

# Schaerer Coffee Art Plus Best Foam™

---

## Manuel d'utilisation

V04 / 08.2019



- 1 Récipient à grains équipé d'un couvercle
- 2 Verrouillage de récipient à grains
- 3 Réceptacle pour café moulu / pastilles de nettoyage (programme de nettoyage)
- 4 Lecteur de carte
- 5 Panneau de commande (voir ci-dessous)
- 6 Sortie d'eau chaude
- 7 Sortie des boissons réglable en hauteur autom.
- 8 Lance à vapeur Powersteam
- 9 Bac à marc
- 10 Bac collecteur avec grille égouttoir



Schaerer Coffee Art Plus Best Foam™

- 1 Ligne d'état
  - 2 Info rapide
- Liste de sélection : mode veille
- 3
    - Zone tactile [Menu rapide]
    - Zone tactile [Annuler]
- Liste de sélection : mode « Fonctionnement »
- 3
    - Zone tactile [Nettoyage]
    - Zone tactile [Rinçage]
    - Zone tactile [Flavour Point]
    - Zone tactile [Nettoyage écran tactile]
    - Zone tactile [Info rapide]
    - Zone tactile [Veille]
  - 4 Zone tactile de présélection [Decaf]
  - 5 Zone tactile de présélection [ 2x ] / zone tactile Barista
  - 6 Groupes de boissons (programmables)
  - 7 Zones tactiles de boissons (programmables)



# Schaerer Coffee Art Plus Best Foam™

---

## Manuel d'utilisation

V04 / 08.2019

---

**Editeur**

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

---

**Edition**

Version 04 | 08.2019

---

**Logiciel**

V2.11

---

**Conception et rédaction**

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

---

**Copyright ©**

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

Ce document est protégé par un copyright. Tous droits réservés. Toute reproduction, diffusion et transmission au moyen de systèmes électroniques et toute traduction en langues étrangères 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
Modèles .....	13
Contenu de la livraison et accessoires .....	13
Options et appareils complémentaires .....	14
Caractéristiques techniques .....	17
Plaque signalétique .....	18
Déclaration de conformité CE .....	18
Adresse du fabricant .....	18
Normes appliquées .....	18

## Installation et mise en service ..... 20

Mise en place .....	20
Site d'utilisation .....	20
Climat .....	20
Alimentation électrique .....	20
Conditions .....	20
Puissances connectées .....	21
Raccordement de l'eau / écoulement de l'eau .....	22
Conditions .....	22
Puissances connectées .....	22
Installation .....	22
Désinstallation et mise au rebut .....	23

## Utilisation ..... 24

Contrôle avant la mise en marche .....	24
Mise en marche .....	24
Démarrage de la carte de commande .....	24
Menu rapide veille .....	24
Mise en marche de la machine à café (écran tactile) .....	25
Menu Maintenance .....	25
Info rapide .....	25
Appareils complémentaires .....	26
Fenêtre principale de l'écran tactile .....	26
[Barista Silber] standard .....	26
Champs tactiles de commande .....	29
Sélection de boissons par groupes .....	30
Groupes de boissons .....	31
Aucune (toutes les boissons sur une seule page) .....	31
Options avant / après sélection de boisson .....	32
Libre-service .....	34
Remplissage et raccordement .....	34
Grains de café .....	34
Eau .....	35
Lait .....	35

Poudre pour distributeur automatique .....	35
Flavour Point (option) .....	36
Distribution .....	36
Réglage de la hauteur de sortie .....	36
Boissons à base de café .....	37
Boissons au café moulu .....	37
Eau chaude .....	37
Boissons lactées .....	38
Boissons aromatisées .....	38
Vapeur .....	38
Options de distribution .....	39
Interruption de la distribution en cours .....	39
Présélection de boissons .....	39
Boissons doubles .....	39
Vidage .....	40
Bac à marc .....	40
Rejet du marc sous le comptoir .....	40
Réservoir à eau usée .....	40
Conditions de transport .....	40
Instructions / demandes sur l'écran .....	41
Mise à l'arrêt .....	42
Fin de l'utilisation .....	42
Périodes d'arrêt prolongées (à partir de 1 semaine) .....	42

## Nettoyage ..... 43

Intervalles de nettoyage .....	43
Produit de nettoyage .....	44
Poudre de nettoyage pour le système de lait « Milkpure powder » .....	44
Demande de nettoyage .....	44
Options de nettoyage .....	45
Rinçage chaud .....	45
Rinçage automatique .....	45
Nettoyage quotidien .....	46
Programme de nettoyage automatique .....	46
Écran tactile .....	46
Récipient à lait .....	47
Réservoir à eau potable .....	47
Bac à marc .....	47
Réservoir à eau usée externe .....	47
Unité frigorifique d'appoint .....	47
Sortie automatique des boissons .....	48
Nettoyage hebdomadaire manuel .....	48
Récipient à grains .....	48
Dégivrage de l'unité frigorifique (Option) .....	48
Flavour Point (option) .....	49
Schaerer Coffee Art Plus avec système poudre (option) .....	50
En cas de besoin .....	52
Flavour Point (option) .....	52
Bac collecteur .....	52
Chauffe-tasses .....	52
Démontage/montage de la protection anti-fuite .....	52
Concept de nettoyage HACCP .....	53
<b>Service et maintenance ..... 55</b>	
Maintenance .....	55
Filtre à eau externe? .....	55

<b>Programmation</b> .....	<b>56</b>
Navigation .....	56
Exemples de réglage .....	57
Activation/désactivation de paramètre .....	57
Liste de sélection .....	57
Ajustage de la plage de réglage .....	57
Paramètres à caractères alphabétiques .....	57
Paramètres à chiffres .....	58
Menu rapide veille .....	58
Accès au niveau de programmation .....	59
Configuration TouchIT .....	59
Compteurs et statistiques .....	62
Réglages des boissons .....	65
Distribuer la boisson test .....	66
Paramètres du café .....	66
Paramètres lait .....	67
Paramètres choco .....	67
Paramètres d'eau chaude .....	68
Paramètres vapeur .....	68
Paramètres arômes .....	68
Paramètres système .....	69
Minuterie .....	70
Demande de nettoyage .....	70
Design de l'écran .....	71
Logo / économiseur d'écran .....	71
Modification du logo de veille .....	71
Modification de l'image de l'économiseur d'écran .....	71
Formats des images et des fichiers .....	71
<b>Élimination des dérangements</b> .....	<b>73</b>
Défauts sur le système de lait Best Foam™ .....	73
Dérangements avec message affiché .....	74
Dérangements sans message affiché .....	75
<b>Mesures de précaution</b> .....	<b>76</b>
Produit de nettoyage .....	76
Utilisation .....	76
Stockage .....	76
Élimination .....	76
Numéros à appeler en cas d'urgence .....	76
Consignes d'hygiène .....	77
Eau .....	77
Café .....	77
Lait .....	77
Poudre pour distributeur automatique / poudre instantanée .	78
Sirop .....	78
<b>Responsabilité</b> .....	<b>79</b>
Obligations de l'exploitant .....	79
Droits de garantie et responsabilité .....	79

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



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

### 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 :**

- Lisez 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 d'être sous surveillance ou d'avoir été 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.
- Seul un technicien qualifié du service après-vente est autorisé à remplacer le câble secteur.

**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 les mains minutieusement juste 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 d'écrasement lors de la manipulation de tous les composants mobiles.**

**Lorsque la machine à café est en marche, ne placez pas vos mains dans les récipients à grains ou à poudre ou dans l'ouverture du percolateur.**

## Danger 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 à 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 Schaefer 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 Schaefer 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 instantané ; 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 Schaerer Coffee Art Plus Best Foam est prévue 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 sur des lieux de libre-service et exploité sans surveillance. 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 d'être sous surveillance ou d'avoir été 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.



*L'utilisation de l'appareil est de plus soumise aux « Conditions générales » de la société Schaerer 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 Schaerer 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	
Espresso 50-60 ml	±250 tasses
Café 120 ml	±250 tasses

Boissons possibles	
Ristretto	Espresso
Café	Americano
White Americano	Café au lait
Cappuccino (Light, Classic, Fujiyama(light))	Latte Macchiato
Espresso Macchiato	Chociatto
Flat White	Chocolat chaud
Café eau de vie	CoolMacc
Lait chaud	Lait froid
Mousse de lait chaud	Mousse de lait froid
Boissons décaféinées	Petit pot

Boissons possibles	
Boissons à base de café et de lait aromatisées	Boissons à base de poudre
Vapeur	Eau chaude

## Modèles

La Schaerer Coffee Art Plus Best Foam™ est disponible dans les modèles suivants :

- Schaerer Coffee Art Plus Best Foam™ avec système de lait sous le comptoir
- Schaerer Coffee Art Plus Best Foam™ avec Center Milk
- Schaerer Coffee Art Plus Best Foam™ avec système poudre
- Schaerer Coffee Art Plus Best Foam™ avec Flavour Point

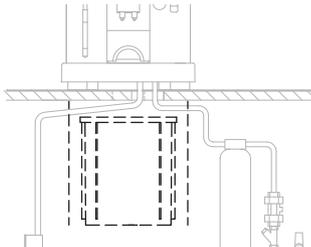
## Contenu de la livraison et accessoires

Nombre d'unités	Désignation	Numéro de référence
Documentation		
1	Manuel d'utilisation	**
*	Instructions de nettoyage	**
*	Notice complémentaire chauffe-tasses + Cup & Cool	**
Carte à puce		
1	Carte CHEF	063930
1	Carte SAVE DATA	063933
Nettoyage / accessoires de nettoyage		
1	Pinceau	067409
1	Set pour le nettoyage quotidien	-
*	Récipient de nettoyage (8 litres) (système de lait )	070743
Accessoires généraux		
*	Récipient à lait (8 litres) (système de lait)	070742
1	Mesurette	067111
1	Joint plat	064249
1	Tuyau de vidange	071770
*	Câble de raccordement norme CH	063260
*	Câble de raccordement norme européenne	063261
1	Outil de réglage des moulins	070907
1 set	Buses d'aspiration du lait (8 pcs)	071246
1	Tuyau 60 cm (transparent)	061108

\* Selon le modèle de la machine.

\*\* Numéro de référence selon la langue.

## Options et appareils complémentaires

Exemple	Option	Description
	Récipient à grains	<p>En option, les récipients à grains sont disponibles en design Coffeeshop. Non verrouillables.</p> <p>Hauteur de la machine : 794 mm</p> <p>Capacité : 1 000 g</p>
	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>
	Chauffe-tasses	<p>Pour le préchauffage de plusieurs tasses différentes. Le chauffage des tasses est réglable.</p> <p>Capacité de tasses : env. 70 – 100</p>
	Center Milk	<p>Système de lait pour deux machines à café.</p> <p>Réfrigérant : R134 a</p> <p>Quantité de réfrigérant : 40 g</p> <p>Capacité en lait du Center Milk : 8 l ou 2 x 4 l</p>
	Unité frigorifique sous comptoir pour le système de lait froid	<p>Système lait froid sous le comptoir avec pompe à lait intégrée pour la préparation de boissons à base de lait et de mousse de lait chaudes et froides. La température du lait est réglable. L'option convient lorsque la quantité de lait utilisée est importante et si l'espace disponible sur le comptoir est limité. Ce système permet d'alimenter en option deux machines à café ou une machine avec deux types de lait.</p>

Exemple	Option	Description
	Système poudre	<p>Pour la préparation des boissons avec de la poudre choco.</p> <p>Disponible en modèle : Choco et Twin Choco.</p>
	Flavour Point	<p>Système d'arôme intégré pour la préparation de boissons à base de café et de lait aromatisées.</p> <p>L'unité séparée offre suffisamment d'espace pour quatre arômes différents.</p>
	Distributeur de gobelets	<p>Distributeur de gobelets pouvant contenir env. 40 gobelets de deux tailles différentes.</p> <p>Ø 60-90 mm</p>
	Monnayeur	<p>Rendeur de monnaie avec interface MDB. Possibilité de raccorder jusqu'à 2 machines à café. Jusqu'à 99 prix de vente peuvent être définis.</p> <p>Le rendeur de monnaie peut être désactivé et l'appareil commuté en mode distribution par simple pression de bouton.</p> <p>Accepte les pièces de 5 cents à 2 euros, 0,10 CHF à 5 CHF et 2 types de jetons. Le rendeur de monnaie contient des tubes de pièces pour rendre la monnaie.</p>
	Accepteur de pièces	<p>Avec l'accepteur de pièces, après avoir introduit les pièces ou les jetons nécessaires, le café peut être distribué en mode automatique.</p> <p>L'accepteur de pièces peut être désactivé et l'appareil commuté en mode distribution par simple pression de bouton.</p> <p>Accepte les pièces de 5 cents à 2 euros, 0,10 CHF à 5 CHF et 2 types de jetons. L'accepteur de pièces ne rend pas la monnaie.</p>

Exemple	Option	Description
	Powersteam	Chauffage manuel et moussage du lait. Idéal pour le barista professionnel.
	Autosteam	Chauffage automatique du lait à une température programmable. Moussage manuel du lait.
	Chauffe-tasses vapeur	Pour préchauffer les tasses directement avant la distribution des boissons. <i>Uniquement possible en Suisse.</i>
	Col de cygne	Pour la distribution du café dans un pot à café.
	Pieds hauts	Au besoin, la machine à café peut être placée sur des pieds hauts.
	Chariot	Le chariot associé à un réservoir à eau potable ou eau usée permet d'utiliser la machine à café n'importe où.

Exemple	Option	Description
	Eau potable et eau usée externe	Un réservoir à eau potable et eau usée externe surveillé au lieu d'un raccord d'eau fixe et d'un écoulement des eaux usées.



Pour en savoir plus, contactez le partenaire commercial le plus proche.

## Caractéristiques techniques

Puissance nominale*	Chaudière vapeur	Chaudière eau chaude
	2000 W/3000 W	2000 W/3000 W
Température de service		
Température de service minimale (T min.)	10 °C	10 °C
Température de service maximale (T max.)	192 °C	192 °C
Température de service	140 °C	95 °C
Surpression		
Surpression de fonctionnement	2,5 bar	2,5 bar
Surpression de service autorisée (p max.)	5 bar	12 bar
Surpression de contrôle	24 bar	24 bar
Capacité du réservoir à eau potable	Raccord d'eau fixe	
Capacité des récipients à grains	chacune ± 1000 g	
Capacité du bac à marc	35 galettes de café	
Dimensions extérieures		
Largeur	420 mm	
Hauteur	538 mm	
Profondeur	668 mm	
Poids à vide	±40 kg	
Niveau sonore continu**	<70 dB (A)	

Sous réserve de modifications techniques.

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

\*\* Le niveau de pression acoustique pondéré A (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



**Designation** coffee machine  
**Manufacturer** Schaerer AG, Allmendweg 8  
 4528 Zuchwil, Switzerland  
 SCA P  
**Type**  
**Serial No.** 1137 308545  
**Nominal pressure** 1.2 MPa (12 bar)  
**main pressure** 0.1-0.3 MPa, max 0.6MPa  
**Electrical Ratings** 2000 – 2200W  
 200 - 220V 2~ 50/60Hz  
**Fuse on-site** 2x 15A (cable: 3x 1.5mm<sup>2</sup>)  
*Engineered and assembled in Switzerland*

Les données relatives à la machine sont indiquées sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve à l'intérieur de la machine : retirez le bac à marc de café et le couvercle du dessus pour pouvoir la lire.

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

## Déclaration de conformité CE

### 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 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 une mise en œuvre correcte des exigences, un système de gestion de la qualité certifié DEKRA a été utilisé, conformément à la norme SN EN ISO 9001 : 2008.

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/UE 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/UE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• EN 60335-1: 2012</li> <li>• EN 60335-2-75: 2004</li> <li>• EN 62233: 2008</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• EN 55014-1: 2006</li> <li>• EN 55014-2: 1997</li> <li>• EN 61000-3-2: 2014</li> <li>• EN 61000-3-3: 2013</li> </ul>
Directive RoHS 2011/65/UE	

### Pour le respect des règlements européens

- Règlement (UE) N° 10/2011
- Règlement (CE) N° 1935/2004
- Règlement (CE) N° 2023/2006
- DEEE 2012/19/CE

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

# Installation et mise en service

## Mise en place

**ATTENTION !**  
Danger pour  
machine !



### Site d'utilisation

Choisissez l'emplacement de la machine à café en respectant les conditions 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 CEI 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 électrique ! Si une rallonge électrique est tout de même utilisée (section minimum : 1,5 mm<sup>2</sup>), 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 !

### Puissances connectées

Secteur				Fusibles (côté client)	Section des câbles de raccorde- ment
1L, N, PE	220 – 240 V~	50/60 Hz	2000 - 2400 W	10 A	3 x 1 mm <sup>2</sup>
			3000 -3600 W	16 A	3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
			5700 - 6900 W	30 A	3 x 4 mm <sup>2</sup>
3L, N, PE	380 – 415 V 3N~	50/60 Hz	5700 - 6900 W	3 x 16 A	5 x 1.5 mm <sup>2</sup>
			8300 - 10100 W	3 x 16 A	5 x 1.5 mm <sup>2</sup>
2L, PE	200 – 220 V 2~	50/60 Hz	2000 - 2200 W	2 x 15 A	3 x 1.5 mm <sup>2</sup>
			2600 - 3200 W	2 x 15 A	3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
			4700 - 5800 W	30 A	3 x 10 AWG
			4700 - 5900 W	2 x 30 A	3 x 10 AWG
			4700 - 5900 W	2 x 25 A	3 x 2,5 mm <sup>2</sup>
3L, PE	200 V 3~	50/60 Hz	7000 W	3 x 20 A	4 x 2,5 mm <sup>2</sup>
3L, PE	200 V 3~	50/60 Hz	6900 - 8500 W	3 x 25 A	4 x 2,5 mm <sup>2</sup>
			7700 W	25 A	4 x 2,5 mm <sup>2</sup>

## Raccordement de l'eau / écoulement de l'eau

### Conditions

**ATTENTION !**  
Danger pour  
machine !



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

Respectez impérativement les points suivants :

- L'eau doit être propre et sa teneur en chlore ne doit pas dépasser 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



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.
- ▶ Accessoires du bac à marc fournis.
- ▶ Conservez l'emballage d'origine en vue d'un éventuel retour de la marchandise.

## 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

**ATTENTION !**  
Danger pour  
machine !



Une manipulation incorrecte peut endommager l'écran tactile.  
Ne forcez jamais, n'exercez pas de pression importante et n'appliquez pas d'objet pointu sur l'écran.

### 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.
- L'écoulement des eaux usées est correctement posé / le réservoir à eau usée est raccordé.
- Le / les récipient(s) récipients 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

#### Démarrage de la carte de commande

Le démarrage de la commande dure env. 1 min. Pendant cette phase, l'écran tactile n'affiche rien. Dès que la commande a démarré, la machine fonctionne en mode veille et peut être allumée.



Après une période d'arrêt prolongée, la machine doit être nettoyée avant d'être activée.

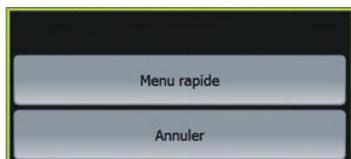
#### Menu rapide veille

En veille, appuyez sur l'option  pour ouvrir le menu rapide veille. Les sous-menus suivants sont accessibles dans le menu rapide :

- Régler l'heure
- Régler la date
- Réglage du fuseau horaire
- Statistiques des erreurs et nettoyages
- Activer le temps de percolation : Affichage du temps de percolation après la distribution de boisson
- Informations
  - Numéro de la machine (réglage d'usine)
  - Numéro de client (réglage d'usine)
  - Affichage de la version du logiciel SCA (réglage d'usine)
  - Affichage de la version du logiciel SCATouchIT (réglage d'usine)
  - Touches externes



Voir le chapitre « Programmation » - « Minuterie » Voir le chapitre « Programmation » - « Compteurs et statistiques » - « Statistiques des erreurs et nettoyages ».



## Mise en marche de la machine à café (écran tactile)



- ▶ Allumez la machine avec l'option [  ].
  - La machine démarre et chauffe (voir l'Info rapide en haut à droite).

## Menu Maintenance

La machine à café doit être allumée. Le menu « Maintenance » contient les sous-menus et les fonctions ci-dessous :



- [Nettoyage] fait démarrer un nettoyage. En « Mode automatique », une demande de saisie de PIN est possible. En fonction de la configuration effectuée dans le paramètre « Paramètres du mode automatique ».
- [Rinçage] fait démarrer un rinçage de la machine.
- [Flavour Point]
  - [Remplacement d'une bouteille Flavour Point] lance la routine permettant de remplacer une bouteille d'arôme.
  - [Nettoyage Flavour Point] lance le nettoyage du système Flavour Point.
- [Nettoyer l'écran tactile] désactive l'écran tactile pendant 30 s.
- [Info rapide ON], la fenêtre d'information « Info rapide » s'affiche en haut à droite de l'écran tactile.
- [Veille], la machine passe en mode veille. Uniquement en « Mode automatique »
- [Annuler] ferme le menu « Maintenance ».

### Option : Zone tactile [Maintenance] visible

Si, sous [Configuration TouchIT], le paramètre « Touche maintenance visible » est activé.

- ▶ Appuyez sur l'option [Maintenance] en haut à droite.
  - Le menu « Maintenance » s'affiche.

### Option : La zone tactile [Maintenance] est masquée

Si, sous [Configuration TouchIT], le paramètre « Touche maintenance visible » est désactivé.

- ▶ Appuyez en haut à droite de l'écran tactile pendant  $\pm 2$  s.
  - Le menu « Maintenance » s'affiche.

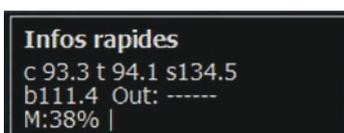
## Info rapide



- ▶ Appuyez sur l'option [Maintenance] en haut à droite.
  - Le menu « Maintenance » s'affiche.
- ▶ Sélectionnez [Info rapide ON].
  - L'Info rapide s'affiche en haut de l'écran tactile.
- ▶ Si vous appuyez sur la fenêtre Info rapide et que vous la maintenez appuyée, vous pouvez la déplacer sur l'endroit de votre choix.

L'Info rapide vous informe sur les températures suivantes :

- (c) affiche la température de la chaudière pour le café.
- (t) affiche la température de la chaudière pour le thé (option).
- (s) affiche la température de la chaudière pour la vapeur (option).
- (b) affiche la température du booster.



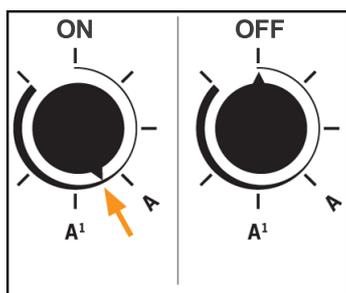
## Appareils complémentaires

### Option 1: Chauffe-tasses



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

### Option 2: Unité frigorifique pour le système de lait froid



- ▶ Retirez le cache de l'unité frigorifique.
- ▶ Réglez le thermostat de l'unité frigorifique, voir la flèche.
- ▶ Remontez le cache de l'unité frigorifique.
  - ☑ L'unité frigorifique est allumée.



### Option 3: Unité frigorifique sous machine

- ▶ Ouvrez la porte de l'unité frigorifique sous machine.
- ▶ Enclenchez l'interrupteur, voir la flèche.
  - ☑ L'unité frigorifique est allumée.
  - ☑ La température de refroidissement est réglée en usine.
- ▶ Fermez la porte.

## Fenêtre principale de l'écran tactile

Trois interfaces utilisateurs sont disponibles dans le menu « Configuration » – « Mise en page de l'écran » – « Design de l'écran » :

- [Barista Silber] (standard)
- [Libre-service]
- [Exploitant]

*Afin que la machine Best Foam™ puisse fonctionner de manière optimale et que toutes les options d'utilisation puissent être disponibles, elle doit être utilisée avec l'interface « Barista Silber ». Les autres designs d'écran ne sont pas décrits dans ce manuel d'utilisation. Néanmoins, si vous souhaitez utiliser l'un des deux anciens designs d'écran, consultez le manuel d'utilisation de la SCAP standard.*



Voir également le chapitre « Configuration » – « Configuration TouchIT » – « Mise en page de l'écran ».

### [Barista Silber] standard



*En mode [Barista Silber], il est possible de configurer max. 4 groupes max. de 9 boissons. Sans présélection ou groupes de boissons, un max. de 12 boissons est possible.*

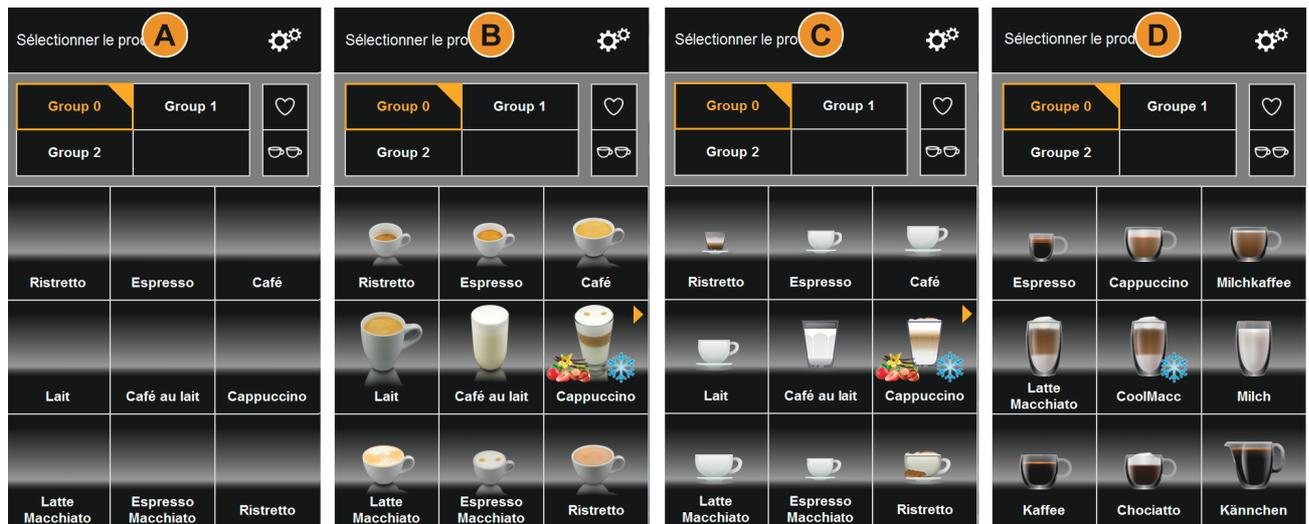
- Sélectionnez l'option [Barista Silber] dans le menu « Configuration » – « Mise en page de l'écran » – « Design de l'écran ».

### Option 1: Modèles de design

- Sélectionner les symboles de boissons dans le menu « Configuration » - « Configuration TouchIT » - « Symboles touches de boissons ».

Touches de boissons avec différents symboles :

- (A) Avec sélection [uniquement le texte]
- (B) Avec sélection [Série 1]
- (C) Avec sélection [Série 2]
- (D) Avec sélection [Série 3]



### Option 2: Modèles de sélection

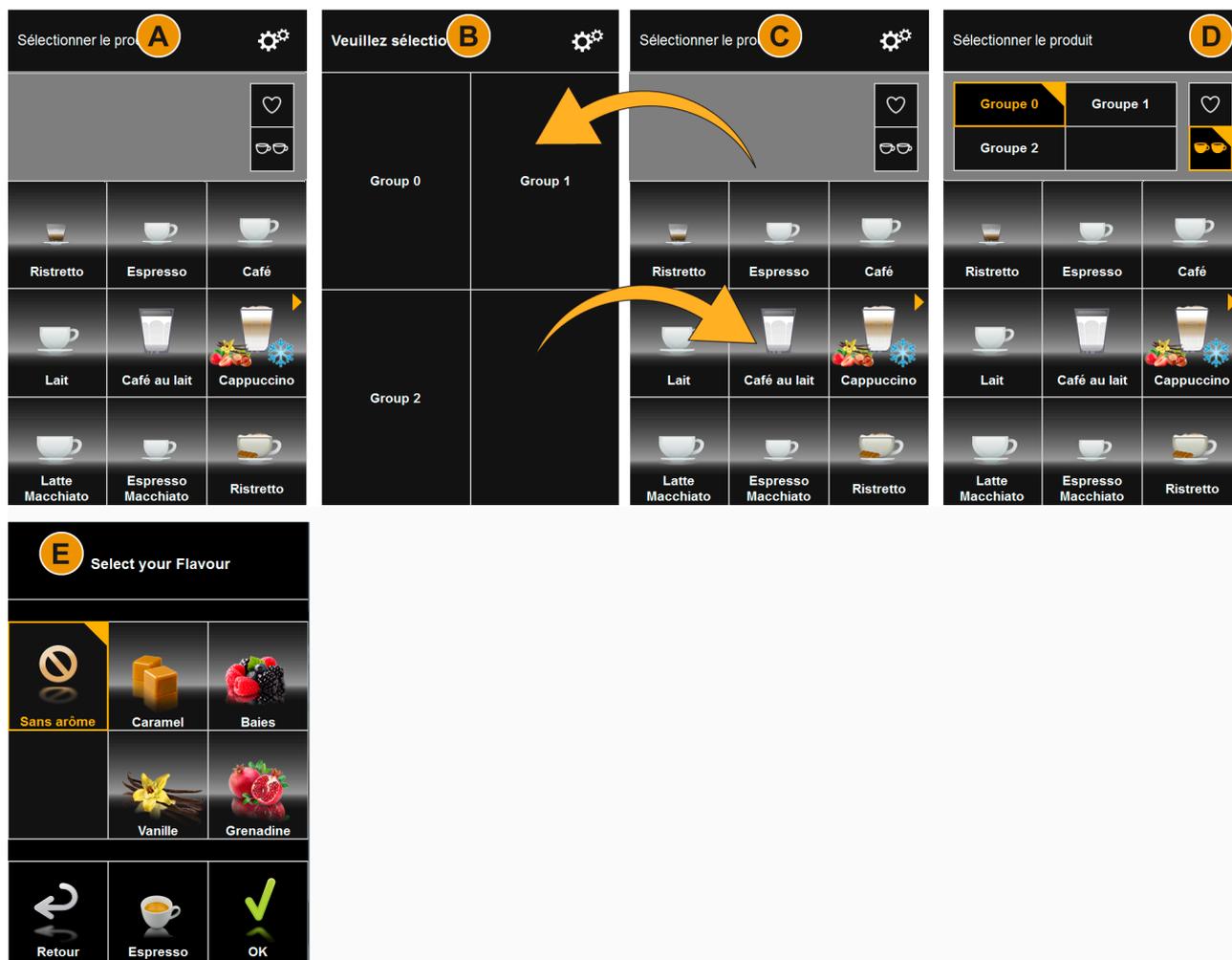


Voir également le chapitre « Fonctionnement de base » – « Sélection de boissons avec les groupes ».

- Dans le menu « Configuration » – « Mise en forme de l'écran » – « Sélection de groupes », la variante de sélection souhaitée parmi la liste.

Liste de sélection par groupes :

- (A) [aucune (toutes les boissons sur une seule page)].
- (B) Sélection [Options avant sélection de boisson].
- (C) Sélection [Options après sélection de boisson]
- (D) Sélection [Groupes de boissons].
- (E) Sélection d'un arôme si le système est configuré.



### Option 3: Libre-service

Afin de pouvoir utiliser la machine en design « Barista Silber » en libre-service, il vous suffit de désactiver la fonction de présélection des boissons.



La fonction de présélection doit être désactivée sous « Configuration - Paramètres généraux - Présélection générale ». Ce menu n'est accessible qu'avec la carte SERVICE.

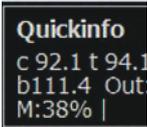
Page de sélection sans présélection et groupes de boissons :



## Champs tactiles de commande

Les éléments suivants sont visibles dans la fenêtre principale en fonction de l'état de la machine :

Symbole	Description
<p>Groupes</p>  <p>Groupe 0</p> <p>Groupe 2</p>	<p>En mode « Barista Silber », max. 4 groupes sont déjà disponibles. Vous pouvez enregistrer max. 9 boissons dans chaque groupe.</p> <p>Si vous sélectionnez l'un des groupes de boissons, la page correspondante affiche les boissons que vous avez enregistrées.</p> <p><i>Les groupes de boissons peuvent être configurés dans le sous-menu « Réglages des boissons » du menu « Configuration ».</i></p> <p><i>Voir également le chapitre « Programmation » – « Sélection de boissons par groupes ».</i></p>
<p>Touche de boisson</p>  <p>Cappuccino classic</p>	<p>Vous pouvez affecter la boisson de votre choix à chacune des touches et la programmer en conséquence.</p> <p>La façon dont les touches de boissons sont représentées peut être sélectionnée dans le sous-menu [Symboles touches de boissons] du menu [Configuration].</p> <p>En appuyant sur une touche de boisson, la boisson correspondante est alors distribuée.</p> <p><i>Les boissons peuvent être configurées dans le sous-menu « Réglages des boissons » du menu « Configuration ».</i></p> <p><i>En mode « Barista Silber », la touche de boisson indique que la boisson contient un arôme ou que celui-ci peut être sélectionné.</i></p>
<p>DECAF</p> 	<p>Pour que des boissons sans caféine (DECAF) puissent être distribuées, il est nécessaire d'avoir deux moulins dont l'un est rempli de grains sans caféine. Une autre possibilité est le réceptacle d'insertion manuelle pour le café moulu sans caféine.</p> <p>La zone tactile [DECAF] définit la configuration des boissons à base de café sans caféine.</p> <p><i>La zone tactile [DECAF] peut être activée dans le sous-menu [Mise en page de l'écran] du menu « Configuration ».</i></p>
<p>Double</p> 	<p>La zone tactile [2x] déclenche la distribution de boissons doubles. La boisson sélectionnée par la suite est distribuée en double.</p> <p><i>La zone tactile [2x] peut être activée dans le sous-menu « Mise en page de l'écran » du menu « Configuration » et est disponible en design « Exploitant » et en design « Barista Silber ».</i></p> <p><i>En mode « Barista Silber », la zone tactile [2x] est disponible en alternance avec la zone tactile « Barista ».</i></p>
<p>Zone Barista</p> 	<p>La zone tactile Barista permet d'influencer une fois l'intensité de la boisson à distribuer. Après la distribution des boissons, la zone tactile Barista revient sur le réglage standard « moyen ». Si aucune boisson n'est sélectionnée, la présélection est réinitialisée après 5 s. Voir l'illustration à gauche.</p> <p>Si vous sélectionnez la zone tactile Barista, vous pouvez passer entre trois intensités de café [faible, moyenne et forte].</p> <p><i>En mode « Barista Silber », la zone tactile [Barista] est disponible en alternance avec la zone tactile « 2x ».</i></p>
<p>Service</p> 	<p>Accès au « Menu rapide » en mode veille ou au « Menu maintenance » lorsque la machine est allumée.</p> <p><i>Voir le chapitre « Fonctionnement de base » - « Mise en marche » - « Mode veille menu rapide » pour obtenir de plus amples informations.</i></p> <p><i>La zone tactile [Maintenance] se trouve en haut à droite de l'écran.</i></p>

Symbole	Description
	<p>Stop</p> <p>La zone tactile [Stop] ne s'affiche que pendant la distribution des boissons. Ceci permet de supprimer la boisson distribuée actuellement ainsi que les boissons éventuellement présélectionnées.</p>
	<p>Retour</p> <p>La zone tactile [Retour] permet de revenir à la page précédente et se trouve en haut à droite de l'écran.</p>
	<p>Info</p> <p>Le champ [Info rapide] en haut à droite peut être activé dans le champ [Maintenance] du menu rapide. L'Info rapide vous informe sur les températures actuelles des chaudières.</p> <p><i>Voir le chapitre « Fonctionnement de base » - « Mise en marche » - « Info rapide » pour obtenir de plus amples informations.</i></p>
	<p>ON / OFF</p> <p>La zone tactile [ON] en bas à droite permet de faire passer la machine du mode veille au mode de fonctionnement.</p>
	<p>Info distribution</p> <p>Un symbole qui clignote, en bas sur l'écran tactile, s'affiche pendant que la boisson est distribuée.</p>

## Sélection de boissons par groupes



*Les réglages ne peuvent être effectués que par un technicien de service après-vente.*



*Les fonctions supplémentaires [DECAF], [Barista] et [Boissons doubles (2x)] peuvent être réglées dans le sous-menu « Mise en page de l'écran » du menu « Configuration ».*



*Si aucune option de présélection n'a été sélectionnée, il est possible d'afficher 12 boissons dans chacun des groupes. (N'est pas possible si [Groupes de boissons] a été sélectionné.)*

Les modes de sélection de boissons suivants sont disponibles sous [Sélection de groupes] :

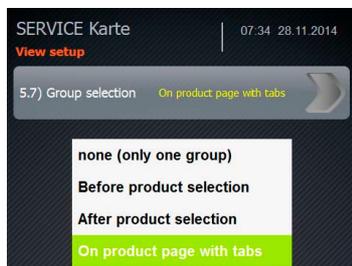
- [aucune (toutes les boissons sur une seule page)]
- [Options avant sélection de boisson]
- [Options après sélection de boisson]
- [Groupes de boissons]

## Groupes de boissons

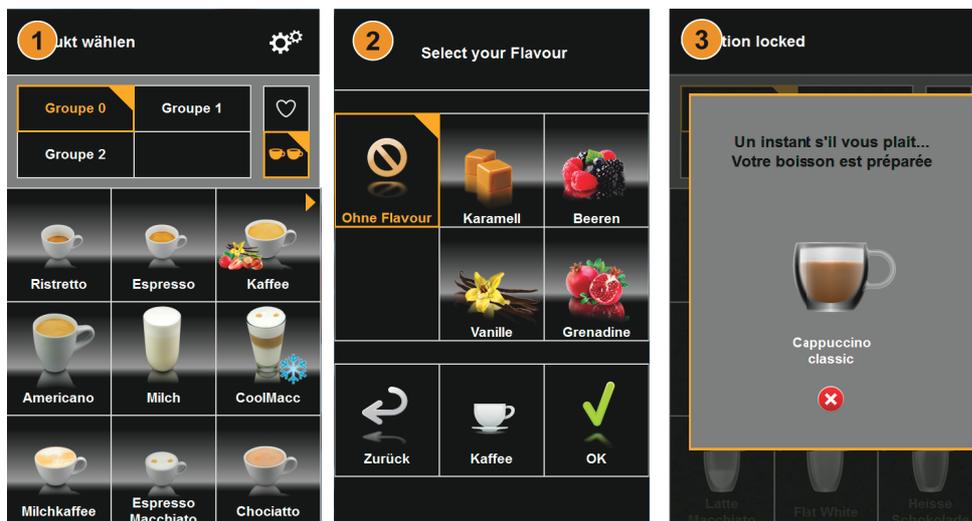
L'option [Page de boissons par groupes] est uniquement disponible avec [Mode Barista Silber].



Les fonctions supplémentaires [DECAF] et [Boissons doubles (2x)] peuvent être réglées dans le sous-menu « Mise en forme de l'écran » selon le mode sélectionné.



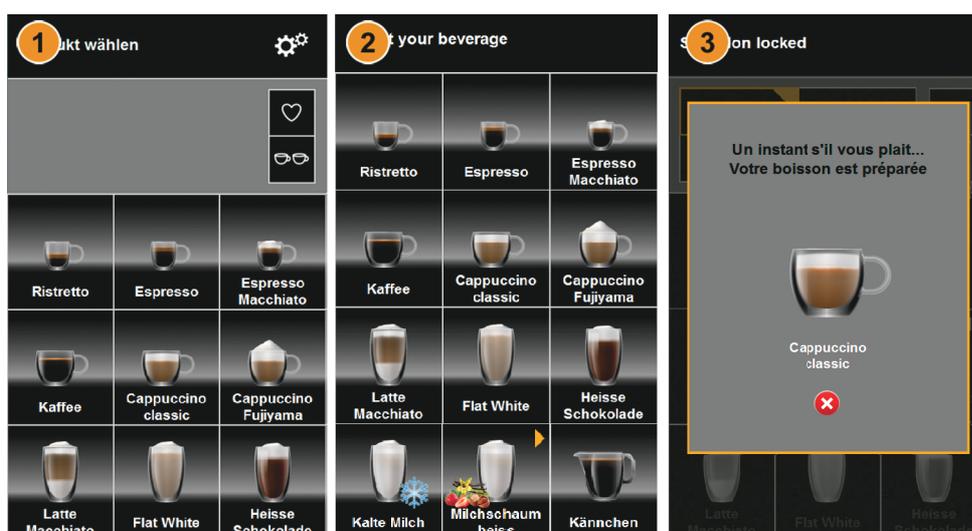
- 1) Sélection d'un groupe et des boissons enregistrées dans ce groupe.
- 2) En option si vous avez la [Sélection] Arôme
- 3) Distribution des boissons



- Configurez toutes les boissons dans les « Réglages des boissons ».
- Dans le menu « Mise en forme de l'écran », sélectionnez [Page de boissons par groupes].
  - Les boissons sont sélectionnées dans une page dans laquelle elles s'affichent au nombre max. de 9.

## Aucune (toutes les boissons sur une seule page)

- 1) Sélection dans la page de boissons
- 2) Sélection dans la page affichant une liste de boissons, sans options de présélection
- 3) Distribution des boissons



- Configurez toutes les boissons dans les « Réglages des boissons ».
- Dans le menu « Mise en page de l'écran », sélectionnez [aucune (toutes les boissons sur une seule page)] dans la liste de sélection.
  - Les boissons sont sélectionnées dans une page dans laquelle elles s'affichent au nombre maximum de 12.

## Options avant / après sélection de boisson

Avant de configurer les boissons pour un groupe, nous vous conseillons de définir certains points pour répondre aux exigences suivantes :

- La fonction des groupes (par exemple, PETIT – MOYEN – GRAND).
- Le nombre de touches de boissons devant d'afficher par groupe sur l'écran.
- Le nombre total de boissons doit être pris en compte.
- ▶ Dans le menu « Configuration », sélectionnez le sous-menu [Mise en page de l'écran].
- ▶ Sélectionnez [Barista Silber] dans le paramètre « Design de l'écran ».
- ▶ Sélectionnez [Options avant sélection de boisson] ou [Options après sélection de boisson] dans le paramètre « Sélection de groupes ».
- ▶ Dans le paramètre « Nombre de boissons par groupe », réglez le nombre de boissons devant s'afficher.
- 1 à 9 boissons,
- 1 à 12 boissons sans options de présélection [DECAF], [2x], [Barista]
- ▶ Entrez un nom dans le paramètre « Nom du groupe ».
- ▶ En cas de besoin, enregistrez une image dans le paramètre « Image de la touche groupe » en la sélectionnant dans la liste.
- ▶ Faites redémarrer le système en retirant la carte SERVICE.
- ▶ Après que le système ait redémarré, sélectionnez de nouveau le menu « Configuration » en utilisant la carte SERVICE.
- ▶ Ouvrez le sous-menu « Réglages des boissons ».
- ▶ Définissez les boissons dans chacun des groupes.



Voir également le chapitre « Configuration » – « Réglages des boissons ».

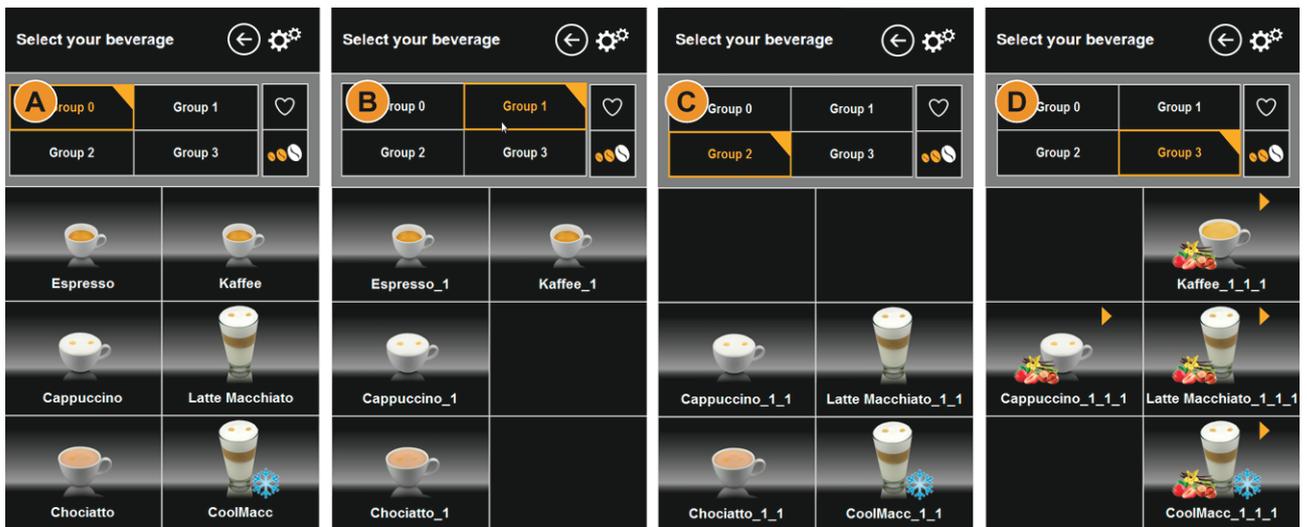


Le premier groupe (A) doit si possible être configuré avec toutes les boissons de base disponibles.

Exemple de configuration de 4 groupes avec 6 boissons par groupe :

Groupe A [petit]	Groupe B [moyen]	Groupe C [grand]	Groupe D [+ arôme]
Espresso	Espresso-1	–	–
Café	Café-1	–	Café 1.1.1
Cappuccino	Cappuccino-1	Cappuccino-1.1	Cappuccino 1.1.1
Latte Macchiato	–	Latte macchiato-1.1	Latte macchiato- 1.1.1
Chocciato	Chocciato-1	Chocciato-1.1	–
CoolMacc	–	CoolMacc-1.1	CoolMacc- 1.1.1

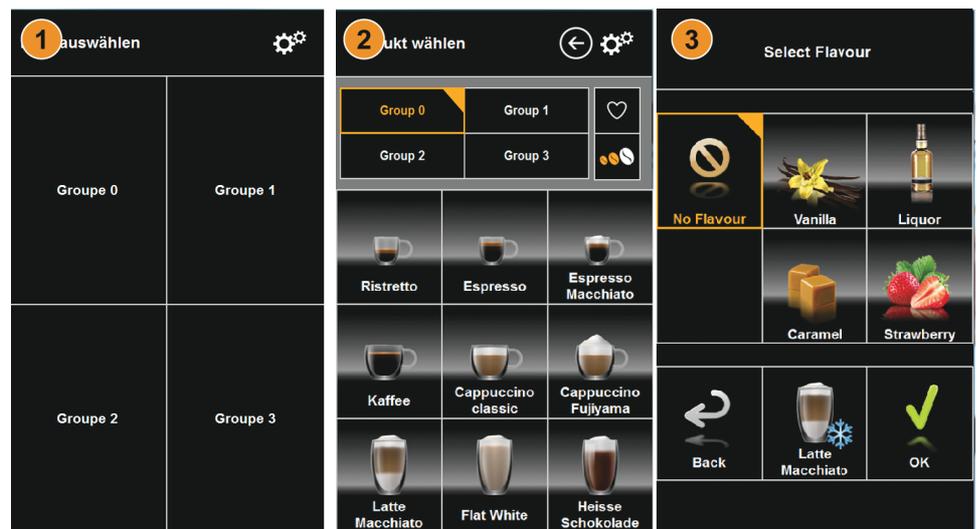
- Cette configuration donnée en exemple permet de sélectionner les boissons dans les deux sens (groupe > boisson ou boisson > groupe).



**Option 1: Options avant sélection de boisson**

Les boissons peuvent alors être sélectionnées via les 4 groupes qui ont été définis :

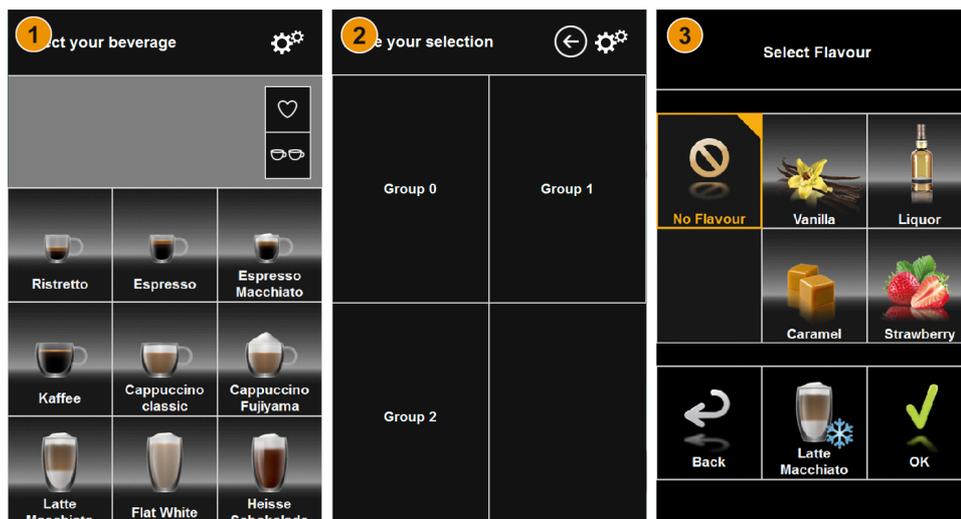
- Sélection (1) dans des groupes de boissons, par exemple, Petit - Moyen - Grand + Arôme.
- Sélection (2) dans la page affichant une liste de boissons.
- Sélection (3) parmi les arômes.



**Option 2: Options après sélection de boisson**

Les boissons sont alors sélectionnées dans la page qui affiche une liste de boissons, puis le groupe (par exemple, Petit - Moyen - Grand + Arôme)

- 1) Sélection dans la page de boissons
- 2) Sélection de groupes
- 3) En option si vous avez la [Sélection] Arôme



- ▶ Configurez toutes les boissons dans les « Réglages des boissons ».
- ▶ Dans le sous-menu « Mise en page de l'écran », sélectionnez [Options après sélection de boisson] dans la liste de sélection.
  - Les boissons sont sélectionnées dans une page dans laquelle elles s'affichent.

## Libre-service

Afin de pouvoir utiliser la machine en design « Barista Silber » en libre-service, il vous suffit de désactiver la fonction de présélection des boissons.



La fonction de présélection doit être désactivée sous « Configuration - Paramètres généraux - Présélection générale ». Ce menu n'est accessible qu'avec la carte SERVICE.

## Remplissage et raccordement

### Grains de café

**ATTENTION !**  
Danger pour  
l'utilisateur !



Risque de blessure 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 peut obstruer le moulin ou détruire le mécanisme de broyage.  
Ne remplissez jamais les récipients à grains avec autre chose que des grains de café.



- ▶ Ouvrez le couvercle du récipient à grains et déverrouillez-le avec le bouton rotatif.
- ▶ Remplissez-le de grains de café (max. 1000 g).
- ▶ Remettez en place le couvercle et verrouillez-le avec le bouton rotatif, puis fermez-le avec la clé.

## Eau

### Option 1: Raccord d'eau fixe

**ATTENTION !**  
Danger pour  
machine !



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.*

### Option 2: Raccord d'eau fixe

- ▶ Retirez le couvercle du réservoir à eau potable.
- ▶ Retirez quotidiennement le réservoir à eau potable et rincez-le minutieusement à l'eau fraîche.
- ▶ Remplissez le réservoir à eau potable à l'eau fraîche avant de l'utiliser.
- ▶ Remettez le réservoir à eau potable en place.
- ▶ Remettez en place le couvercle.

## Lait

### Option: Unité frigorifique d'appoint

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

### Option: Module lait sous le comptoir

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

## Poudre pour distributeur automatique

**ATTENTION !**  
Danger pour  
machine !



Une manipulation incorrecte risque d'endommager la machine.  
Remplissez uniquement le récipient à poudre de poudre pour distributeur automatique.  
Les récipients à poudre peuvent contenir 500 g (récipient Twin) ou 1000 g (récipient standard) de poudre pour distributeur automatique maximum.

**ATTENTION !**  
Danger pour  
l'utilisateur !



Risque de blessure par les pièces rotatives présentes dans le récipient à poudre.  
Ne mettez jamais vos mains dans le / les récipient(s) à poudre quand l'appareil est allumé.

### Option 1: Choco

- ▶ Remplissez le système de poudre Choco de votre choix.

## Option 2: Twin Choco

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

- ▶ Remplissez les compartiments 1 et 2 avec la poudre de chocolat de votre choix.

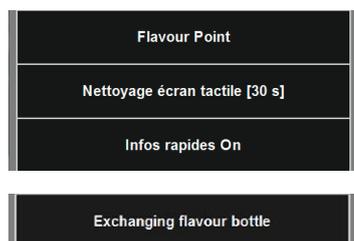
## Flavour Point (option)

**Une manipulation incorrecte risque d'endommager la machine.  
Distribuez uniquement du sirop ou des spiritueux avec le Flavour Point.**

**ATTENTION !  
Danger pour  
machine !**



*Pour éviter le débordement de la bouteille pleine, introduisez d'abord le tuyau dans la bouteille et raccordez-le au Flavour Point.*



- ▶ Appuyez sur [  ].
  - ☑ Le menu « Maintenance » s'affiche.
- ▶ Sélectionnez [Flavour Point].
  - ☑ Le sous-menu Flavour Point s'affiche.
- ▶ Sélectionnez [Remplacement d'une bouteille Flavour Point].
  - ☑ La routine de remplacement démarre.
- ▶ Suivez les instructions qui s'affichent sur l'écran.

## Distribution

**ATTENTION !  
Liquide brûlant !**



**Toutes les boissons distribuées par la machine sont brûlantes.  
Pendant la distribution, n'intervenez jamais sous la sortie des boissons ou dans la machine.**

## Réglage de la hauteur de sortie

**Les surfaces chaudes présentent un risque de brûlure.  
Ne touchez pas la sortie des boissons lors du fonctionnement.**

**ATTENTION !  
Surface brûlante !**



**ATTENTION !  
Risque d'écrasement !**



**Danger d'écrasement lors du réglage de la sortie des boissons automatique et manuelle.  
Lors du réglage, veillez à ce que vos mains soient protégées.**



*La sortie ne peut être réglée en hauteur que par un technicien du service après-vente.*

La sortie automatique des boissons se place dans une position prédéfinie après activation de la touche des boissons.

- ▶ Placez une tasse sous la sortie automatique des boissons.
- ▶ Actionnez la touche de boisson.
  - ☑ La sortie automatique des boissons se met en position.
  - ☑ La boisson est distribuée.
  - ☑ La sortie automatique des boissons revient en position initiale.
- ▶ Retirez ensuite la tasse.



## Boissons à base de café

**ATTENTION !**  
Liquide brûlant !



- ▶ Placez une tasse sous la sortie des boissons.
- ▶ Appuyez sur la touche de la boisson de votre choix.
  - La touche de boisson clignote et la distribution est en cours.
  - Le nom de la boisson et la progression de la distribution s'affichent sur l'écran.
- ▶ Une fois la distribution terminée, retirez la tasse.

## Boissons au café moulu



*Le réceptacle d'insertion manuelle pour café moulu est situé entre les récipients à grains.*

**ATTENTION !**  
Danger pour machine !



**Une manipulation incorrecte peut endommager la machine.  
Ne jamais verser de café instantané dans l'insertion manuelle. Ajoutez seulement du café moulu ou des pastilles de nettoyage.**



### Option 1: en surveillant le réceptacle d'insertion manuelle

- ▶ Placez une tasse sous la sortie des boissons.
- ▶ Ouvrez le réceptacle pour café moulu.
  - Le « réceptacle DECAF » ouvert s'affiche dans la ligne d'état.
  - Les boissons encore disponibles sont affichées sur l'écran.
- ▶ Appuyez sur la touche de la boisson de votre choix.
  - « Ajoutez de la poudre de café sans caféine » s'affiche sur l'écran.
- ▶ Introduisez le café moulu en l'espace de 15 secondes.
- ▶ Fermez le réceptacle pour café moulu.
  - La distribution commence.
- ▶ Une fois la distribution terminée, retirez la tasse.

### Option 2: en ne surveillant pas le réceptacle d'insertion manuelle

- ▶ Placez une tasse sous la sortie des boissons.
- ▶ Appuyez sur DECAF.
  - Les boissons encore disponibles sont affichées sur l'écran.
- ▶ Appuyez sur la touche de la boisson de votre choix.
  - « Ajoutez du café moulu sans caféine » s'affiche sur l'écran.
- ▶ Ouvrez le réceptacle d'insertion manuelle pour café moulu.
- ▶ Introduisez le café moulu en l'espace de 15 secondes.
- ▶ Fermez le réceptacle d'insertion manuelle pour café moulu.
  - La distribution commence.
- ▶ Une fois la distribution terminée, retirez la tasse.



## Eau chaude

**ATTENTION !**  
Liquide brûlant !



La distribution d'eau chaude peut être prédéfinie comme suit avec la carte SERVICE :

- Touche [Eau chaude] avec la fonction « Marche-Arrêt ».
- Touche [Eau chaude] avec la fonction « Appuyer et maintenir ».
- Touche [Eau chaude] avec la fonction « Double boisson ».
- ▶ Placez une tasse sous la sortie d'eau chaude.
- ▶ Appuyez sur la touche [Eau chaude] ou maintenez-la enfoncée.
- ▶ Une fois la distribution terminée, retirez la tasse.

**ATTENTION !**  
Surface brûlante !



**La distribution d'eau chaude représente un risque de brûlure au niveau de la sortie de l'eau chaude.  
Il est interdit de toucher la sortie de l'eau chaude.**

**ATTENTION !**  
Liquide brûlant !



- ▶ Placez une tasse sous la sortie des boissons.
- ▶ Appuyez sur la touche de la boisson de votre choix.
- ▶ Une fois la distribution terminée, retirez la tasse.

## Boissons aromatisées

**ATTENTION !**  
Danger pour machine !



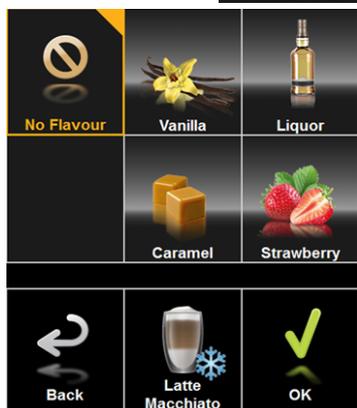
**Une manipulation incorrecte risque d'endommager la machine.**  
**Distribuez uniquement du sirop ou des spiritueux avec le Flavour Point.**

**ATTENTION !**  
Liquide brûlant !



### Option 1: Sélection de l'arôme

- ▶ Placez une tasse sous la sortie des boissons jusqu'en butée.
- ▶ Appuyez sur la touche de la boisson de votre choix.
  - L'écran de sélection s'affiche.
- ▶ Sélectionnez l'arôme.
- ▶ Sélectionnez normal ou DECAF.
- ▶ Appuyez sur [Préparer ma boisson !].
  - La combinaison sélectionnée est distribuée.
  - L'aperçu des produits s'affiche à nouveau.
- ▶ Une fois la distribution terminée, retirez la tasse.



### Option 2: Boissons prédéfinies

- ▶ Placez une tasse sous la sortie des boissons jusqu'en butée.
- ▶ Appuyez sur la touche de la boisson de votre choix.
- ▶ Une fois la distribution terminée, retirez la tasse.

## Vapeur

**ATTENTION !**  
Vapeur brûlante !



- ▶ Tenez la tasse / le récipient sous la lance à vapeur.
  - La pointe de la lance à vapeur doit être complètement immergée dans le lait.
- ▶ Appuyez sur la touche [Vapeur].
- ▶ Une fois la distribution de vapeur terminée, retirez la tasse.
- ▶ Nettoyez la lance à vapeur de l'extérieur avec une serviette en papier humide.
- ▶ Orientez la lance à vapeur vers la grille égouttoir et appuyez brièvement sur la touche [Vapeur].
  - Les résidus de lait et de boisson sont éliminés de la lance à vapeur.

### Option 1: Powersteam

- ▶ Mélangez de l'air en injectant de la vapeur sous la surface du lait.
  - Le lait chauffe de 5 °C à 37 °C.
- ▶ L'injection de vapeur dans le tiers inférieur de la hauteur du lait accompagnée d'une rotation dans le sens des aiguilles d'une montre permet de produire une mousse de lait compacte.
  - Le lait chauffe de 37 °C à 65 °C.

### Option 2: Autosteam

- ▶ Mélangez de l'air en injectant de la vapeur sous la surface du lait.

- Le lait chauffe pour atteindre la température qui a été réglée.
- Lorsque cette température est atteinte, le système Autosteam s'arrête.
- ▶ L'injection de vapeur dans le tiers inférieur de la hauteur du lait accompagnée d'une rotation dans le sens des aiguilles d'une montre permet de produire une mousse de lait compacte.
- Le lait chauffe de 37 °C à 65 °C.

## Options de distribution

### Interruption de la distribution en cours



*En cas de sélection incorrecte d'une boisson, la distribution peut être interrompue.*

#### Option 1: Interruption de la distribution en cours

- ▶ Appuyer sur la touche [X].
- La distribution en cours est interrompue.

#### Option 2: Suppression des boissons de la présélection

- ▶ Appuyer sur la touche [X].
- Les boissons présélectionnées sont effacées.
- La boisson actuelle est distribuée entièrement.

### Présélection de boissons



*Si ce réglage est configuré, plusieurs boissons différentes peuvent être sélectionnées et distribuées successivement. La machine à café distribue les boissons dans l'ordre sélectionné.*

Pendant la distribution, d'autres boissons peuvent être sélectionnées et distribuées successivement. Elles s'affichent en haut à droite.



- ▶ Placez une tasse sous la sortie des boissons.
- ▶ Appuyez sur la ou les touches de boissons de votre choix.
- ▶ Une fois la première distribution terminée, retirez la tasse et placez la suivante sous la sortie des boissons.

Suppression des boissons de la présélection.

- ▶ Appuyer sur la touche [X].
- Les boissons présélectionnées sont effacées.
- La boisson actuelle est distribuée entièrement.
- ▶ Appuyez à nouveau sur la touche [X] pour interrompre la distribution en cours.

### Boissons doubles



*Si cela est configuré, la touche [2 x] permet de distribuer deux boissons en même temps.*



- ▶ Placez des tasses sous la sortie de boissons.
- ▶ Appuyez sur la touche [2 x].
- ▶ Appuyez sur la touche de la boisson de votre choix.
- ▶ Une fois la distribution terminée, retirez les tasses.

## Vidage

### Bac à marc



*Le marc de café est rejeté dans le bac à marc. La sortie des boissons est bloquée tant que le bac à marc n'est pas en place.*

**ATTENTION !**  
Danger pour  
machine !



**La sortie automatique des boissons est endommagée si elle est utilisée manuellement. Retirez le bac à marc sans toucher la sortie automatique des boissons.**

- ▶ Poussez la sortie manuelle des boissons en position supérieure.
- ▶ Retirez le bac à marc.
- ▶ Videz le bac à marc et remettez-le en place.
  - ☑ La machine est à nouveau opérationnelle.

### Rejet du marc sous le comptoir

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

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



*Quand le récipient est plein, l'écran n'affiche aucun message vous demandant de le vider. Le container à marc sous le comptoir doit donc être régulièrement contrôlé.*

### Réservoir à eau usée

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

- ▶ Retirez et videz le réservoir à eau usée.
- ▶ Nettoyez soigneusement le réservoir à eau usée avec un nettoyeur ménager et rincez-le à l'eau fraîche.
- ▶ Remettez le réservoir à 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.*

## Instructions / demandes sur l'écran

Instruction sur l'écran	Cause	Solution
Bac à marc manquant	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le bac à marc a été retiré (programme de nettoyage, vidage, etc.).</li> <li>L'interrupteur de fin de course est défectueux.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Insérez le bac à marc.</li> <li>▶ Si le message reste affiché : Contactez le partenaire de service après-vente.</li> </ul>
Vider le bac à marc	Le bac à marc est plein.	▶ Vider le bac à marc.
Programme de nettoyage	Apparaît lorsque le nombre programmé de boissons a été distribué sans que la machine n'ait été nettoyée.	▶ Effectuez le nettoyage quotidien (voir le chapitre Nettoyage).
Moulin gauche / droit sans grains	S'affiche quand le récipient à grains est vide ou si un grain de café s'est coincé.	▶ Ajoutez des grains de café dans le récipient (max. 1000 g par récipient) et confirmez.
Moulin gauche / droit bloqué	Un objet est coincé dans le mécanisme de broyage (par ex. pierre)	▶ Vérifiez si le moulin est obstrué et, le cas échéant, éliminez les grains restants à l'aide d'un aspirateur.
Chauffage du café / de l'eau chaude / de la vapeur	La température est inférieure de 10 °C par rapport à la température réglée.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Attendez que la température de consigne soit atteinte.</li> <li>▶ Si le message reste affiché : Contactez le partenaire de service après-vente.</li> </ul>
Changement de filtre	La quantité d'eau programmée (litres / mois) a traversé le filtre.	▶ Contactez le partenaire de service après-vente.
Demande de maintenance	Le nombre de boissons programmé (tasses / mois) a été atteint. La maintenance est nécessaire.	▶ Contactez le partenaire de service après-vente.
Réservoir à eau potable vide	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le réservoir à eau potable est vide.</li> <li>L'interrupteur à flotteur est défectueux.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Remplissez le réservoir à eau potable et placez-le sous le comptoir.</li> <li>▶ Si le message reste affiché : Contactez le partenaire de service après-vente.</li> </ul>
Le réservoir à eau usée est plein	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le réservoir à eau usagée est plein.</li> <li>L'interrupteur à flotteur est défectueux.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Videz le réservoir à eau usée et placez-le sous le comptoir.</li> <li>▶ Si le message reste affiché : Contactez le partenaire de service après-vente.</li> </ul>
Ajouter du café moulu	<ul style="list-style-type: none"> <li>La zone tactile [DECAF] a été actionnée pour distribuer une boisson sans caféine.</li> <li>Le réceptacle pour café moulu et pastilles de nettoyage a été ouvert.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ajoutez du café moulu afin de faire distribuer une boisson sans caféine.</li> <li>▶ Fermez le réceptacle pour café moulu et pastilles de nettoyage.</li> <li>▶ Si le message reste affiché : Contactez le partenaire de service après-vente.</li> </ul>
Flavour 1 vide Flavour 2 vide Flavour 3 vide Flavour 4 vide	<ul style="list-style-type: none"> <li>La bouteille correspondante est vide.</li> <li>Le capteur est défectueux.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Placez une bouteille pleine dans le Flavour Point et raccordez-la.</li> <li>▶ Si le message reste affiché : Contactez le partenaire de service après-vente.</li> </ul>

## Mise à l'arrêt

### Fin de l'utilisation



#### Option 1: Mode d'utilisation

- ▶ Effectuez le nettoyage quotidien.
  - La machine passe en mode veille à la fin du nettoyage.

#### Option 2: Réservoir à eau potable et à eau usée externe

- ▶ Videz le réservoir à eau potable et rincez-le à l'eau fraîche.
- ▶ Videz le réservoir à eau usée et nettoyez-le soigneusement à l'eau fraîche.

#### Option 3: Système de lait

- ▶ Retirer le récipient à lait.
- ▶ Videz et nettoyez le récipient de lait.

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

Procédez comme à la fin de l'utilisation. Étapes supplémentaires :

- ▶ Débranchez la fiche secteur de la machine de l'alimentation électrique.
  - La machine est hors tension.
- ▶ Fermez le robinet d'arrêt de la conduite d'eau potable.



*Après une période d'arrêt prolongée, la machine doit être nettoyée avant d'être activée.*



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

**ATTENTION !**  
Danger pour  
machine !



**La pompe à eau risque de tourner à sec.**  
Lors de la remise en service de l'appareil, ouvrez le robinet d'arrêt de la conduite d'eau avant de mettre la machine en marche.

# Nettoyage

## Intervalles de nettoyage

Intervalles de nettoyage					
Quotidien	Hebdomadaire	En cas de besoin	Demande	En option	
Nettoyage automatique					
x					Programme de nettoyage
x					Rinçage automatique (si programmé)
x		x			Rinçage chaud
x		x		O	Rinçage du tuyau à lait
x		x		O	Nettoyage du système du lait
Nettoyage manuel					
x		x			Sortie automatique
x		x		O	Lance à vapeur
x					Bac à marc
x					Bac collecteur et grille égouttoir
x					Nettoyage extérieur
x					Chambre d'infusion
	x	x			Récipients à grains / à poudre
x				O	Mélangeur
x				O	Récipient à lait
x				O	Unité frigorifique
	x	x		O	Flavour Point
x				O	Réservoir à eau potable (externe)
x				O	Réservoir à eau usée (externe)

### Légende

Quotidien :	Au moins une fois par jour, plus souvent au besoin.
Hebdomadaire :	Au moins une fois par semaine, plus souvent au besoin.
Au besoin :	Au besoin (en présence de salissures).
Demande :	Des demandes correspondantes s'affichent sur l'écran.
En option :	Selon l'équipement de la machine.



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 Schaerer AG.



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



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

## Poudre de nettoyage pour le système de lait « Milkpure powder »



Informations	
Domaine d'application	Nettoyage du système de lait
Objectif du nettoyage	Éliminer la graisse de lait et les bactéries du système de lait
Intervalle d'application	Utiliser une fois par jour un sachet de 10 g

## Demande de nettoyage



Exception faite de l'heure, la demande de nettoyage ne peut être programmée et réglée que par le technicien du service après-vente.



Réglez l'heure de la demande de nettoyage avec la carte CHEF, voir le chapitre « Programmation » - « Demande de nettoyage ».

Plusieurs options sont disponibles pour la demande de nettoyage :

### Option 1: Pas de demande de nettoyage

La fonction de demande de nettoyage est désactivée.

### Option 2: Demande de nettoyage avec message

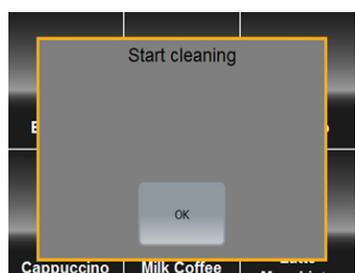
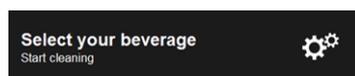
La demande de nettoyage s'affiche au moment défini. La distribution reste possible. Le message ne doit pas être confirmé.

### Option 3: Demande de nettoyage avec message et confirmation

La demande de nettoyage s'affiche au moment défini. Pour continuer de distribuer des boissons, confirmez le message. La distribution de boisson reste cependant possible sans avoir effectué le nettoyage.

► Confirmez le message.

- Le message est masqué, l'utilisation est toujours possible.
- Le message s'affiche toutes les minutes.



Si un nettoyage est effectué jusqu'à une heure avant l'heure définie, la demande de nettoyage ne s'affiche pas.



#### Option 4: Demande de nettoyage obligatoire

La demande de nettoyage s'affiche au moment défini. Si le nettoyage n'est pas effectué malgré la demande affichée, la fonction de nettoyage obligatoire est activée après un certain temps lorsqu'il y a eu une distribution de boissons depuis le dernier nettoyage. Dès que la fonction de nettoyage obligatoire est activée, la distribution est bloquée et le programme de nettoyage démarre. Le nettoyage est nécessaire pour pouvoir reprendre la distribution.

- ▶ Confirmez le message.
- ▶ Effectuez le nettoyage.
  - La machine est à nouveau opérationnelle.

## Options de nettoyage

### Rinçage chaud

**ATTENTION !**  
Liquide brûlant !



**Risque de brûlure par l'eau chaude.**

**Pendant la distribution, n'intervenez jamais sous la sortie des boissons ni dans la machine.**

#### Option 1: Zone tactile [Maintenance] visible

Le paramètre « Touche maintenance visible » sous [Configuration TouchIT] est activé.

- ▶ Appuyez sur [Maintenance] en bas à gauche.
  - Le menu « Maintenance » s'affiche.
- ▶ Appuyez sur [Rinçage]. Le rinçage de la machine démarre.



#### Option 2: La zone tactile [Maintenance] est masquée

Le paramètre « Touche maintenance visible » sous [Configuration TouchIT] est désactivé.

- ▶ Appuyez en haut à droite de l'écran tactile pendant  $\pm 2$  s.
  - Le menu « Maintenance » s'affiche.
- ▶ Appuyez sur [Rinçage]. Le rinçage de la machine démarre.



*En « Mode automatique », une demande de saisie de PIN est possible. En fonction de la configuration effectuée dans le paramètre « Paramètres du mode automatique ».*

### Rinçage automatique

**ATTENTION !**  
Liquide brûlant !



**Risque de brûlure par l'eau chaude.**

**Pendant la distribution, n'intervenez jamais sous la sortie des boissons ni dans la machine.**



*Les rinçages sont indispensables au fonctionnement du système de lait Best Foam™.*



### Option 1: Rinçage au démarrage (ne peut pas être désactivé)

Dès que la machine a atteint la température de service après qu'elle ait démarrée, le système déclenche un rinçage chaud. Un avertissement s'affiche sur l'écran.

### Option 2: Rinçage d'arrêt (ne peut pas être désactivé)

Avant l'arrêt de la machine, le système déclenche un rinçage chaud. Un avertissement s'affiche au préalable.

### Option 3: Café de rinçage



Ce réglage est utile en mode 24 h. Cela évite une « Erreur du flux d'eau » lorsque le premier café est distribué juste après le nettoyage. Celui-ci est basé sur la recette d'un espresso.



Le café de rinçage est distribué immédiatement après le nettoyage. Le café de rinçage n'est pas potable.

## Nettoyage quotidien

### Programme de nettoyage automatique



Après le nettoyage, la machine passe automatiquement en mode veille. Cette fonction ne peut pas être désactivée. Elle est indispensable pour que le système de lait fonctionne correctement après le nettoyage.



#### Option 1: Sans demande de PIN

- ▶ Appuyer sur [  ].
  - La liste de sélection s'affiche.
- ▶ Appuyez sur [Nettoyage].
  - Le programme de nettoyage démarre.
- ▶ Suivez les instructions qui s'affichent sur l'écran.
  - Le nettoyage est réalisé.

#### Option 2: Avec demande de PIN

- ▶ Appuyer sur [  ].
  - La liste de sélection s'affiche.
- ▶ Appuyez sur [Nettoyage].
  - Le champ d'entrée du PIN s'affiche.
- ▶ Entrez le PIN.
  - Le programme de nettoyage démarre.
- ▶ Suivez les instructions qui s'affichent sur l'écran.
  - Le nettoyage est réalisé.



### Écran tactile

**ATTENTION !**  
Danger pour machine !



**Endommagement de l'écran tactile pendant le nettoyage.**  
N'utilisez pas de produits abrasifs. Ne forcez jamais, n'exercez pas de pression importante et n'appliquez pas d'objet pointu sur l'écran.



- ▶ Appuyer sur .
  - La liste de sélection s'affiche.
- ▶ Appuyez sur [Nettoyer l'écran tactile].
  - L'écran tactile est désactivé pendant 30 s.
  - L'écran ne répond pas à la saisie.
- ▶ Nettoyez l'écran avec un essuie-tout et du produit nettoyant pour vitre.
  - Lorsque le temps s'est écoulé, l'écran tactile est de nouveau activé.

### Récipient à lait

**ATTENTION !**  
Danger pour  
l'utilisateur !



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

**Nettoyez le récipient à lait et le couvercle avant chaque remplissage.**

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

### Réservoir à eau potable

**ATTENTION !**  
Danger pour  
l'utilisateur !



**Les dépôts et les bactéries contenus dans le réservoir risquent de polluer l'eau potable. Rincez le réservoir à eau potable tous les jours ; n'utilisez pas de produit de nettoyage.**

- ▶ Rincez plusieurs fois le réservoir à eau potable soigneusement à l'eau fraîche.
- ▶ Séchez-les avec un chiffon propre.

### Bac à marc

**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.**

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

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

### Réservoir à eau usée externe

**ATTENTION !**  
Danger pour  
l'utilisateur !



**Des dépôts et des bactéries risquent de contaminer le réservoir à eau usée. Rincez et nettoyez le réservoir à eau usée et le couvercle tous les jours.**

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

### Unité frigorifique d'appoint

**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 jours.**

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



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

## Sortie automatique des boissons

**ATTENTION !**  
Liquide brûlant !



**Risques de brûlure lors du nettoyage de la sortie des boissons automatique et de sa protection anti-fuite.**

**Ne pas entrer en contact avec l'eau chaude. N'utiliser qu'une brosse de nettoyage avec un long manche. Nettoyer tous les jours la protection anti-fuite.**

Nettoyage

- ▶ Nettoyer la protection anti-fuite sous le robinet avec une brosse pendant le nettoyage de la machine.



## Nettoyage hebdomadaire manuel

### Réceptif à grains

La graisse de café résiduelle peut altérer 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 !



**Rayures du réceptif à grains.**

**N'utilisez pas de produits abrasifs.**

- ▶ Verrouillez le réceptif à grains avec le bouton rotatif.
- ▶ Déplacez le coulisseau vers l'avant.
  - L'ouverture de la machine est verrouillée.
- ▶ Démontez le réceptif à grains.
- ▶ Retirez les grains de café restants de la machine et du réceptif à grains.
- ▶ Rincez soigneusement le réceptif à grains à l'eau courante et essuyez-le avec un chiffon doux.
- ▶ Essuyez le couvercle et le réceptif avec un chiffon propre.
- ▶ Remontez le réceptif à grains.
- ▶ Reculez le coulisseau.
  - L'ouverture de la machine est déverrouillée.
- ▶ Ajoutez des grains.



### Dégivrage de l'unité frigorifique (Option)

**ATTENTION !**  
Danger pour  
machine !



**Risque d'endommagement de la surface intérieure de l'unité frigorifique.**

**N'enlevez jamais la couche de glace avec des objets pointus ou coupants, laissez-la toujours dégivrer.**

- ▶ Éteignez l'unité frigorifique d'appoint ou débranchez la fiche secteur.
- ▶ Ouvrez la porte avant et laissez-la ouverte.
- ▶ Essuyez l'eau produite par le dégivrage avec un chiffon absorbant.
- ▶ Répétez le processus jusqu'à ce que la plaque de glace soit complètement dégivrée.
- ▶ Fermez la porte avant et remettez l'appareil en marche ou rebranchez la fiche secteur.

## Flavour Point (option)

**ATTENTION !**  
Danger pour  
l'utilisateur !



**Risque de contamination par les dépôts et les bactéries.**

**Nettoyez le Flavour Point une fois par semaine ou dès que cela est nécessaire.**

- ▶ Retirez les bouteilles du Flavour Point.
- ▶ Nettoyez l'intérieur du Flavour Point avec de l'eau chaude et un nettoyant ménager.
- ▶ Remettez en place les bouteilles dans le Flavour Point.



*Voir également le chapitre « Consignes de sécurité » - « Consignes d'hygiène » - « Sirop ».  
Voir également le chapitre « Nettoyage » - « En cas de besoin » - « Schaerer Coffee Art Plus  
avec Flavour Point ».*

## Schaerer Coffee Art Plus avec système poudre (option)



Voir également le chapitre « Mesures de précaution » et « Nettoyage » dans le manuel d'utilisation.

**ATTENTION !**  
Danger pour  
l'utilisateur !



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

**ATTENTION !**  
Liquide brûlant !



Risque de brûlure si, lors de la distribution d'une boisson préparée à base de poudre, le tuyau a été débranché du mélangeur.

Avant de débrancher le tuyau du mélangeur, retirez le bac à marc.

**ATTENTION !**  
Danger pour  
machine !

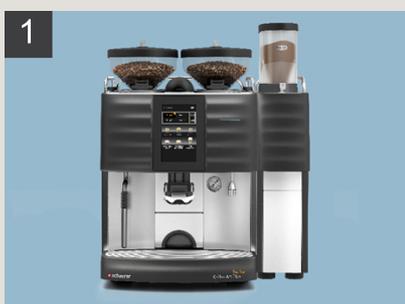


La machine risque d'être endommagée si les produits de nettoyage ne sont pas utilisés correctement.

Ne jamais mettre de poudre Milkpure dans le réceptacle d'insertion manuelle.

### Nettoyage du système poudre

1



Le système poudre doit être nettoyé au moins une fois par semaine.

2



- ▶ Poussez le cache vers le haut et retirez-le.
- ▶ Enlevez le tuyau pour les boissons du gobelet du mélangeur.
- ▶ Retirez le bac à marc.
  - Les boissons ne peuvent plus être distribuées.

3



- ▶ Tournez le levier sous le gobelet du mélangeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- ▶ Retirez le mélangeur en le tirant vers l'avant.
- ▶ Enlevez le tuyau pour les boissons de la machine.

4



- ▶ Démontez le gobelet mélangeur en 2 parties (voir l'illustration).
- ▶ Nettoyez les pièces et le tuyau pour les boissons sous l'eau chaude.

Ne remontez les pièces que lorsqu'elles sont sèches.

5



- ▶ Remontez le gobelet mélangeur dans l'ordre inverse. Remontez les tuyaux (n'oubliez pas les ressorts).
- ▶ Remontez le bac collecteur sous le mélangeur.
- ▶ Remontez le cache.
- ▶ Vous pouvez remettre le bac à marc en place.

6



- ▶ Faites démarrer le nettoyage automatique.
- ▶ Suivez les instructions qui s'affichent sur l'écran.

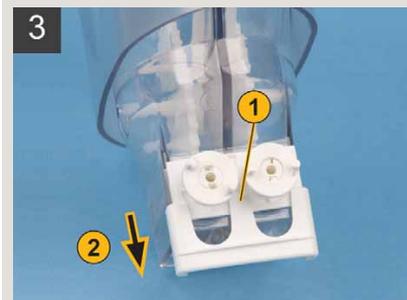
## Nettoyage du système poudre en cas de besoin



- ▶ Ouvrez le verrou.
- ▶ Enlevez le récipient à poudre.
- ▶ Jetez les restes de poudre.



- ▶ Enlevez la trémie au-dessus du mélangeur et nettoyez-la.
- ▶ Éliminez les résidus incrustés avec une brosse.
- ▶ Remontez la trémie.



- ▶ Soulevez le cache au milieu (1) et poussez-le vers le bas (2).



- ▶ Retirez les vis sans fin.
- ▶ Nettoyez le récipient à poudre et les pièces sous l'eau.

*Ne remontez les pièces que lorsqu'elles sont sèches.*

- ▶ Remontez les vis sans fin dans l'ordre inverse.
- ▶ Poussez les vis sans fin dans le récipient à poudre.
- ▶ Remontez le cache.
- ▶ Remontez le récipient à poudre.
- ▶ Fermez le verrou à fermeture rapide.

**ATTENTION !**  
Danger pour  
l'utilisateur !



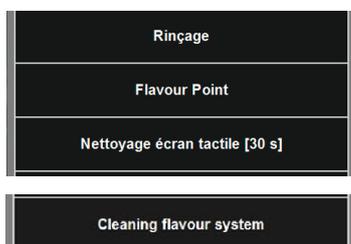
**Une utilisation non conforme aux instructions des grains, de l'eau, du lait, de la poudre ou d'autres composants de café peut causer des troubles de la santé. Respectez les règles d'hygiène selon HACCP !**



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

## En cas de besoin

**ATTENTION !**  
Danger pour  
l'utilisateur !



### Flavour Point (option)

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.

- ▶ Appuyez sur [].
  - Le menu « Maintenance » s'affiche.
- ▶ Sélectionnez [Flavour Point].
  - Le sous-menu Flavour Point s'affiche.
- ▶ Sélectionnez [Nettoyer Flavour Point].
  - Le programme de nettoyage démarre.
- ▶ Suivez les instructions qui s'affichent sur l'écran.
  - Le nettoyage est en cours.

### Bac collecteur

Les hautes températures peuvent endommager la machine.

Ne nettoyez jamais le bac collecteur au lave-vaisselle.

**ATTENTION !**  
Danger pour  
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.

### Chauffe-tasses



La façon de nettoyer le chauffe-tasses est décrite dans la notice « Chauffe-tasses/ Cup & Cool » livrée avec le produit.

### Démontage/montage de la protection anti-fuite

Démontage

- ▶ Fixer la sortie des boissons automatique à la main (illustration 1).
- ▶ Saisir la protection anti-fuite à l'arrière (illustration 2).
- ▶ Retirer la protection anti-fuite vers le bas (illustration 3).
  - La protection anti-fuite est démontée.



#### Nettoyage

- ▶ Inspection visuelle de la sortie des boissons sans protection.
- ▶ En cas d'exception, nettoyer la sortie sans protection avec une brosse et de l'eau claire.
- ▶ Nettoyer minutieusement et séparément la protection anti-fuite retirée à l'eau fraîche.

#### Montage

- ▶ Monter la protection anti-fuite à l'arrière de la sortie des boissons (illustration 1).



*Veillez à ce que le tuyau de chocolat ne soit pas poussé lors de la fixation de la protection anti-fuite.*

- ▶ Pousser la protection anti-fuite (illustration 2).
- ▶ Compresser la protection anti-fuite contre le haut sur toute la surface (illustration 3).



*Les points de sortie doivent ressortir (illustration 4).*





## Concept de nettoyage HACCP

Si elles sont correctement installées, entretenues, réparées et nettoyées, les machines à café de la société Schaerer 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 quotidiennement, après en avoir terminé avec les distributions de boissons.
- Nettoyez toujours le récipient à lait avant de le remplir et après en avoir fini avec 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 une meilleure vue d'ensemble des nettoyages en attente et effectués, utilisez le programme de nettoyage de ce chapitre.*

## Service et maintenance

### 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.**

#### Option 1: Schaefer Coffee Art Plus TouchIT

Après 55 000 distributions de boissons.

#### Option 2: Autres intervalles de maintenance valables en général :

Vannes de sécurité tous les 12 mois.

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

**ATTENTION !**  
Danger pour  
machine !



**Le fabricant prend en charge les demandes de garantie uniquement et exclusivement si les intervalles de maintenance spécifiés ont été respectés.**

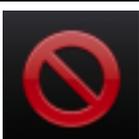
### Filtre à eau externe?



*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.*

# Programmation

## Navigation

Symbole	Description
	Arrêt / annulation de la distribution d'une boisson
	Retour à la fenêtre précédente
	Enregistrer les réglages effectués
	Effacer / remettre à zéro une valeur
	Distribution d'une boisson de test en mode Réglages des boissons. La zone tactile permet de distribuer une boisson de test. Après la distribution, la durée de la distribution et le temps d'infusion s'affichent.
	Si vous effleurez cette zone tactile, la molette de réglage s'affiche : <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Réglez la valeur désirée en déplaçant la molette vers le haut ou vers le bas.</li> <li>▶ Confirmez la valeur réglée en appuyant sur la coche. <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> La valeur paramétrée est reprise et s'affiche dans le champ.</li> </ul> </li> </ul>
	Active / désactive une fonction
	Ouvre une zone de sélection.

## Exemples de réglage

### Activation/désactivation de paramètre



- ▶ Appuyez sur le champ situé à côté du paramètre correspondant.
  - Le champ se trouve à droite et est vert = paramètre activé.
  - Le champ se trouve à gauche et est gris = paramètre verrouillé.

### Liste de sélection



- ▶ Appuyez sur la flèche du paramètre correspondant.
  - La liste de sélection s'affiche.
- ▶ Si la barre de défilement est disponible, défilez jusqu'à la valeur souhaitée.

### Ajustage de la plage de réglage



- ▶ Appuyez sur l'option  à côté du paramètre correspondant.
  - La molette de réglage s'affiche.
- ▶ Tournez la molette de réglage vers le haut ou vers le bas pour ajuster la valeur.
  - Vers le haut : la valeur augmente.
  - Vers le bas : la valeur diminue.
  - La valeur actuelle s'affiche au-dessus de la molette de réglage.
- ▶ Confirmez la valeur souhaitée avec .
  - La valeur est prise en compte.

### Paramètres à caractères alphabétiques



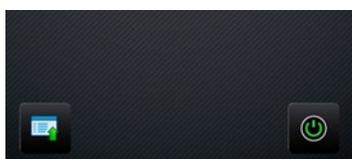
- ▶ Appuyez plusieurs secondes sur la zone de texte.
  - Le clavier s'affiche.
- ▶ Entrez le texte avec le clavier.
- ▶ Confirmez avec .
  - Le clavier se referme.

## Paramètres à chiffres



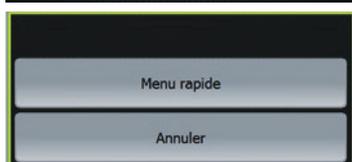
- ▶ Appuyez sur la zone de texte correspondante.
  - Le pavé numérique s'affiche
- ▶ Entrez les chiffres avec le pavé numérique.
- ▶ Confirmez la saisie avec [].
  - Le pavé numérique se referme.

## Menu rapide veille



Affichage des informations, des préférences et des statistiques en veille :

- ▶ Appuyez sur [].
- ▶ Sélectionnez l'option de menu [Menu rapide].
  - Le menu rapide s'affiche



Les informations suivantes s'affichent :

- Numéro de la machine
- Numéro de client
- Version du logiciel SCA
- Version du logiciel TouchIT
- Disponibilité des touches externes
- Erreurs et statistiques de nettoyage (voir « Compteurs et statistiques » à la page 65)



Les réglages suivants peuvent être appliqués : heure

- ▶ Sélectionnez [Régler l'heure].
- ▶ Sélectionnez les heures ou les minutes et réglez l'heure avec les touches fléchées.

Date

- ▶ Sélectionner la zone tactile [Régler la date].
- ▶ Sélectionnez le jour, le mois ou l'année et réglez la date avec les touches fléchées.

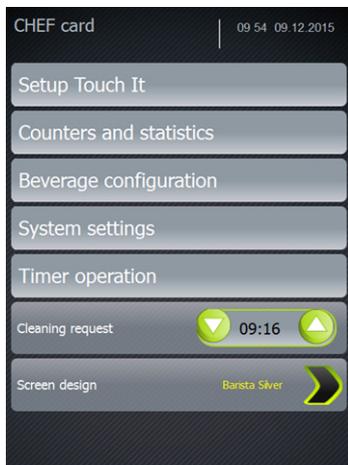


## Accès au niveau de programmation

Le niveau de programmation exige une carte CHEF (ou de SERVICE).



*Les paramètres désactivés sont accessibles uniquement avec la carte de SERVICE.*



- ▶ Démarrer la machine.
- ▶ Introduisez la carte CHEF dans le lecteur de carte.
  - Le menu de la carte CHEF s'affiche.
- ▶ Effectuez le réglage et enregistrez.
- ▶ Retirez la carte CHEF.
  - La machine redémarre.

Si cela a été activé par le technicien de service après-vente, les options suivantes sont disponibles avec la carte CHEF :

- Configuration TouchIT
- Compteurs et statistiques
- Réglages des boissons
- Réglages du système
- Minuterie
- Demande de nettoyage
- Design de l'écran

## Configuration TouchIT

Le menu « Configuration TouchIT » contient les options suivantes :

- Étalonnage de l'écran tactile
- Langue
- Symboles des touches de boissons
- Logo
- PIN de nettoyage
- Maintenance, PIN
- Timeout - temps pour une présélection (onglet des goupes de boissons)
- Timeout économiseur d'écran
- Sélection d'image pour l'économiseur d'écran
- Touches externes
- Nom d'arôme pompe 1 à 4
- Symbole d'arôme pompe 1 à 4

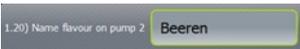


*Le contenu des options est décrit ci-dessous dans ce chapitre.*



*Les modifications effectuées sont appliquées après : 1) avoir appuyé sur la touche d'enregistrement, 2) avoir retiré la carte CHEF et 3) avoir rechargé le logiciel automatiquement au redémarrage.*

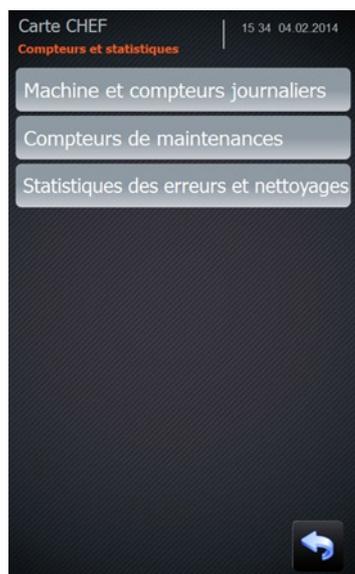
Paramètres de configuration TouchIT		
Texte affiché	Plage de réglage	Description
Étalonner l'écran	–	<p>Étalonner l'écran :</p> <p>Lors de l'étalonnage, une croix apparaît à plusieurs endroits sur l'écran.</p> <p>► Sur l'écran, appuyez sur la croix jusqu'à ce que le calibrage soit terminé.</p>  <p><i>Appuyez sur l'écran tactile par le bas (voir l'illustration). Les résultats sont nettement moins bons si l'utilisateur presse l'écran de la main à droite ou à gauche à hauteur du doigt et l'effleure du doigt.</i></p> <p><i>Pour des raisons de sécurité, le verre de l'écran tactile a une épaisseur de 3 mm. Sa sensibilité n'égalera donc jamais celle d'un écran de smartphone.</i></p> <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.</p>
Langue	Toutes les langues enregistrées	Modification de la langue.
Symboles des touches de boissons	(A) Texte uniquement (B) Série 1 (C) Série 2 (D) Série 3	<p>Quatre jeux de symboles différents sont disponibles.</p> <p>► Sélectionnez la série d'icônes de votre choix.</p> 
Logo (en mode « veille »)	Toutes les images enregistrées	<p>Sélection parmi les images stockées dans le système.</p> <p><i>Voir le chapitre « Images de l'écran tactile ».</i></p>
PIN de nettoyage	0-9999	<p>Active une demande selon laquelle un PIN doit être entré avant le nettoyage.</p> <p>► Entrez le PIN dans le champ.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Demande de PIN avant le nettoyage.</p> <p>► Champ d'entrée avec (0000).</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Aucune demande de PIN avant un nettoyage. (0000) La demande de PIN est désactivée.</p>
Maintenance, PIN	0-9999	<p>Attribution d'un PIN pour le menu de maintenance.</p> <p>► Entrez le PIN dans le champ et confirmez.</p>
Timeout - temps pour une présélection	0-999 s	<p>Réglage du temps qui doit s'écouler jusqu'à ce qu'un niveau d'onglets standard s'affiche sur l'écran tactile.</p> <p>► Réglez le temps devant être imparti.</p> <p>La fonction est désactivée si le réglage est sur « 0 s ».</p> <p>L'onglet standard est défini par le technicien de service après-vente.</p> 

Paramètres de configuration TouchIT		
Texte affiché	Plage de réglage	Description
Timeout économiseur d'écran 	0-999 s	Réglage d'un délai d'affichage d'une image d'économiseur d'écran sur l'écran tactile. ► Réglez le temps devant être imparti. <input checked="" type="checkbox"/> Le paramètre « Image de l'économiseur d'écran » s'affiche. <i>Voir le chapitre « Logo / économiseur d'écran » pour obtenir de plus amples informations.</i> La fonction est désactivée si le réglage est sur « 0 s ».
Image de l'économiseur d'écran 	Toutes les images enregistrées	Ouvre le menu de sélection des images enregistrées sur l'économiseur d'écran. ► Sélectionnez une image disponible comme économiseur d'écran dans la liste de sélection. <input checked="" type="checkbox"/> L'image sélectionnée s'affiche sur l'écran tactile après que le temps réglé se soit écoulé. <i>Voir le chapitre « Logo / économiseur d'écran » pour obtenir de plus amples informations.</i>
Touches externes 	-	Activation des touches supplémentaires sur le panneau de sélection. Permet la distribution directe de la vapeur et/ou de l'eau chaude. Réglage « OFF » : <input checked="" type="checkbox"/> Aucune requête de recherche n'est effectuée, la fonction « Touches supplémentaires » est désactivée. Réglage « ON » : <input checked="" type="checkbox"/> Active les touches supplémentaires installées sans requête de recherche. Réglage « Détection automatique » : <input checked="" type="checkbox"/> Une requête de recherche est lancée à chaque démarrage de la machine. Cette fonction est activée si des touches supplémentaires ont été installées. Cette fonction exige des touches supplémentaires sur le panneau de sélection et une carte de circuit imprimé supplémentaire. Lorsque la machine démarre, la requête de recherche dure $\pm 4$ s.
Nom d'arôme pompe 1 Nom d'arôme pompe 2 Nom d'arôme pompe 3 Nom d'arôme pompe 4 	Entrée d'un texte	Si la SCAP TouchIT est équipée du Flavour Point, l'arôme peut être défini sous ce paramètre. Si vous modifiez le symbole, la désignation standard s'affiche. Uniquement actif sur une machine équipée du Flavour Point.
Symbole d'arôme pompe 1 Symbole d'arôme pompe 2 Symbole d'arôme pompe 3 Symbole d'arôme pompe 4 	Entrée d'un texte	Sélection d'un symbole pour un arôme sur les positions 1 à 4. Si vous modifiez le symbole, la désignation standard s'affiche pour le nom. Uniquement actif sur une machine équipée du Flavour Point.

## Compteurs et statistiques

Le menu « Compteurs et statistiques » contient les options et informations suivantes :

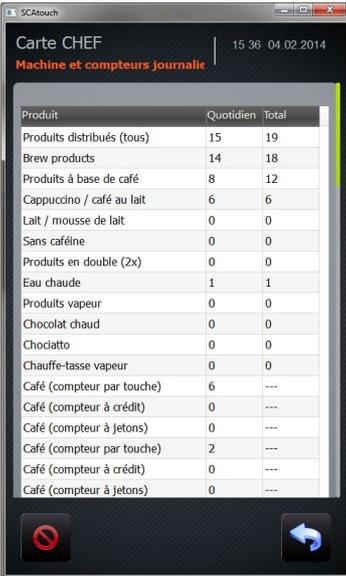
- Compteurs journaliers et de la machine
- Compteurs de boissons
- Compteur de maintenances
- Erreurs et statistiques de nettoyage



Le contenu des sous-menus est décrit ci-dessous dans ce chapitre.

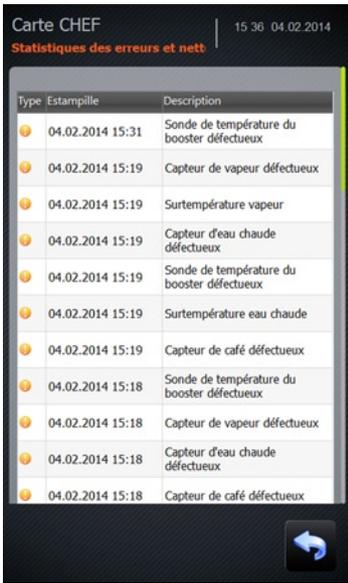


Les modifications effectuées sont appliquées après : 1) avoir appuyé sur la touche d'enregistrement, 2) avoir retiré la carte CHEF et 3) avoir rechargé le logiciel automatiquement au redémarrage.

Paramètres des compteurs et des statistiques		
Texte affiché	Plage de réglage	Description
Compteurs journaliers et de la machine 	-	Affichage des compteurs journaliers et de la machine.  La représentation est divisée en 3 colonnes : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Description de la fonction ou de la boisson à compter.</li> <li>• Compteurs journaliers.</li> <li>• Total des compteurs.</li> </ul> Les compteurs journaliers et de la machine ne peuvent être remis à zéro qu'avec la carte SERVICE.  Il est possible d'afficher les compteurs journaliers et de la machine avec la carte SERVICE et la carte CHEF.

Paramètres des compteurs et des statistiques		
Texte affiché	Plage de réglage	Description
<p>Compteurs de boissons</p> 	-	<p>Liste de tous les compteurs de boissons.</p> <p>Les compteurs suivants sont mentionnés :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Distributions quotidiennes</li> <li>• Total des distributions</li> </ul> <p>Les compteurs de boissons ne peuvent être remis à zéro qu'avec la carte SERVICE.</p> <p>Il est possible d'afficher les compteurs de boissons avec la carte SERVICE et avec la carte CHEF.</p>
<p>Compteur de maintenances</p> 	-	<p>Liste de tous les compteurs de maintenance.</p> <p>Les compteurs suivants sont mentionnés :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre de cycles du percolateur.</li> <li>• Le temps de fonctionnement des moulins et de la pompe à eau.</li> <li>• La durée de marche de la pompe à air et du mélangeur.</li> <li>• Les commutations des relais pour le café, l'eau chaude et la vapeur.</li> <li>• La quantité de mouture des moulins.</li> </ul> <p>Les compteurs journaliers et de la machine ne peuvent être remis à zéro qu'avec la carte SERVICE.</p> <p>Il est possible d'afficher le compteur de maintenances avec la carte SERVICE et avec la carte CHEF.</p>

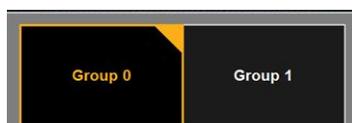
Paramètres des compteurs et des statistiques		
Texte affiché	Plage de réglage	Description
Compteur de maintenances (remplacement du filtre) 	-	Entrée de la date du dernier remplacement du filtre. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Sélectionnez la zone de date jour, mois ou année.</li> <li>▶ Entrez la date à l'aide des flèches (vers le haut / vers le bas).</li> <li>▶ Enregistrez la saisie avec l'option [  ].               <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> La date du dernier remplacement du filtre s'affiche.</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Le champ d'entrée est désactivé (gris).</li> </ul> </li> </ul> <p><i>Voir le chapitre « Système » - « Restaurer / sauvegarder » pour obtenir des informations supplémentaires sur le moyen de restaurer les données des compteurs et des statistiques.</i></p> <p>Le paramètre reste désactivé jusqu'à ce que la date actuelle ne soit plus la même que celle qui était réglée.</p> <p>Ce paramètre ne peut être adapté qu'avec la carte SERVICE.</p> <p><i>Voir le chapitre « Configuration » - « Date / heure / alarme » pour les réglages des paramètres de remplacement du filtre.</i></p>
Compteur de maintenances (dernière maintenance) 	-	Entrée de la date de la dernière maintenance. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Sélectionnez la zone de date jour, mois ou année.</li> <li>▶ Entrez la date à l'aide des flèches (vers le haut / vers le bas).</li> <li>▶ Enregistrez la saisie avec l'option [  ].               <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> La date de la dernière demande de service s'affiche.</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Le champ d'entrée est désactivé (gris).</li> </ul> </li> </ul> <p><i>Voir le chapitre « Système » - « Restaurer / sauvegarder » pour obtenir des informations supplémentaires sur le moyen de restaurer les données des compteurs et des statistiques.</i></p> <p>Le paramètre reste désactivé jusqu'à ce que la date actuelle ne soit plus la même que celle qui était réglée.</p> <p>Ce paramètre ne peut être adapté qu'avec la carte SERVICE.</p> <p><i>Voir le chapitre « Configuration » - « Date / heure / alarme » pour les réglages des paramètres de demande de service.</i></p>

Paramètres des compteurs et des statistiques																																						
Texte affiché	Plage de réglage	Description																																				
<p>Statistiques des erreurs et nettoyages</p>  <table border="1"> <thead> <tr> <th>Type</th> <th>Estampille</th> <th>Description</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>🔴</td><td>04.02.2014 15:31</td><td>Sonde de température du booster défectueux</td></tr> <tr><td>🔴</td><td>04.02.2014 15:19</td><td>Capteur de vapeur défectueux</td></tr> <tr><td>🔴</td><td>04.02.2014 15:19</td><td>Surtempérature vapeur</td></tr> <tr><td>🔴</td><td>04.02.2014 15:19</td><td>Capteur d'eau chaude défectueux</td></tr> <tr><td>🔴</td><td>04.02.2014 15:19</td><td>Sonde de température du booster défectueux</td></tr> <tr><td>🔴</td><td>04.02.2014 15:19</td><td>Surtempérature eau chaude</td></tr> <tr><td>🔴</td><td>04.02.2014 15:19</td><td>Capteur de café défectueux</td></tr> <tr><td>🔴</td><td>04.02.2014 15:18</td><td>Sonde de température du booster défectueux</td></tr> <tr><td>🔴</td><td>04.02.2014 15:18</td><td>Capteur de vapeur défectueux</td></tr> <tr><td>🔴</td><td>04.02.2014 15:18</td><td>Capteur d'eau chaude défectueux</td></tr> <tr><td>🔴</td><td>04.02.2014 15:18</td><td>Capteur de café défectueux</td></tr> </tbody> </table>	Type	Estampille	Description	🔴	04.02.2014 15:31	Sonde de température du booster défectueux	🔴	04.02.2014 15:19	Capteur de vapeur défectueux	🔴	04.02.2014 15:19	Surtempérature vapeur	🔴	04.02.2014 15:19	Capteur d'eau chaude défectueux	🔴	04.02.2014 15:19	Sonde de température du booster défectueux	🔴	04.02.2014 15:19	Surtempérature eau chaude	🔴	04.02.2014 15:19	Capteur de café défectueux	🔴	04.02.2014 15:18	Sonde de température du booster défectueux	🔴	04.02.2014 15:18	Capteur de vapeur défectueux	🔴	04.02.2014 15:18	Capteur d'eau chaude défectueux	🔴	04.02.2014 15:18	Capteur de café défectueux	-	<p>Affichage des statistiques des erreurs et nettoyages.</p> <p>La représentation est divisée en 3 colonnes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Symbole en fonction du message.</li> <li>• Estampille avec l'indication de la date et de l'heure du message d'erreur.</li> <li>• Description indiquant une définition du message d'erreur.</li> </ul> <p>Il n'est pas possible de supprimer les statistiques.</p> <p>Il est possible d'afficher les statistiques avec la carte SERVICE et avec la carte CHEF.</p>
Type	Estampille	Description																																				
🔴	04.02.2014 15:31	Sonde de température du booster défectueux																																				
🔴	04.02.2014 15:19	Capteur de vapeur défectueux																																				
🔴	04.02.2014 15:19	Surtempérature vapeur																																				
🔴	04.02.2014 15:19	Capteur d'eau chaude défectueux																																				
🔴	04.02.2014 15:19	Sonde de température du booster défectueux																																				
🔴	04.02.2014 15:19	Surtempérature eau chaude																																				
🔴	04.02.2014 15:19	Capteur de café défectueux																																				
🔴	04.02.2014 15:18	Sonde de température du booster défectueux																																				
🔴	04.02.2014 15:18	Capteur de vapeur défectueux																																				
🔴	04.02.2014 15:18	Capteur d'eau chaude défectueux																																				
🔴	04.02.2014 15:18	Capteur de café défectueux																																				

## Réglages des boissons



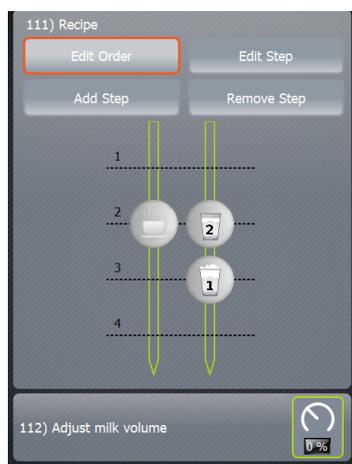
Les paramètres désactivés sont accessibles uniquement avec la carte de SERVICE.



- ▶ Ouvrez le menu « Réglages des boissons ».
- ▶ Sélectionnez le groupe correspondant.



- ▶ Sélectionnez la boisson correspondante dans le groupe.



- Les réglages de la boisson sélectionnée s'affichent.
- ▶ Effectuez le réglage.
- ▶ Enregistrez le réglage.

Le menu Réglages des boissons contient les options suivantes :

- Paramètres du café
- Paramètres de mélange du lait
- Paramètres lait
- Paramètres de la mousse
- Paramètres de la poudre de lait
- Paramètres choco
- Paramètres d'eau chaude
- Paramètres du chauffe-tasse
- Paramètres vapeur
- Paramètres arômes



Le contenu des options est décrit ci-dessous dans ce chapitre.



Les modifications effectuées sont appliquées après : 1) avoir appuyé sur la touche d'enregistrement, 2) avoir retiré la carte CHEF et 3) avoir rechargé le logiciel automatiquement au redémarrage.

## Distribuer la boisson test



Pour vérifier les réglages d'une boisson, une boisson test peut être distribuée sous la configuration de boisson individuelle.



- ▶ Placez un récipient adéquat sous la sortie des boissons.
- ▶ Appuyez sur la zone tactile.
- ▶ La taille peut être choisie selon la boisson.
  - La boisson est distribuée avec les réglages de paramètre sélectionnés précédemment.
  - Après la distribution, la durée de distribution et de percolation s'affichent.

## Paramètres du café

Paramètres de réglage du café		
Texte affiché	Plage de réglage	Description
Quantité de mouture 	4-16 g Les valeurs standard sont : 9,5 g (ristretto) 9,5 g (espresso) 9,0 g (café) 9,0 g (cappuccino) 9,0 g (café au lait) 8,5 g (L.Macchiato) 9,0 g (chocciatto) 9,0 g (white americano) 9,0 g (café Lutz)	Limite inférieure de 4 g : Si des boissons sont produites avec moins de 4 g, le percolateur se salira très rapidement. Limite supérieure 16 g : La quantité maximum de café qui peut être versée dans la chambre d'infusion.
Quantité d'eau 	1-600 ml Les valeurs standard sont : 25 ml (ristretto) 35 ml (espresso) 110 ml (café) 35 ml (cappuccino) 35 ml (café au lait) 35 ml (l.macchiato) 35 ml (chocciatto) 35 ml (white americano) 35 ml (café Lutz)	Définit la quantité d'eau pour la boisson sélectionnée.
Eau additionnelle 	« Avec café » « Après/avant le café » : 0-30 s	Réglage « Avec le café », « Avant le café » ou « Après le café ». Le réglage pour l'eau de bypass se fait toujours en s. Respectez les remarques du paramètre « Bypass accélérateur de percolation/eau additionnelle ». Le paramètre système « Eau bypass présente » est activé et une fonction Bypass est sélectionnée dans le paramètre « Bypass accélérateur de percolation/eau additionnelle ».
2 x quantité de mouture 	0-9,9 s	Voir le paramètre « Quantité de poudre ». Dans les « Paramètres communs », dans le paramètre « Mode de distribution », « Double boisson » est sélectionné.

### Paramètres lait



Afin de pouvoir régler le volume du lait ou de la mousse de lait, vous devez modifier le paramètre « Régler le volume du lait ».



Voir également le chapitre « Paramètres communs ».

Le paramètre permettant de régler le volume du lait en fonction des boissons est disponible sous « Réglage de différentes boissons ».



- ▶ Sélectionnez le menu principal « Configuration », puis le menu « Réglages des boissons ».
- ▶ Sélectionnez une touche de boisson devant être modifiée.
  - La fenêtre de sélection permettant de régler la boisson s'affiche.
- ▶ Sélectionnez le sous-menu « Modifier les réglages d'une boisson » dans la fenêtre de sélection.
  - L'écran affiche les « Paramètres communs » sous « Réglage de différentes boissons ».
- ▶ Dans le paramètre « Régler le volume du lait », modifiez le volume du lait de -50% à 100% sur la valeur requise au moyen de la molette de réglage.
  - Si vous réglez la valeur, par exemple, sur -10%, le volume du lait distribué est, par exemple, réduit de 250 ml à 225 ml.



Si les étapes concernant le lait ont été modifiées, il peut, dans certains cas, s'avérer nécessaire de régler la pompe à air manuellement à la dernière étape afin d'obtenir le résultat souhaité. À cet effet, il est nécessaire d'adapter le paramètre « Offset pompe à air ».

### Paramètres choco

Paramètres - choco		
Texte affiché	Plage de réglage	Description
Quantité choco 	40-999 ml	Le réglage définit la quantité de chocolat pour une boisson. Le réglage standard est 100 ml. Dans les « Paramètres système », « Système pour poudre », l'option « Choco + lait » est sélectionnée.
Quant eau de rinçage 	20-50 ml	Quantité d'eau de rinçage après la distribution d'un chocolat : La quantité d'eau paramétrée pour le rinçage nettoie les composants utilisés pour la distribution du chocolat après chaque distribution. Le réglage standard est 20 ml. L'eau de rinçage fait partie de la quantité d'eau définie dans le paramètre « Quantité choco ».
Distributeur choco 	à gauche à droite	Menu de sélection du distributeur choco. Dans les « Paramètres système », « Système pour poudre », l'option « 2 x Choco » est sélectionnée.
Quantité de poudre (à gauche, à droite, 2 x Choco) 	20-100%	L'entrée en % définit le rapport entre la proportion de poudre et la quantité d'eau. Un réglage sur un pourcentage plus élevé implique une plus grande part de poudre. Ce qui intensifie le goût. Le réglage standard est 50%.

## Paramètres d'eau chaude

Paramètres - eau chaude		
Texte affiché	Plage de réglage	Description
Quantité d'eau 	1-99 s	Réglage de la durée de la distribution de la quantité d'eau chaude. Le « Paramètre système » - « Eau chaude » est activé. <i>Les possibilités de distribution sont décrites dans le paramètre « Mode de distribution » sous « Paramètres communs ».</i>

## Paramètres vapeur

Paramètres - vapeur		
Texte affiché	Plage de réglage	Description
Temps de dosage 	1-99,9 s	Réglage de la durée de la distribution de la vapeur La valeur standard est 90,0 s. Dans le paramètre système « Sortie de vapeur », un système vapeur est sélectionné. <i>Les possibilités de distribution sont décrites dans le paramètre « Mode de distribution » sous « Paramètres communs ».</i>

## Paramètres arômes

Paramètres - système Flavour		
Texte affiché	Plage de réglage	Description
Arôme temps de dosage 1 Arôme temps de dosage 2 Arôme temps de dosage 3 Arôme temps de dosage 4 	0-60,0 s	Définissez le temps de dosage pour l'arôme sur la pompe 1, 2, 3 et 4. Le réglage standard est 0,0 s. Flavour Point doit être sélectionné dans les paramètres système.
Flavour 	Sans arôme / saveurs réglées / sélection	Activez l'alimentation de l'arôme et/ou définissez l'arôme. Sans saveur <input checked="" type="checkbox"/> Pas d'arôme. Sélection <input checked="" type="checkbox"/> Sélection des arômes lors du choix de la boisson. Arômes définis, par ex. fraise. <input checked="" type="checkbox"/> L'arôme est défini. Les arômes définis sous [Configuration TouchIT] sont disponibles. Flavour Point doit être sélectionné dans les paramètres système.

## Paramètres système

Paramètres système		
Texte affiché	Plage de réglage	Description
Numéro de la machine 	-	Champ d'entrée du numéro de la machine. ► Sélectionnez le champ. <input checked="" type="checkbox"/> Le clavier d'entrée s'affiche. ► Entrez le numéro de la machine et confirmez avec l'option  . Voir les données indiquées sur la plaque signalétique sous « numéro de la machine ».
Numéro de client 	-	Champ d'entrée du numéro de client. ► Sélectionnez le champ. <input checked="" type="checkbox"/> Le clavier d'entrée s'affiche. ► Entrez le numéro de client et confirmez avec l'option  . Le réglage standard est (2). Le numéro de client permet de définir le lieu où se situe la machine. Le numéro du client est vérifié sur les cartes CHEF, MONEY, MASTER et PROGRAM et doit correspondre à la machine. <i>Voir le chapitre « Décompte » - « Configuration des systèmes de paiement » pour obtenir de plus amples informations.</i>
Format temps 24h 	ON / OFF	Format d'heure 24h ON / OFF.
Régler l'heure 	-	► Sélectionnez [Régler l'heure]. ► Sélectionnez les heures ou les minutes et réglez l'heure avec les touches fléchées.
Régler la date 	-	► Sélectionner la zone tactile [Régler la date]. ► Sélectionnez le jour, le mois ou l'année et réglez la date avec les touches fléchées.

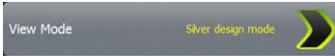
## Minuterie

Paramètres - minuterie de la machine		
Texte affiché	Plage de réglage	Description
Minuterie lundi 	24h : 00:00-23:59  12h : 00:00AM-11:59PM	Réglage de la minuterie de la machine. Heure de mise en marche : <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Activez l'heure de mise en marche de la machine en appuyant sur [ON / OFF].  <input checked="" type="checkbox"/> Le champ est allumé en vert.</li> <li>▶ Sélectionnez les heures ou les minutes du doigt.</li> <li>▶ La flèche de gauche permet de réduire la valeur du réglage.</li> <li>▶ La flèche de droite permet d'augmenter la valeur du réglage.</li> </ul> Heure d'extinction : <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Activez l'heure de mise à l'arrêt de la machine en appuyant sur [ON / OFF].  <input checked="" type="checkbox"/> Le champ est allumé en vert.</li> <li>▶ Sélectionnez les heures ou les minutes du doigt.</li> </ul> Fonctions des flèches : <ul style="list-style-type: none"> <li>• La flèche de gauche permet de réduire la valeur du réglage.</li> <li>• La flèche de droite permet d'augmenter la valeur du réglage.</li> </ul> 00:00 est un réglage valide. Sélectionnez le format de l'heure souhaité dans le paramètre « Format d'heure 24h » sous « Paramètres système ».
Minuterie mardi Minuterie mercredi Minuterie jeudi Minuterie vendredi Minuterie samedi Minuterie dimanche	24h : 00:00-23:59 12h : 00:00AM-11:59PM	<i>Réglages, voir le paramètre « Minuterie lundi ».</i> 00:00 est un réglage valide.

## Demande de nettoyage

Paramètres - demande de nettoyage		
Texte affiché	Plage de réglage	Description
Demande de nettoyage 	00:00 – 23:59	Définissez l'heure pour la demande de nettoyage.

## Design de l'écran

Paramètres - design de l'écran		
Texte affiché	Plage de réglage	Description
Design de l'écran 	Barista Silber / exploitant / mode automatique	► Sélectionner le design souhaité et confirmer. <input checked="" type="checkbox"/> Le design sélectionné est activé après que la machine ait redémarrée.

## Logo / économiseur d'écran



L'écran tactile permet d'utiliser des images personnalisées en tant que logo ou économiseur d'écran. Un technicien de service après-vente doit configurer la fonction et les images. Le remplacement des images et l'activation ou la désactivation sont également possibles avec la carte CHEF.



### Modification du logo de veille

- Sous [Configuration TouchIT], sélectionnez le paramètre [Logo].
  - Une liste de sélection contenant les images enregistrées s'affiche.
- Sélectionnez l'image souhaitée dans la liste de sélection.
- Enregistrez et retirez la carte CHEF.
  - La machine redémarre et le nouveau logo s'affiche en veille.



*Les images doivent être chargées sur la machine par un technicien de service après-vente.*

### Modification de l'image de l'économiseur d'écran



- Sous [Configuration TouchIT], sélectionnez le paramètre [Timeout - économiseur d'écran].
  - Dès que la durée > 0, le paramètre [Image de l'économiseur d'écran] s'affiche.
- Définissez la durée souhaitée.
- Sélectionnez le paramètre [Image de l'économiseur d'écran].
  - Une liste de sélection contenant les images enregistrées s'affiche.
- Sélectionnez l'image souhaitée dans la liste de sélection.
- Enregistrez et retirez la carte CHEF.
  - La machine redémarre et l'économiseur d'écran affiche l'image sélectionnée après écoulement de la durée correspondante.



*Les images doivent être chargées sur la machine par un technicien de service après-vente.*

### Formats des images et des fichiers

Les dimensions en pixels suivantes s'appliquent aux images :

- Illustrations en tant que « logo » max. 400 x 400 pixels et de < 100 ko.
- Illustrations en tant que diaporama de max. 430 x 460 pixels et de < 100 ko.
- Illustrations en tant qu'économiseur d'écran de max. 480 x 800 pixels et de < 100 ko.

Les formats de fichier suivants sont compatibles :

- JPEG (.jpg) compression d'image possible.
- BMP (.bmp) intensité de couleur max. 8 bits.
- PNG (.png) pour les images possédant des zones transparentes.
- GIF (.gif) compression sans perte de bonne qualité.
- MPEG-2 (.mpeg) compression vidéo possible.

## Élimination des dérangements

Marche à suivre en cas de dérangement :

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

Si le dérangement réapparaît :

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

Si le dérangement persiste :

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



*En cas de dérangement non décrit dans ce chapitre, contactez immédiatement un partenaire de service après-vente.*

### Défauts sur le système de lait Best Foam™

Défaut	Cause	Solution
0) L'aspect de la mousse de lait ne correspond pas à la référence.	Le lait n'était pas à la température appliquée lors de l'installation (>+3°C)	▶ Mesurez la température. Si nécessaire, ajustez-la en fonction de l'écart constaté.
1) Problèmes avec la mousse de lait	Le lait n'était pas à la température appliquée lors de l'installation.	▶ Mesurez la température. Si nécessaire, ajustez-la en fonction de l'écart constaté.
2) La mousse est trop ferme	Le lait n'est pas à la bonne température	▶ Mesurez la température. Si nécessaire, ajustez-la en fonction de l'écart constaté.
	Trop d'air	▶ Réduisez l'apport en air.
3) Les boissons sont froides ou ne sont pas assez chaudes	Aucune connexion entre la carte combi et le connecteur.	▶ Vérifiez la connexion.
4) Aucun débit au niveau du système Best Foam™	Coude sur les tuyaux en silicone en amont ou en aval de l'émulsionneur de lait	▶ Vérifiez les tuyaux en silicone. Le cas échéant, éliminez un éventuel défaut.
5) Le lait s'écoule en biais.	La sortie des boissons est encrassée.	▶ Réduisez l'intervalle imparti au rinçage (standard = 60 min)
6) La sortie des boissons est partiellement bloquée.	La machine est exposée à des courants d'air.	▶ Réduisez l'intervalle imparti au rinçage (standard = 60 min)
	La sortie des boissons est encrassée.	
7) Du lait gicle au niveau de la sortie des boissons.	Il n'y a plus de lait. La fonction de surveillance du récipient à lait est-elle activée ?	▶ Mettez le système Best Foam™ à l'arrêt puis de nouveau en marche. Le système de lait se remplit à nouveau. (Un rinçage ne suffit pas.)
	La sortie des boissons est encrassée.	
8) La sortie des boissons se déplace par à-coups.	La machine a été fabriquée avant la semaine 38/2015	▶ Modification avec 066368 (schéma 072390).

## Dérangements avec message affiché

Message affiché	Cause	Solution
Moulin droit / gauche surchargé	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le moulin droit / gauche est surchargé.</li> <li>Le moulin droit / gauche est obstrué.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Contrôlez le moulin afin de détecter toute présence de corps étrangers.</li> <li>▶ Si le message reste affiché : Contactez le partenaire de service après-vente.</li> </ul>
Moulin : défaut de courant	<ul style="list-style-type: none"> <li>La carte de commande est défectueuse.</li> <li>L'électronique est défectueuse.</li> </ul>	▶ Contactez le partenaire de service après-vente.
Percolateur : défaut de courant	<ul style="list-style-type: none"> <li>La carte de commande est défectueuse.</li> <li>L'électronique est défectueuse.</li> </ul>	▶ Contactez le partenaire de service après-vente.
Surintensité de courant du moteur du percolateur	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le percolateur consomme trop d'électricité (plus de 4 A).</li> <li>Le percolateur est obstrué.</li> </ul>	▶ Contactez le partenaire de service après-vente.
Erreur débit d'eau	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pas de raccord d'eau.</li> <li>La pompe est défectueuse. (pression de la pompe &lt; 7,5 bar)</li> <li>Le percolateur est bloqué.</li> <li>Le système hydraulique est obstrué.</li> <li>Le degré de mouture est trop fin.</li> <li>La carte de commande et le compteur volumétrique ne sont pas raccordés correctement.</li> <li>Problème électrique (par ex. carte de commande).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ouvrez le robinet d'arrêt et appuyez de nouveau sur la touche de la boisson.</li> <li>▶ Contrôlez le percolateur.</li> <li>▶ Contrôlez le mélange de mouture.</li> <li>▶ Si le message reste affiché : Contactez le partenaire de service après-vente.</li> </ul>
Temp. crit. café	<ul style="list-style-type: none"> <li>Problème électrique entre le capteur et la carte de commande.</li> <li>Le capteur de température est défectueux.</li> </ul>	▶ Contactez le partenaire de service après-vente.
Temp. Temp. eau chaude	<ul style="list-style-type: none"> <li>Problème électrique entre le capteur et la carte de commande.</li> <li>Le capteur de température est défectueux.</li> </ul>	▶ Contactez le partenaire de service après-vente.
Temp. crit. vapeur	<ul style="list-style-type: none"> <li>Problème électrique entre le capteur et la carte de commande.</li> <li>Le capteur de température est défectueux.</li> </ul>	▶ Contactez le partenaire de service après-vente.
Timeout chauff. café	La température définie de la chaudière à café n'a pas été atteinte dans un délai de 4 min après la mise en route.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Mettez la machine à l'arrêt puis de nouveau en marche.</li> <li>▶ Si le message reste affiché : Contactez le partenaire de service après-vente.</li> </ul>
Timeout chauff. eau chaude	La température définie de la chaudière à eau n'a pas été atteinte dans un délai de 4 min après la mise en route.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Mettez la machine à l'arrêt puis de nouveau en marche.</li> <li>▶ Si le message reste affiché : Contactez le partenaire de service après-vente.</li> </ul>
Timeout - chauffage vapeur	La température définie de la chaudière vapeur n'a pas été atteinte dans un délai de 4 min après la mise en route.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Mettez la machine à l'arrêt puis de nouveau en marche.</li> <li>▶ Si le message reste affiché : Contactez le partenaire de service après-vente.</li> </ul>

Message affiché	Cause	Solution
Capteur de café défectueux	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Problème électrique entre le capteur et la carte de commande.</li> <li>• Le capteur de température est défectueux.</li> </ul>	▶ Contactez le partenaire de service après-vente.
Capteur eau chaude défectueux	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Problème électrique entre le capteur et la carte de commande.</li> <li>• Le capteur de température est défectueux.</li> </ul>	▶ Contactez le partenaire de service après-vente.
Le capteur de vapeur est défectueux	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Problème électrique entre le capteur et la carte de commande.</li> <li>• Le capteur de température est défectueux.</li> </ul>	▶ Contactez le partenaire de service après-vente.
Timeout percolateur	Le moteur du percolateur ne tourne pas.	▶ Contactez le partenaire de service après-vente.
Timeout - alimentation en vapeur	Le niveau n'a pas été atteint dans la chaudière vapeur.	▶ Contactez le partenaire de service après-vente.
Le système de lait est bloqué.	La température de la vapeur est tombée à 115 °C.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Attendez jusqu'à ce que la température soit de nouveau atteinte.</li> <li>▶ Mettez la machine à l'arrêt puis de nouveau en marche.</li> <li>▶ Contactez le partenaire de service après-vente.</li> </ul>
Initialisation	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le logiciel et le processeur ont été redémarrés.</li> <li>• Le percolateur se place en position initiale.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Mettez la machine à l'arrêt puis de nouveau en marche.</li> <li>▶ Contactez le partenaire de service après-vente.</li> </ul>

### Dérangements sans message affiché

Défaut	Cause	Solution
L'écran n'affiche rien	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La machine n'est pas raccordée au réseau.</li> <li>• La machine n'a pas été mise en marche.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vérifiez si la machine a été raccordée au réseau.</li> <li>▶ Vérifiez si la machine est activée.</li> <li>▶ Si le dérangement persiste : Contactez le partenaire de service après-vente.</li> </ul>
Pas de lait	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le récipient à lait est vide.</li> <li>• Le système de lait est obstrué.</li> <li>• Le système de lait a été désactivé par erreur.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vérifiez si le récipient à lait est plein.</li> <li>▶ Effectuez le nettoyage quotidien.</li> <li>▶ Si le dérangement persiste : Contactez le partenaire de service après-vente.</li> </ul>
Pas de mousse de lait	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le récipient à lait est vide.</li> <li>• Le système de lait est obstrué.</li> <li>• Le système de lait a été désactivé par erreur.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vérifiez si le récipient à lait est plein.</li> <li>▶ Effectuez le nettoyage quotidien.</li> <li>▶ Si le dérangement persiste : Contactez le partenaire de service après-vente.</li> </ul>

# Mesures de précaution

## Produit 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 les mains minutieusement juste 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.
- Stockez les produits de nettoyage séparés les uns des autres.
- Ne les stockez pas avec des denrées ou produits alimentaires.
- Les directives légales et locales relatives à l'entreposage de produits chimiques sont applicables (produits de nettoyage).

### Élimination

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
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 carbonatée allemande) ou 8,9-10,7°fKH (dureté carbonatée 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 50 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.

## Sirop

**ATTENTION !**  
Danger pour  
l'utilisateur !



**Une manipulation inadéquate du sirop peut causer des problèmes de santé.**

**Respectez impérativement les points suivants :**

- Utilisez le sirop qui sera conservé dans son emballage d'origine.
- Avant de l'ouvrir, vérifiez que l'emballage n'est pas endommagé.
- Fermez immédiatement le Flavour Point après avoir fait l'appoint.
- Conservez le sirop dans un endroit sec, froid et à l'abri de la lumière.
- Stockez le sirop 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 aux partenaires du service après-vente de la société Schaefer AG, à leurs délégués ou à d'autres personnes autorisées.

Signalez les défauts matériels à Schaefer AG par écrit dans un délai de 30 jours. En ce qui concerne les vices cachés, ce délai est de 12 mois à compter du jour de l'installation (rapport des travaux, procès-verbal de remise). Néanmoins, ce délai ne peut pas être supérieur à 18 mois à partir du départ de l'usine de Zuchwil.

Les 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 :

- Vannes de sécurité tous les 12 mois.
- Chauffe-eau (générateur de vapeur, chauffe-eau instantané) tous les 60 mois.

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

### 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.