>Les étapes de distribution de la boisson sont effectuées en fonction de l'interface utilisateur choisie.</p> <p>Option 1: Barista ONE</p> <p>Étapes de distribution avec l'interface utilisateur [Barista ONE] :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sélection de boisson • Demande de paiement • Affichage du statut de la distribution <p>Option 2: MiniCoffeeKitchen</p> <p>Étapes de distribution avec l'interface utilisateur [MiniCoffeeKitchen] :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sélection de boisson • Sélection des options de la boisson • Demande de paiement • Sélection de la taille du gobelet/du placement • Affichage du statut de la distribution 	Barista ONE MiniCoffeeKitchen	–
Marque (déposée)	<p>Sélection de la marque souhaitée.</p> 	Différentes marques pas de marque	Le logo sélectionné apparaît sur l'économiseur d'écran, ainsi qu'en mode veille. <i>Voir aussi le paramètre « Économiseur d'écran ».</i>
Touches de boissons Texte uniquement	<p>Lorsque cette fonction est activée, seul le texte, et non les symboles, s'affiche sur les touches de boissons.</p> <p>Exemple de touche de boisson texte uniquement</p> 	Off / On	Aucune fonction !
Symbole de la touche de boisson	<p>Deux jeux de symboles différents sont disponibles.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ouvrir le menu de sélection avec le champ [>]. <input checked="" type="checkbox"/> Le menu de sélection s'ouvre. ▶ Sélectionnez la série d'icônes de votre choix. <p>Exemples illustrés : série 1</p>  <p>Exemples illustrés : série 2</p> 	Série 1 (noir et blanc) Série 2 (couleur)	Aucune fonction !

Option de menu « Général »			
Texte affiché	Description	Plage de réglage	Remarques
Unité de température	<p>Il est possible de changer ici l'unité de température.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ouvrir le menu de sélection avec le champ [>]. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Le menu de sélection s'ouvre. ▶ Sélectionnez l'unité de votre choix. 	Celsius Fahrenheit	–
Temps d'attente de l'économiseur d'écran [s]	<p>L'économiseur d'écran s'affiche après écoulement de la durée programmée. Sélection 0 = pas d'économiseur d'écran.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sélectionnez la valeur de votre choix. <p><i>Sous « Maintenance » - « Charger les images », vous pouvez charger des images qui feront fonction d'économiseur d'écran.</i></p>	0 – 60	Conditions posées aux images : Taille = 250 kB Format = jpg, png, gif Pixels = 800 x 480
Économiseur d'écran	<p>Définir l'image de l'économiseur d'écran.</p> <p>Les images propres peuvent être chargées sur la machine via le Media Manager.</p>	Valeur par défaut Images personnalisées	Une image d'économiseur d'écran apparaît avec le logo modifié en fonction de la sélection. <i>Voir aussi le paramètre « Marque (déposée) ».</i> Voir « Maintenance » - « Media Manager »
PIN écran de veille	<p>Configuration d'un PIN (numéro d'identification personnel)</p> <p>Lorsque le PIN est saisi, la machine quitte l'économiseur d'écran et est prête à l'emploi.</p> <p>Option 1: Économiseur d'écran sans PIN</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Effleurez l'écran lorsque l'économiseur d'écran est affiché. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> La machine devient immédiatement prête à l'emploi. <p>Option 2: Économiseur d'écran avec PIN</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Effleurez l'écran lorsque l'économiseur d'écran est affiché. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Une fenêtre apparaît avec le pavé numérique. ▶ Entrez le PIN configuré et confirmez. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> La machine devient prête à l'emploi. 	[0000]	–
Couleur de boisson, onglets 1 à 5	<p>Couleur de fond du niveau des onglets.</p> <p>Les niveaux des onglets ont un fond dans la couleur sélectionnée.</p> <p>Si vous sélectionnez « Standard », le fond du niveau des onglets est noir.</p>	Standard rouge, vert, gris, jaune	Aucune fonction !
Sensibilité supérieure des touches de boissons	Réduction du temps de réaction lorsque vous appuyez sur une touche de boisson.	désactivé / activé	–

Option de menu « Général »			
Texte affiché	Description	Plage de réglage	Remarques
Localisation du pointeur de la souris	<p>Si ce paramètre est actif, la position du curseur de la souris est indiquée par une petite croix suisse lorsqu'on donne une impulsion sur le visuel tactile.</p> <p>Exemple de sélection de boisson</p> 	désactivé / activé	-
Touche Barista visible	<p>Lorsqu'elle est activée, l'intensité du café peut être ajustée avant de sélectionner la boisson.</p> 	désactivé / activé	Augmente ou diminue la quantité de café de 15%.

Option de menu « Paramètres de boisson »			
Réglages possibles	Description	Plage de réglage	Remarques
Onglets 1 à 5	<p>Renommer les onglets de boissons :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Appuyez pendant 5 s sur l'onglet. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Le clavier apparaît. ▶ Saisissez les noms de votre choix et confirmez avec . 	toutes les lettres et tous les chiffres	-

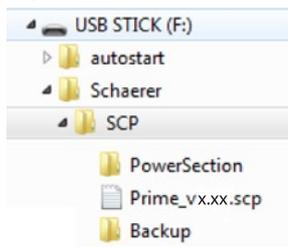
Option de menu « Paramètres de boisson »			
Réglages possibles	Description	Plage de réglage	Remarques
Modifier les boissons programmées	Les paramètres des boissons prédéfinies peuvent être modifiés dans cette option de menu. Il existe plusieurs paramètres pour chaque boisson. Une plage de réglage réduite est disponible pour ces paramètres. Seul le technicien de service après-vente a accès à la plage de réglage complète.	toutes les lettres et tous les chiffres	Niveaux de prétraitement : 1 : Café rapide, ouverture de chambre maximale, pression initiale faible 2 : Ouverture de chambre moyenne, pression initiale moyenne 3 : Pression initiale faible
	Boisson à base de café uniquement	variable selon la boisson	4 (standard) : Pression initiale moyenne 5 : Pression initiale élevée 6 : Préinfusion (1 ml/1 g), temps de préinfusion 2 s, pression initiale élevée 7 : Préinfusion (1 ml/1 g), temps de préinfusion 2 s, pression initiale élevée, pression humide
	Avec du lait (lait en poudre ou lait frais)	variable selon la boisson	(*) Possible avec le « système lait frais et pompe à lait ».
	Avec de la poudre	variable selon la boisson	
	Avec eau froide	variable selon la boisson	
	Temps de dosage [s]		
	Les réglages sont effectués à l'aide du régulateur à coulisse ou de la molette : ► Sélectionnez la valeur souhaitée avec le régulateur à coulisse/la molette.	–	Régulateur à coulisse  Molette 

Option de menu « Mode libre-service »			
Texte affiché	Description	Plage de réglage	Remarques
Mode libre-service actif	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Activez / désactivez le mode libre-service. ▶ Enregistrez la modification avec la zone tactile . <input checked="" type="checkbox"/> Le programme redémarre. 	désactivé / activé	En mode libre-service, la fonction de distribution de boissons via la zone tactile DECAF est désactivée.

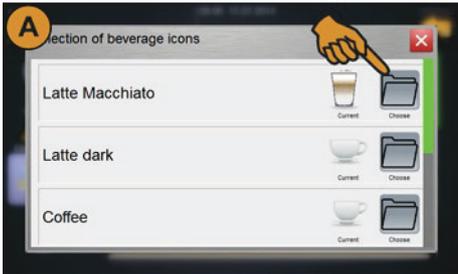
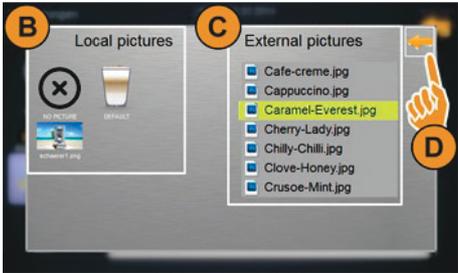
Option de menu « Heure / Date / Minuteur »			
Texte affiché	Description	Plage de réglage	Remarques
Date	<p>Réglage de la date :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Appuyez sur les jours. ▶ Réglez la valeur à l'aide des zones tactiles fléchées. ▶ Appuyez sur les mois. ▶ Réglez la valeur à l'aide des zones tactiles fléchées. ▶ Appuyez sur les années. ▶ Réglez la valeur à l'aide des zones tactiles fléchées. 	JJ/MM/AAAA	–
Heure	<p>Réglage de l'heure :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Appuyez sur les heures. ▶ Réglez la valeur à l'aide des zones tactiles fléchées. ▶ Appuyez sur les minutes. ▶ Réglez la valeur à l'aide des zones tactiles fléchées. 	hh:mm	–
Format date/heure	<p>Réglage du format de la date et de l'heure :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ouvrir le menu de sélection avec le champ [>]. <input checked="" type="checkbox"/> Le menu de sélection s'ouvre. ▶ Sélectionnez le format de votre choix. 	12 h / 24 h	–
Heure d'été	<p>Prise en compte automatique du passage à l'heure d'été :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ouvrir le menu de sélection avec le champ [>]. <input checked="" type="checkbox"/> Le menu de sélection s'ouvre. ▶ Sélectionnez le format d'heure de votre choix. 	Pas d'heure d'été Heure d'été UE Heure d'été USA	–
Minuterie Power Save (0 signifie qu'elle est désactivée) [heures]	<p>Si la machine n'est pas utilisée pendant une période réglée, la machine se désactive.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Réglage de la période souhaitée. 	0,0 - 24,0 h	Réglage de la période en demi-heures. Réglage « 0 » = pas de désactivation
Minuteur lundi à dimanche	<p>Il est possible de régler la mise en route et l'arrêt automatiques de la machine pour chaque jour de la semaine :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Activer la mise en marche et l'arrêt du minuteur journalier avec le curseur. ▶ Réglez l'heure de mise en marche et d'arrêt avec les zones tactiles fléchées. 	On / off hh:mm	–

Option de menu « Décompte »			
Texte affiché	Description	Plage de réglage	Remarques
Décompte marche / arrêt	<p>► Activer ou désactiver le décompte. Dès que le système de décompte est activé, les boissons ne peuvent être distribuées que par un système de décompte.</p> <p>Les prix sont enregistrés dans les paramètres de boisson par le technicien du service après-vente.</p>	désactivé / activé	–

Maintenance

Texte affiché	Description	Plage de réglage	Remarques
Étalonner l'écran	<p>Étalonner l'écran :</p> <p>Lors de l'étalonnage, une croix apparaît à plusieurs endroits sur l'écran.</p> <p>► Cliquez sur la croix qui s'affiche jusqu'à la fin du calibrage.</p>	–	Il est conseillé d'étalonner l'écran lorsque les utilisateurs rencontrent des problèmes de navigation sur l'écran tactile. Par exemple, si rien ne se passe lorsqu'ils appuient sur les zones tactiles.
Étalonnage du moulin	<p>L'étalonnage du moulin est expliqué à l'écran.</p> <p>► Suivez les instructions qui s'affichent sur l'écran tactile.</p>	–	–
Effectuer une sauvegarde	<p>Cette fonction permet d'enregistrer les réglages actuels sur une clé USB.</p> <p>► Insérer la clé USB.</p> <p>► Pressez la zone [créer un backup].</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Les valeurs actuelles sont enregistrées sur la clé.</p>	Configuration et relevés des compteurs	<p>La structure de dossiers par défaut est créée sur la clé si celle-ci n'est pas déjà disponible :</p> 

Texte affiché	Description	Plage de réglage	Remarques
<p>Media Manager (images, films, icônes)</p>	<p>Les images ou vidéos doivent être enregistrées sur une clé USB dans la structure de dossiers par défaut. À cet effet, créer un nouveau dossier « Média » dans le dossier « Schaerer ».</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Enregistre les images ou vidéos souhaitées sur la clé USB dans le dossier « Média ». ▶ Insérez la clé USB dans le panneau. ▶ Appuyez sur la zone tactile [Media Manager]. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Le dossier « Média » s'ouvre automatiquement (A) (sinon, ouvrez-le manuellement). ▶ Sélectionnez l'image ou la vidéo (B) et confirmez avec la zone [Télécharger] (C). <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> L'image ou la vidéo est enregistrée sur la machine. <div data-bbox="528 853 986 1122" style="text-align: center;"> </div> <ul style="list-style-type: none"> ▶ La zone tactile (D) supprime un fichier sélectionné. 	<p>–</p>	<p>Conditions posées aux images : Taille = max. 250 KB Format = jpg, png, gif Pixels = 800 x 480</p> <p>Conditions pour les vidéos : Taille = max. 20 MB Format = MPG2</p> <p><i>Veillez contacter Schae- rer pour obtenir davantage d'informations à propos de la conversion de vidéo et le détail des conditions.</i></p>

Texte affiché	Description	Plage de réglage	Remarques
Symbole de sélection des boissons	<p>Outre la sélection de kits effectuée au menu « Configuration » – « Général » – « Touches boisson », chaque boisson peut recevoir son propre symbole.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Enregistrez les images souhaitées sur la clé USB dans le dossier « Média ». ▶ Insérez la clé USB dans le panneau. ▶ Sélectionnez la zone tactile [Symbole de sélection des boissons]. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Une fenêtre (A) apparaît à l'écran avec les boissons configurées.  <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sélectionnez le dossier correspondant à la boisson. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> La fenêtre permettant de sélectionner le symbole s'affiche. <p>Gestion des images :</p> <ul style="list-style-type: none"> • B) Images de la boisson téléchargées. • C) Images disponibles sur la clé USB.  <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sélectionnez une nouvelle image enregistrée sur la clé USB. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> La fenêtre se referme et l'écran repasse à la fenêtre (A). <input checked="" type="checkbox"/> La touche de boisson est maintenant représentée par la nouvelle image. ▶ Sélectionnez la zone tactile [X] dans la fenêtre (A). <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> La fenêtre (A) se referme. <input checked="" type="checkbox"/> L'image/le symbole sélectionné est affecté à la touche de boisson. ▶ La zone tactile (D)  ramène à la fenêtre contenant les boissons configurées. 	–	Aucune fonction !

Texte affiché	Description	Plage de réglage	Remarques
Démarrer le détartrage	<p>Le détartrage est expliqué à l'écran.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Tenez 2 bouteilles (0,75 l) de détartrant liquide à disposition. ▶ Tenez un récipient à placer sous le système (5 l) à disposition. <p>Le détartrage s'effectue en 3 étapes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Refroidissement • Détartrage • Rinçage 	–	<p>La progression du détartrage est affichée en % à chaque étape.</p> <p><i>Voir également le chapitre « Service et maintenance » - « Détartrage ».</i></p>
Remplacer le filtre à eau	<p>Démarre l'assistant de remplacement du filtre à eau.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Suivez les instructions qui s'affichent sur l'écran tactile. 	–	–
Créer fichier EVA DTS	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Branchez la clé USB sur le panneau. ▶ Pressez la zone tactile [Créer fichier EVA DTS]. <input checked="" type="checkbox"/> Un fichier EVA DTS contenant les données actuelles est généré et enregistré sur la clé. 	–	<p>Lecture des données audit (journaux de vente et de décompte).</p> <p>EVA = European Vending Association</p> <p>DTS = Data Transfer Protokoll (protocole de transfert des données)</p>

Infos

Texte affiché	Description	Plage de réglage	Remarques
Afficher les versions	<p>Les informations suivantes sont fournies :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Version du logiciel de l'écran tactile • Version du logiciel de la pièce de puissance • Version de la base de données • Version du décompte • Version Qt • Version Qt license 	–	En cas de panne, communiquez ces informations au technicien du service après-vente.
Compteur de maintenances	<p>On trouve ici les compteurs de tous les composants de la machine.</p>	–	–
Compteur machine/temporaire	<p>Vue d'ensemble des relevés de tous les compteurs de boissons et de processus de préparation de ces dernières.</p> <p>Les compteurs de la machine et temporaires ne peuvent être supprimés que dans leur ensemble :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Actionnez la zone tactile . 	–	Distinction entre un compteur utilisateur et un compteur total. Les compteurs utilisateur peuvent être remis à zéro ce qui permet de faire tourner les compteurs pendant un certain temps. Un compteur total ne peut pas être remis à zéro !
Statistiques nettoyage	<p>Elles contiennent les dates et heures auxquelles les nettoyages ont été effectués.</p>	–	–

Texte affiché	Description	Plage de réglage	Remarques
Info maintenance, détartrage et remplacement du filtre	Cette fonction permet de lire la date de la maintenance, du détartrage ou du remplacement du filtre effectués dernièrement ou à effectuer prochainement. Une autre fonction de service permet également d'indiquer le nombre de boissons distribuées.	–	–

Profil de tenue de compte

Le responsable « Tenue de compte » peut paramétrer des prix et lire les ventes effectuées, les compteurs et les statistiques.

Dans le profil [Tenue de compte], les menus principaux suivants sont contenus dans le « Menu Maintenance » [Installation]:

- Configuration
- Infos

Les fonctions suivantes sont disponibles dans le profil [Tenue de compte] du « Menu Maintenance » et peuvent être sélectionnées directement:

- Activer / désactiver le système de lait
- Activer les infos rapides. (Températures actuelles de la chaudière en bas à droite de l'écran)
- Réglages
- Veille
- Ouvrir le compartiment d'entretien



Le contenu de ces menus principaux sera décrit plus loin dans ce chapitre.

Menu principal « Configuration »			
Menu « Décompte »	Description	Plage de réglage	Remarques
Décompte marche / arrêt	► Activer ou désactiver le décompte. Dès que le système de décompte est activé, les boissons ne peuvent être distribuées que par un système de décompte. Les prix sont enregistrés dans les paramètres de boisson par le technicien du service après-vente.	désactivé / activé	–

Menu principal « Infos »			
Paramètre	Description	Plage de réglage	Remarques
Compteurs machine/temporaires	Vue d'ensemble des relevés de tous les compteurs de boissons et de processus de préparation de ces dernières. Les compteurs de la machine et temporaires ne peuvent être supprimés que dans leur ensemble: ► Actionnez la zone tactile  .	–	Distinction entre un compteur utilisateur et un compteur total. Les compteurs utilisateur peuvent être remis à zéro ce qui permet de faire tourner les compteurs pendant un certain temps. Un compteur total ne peut pas être remis à zéro !

Profil de tenue de compte réduite

La « Tenue de compte réduite » peut lire les compteurs et les statistiques.

Le menu principal « Infos » du « Menu Maintenance » [Installation] est contenu dans le profil [Tenue de compte réduite].

Les fonctions suivantes sont disponibles dans le profil [Tenue de compte réduite] du « Menu Maintenance » et peuvent être sélectionnées directement :

- Activer / désactiver le système de lait
- Activer les infos rapides. (Températures actuelles de la chaudière en bas à droite de l'écran)
- Réglages
- Veille
- Ouvrir le compartiment d'entretien



Le contenu de ces menus principaux sera décrit plus loin dans ce chapitre.

Menu principal « Infos »			
Paramètre	Description	Plage de réglage	Remarques
Compteurs machine/temporaires	<p>Vue d'ensemble des relevés de tous les compteurs de boissons et de processus de préparation de ces dernières.</p> <p>Les compteurs de la machine et temporaires ne peuvent être supprimés que dans leur ensemble:</p> <p>► Actionnez la zone tactile X.</p>	–	Distinction entre un compteur utilisateur et un compteur total. Les compteurs utilisateur peuvent être remis à zéro ce qui permet de faire tourner les compteurs pendant un certain temps. Un compteur total ne peut pas être remis à zéro!

Profil du responsable de la machine

Le « Responsable de la machine » a des fonctions de service limitées.

Dans le profil [Responsables de la machine], les menus principaux suivants sont contenus dans le « Menu Maintenance » [Installation]:

- Système
- Maintenance

Dans le profil [Responsable de la machine] du « Menu maintenance », les fonctions suivantes peuvent être directement sélectionnées:

- Démarrer rinçage
- Démarrer nettoyage
- Nettoyage de l'écran tactile (30 s)
- Activer / désactiver le système de lait
- Activer les infos rapides. (Températures actuelles de la chaudière en bas à droite de l'écran)
- Statistiques de nettoyage
- Réglages
- Veille
- Ouvrir la porte de service



Le contenu de ces menus principaux sera décrit plus loin dans ce chapitre.

Menu principal « Système »			
Paramètre	Description	Plage de réglage	Remarques
Maintenance	<p>Dernier remplacement du filtre.</p> <p>Entrée de la date du dernier remplacement du filtre</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Marquez successivement le jour, le mois et l'année. ▶ Réglez la valeur désirée à l'aide de la zone fléchée vers le haut/vers le bas. 	–	Le paramètre est affiché en présence de filtres externes.

Menu principal « Maintenance »			
Paramètre	Description	Plage de réglage	Remarques
Symbole de sélection des boissons	<i>Voir le chapitre « Programmation » – « Profil Technicien » – « Symbole de sélection des boissons »</i>	–	–
Remplacez le filtre à eau (interne)	<p>La méthode de remplacement du filtre est expliquée à l'écran.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Tenez une cartouche filtrante à disposition. ▶ Placez la cartouche filtrante 15 min dans de l'eau. ▶ Suivez les instructions affichées sur l'écran. 	–	Le paramètre est affiché en présence de filtres internes.
Démarrer le détartrage	<p>Le détartrage est expliqué à l'écran.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Tenez 2 bouteilles (0,75 l) de détartrant liquide à disposition. ▶ Tenez un récipient à placer sous le système (5 l) à disposition. <p>Le détartrage s'effectue en 3 étapes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Refroidissement • Détartrage • Rinçage 	–	<p>La progression du détartrage est affichée en % à chaque étape.</p> <p><i>Voir également le chapitre « Service et maintenance » - « Détartrage ».</i></p>

Profil du chef de service

Le chef de service a accès aux paramètres de boissons, au mode libre-service et aux réglages du menu « Décompte ».

Le profil [Chef de Service] contient les menus principaux suivants:

- Configuration
- Infos

Les fonctions suivantes sont disponibles dans le profil [Chef de Service] du « Menu Maintenance » et peuvent être sélectionnées directement:

- Activer le système de lait
- Activer le mode libre-service
- Activer la fonction d'information rapide
- Installation
- Veille
- Ouvrir la porte de service



Le contenu de ces menus principaux sera décrit plus loin dans ce chapitre.

Menu principal « Configuration »			
Menu « Paramètres de boisson »	Description	Plage de réglage	Remarques
Onglets 1 à 5	Voir le chapitre « Programmation » – « Profil Technicien » – « Modifier les boissons programmées ».	toutes les lettres et tous les chiffres	Vous ne pouvez entrer que 24 caractères maximum.
Modifier les boissons programmées	Voir le chapitre « Programmation » – « Profil Technicien » – « Modifier les boissons programmées ».	Toutes les boissons disponibles	Les types de boissons réglables dépendent des options disponibles.

Menu principal « Configuration »			
Menu « Mode libre-service »	Description	Plage de réglage	Remarques
Mode libre-service actif	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Activez / désactivez le mode libre-service. ▶ Enregistrez la modification avec la zone tactile . <input checked="" type="checkbox"/> Le programme redémarre. 	désactivé / activé	En mode libre-service, la fonction de distribution de boissons via la zone tactile DECAF est désactivée.

Menu principal « Configuration »			
Menu « Décompte »	Description	Plage de réglage	Remarques
Décompte marche / arrêt	Voir le chapitre « Programmation » – « Profil Tenue de compte ».	désactivé / activé	–

Menu principal « Infos »			
Paramètre	Description	Plage de réglage	Remarques
Compteur machine/temporaire	<p>Vue d'ensemble des relevés de tous les compteurs de boissons et de processus de préparation de ces dernières.</p> <p>Les compteurs de la machine et temporaires ne peuvent être supprimés que dans leur ensemble:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Actionnez la zone tactile . 	–	Différence entre un compteur utilisateur et un compteur total. Les compteurs utilisateur peuvent être remis à zéro, ce qui permet de faire tourner les compteurs pendant un certain temps. Un compteur total ne peut pas être remis à zéro!
Statistiques nettoyage	Elles contiennent les dates et heures auxquelles les nettoyages ont été effectués.	–	–

Profil du responsable qualité

Le « Responsable qualité » peut lire les compteurs et les statistiques.

Le menu principal « Infos » du « Menu Maintenance » [Installation] est contenu dans le profil [Responsable qualité].

Le profil du [Responsable qualité] contient les menus principaux suivants:

- Système
- Infos

Les fonctions suivantes sont disponibles dans le profil [Responsable qualité] du « Menu Maintenance » et peuvent être sélectionnées directement:

- Activer / désactiver le système de lait
- Activer les infos rapides. (Températures actuelles de la chaudière en bas à droite de l'écran)
- Réglages
- Veille
- Ouvrir le compartiment d'entretien



Le contenu de ces menus principaux sera décrit plus loin dans ce chapitre.

Menu principal « Système »			
Menu « Nettoyage »	Description	Plage de réglage	Remarques
Mode pro nettoyage	<p>Démarre automatiquement le nettoyage professionnel lors du déclenchement d'un nettoyage.</p> <p>Les étapes de préparation s'affichent. Ces étapes peuvent être acquittées en option. Après avoir effectué toutes les étapes et refermé les compartiments d'entretien, démarrez le nettoyage via la zone tactile activée .</p>	désactivé / activé	<p>Si une procédure de nettoyage est interrompue à l'aide de la zone tactile , l'ordre de nettoyage reste activé.</p> <p><i>Les nettoyages peuvent être également interrompus en mettant la machine à l'arrêt ou la débranchant.</i></p> <p>Un nettoyage interrompu peut être terminé en redémarrant le nettoyage.</p>

Menu principal « Infos »			
Paramètre	Description	Plage de réglage	Remarques
Compteur machine/temporaire	<p>Vue d'ensemble des relevés de tous les compteurs de boissons et des processus de préparation de ces dernières.</p> <p>Les compteurs de la machine et temporaires ne peuvent être supprimés que dans leur ensemble :</p> <p>► Actionnez la zone tactile .</p>	–	Distinction entre un compteur utilisateur et un compteur total. Les compteurs utilisateur peuvent être remis à zéro ce qui permet de les faire tourner pendant un certain temps. Un compteur total ne peut pas être remis à zéro !
Statistiques nettoyage	Elles contiennent les dates et heures auxquelles les nettoyages ont été effectués.	–	–

Élimination des dérangements

Fenêtre « Info Smart »

La zone tactile [Infos] s'affiche à l'apparition d'une erreur ou lorsque l'intervention de l'utilisateur ou d'un technicien de service après-vente est nécessaire pour assurer le fonctionnement de la machine. Cela peut se produire lorsqu'il faut remplir le réservoir d'eau potable.

Dans ce cas, la zone tactile [Infos] s'affiche sur l'écran principal.



La distribution des boissons est impossible tant que la mesure requise n'est pas appliquée.



- ▶ Appuyez sur la zone tactile [Infos] (voir l'illustration).
 - La fenêtre « Smart Info » s'ouvre (voir l'illustration).

- ▶ Prenez les mesures décrites.

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

- ▶ Contactez votre partenaire de service après-vente (voir www.schaerer.com).



1/1



Voir également le chapitre « Élimination des dérangements » - « Dérangements avec message affiché ».

Dérangements avec message affiché

Les messages d'erreurs les plus importants sont décrits ci-dessous. Contactez votre partenaire de service après-vente (voir www.schaerer.com) si l'erreur survient encore après avoir pris toutes les mesures possibles afin de l'éliminer.

Message affiché	Cause	Solution
Niveau du lait bas (quantité résiduelle disponible)	Le récipient de lait frais est presque vide.	▶ Pensez à remplir le récipient de lait frais à la première occasion.
Lait vide	Le récipient de lait frais est vide.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Retirez le récipient de lait frais. ▶ Nettoyez le récipient à fond. ▶ Versez du lait prérefroidi à $\pm 5^{\circ}\text{C}$ dans le récipient et remplacez-le dans la machine.
Vider le bac collecteur	Le bac collecteur est plein.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Vider le bac collecteur ▶ Nettoyez le bac collecteur et remettez-le en place.
Absence de bac collecteur	Le bac collecteur n'est pas correctement en place ou inexistant.	▶ Insérez le bac collecteur et vérifiez qu'il est positionné correctement.

Message affiché	Cause	Solution
Moulin gauche surchargé / bloqué Moulin droit surchargé / bloqué	Une trop forte intensité de courant (> 8 A) a été mesurée au-delà d'un laps de temps défini. La machine fait 5 tentatives de démarrage de la mouture, puis le message « Moulin gauche ou droit surchargé » s'affiche. Si, dans cet état, vous demandez de nouveau une boisson et que les problèmes ne sont pas résolus, le message change et indique « Moulin gauche ou droit surchargé / bloqué ». La distribution de boissons est bloquée.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Arrêtez la machine. ▶ Vérifiez si le moulin est bloqué et éliminez tout corps étranger. ▶ Redémarrez la machine. ▶ Si le défaut s'affiche de nouveau, contactez votre partenaire de service après-vente.
Surtempérature de la chaudière à eau	L'alimentation en eau est interrompue.	▶ Vérifiez le niveau du réservoir d'eau potable et l'état du raccord d'eau fixe.
	Le percolateur est bloqué.	▶ Contrôlez le percolateur et nettoyez-le.
	La machine est surchauffée.	▶ Débranchez la machine du réseau électrique et laissez-la refroidir.
	Le SSR est défectueux.	▶ Contactez le partenaire de service après-vente.
	Le thermostat de sécurité s'est déclenché.	
Surtempérature de la chaudière vapeur	L'alimentation en eau est interrompue.	▶ Vérifiez le niveau du réservoir d'eau potable et l'état du raccord d'eau fixe.
	Le système de vapeur est bouché.	▶ Contrôlez et nettoyez la sortie des boissons et le système de vapeur.
	La machine est surchauffée.	▶ Débranchez la machine et laissez-la refroidir.
	Le SSR est défectueux.	▶ Contactez le partenaire de service après-vente.
	Le thermostat de sécurité s'est déclenché.	
Température eau chaude trop faible Température de la chaudière vapeur trop basse	Erreur pendant la chauffe	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Débranchez la machine du secteur. ▶ Branchez-la de nouveau et mettez-la en marche.
Expiration du chauffage de la chaudière à eau Expiration du chauffage de la chaudière à vapeur	Bien que le chauffage soit allumé, la température de consigne n'a pas été atteinte en l'espace de 5 minutes.	▶ Contactez le partenaire de service après-vente.
Court-circuit du NTC de la chaudière à eau. Court-circuit du NTC de la chaudière vapeur	La carte imprimée principale ne détecte aucune résistance. Une température maximum a été mesurée (env. 150°C). La distribution de boissons est bloquée.	▶ Contactez le partenaire de service après-vente.
NTC ouvert de la chaudière à eau NTC ouvert chaudière à vapeur	Le capteur de température n'est pas raccordé. Une température minimum a été mesurée.	▶ Contactez le partenaire de service après-vente.
Surintensité du percolateur	Une surintensité a été détectée sur le moteur du percolateur.	▶ Contactez le partenaire de service après-vente.

Message affiché	Cause	Solution
Courant de repos du percolateur	Même lorsque le percolateur ne « tourne » pas, il doit absorber un courant minimum. Si ce n'est pas le cas, le système présente un défaut. Les causes peuvent être le percolateur, la carte de puissance ou le câblage.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Vérifiez si le percolateur est bloqué. ▶ Si le défaut n'est pas éliminé, contactez votre partenaire de service après-vente.
Timeout infuseur	Le percolateur ne présente pas de commutateur de « position de base ». La position du piston du percolateur est détectée par la mesure du courant. Les valeurs maximum suivantes sont détectées : position supérieure et inférieure Le timeout suivant est défini : Si en l'espace de 10 secondes après que le percolateur ait tourné, aucune pic d'intensité n'a été détecté, le message « Timeout infuseur » s'affiche.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Contactez le partenaire de service après-vente.
Erreur sur le débit d'eau	Lorsqu'un produit à base de café est distribué, le nombre de tours du compteur volumétrique est inférieur au nombre de tours minimum qui a été défini. Il est probable que le système hydraulique soit bloqué ou en partie bloqué.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Vérifiez le niveau du réservoir d'eau potable et l'état du raccord d'eau fixe. ▶ Contrôlez le réservoir d'eau potable interne ou externe (un filtre plein réduit le débit d'eau).
		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Vérifiez si le piston supérieur est bloqué ou en partie bouché.
		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Vérifiez le niveau de mouture. <p>Si le réglage de la mouture est trop fin, cela peut ralentir le débit d'eau ou le bloquer complètement.</p>
		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Si le défaut n'est pas éliminé, contactez votre partenaire de service après-vente.
Erreur d'alimentation en vapeur	Le capteur de niveau détecte un faible niveau dans la chaudière à vapeur. La chaudière a tenté de se remplir. La sonde de niveau n'a cependant pas détecté d'eau en l'espace de 60 s. Le remplissage est interrompu. La distribution de boissons pour lesquelles de la vapeur est nécessaire, est désactivée.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Contactez le partenaire de service après-vente.
Erreur de traitement Modbus Erreur de comm. Modbus	Erreur de communication entre la partie puissance et l'écran tactile.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Contactez le partenaire de service après-vente.
Initialisation du décompte	Uniquement un message d'état.	–
Décompte en ligne	Uniquement un message d'état.	–
Décompte hors ligne	Uniquement un message d'état.	–

Message affiché	Cause	Solution
<p>La base de données n'a pas pu être lancée</p> <p>Version erronée de la base de données</p> <p>Impossible de démarrer l'interface utilisateur</p> <p>Message d'erreur général dans le processus de contrôle</p> <p>Impossible de démarrer le processus de contrôle</p> <p>Le processus de contrôle s'est fermé de façon inattendue</p> <p>Le processus de commande n'a pas pu être initialisé</p> <p>La communication n'a pas pu être établie avec le processus de commande</p> <p>Communication interrompue par le processus de contrôle</p>	<p>Erreur grave / erreur interne</p> <p>Erreur lors du démarrage du logiciel.</p>	<p>► Débranchez la machine du secteur.</p> <p>► Branchez-la de nouveau et mettez-la en marche.</p> <p>► Installez le logiciel de nouveau.</p> <p>► Contactez le support technique de la société Schaerer.</p>

Consignes de sécurité

Risque potentiel émanant des produits de nettoyage

ATTENTION !
Danger pour
l'utilisateur !



Utilisation

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

- Conservez les produits de nettoyage hors de portée des enfants et des personnes non autorisées.
- N'avalez pas les produits de nettoyage.
- Ne mélangez jamais les produits de nettoyage avec d'autres produits chimiques ou acides.
- Ne versez jamais de produit de nettoyage dans le récipient à lait.
- Ne versez jamais de produit de nettoyage dans le réservoir d'eau potable (interne / externe).
- Utilisez les produits de nettoyage et de détartrage conformément à leur domaine d'application (voir l'étiquette).
- Ne mangez pas et ne buvez pas lorsque vous utilisez des produits de nettoyage.
- Veillez à ce que les locaux soient aérés et ventilés correctement lorsque vous utilisez des produits de nettoyage.
- Portez des gants de protection lorsque vous utilisez des produits de nettoyage.
- Lavez-vous immédiatement les mains minutieusement après avoir utilisé des produits de nettoyage.



Avant d'utiliser les produits de nettoyage, lisez attentivement les informations indiquées sur l'emballage. Si vous n'avez pas de fiche de sécurité à votre disposition, demandez-la auprès de votre distributeur (reportez-vous à l'emballage du produit de nettoyage).

Stockage

Respectez impérativement les points suivants :

- Stockez-les hors de portée des enfants et des personnes non autorisées.
- Ne les stockez pas dans un endroit exposé à la chaleur, la lumière ou l'humidité.
- Stockez-les dans un endroit situé à l'écart de produits acides.
- Stockez-les uniquement dans leur emballage d'origine.
- Stocker les produits de nettoyage séparés les uns des autres.
- Ne pas stocker avec des denrées ou produits alimentaires.
- Les directives légales et locales relatives à l'entreposage de produits chimiques sont applicables (produits de nettoyage).

Élimination

Lorsqu'ils ne sont plus utilisables, les produits de nettoyage et leur emballage doivent être éliminés conformément aux réglementations locales et officielles en vigueur.

Numéros à appeler en cas d'urgence

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

Centre d'information toxicologique suisse	
Appels de l'étranger	+41 44 251 51 51
Appels de la Suisse	145

Centre d'information toxicologique suisse

Internet

www.toxi.ch

Consignes d'hygiène

Eau

ATTENTION !
Danger pour
l'utilisateur !



Une utilisation non conforme de l'eau peut causer des troubles de la santé !

Respectez impérativement les points suivants :

- L'eau doit être propre.
- Ne raccordez pas la machine à de l'eau pure osmosée ou à toute autre eau agressive.
- La dureté carbonatée ne doit pas dépasser 5-6 °dKH (dureté carbonique allemande) ou 8,9-10,7 °fKH (dureté carbonique française).
- La dureté totale doit toujours être supérieure à la dureté carbonatée.
- La dureté carbonatée minimale est de 5 °dKH ou 8,9 °fKH.
- Teneur maximale en chlore de 100 mg par litre.
- Le pH doit être compris entre 6,5 et 7 (pH neutre).

Machines équipées d'un réservoir d'eau potable (interne & externe) :

- Remplissez le réservoir d'eau potable tous les jours en utilisant de l'eau fraîche.
- Rincez soigneusement le réservoir d'eau potable avant de le remplir.

Café

ATTENTION !
Danger pour
l'utilisateur !



Une manipulation inadéquate du café peut être la source de troubles de la santé !

Respectez impérativement les points suivants :

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

Lait

ATTENTION !
Danger pour
l'utilisateur !



**Une utilisation non conforme du lait peut causer des troubles de la santé !
Respectez impérativement les points suivants :**

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

Poudre pour distributeur automatique / poudre instantanée

ATTENTION !
Danger pour
l'utilisateur !



Une manipulation non conforme de la poudre pour distributeur automatique peut causer des troubles de la santé !

Respectez impérativement les points suivants :

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

Responsabilité

Obligations de l'exploitant

L'exploitant doit veiller à ce que les dispositifs de sécurité fassent l'objet d'une maintenance et d'une inspection régulières. Les travaux seront confiés à un partenaire du service après-vente de Jacobs Douwe Egberts, à leurs délégués ou à d'autres personnes autorisées.

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

Les éléments en rapport avec la sécurité du système comme les vannes de sécurité, les thermostats de sécurité, les chaudières, etc. ne doivent être en aucun cas réparés. Ils doivent être remplacés.

Les intervalles suivants sont valides:

- Soupapes de sécurité tous les 24 mois
- Chauffe-eau (générateur de vapeur, chauffe-eau instantané) tous les 72 mois

Ces mesures sont exécutées par leur partenaire de service après-vente dans le cadre de la maintenance.

Droits de garantie et responsabilité

Tout droit à la garantie et tout engagement de la responsabilité du fabricant en cas de dommage physique et matériel sont exclus s'ils sont dus à l'une ou plusieurs des raisons suivantes :

- Utilisation non conforme de l'appareil.
- Montage, mise en service, utilisation, nettoyage et maintenance de l'appareil et des appareils qui s'y rapportent qui seraient non conformes aux instructions.
- Non-respect des intervalles de maintenance.
- Utilisation de l'appareil avec des dispositifs de sécurité défectueux, des dispositifs de sécurité et de protection montés de façon incorrecte ou non opérationnels.
- Non-observation des consignes de sécurité du manuel d'utilisation en ce qui concerne le stockage, le montage, la mise en service, l'exploitation et la maintenance de la machine.
- Exploitation de l'appareil dans un état de fonctionnement non satisfaisant.
- Réparations effectuées de façon non conforme.
- Utilisation de pièces autres que les pièces détachées d'origine de la société Schaefer AG.
- Utilisation de produits de nettoyage qui n'ont pas été recommandés par la société Schaefer AG.
- Sinistres dus à un corps étranger, un accident et un acte de vandalisme ainsi qu'à des cas de force majeure.
- L'accès à l'intérieur de l'appareil obtenu avec des objets quelconques ainsi que l'ouverture du boîtier.

Le fabricant engage sa responsabilité pendant la période de garantie uniquement si les intervalles d'entretien et de maintenance spécifiés sont respectés et si des pièces d'origine commandées auprès du fabricant ou d'un fournisseur agréé par ce dernier ont été utilisées.



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