schaerer

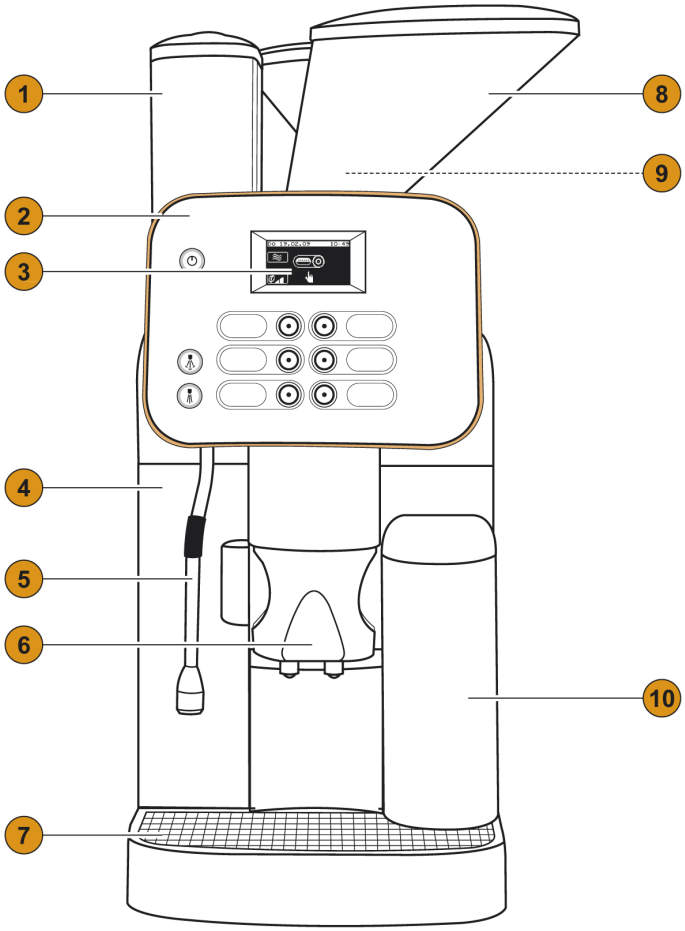
Coffee comes to life

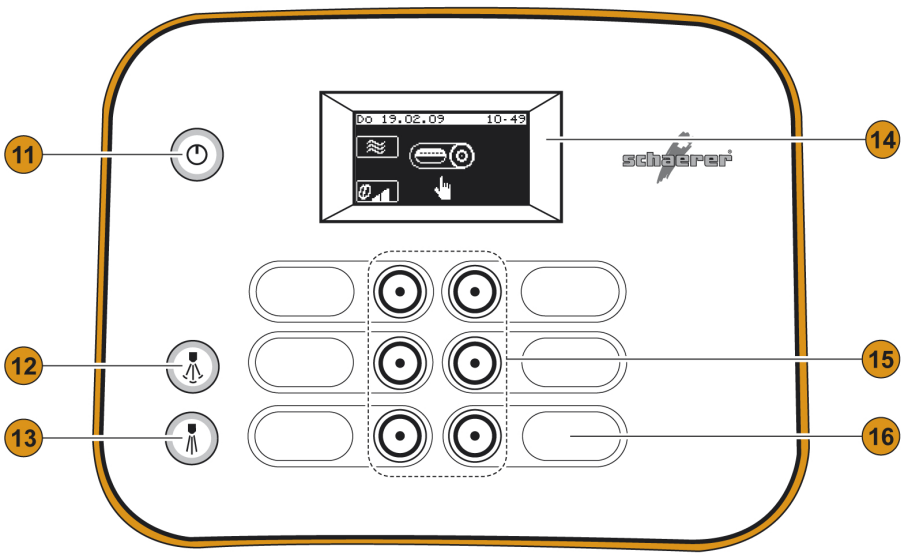
Schaerer Coffee Vito

Manuel d'utilisation

V03 / 07.2011

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





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

Schaerer Coffee Vito

Manuel d'utilisation

V03 / 07.2011

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

Edition
Version 03 | 07.2011

Logiciel
V 3.19.1

Conception et rédaction
Schaerer SA, Case postale, Allmendweg 8, CH-4528 Zuchwil

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

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

Sommaire

Introduction 6
Bienvenue 6
Signes et symboles 6

Description du produit 7
Utilisation conforme 7
Types de boisson et débit 7
Variantes de modèle 7
Contenu de la livraison et accessoires 7
Options et appareils complémentaires 8
caractéristiques techniques 10
Plaque signalétique 10
Déclaration de conformité 11
Adresse du fabricant 11
Normes utilisées 11

Installation et mise en service 13
Mise en place 13
Emplacement 13
Climat 13
Alimentation en énergie 13
Conditions 13
Puissances connectées 14
Raccordement de l'eau / écoulement de l'eau 14
Conditions 14
Puissances connectées 15
Commutation raccord d'eau fixe-réservoir à eau potable . . 15
Installation 15
Sortez la machine de son emballage 15
Installation du raccord d'eau fixe 15
Installer l'écoulement des eaux usées 16
Raccordement du lait 16
Etiquetage des touches 17
Programme de mise en service 17
Désinstallation et élimination 21

Utilisation 22
Contrôle avant la mise en marche 22
Remplissage et raccordement 22
Grains de café 22
Eau 22
Lait 23
Poudre pour distributeur automatique 24
Mise en marche 25
Fenêtre principale de l'écran tactile 26
Distribution 27
Préchauffage des tasses 27
Réglage de la hauteur de sortie 27
Boissons à base de café 28
Boissons préparées avec du café moulu 28
Eau chaude 28
Boissons lactées 29
Lait chaud 29
Mousse de lait 29
Vapeur 30
Options de distribution 30
Boissons doubles 30
Vidage 31
Bac à marc 31
Rejet du marc sous le comptoir 31
Bac collecteur 31
Conditions de transport 31
Instructions / demandes sur l'écran 32
Mise hors circuit 34
Fin du service 34
Périodes d'arrêt prolongées (à partir d'une semaine) . . 34

Nettoyage 35
Intervalles de nettoyage 35
Nettoyage obligatoire 36
Options de nettoyage 36
Rinçage tiède 36
Rinçage du mélangeur 36
Rinçage de la tête moussante du lait avec « Plug & Clean » 36
Nettoyage quotidien 38
Fiche de nettoyage quotidien 38
Unité frigorifique interne 39
Unité frigorifique d'appoint 40
Réservoir d'eau potable interne 40
Nettoyage hebdomadaire 41
Fiche de nettoyage hebdomadaire 41
Récipient à grains 42
récipient à poudre 42
Appareils complémentaires 43
chauffe-tasses 43
Cup & Cool 43
Dégivrage de l'unité frigorifique 43
Concept de nettoyage selon HACCP 44
Consignes de nettoyage 44
Plan de nettoyage 44
produit de nettoyage 46
Pastille de nettoyage 46
Milkpure 46
Détartrant 46

Service & maintenance 47
Maintenance 47
Régler la finesse de la mouture 47
Détartrage 48
Message de détartrage 48
Préparation du détartrage 48
Démarrer le programme de détartrage 49
Filtre à eau (Option) 51
Installer le filtre à eau pour le réservoir interne d'eau potable 51
Remplacer le filtre à eau pour le réservoir interne d'eau potable 52

Filtre à eau externe 52

Programmation 53

Navigation 53
Vue d'ensemble 53
Menu « Lait et mousse » 53
Qualité de Topping / Qualité de mousse 54
Pause macchiato 54
Menu « Programme timer » 54
l'état de la minuterie 55
Réglage de la minuterie 55
Aperçu de la minuterie 55
Effacer la minuterie 56
Info minuterie 56
Menu « Entretien » 56
Menu « Réglage » 56
Recettes et touches de boisson 57
Température de chaudière 59
Réinitialisation 59
Heure et date 60
Langue 60
Contraste 60
Filtre détartrant 60
Dureté de l'eau 61
Rinçage à chaud 61
Option de commande 61
Eclairage 63
Intro 63
Menu « Entrée code PIN » 63
Menu « Contrôle d'accès » 64
Menu « Décompte » 65

Dépannage 66

Dérangements avec message à l'écran 66
Messages de défaut avec code de défaut 67
Dérangement sans message à l'écran 69

Qualité de l'eau 71

Valeurs de l'eau 71
Constater la dureté de l'eau 72
Techniques de filtrage 72

Consignes de sécurité 73

Danger pour l'utilisateur 73
Danger pouvant être occasionné par les produits de nettoyage 74
Utilisation 74
Entreposage 74
Elimination 74
Appels d'urgence 74
Danger pour la machine 75
Consignes d'hygiène (HACCP) 76
Eau 76
Café 76
Lait 76
Poudre pour distributeur automatique 77

Responsabilité 78

Obligations de l'exploitant 78
Droits de garantie et responsabilité 78

Introduction

Bienvenue

Avec cette machine à café, nous avons développé pour vous la prochaine génération de distributeurs automatiques de café. Nous avons investi dans la construction les compétences clés de notre entreprise ainsi que plusieurs dizaines d'années d'expérience.

Le présent manuel d'utilisation décrit la machine à café ainsi que son utilisation et son nettoyage. Si la machine à café n'est pas utilisé conformément aux instructions, toute responsabilité est exclue en cas de dommages. Ce manuel ne peut pas tenir compte de toutes les utilisations possibles ! Pour d'autres informations, veuillez vous adresser à notre service après-vente.

Le rendement de la machine à café dépend de son utilisation conforme à l'usage prévu et de sa maintenance. Lisez soigneusement le manuel d'utilisation avant la première mise en service et gardez-le à portée de main.

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

Signes et symboles

Voir également le chapitre „Consignes de sécurité“!

Les signes et les symboles suivants sont utilisés dans ce manuel pour signaler des dangers et des particularités :

DANGER ! Risque d'électrocution !

Situation dangereuse imminente qui peut entraîner la mort ou des blessures graves par électrocution.
Respecter impérativement les mesures décrites pour éviter ce danger.

ATTENTION ! Danger pour l'utilisateur !

Situation dangereuse générale qui peut entraîner des blessures.
Respecter impérativement les mesures décrites pour éviter ce danger.

ATTENTION ! Danger pour machine !

Situation qui peut provoquer des dommages sur la machine.
Respecter impérativement les mesures décrites pour éviter ce danger.

ATTENTION ! Liquide brûlant !

Situation dangereuse qui peut entraîner des blessures par brûlure de vapeur. Ce danger provient des dispositifs de distribution. N'est signalé par la suite que par le symbole.
Respecter impérativement les mesures décrites pour éviter ce danger.

ATTENTION ! Vapeur brûlante !

Situation dangereuse qui peut entraîner des blessures par brûlure de vapeur. Ce danger provient des dispositifs de distribution. N'est signalé par la suite que par le symbole.
Respecter impérativement les mesures décrites pour éviter ce danger.

ATTENTION ! Surface brûlante !

Situation dangereuse qui peut entraîner des blessures par brûlure. Ce danger provient des dispositifs de distribution et de chauffe-tasses (option). N'est signalé par la suite que par le symbole.
Respecter impérativement les mesures décrites pour éviter ce danger.

ATTENTION ! Risque d'écrasement !

Situation dangereuse qui peut entraîner des blessures par écrasement. N'est signalé par la suite que par symbole.
Respecter impérativement les mesures décrites pour éviter ce danger.

Description du produit

Utilisation conforme

La machine à café Schaerer Coffee Vito est prévue pour la préparation de boissons à base de café, de lait et / ou de boissons en poudre (topping et chocolat), en plusieurs variétés, dans des tasses et autres récipients. L'appareil peut en outre produire de la vapeur pour chauffer le lait ou distribuer de l'eau chaude. Cet appareil est conçu pour une utilisation industrielle et professionnelle. L'appareil peut être mis en service dans une zone d'auto-service lorsqu'il est surveillé par du personnel formé.

L'utilisation de l'appareil est soumise par ailleurs aux « Conditions générales » de la Schaerer AG et de la présente notice d'utilisation. Toute autre utilisation ou toute utilisation allant au-delà de ces accords est réputée non conforme. Le fabricant n'est alors pas responsable des dommages pouvant en découler.

ATTENTION !
Danger pour machine !

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

Types de boisson et débit

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

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

Autres boissons possibles :

- Ristretto
- Moccachino
- Boissons décaféinées

Variantes de modèle

Les modèles suivants sont disponibles :

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

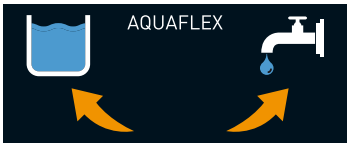
Contenu de la livraison et accessoires

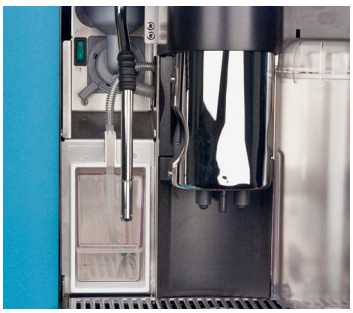
Nombre d'unités	Désignation	Numéro de référence
Documentation		

Nombre d'unités	Désignation	Numéro de référence
1	Notice d'utilisation (FR)	022000
1	Fiche de nettoyage quotidien (FR)	022020
1	Fiche de nettoyage hebdomadaire (FR)	022040
1	Formulaire de qualité de livraison	-
Nettoyage / Accessoires de nettoyage		
**	Détartrant Schaerer AG	-
100	Pastilles de nettoyage	065221
*	Produit de nettoyage « Milkpure »	071530
2	Brosses (deux tailles différentes)	3315219000 3303500000
2	Pinceau de nettoyage	067409
1	Test de dureté carbonatée	067720
Accessoires généraux		
1	Tête moussante complète (parties inférieure et supérieure)	3322598000
1	Multitool	071261
1	Inscriptions	3323153000
1	Mesurette pour café moulu	3307424000
1	Panneau avant droit	060692
1	Réservoir à eau complet avec couvercle	060704
*	Jeu de buses	071246
*	Tuyau de lait 0,7 m	061108
*	Tuyau du mélangeur 0,21 m	0000480064
*	Tuyau des eaux usées 1,5 m	0000480042
*	Pièce coudée	3321658000
*	Tuyau pour l'eau courante	3322921000
*	Sortie Choco	3322962000
1	Graisse pour bagues d'étanchéité	33.2179.9000
2	Pochette en plastique pour l'étiquetage des touches	060613
1	Etiquette sortie	071718
Accessoires spéciaux		
*	Couvercle en option réservoir à eau potable	060689
*	Bac collecteur fermé avec flotteur	060702
*	Filtre à eau (en cas de réservoir ou d'Aquaflex)	071398
**	Couvercle réservoir à eau potable	060706

(1) * Selon le modèle de la machine.
(2) ** Veuillez contacter le partenaire de service après-vente à proximité ou notre service après-vente !

Options et appareils complémentaires

Exemple	option	Description
	Aquaflex	Pour la commutation du raccord d'eau fixe au réservoir à eau interne ou vice versa.

Exemple	option	Description
	Rejet du marc sous le comptoir	Le bac à marc et le fond de la machine à café présentent un passage qui se prolonge dans le comptoir. Le marc de café est récupéré dans un grand réservoir placé sous le comptoir.
Exemple « My Fridge »	Unité frigorifique d'appoint	Unité frigorifique pour machines avec Milk Smart. Capacité de lait : 2- – 8 l, selon la variante
	Cup & Cool	Chauffe-tasses avec une unité frigorifique pour machines avec Milk Smart. La température du lait et le chauffage des tasses sont réglables. Capacité de lait : 4 l Capacité de tasses : max. 60
	Chauffe-tasses	Pour le préchauffage de plusieurs tasses différentes. Le chauffage des tasses est réglable. Capacité de tasses : env. 70 – 100
	Unité frigorifique intégrée	Unité frigorifique intégrée, directement dans la machine. Pour préparer des boissons lactées et les maintenir froides Si peu de place est disponible, l'option est également adéquate sur ou sous le comptoir.
	Plug & Clean	Unité de nettoyage intégrée, directement dans la machine. Pour le nettoyage automatique de tuyau de lait et du mousseur.

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

caractéristiques techniques

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

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

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

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

Quantités de remplissage :	Chaudière vapeur**
Réservoir à eau potable	4.5 l
Récipient à grains de café	chacun env. 1100 g
Bac à marc	15 - 20 galettes de café
Système poudre Choco	Choco 1x1000 g / Twin Choco 2x 500 g

Dimensions extérieures :	
Largeur	329 mm
Hauteur	836
Profondeur	583 mm

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

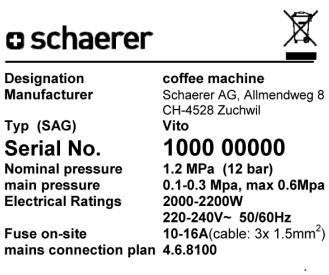
Sous réserve de modifications techniques.

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

Plaque signalétique

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

► Indiquer les données mentionnées sur la plaque signalétique en cas de panne ou en cas de garantie.


schaerer

Designation	**coffee machine**
Manufacturer	Schaerer AG, Allmendweg 8 CH-4528 Zuchwil
Typ (SAG)	**Vito**
Serial No.	**1000 00000**
Nominal pressure	**1.2 MPa (12 bar)**
main pressure	**0.1-0.3 Mpa, max 0.6Mpa**
Electrical Ratings	**2000-2200W** **220-240V~ 50/60Hz**
Fuse on-site	**10-16A**(cable: 3x 1.5mm^2)
mains connection plan	**4.6.8100**

Déclaration de conformité

Adresse du fabricant

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

Normes utilisées

Le fabricant nommé ci-dessus déclare que cette machine est conforme à toutes les ordonnances des directives nommées correspondantes. Cette déclaration perd sa validité en cas de modifications des appareils sans accord de notre part. Les normes suivantes harmonisées ont été appliquées. Pour une mise en œuvre des exigences, un système de gestion de la qualité certifié par le Bureau Veritas a été utilisé, conformément à la norme SN EN ISO 9001: 2008.

directive relative aux machines 2006/42/CE	directive CEM 2004/108/CE
• EN 60335-1 :2002 /+, A14 • EN 60335-1 /A1:2004 • EN 60335-1 /A2:2006 • EN 60335-1 /A11:2004 • EN 60335-1 /A12:2006 • EN 60335-1 /A13:2008 • EN 60335-1 /A14 • EN 60335-2-24:2003 • EN 60335-2-24:2003/A1 • EN 60335-2-24:2003/A2 • EN 60335-2-24:2003/A11 • EN 60335-2-24:2010 • EN 60335-2-75:2004 • EN 60335-2-75 /+A1:2005 • EN 60335-2-75 /+A2:2008 • EN 60335-2-75 /+A11:2006 • EN 60335-2-75 /+A12 • EN 62233: 2008-04	• EN 61000-3-2:2006 • EN 61000-3-3:1995 • EN 61000-3-3:1995 / A2:2005 • EN 61000-6-2:2005 • EN 61000-6-3:2007

International (CB)
• IEC 60335-1 Ed 4.2:2006 • IEC 60335-2-14 Ed 5.1:2008 • IEC 60335-2-15 Ed 4.1:2000 • IEC 60335-2-15 Ed 5.2:2008 • IEC 60335-2-24 Ed 6:2002/2006 • IEC 60335-2-24 Ed 6:2002/2006 /+A1 • IEC 60335-2-24 Ed 6:2002/2006 /+A2 • IEC 60335-2-75 Ed 2.2:2009 • IEC 62233 Ed1:2005 • IEC 60335-1-Ed5:2010-05 • IEC 60335-2-24 Ed 7:2010

China (CCC):
• GB4706.19-2008 • GB4706.1-2005 • GB4706.13-2008

Installation et mise en service

Mise en place

Emplacement

ATTENTION !
Danger pour machine !

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

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

Climat

ATTENTION !
Danger pour machine !

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

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

Si la machine à café a été exposée à des températures inférieures à 0 °C :

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

Alimentation en énergie

Conditions

Le raccordement électrique doit être conforme aux dispositions en vigueur (VDE 0100) et aux dispositions du pays d'installation. Le circuit secteur doit être au minimum H 07 RN-F. La tension indiquée sur la plaque signalétique doit correspondre à la tension secteur du lieu d'installation.

DANGER !
Risque d'électrocution !

Risque d'électrocution !
Respectez impérativement les points suivants :

- La phase doit être protégée par un fusible dont l'ampérage doit correspondre à celui indiqué sur la plaque signalétique.
- Il doit être possible de déconnecter l'appareil du réseau électrique sur tous les pôles.
- N'utilisez jamais un appareil dont le cordon d'alimentation est endommagé. Faites rempla-

cer immédiatement un cordon d'alimentation défectueux ou un connecteur défectueux par un technicien qualifié du service après-vente.

- La société Schaerer AG déconseille l'utilisation d'un câble de rallonge. Si une rallonge s'avère tout de même nécessaire (section minimale : 1,5 mm²), veuillez respecter les données du fabricant du câble (manuel d'utilisation) et les prescriptions locales en vigueur.
- Posez le câble de façon à ce que personne ne puisse trébucher. Ne tirez pas les câbles sur des coins ou des arêtes vives, ne les pincez et ne les laissez pas pendre librement dans la pièce. En outre, ne posez pas les câbles sur des objets chauds et protégez-les contre l'huile ainsi que contre les produits de nettoyage agressifs.
- Ne soulevez ou ne tirez jamais l'appareil par le cordon d'alimentation. Ne débranchez jamais le connecteur de la prise murale en tirant sur le cordon d'alimentation. Ne touchez jamais le câble et le connecteur avec des mains mouillées. Quelles que soient les circonstances, ne branchez jamais un connecteur mouillé sur la prise murale.

Puissances connectées

Réseau	Puissances connectées				Protection (côté client)	Câble de raccordement diamètre du conducteur
1L, N, PE :	220 – 240 V	AC	50/60 Hz	2000 – 2200 W	10 – 16 A	3 x 1,0 mm²
1L, N, PE:	100 – 120 V	AC	50/60 Hz	1800 – 2100 W	20 A	3 x 14 AWG
2L, PE:	200 – 220 V	AC	50/60 Hz	1700 – 1900 W	2x15 A	3 x 1 mm²
2L, PE :	200 – 220 V	AC	50/60 Hz	2600 – 3200 W	2x15 A	3 x 1.5 mm²

Raccordement de l'eau / écoulement de l'eau

Conditions

ATTENTION !
Danger pour machine !

Un mauvais matériel et de mauvaises valeurs de l'eau risquent d'endommager la machine.
Respectez impérativement les points suivants :

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

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

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

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

Puissances connectées

Pression hydraulique	Recommandée :	0,1- 0,3 MPa (1-3 bar)
	Maximum :	0,3 MPa (3 bars)

Température d'entrée de l'eau	Minimum :	10 °C
	Maximum :	35 °C

Commutation raccord d'eau fixe-réservoir à eau potable

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

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

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

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

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

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

Installation

Sortez la machine de son emballage

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

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

Installation du raccord d'eau fixe

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

Installer l'écoulement des eaux usées

Option 1: Mettre en place le bac collecteur sans ouverture

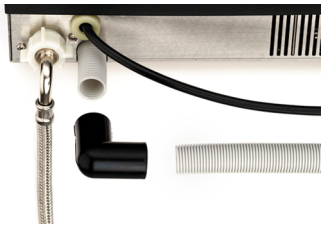
► Mettre en place le bac collecteur.

Option 2: Bac collecteur avec ouverture

► Mettre en place le bac collecteur.

► Monter le raccord des eaux usées (voir ci-dessous).

Option 3: raccord pour les eaux usées



► Raccorder le tuyau équipé d'une pièce coudée à son extrémité à l'arrière de la machine .

► Raccorder le tuyau au réseau des eaux usées.

► S'assurer que le tuyau ne pende pas (le raccourcir si nécessaire !).

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

Raccordement du lait

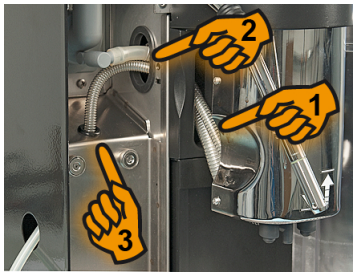
► Déplacer la sortie des boissons en position la plus haute.

► Appuyer sur le mécanisme de déverrouillage à l'arrière de la sortie des boissons et tirer la tête moussante vers le bas.

► Faire passer le tuyau de lait par l'ouverture (flèche) et le monter sur la tête moussante (voir l'illustration).

► Insérer à nouveau la tête moussante de bas en haut dans le guidage de la sortie des boissons jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.

Option 1: Unités frigorifiques externes

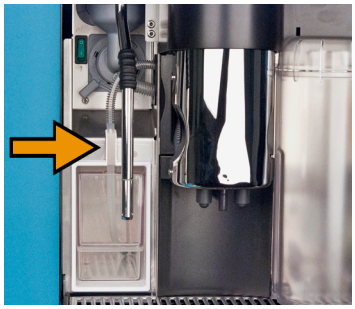


► Faire passer le tuyau de lait par l'ouverture (voir l'illustration). Veiller à ce que le tuyau de lait, en cas de déplacement de la sortie des boissons, ne soit pas plié.

► Faire passer le tuyau de lait par l'ouverture extérieure du tuyau.

☑ Le raccord de lait est disponible pour les unités frigorifiques externes de lait.

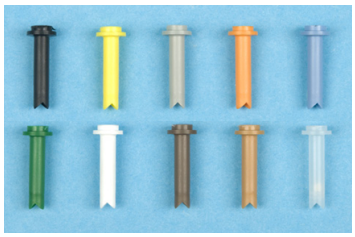
Option 2: Unité frigorifique interne



► Faire passer le tuyau de lait par l'ouverture extérieure du tuyau.

► Placer le tuyau de lait dans le guidage (flèche) et l'accrocher dans le récipient à lait.

☑ Le raccord de lait est disponible pour l'unité frigorifique interne de lait.



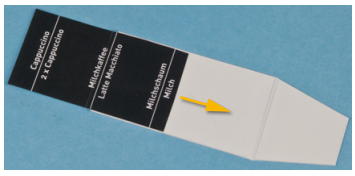
Les buses de lait contenues dans la livraison (1 mm - 1,7 mm), influencent la température du lait. Si la mousse de lait est trop froide, il faut un diamètre de buse plus petit. Si la mousse de lait est trop chaude, il faut un diamètre de buse plus grand.

Etiquetage des touches

► Eteindre la machine à café afin de ne pas déclencher une boisson involontairement.

► Retirer le recouvrement en bas sur le tableau de commande. Pousser vers la gauche la languette sur le côté droit et retirer en même temps le couvercle.

► Retirer l'étiquetage des touches en tirant vers le bas la languette qui dépasse.



► Télécharger un nouveau modèle d'étiquetage des touches (liste Excel MS).

► Définir l'affectation des boissons souhaitée à l'aide du modèle.

► Imprimer le modèle. (Réglage d'imprimante A4)

► Découper la feuille d'étiquetage.

► Insérer l'étiquetage des touches dans la pochette en plastique prévue à cet effet (voir illustration) et la pousser à nouveau derrière la vitre avant.

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

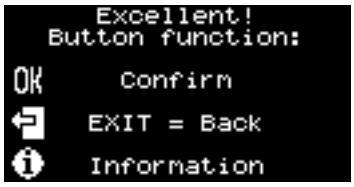
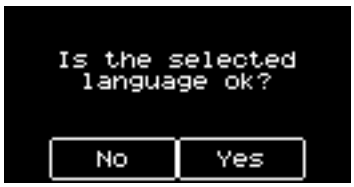
Programme de mise en service

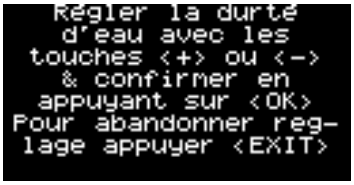
Lorsque la machine à café démarre pour la première fois, le programme de mise en service est exécuté automatiquement. Celui-ci passe en revue étape par étape les premiers réglages de la machine à café, suivant les descriptions détaillées de toutes les étapes.

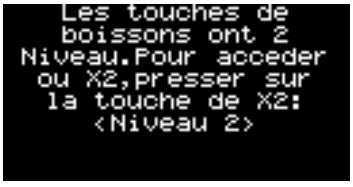
► Appuyez sur la touche .

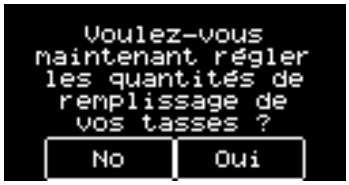
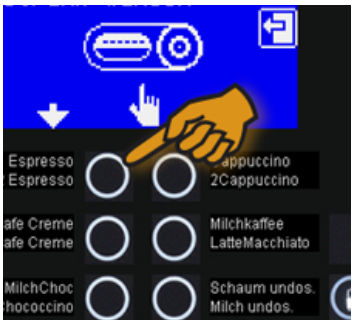
☑ Lorsque la machine se met en marche, le programme de mise en service démarre.

► Suivez les instructions qui s'affichent sur l'écran tactile.

Ecran / Texte affiché sur l'écran	Description du paramètre	Plage de réglage	Remarques
	Texte d'accueil avant que le programme de mise en service ne commence.	-	Le réglage par défaut est « Anglais ».
	Invite à suivre les instructions qui suivent.	-	Le réglage par défaut est « Anglais ».
	Indique que cet écran comprend une fonction d'écran tactile. ► Appuyer sur la case « continue » (suivant) de l'écran.	« Continuer »	Le réglage par défaut est « Anglais ».
	Fonctions des touches : Touches de navigation à l'intérieur du programme de mise en service ► Confirmer avec OK. ► Retourner un pas en arrière avec ► Aller aux informations avec	-	Le réglage par défaut est « Anglais ».
	« Est-ce que la langue réglée est correcte ? » **Option 1: « NO »** ► Sélectionner la touche « NO ». ☑ Conduit à la sélection de la langue. **Option 2: « YES »** ► Sélectionner « Yes ». ☑ La prochaine étape de mise en service s'affiche.	« JA/NEIN »	Le réglage par défaut est « Anglais ». Dans cette étape l'affichage passe de l'anglais à l'allemand.
	Sélection de la langue : ► Aller à la langue désirée en utilisant les touches à flèche /. ► Appuyer sur la case avec la langue souhaitée. ☑ La prochaine étape de mise en service s'affiche.	Allemand, anglais, italien, français, néerlandais, espagnol, danois, estonien, finlandais, norvégien, polonais, roumain, russe, suédois, turc, grec, hongrois, lituanien, letton	Les modules linguistiques préinstallés (max. 6 Sprachen) sont composés en fonction du client.

Ecran / Texte affiché sur l'écran	Description du paramètre	Plage de réglage	Remarques
    	Filtre détartrant/filtre à eau : **Option 1: « OUI »** ► Raccorder le filtre détartrant dans le réservoir à eau conformément à la notice d'utilisation et remplir le réservoir à eau. ► Appuyer sur « Continuer ». ☑ La prochaine étape de mise en marche « Dureté de l'eau » apparaît. **Option 2: «NON »** ☑ La prochaine étape de mise en marche « Dureté de l'eau » s'affiche. **Option 3: « Quitter »** ☑ Saute le réglage «Dureté de l'eau ».	« OUI/NON » « continuer » « Quitter »	On peut procéder ultérieurement au réglage de la dureté de l'eau dans le menu « Réglages ». *Voir le chapitre « Service et Maintenance » - « Filtre à eau ».*
 	Dureté de l'eau : ► Régler la dureté de l'eau déterminée avec les touches + / − . ► Confirmer le réglage avec OK. ► Confirmer la dureté de l'eau avec « Continuer » ou avec « Retour » pour répéter le réglage. ☑ La prochaine étape de mise en service s'affiche.	1 - 28 degrés de dureté « Retour » - « Continuer »	La dureté de l'eau est indiquée en dureté carbonatée allemande »°dKH. *Voir le chapitre « Qualité de l'eau ».*
	Raccordement d'eau : **Option 4: Réservoir à eau potable** ► Remplir le réservoir à eau potable. ► Confirmer le remplissage du réservoir avec OK. ☑ La prochaine étape de mise en service s'affiche **Option 5: Raccord d'eau fixe** ► Avec l'outil polyvalent, faire passer « l'Aquaflex » de « réservoir à eau » à « raccord d'eau fixe ». ► Confirmer avec OK. ☑ La prochaine étape de mise en service s'affiche.	-	Le raccordement de l'eau avec le dispositif en option « Aquaflex » permet le passage du réservoir à eau potable au raccord d'eau fixe. *Voir le chapitre « Inversion Aquaflex ».*

Ecran / Texte affiché sur l'écran	Description du paramètre	Plage de réglage	Remarques
	Information sur le remplissage du système et la phase de chauffe : ☑ Le système est rempli et chauffé. ► Appuyer sur « Continuer ». ☑ La prochaine étape de mise en service s'affiche.	« Continuer »	Pendant la phase de chauffe le symbole de thermostat clignote. La phase de chauffe jusqu'à obtention de la température de service dure env. 5 minutes.
	Remplissage des récipients : Remplir de lait. ► Raccorder/remplir le lait. ► Confirmer avec OK. ☑ La prochaine étape de mise en service s'affiche.	-	Différents systèmes de lait en option sont possibles. *Voir le chapitre « Utilisation » - « Remplissage et raccordement » - « Lait »*
	Remplir de poudre de chocolat. ► Remplir de poudre de chocolat ► Confirmer avec OK. ☑ La prochaine étape de mise en service s'affiche.	-	Différents systèmes de poudre en option sont possibles. *Voir le chapitre « Utilisation » - « Remplissage et raccordement » - « Poudre pour machine automatique »*
	Remplir de grains à espresso. ► Remplir le récipient à grains droit de grains à espresso. ► Confirmer avec OK. ☑ La prochaine étape de mise en service s'affiche.	-	Le récipient à grains droit est réservé pour les grains à espresso.
	Remplir de grains de café. ► Remplir les récipients à grains gauche et médian de grains de café. ► Confirmer avec OK. ☑ La prochaine étape de mise en service s'affiche.	-	Les réservoirs à grains gauche ou médian est réservé pour les grains de café.
	Information sur le deuxième niveau de la touche de boisson.	-	Les touches disposent en option d'une double affectation. Le choix de touche possible est « en haut » ou « en bas ».
	Sélection du niveau de la touche de boisson : ► Passer au 2e niveau . ☑ Le niveau change. Le nouveau niveau s'affiche.	Niveau « en haut » Niveau « en bas »	*Voir le chapitre « Utilisation - Options d'utilisation » pour désactiver cette fonction.*

Ecran / Texte affiché sur l'écran	Description du paramètre	Plage de réglage	Remarques
  	Volume des tasses **Option 1: « NON »** ☑ Le programme de mise en service est terminé. La machine à café est prête à l'emploi. **Option 2: « OUI »** ► Sélectionner la touche « OUI ». ► Sélectionner la touche de boisson (tenir compte du niveau sélectionné). ► Procéder au réglage avec les touches ▲ . ► Contrôler au besoin le volume avec la touche TEST. ► Confirmer le réglage avec « OK ». ► Répéter la procédure avec les autres touches. ☑ L'ordre de marche de la machine à café est affiché.	50% - 150%	Le volume des tasses peut être aussi réglé ultérieurement. *Voir le chapitre « Programmation » - « Menu Réglage »* *L'écran passe automatiquement à l'ordre de marche.*

Désinstallation et élimination

La machines doit être éliminée de manière conforme, dans le respect des réglementations locales applicables.

► Contactez notre partenaire de service après-vente.

Utilisation

Contrôle avant la mise en marche

► Avant de mettre la machine à café en marche, contrôler si les conditions suivantes sont remplies.

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

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

Remplissage et raccordement

Grains de café

ATTENTION !
Danger pour l'utilisateur !

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

ATTENTION !
Danger pour machine !

Si des corps étrangers se sont introduits, cela risque d'obstruer le moulin ou de détériorer le broyeur.
Ne jamais remplir le réservoir à grains avec autre chose que des grains de café.

► Tourner le bouchon à vis dans le couvercle de récipient à grains dans le sens horaire.
☑ Le verrou s'ouvre.
► Retirer le couvercle.
► Remplir celui-ci de grains de café (max. 1100 g par récipient à grains).
► Remettre le couvercle en place et tourner le bouchon à vis dans le couvercle de récipient à grains dans le sens antihoraire.

Eau

Option: Réservoir à eau potable interne

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

Option 1: Raccord d'eau fixe

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

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

Lait

Option 1: Milk Smart

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

► Préparez du lait frais et réfrigéré (entre 3 et 5°C).
► Accrochez le tuyau ou les tuyaux dans le lait.
☑ L'extrémité du tuyau doit toucher le fond du récipient.

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

Option 2: Unité frigorifique d'appoint

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

Option 3: Unité frigorifique interne

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

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

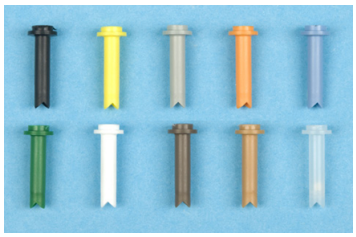
► Fermer la porte ou le couvercle.

Option 4: Cup & Cool

► Ouvrir la porte.
► Retirer l'adaptateur du tuyau de lait du couvercle.

► Insérer la buse de lait souhaitée (1 mm - 1,7 mm), si cela n'est pas déjà fait, entre le tuyau et l'adaptateur.
► Retirer le récipient à lait et le rincer.
► Le remplir de lait frais et réfrigéré (entre 3 et 5°C).

► Remettre le récipient à lait dans l'unité frigorifique.
► Replacer l'adaptateur du tuyau dans le couvercle.
► Fermer la porte.



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

Poudre pour distributeur automatique

ATTENTION !
Danger pour l'utilisateur !

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

ATTENTION !
Danger pour machine !

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

Option 1: Choco

► Remplissez le système de poudre de chocolat de votre choix.

Option 2: Topping

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

Option 3: Choco Topping

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

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

► Remplir la poudre de lait souhaitée dans le compartiment 1.
► Remplir la poudre de chocolat souhaitée dans le compartiment 2.

Option 4: Twin Topping

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

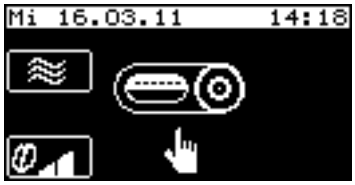
► Remplir la poudre de lait souhaitée dans les compartiments 1 et 2.

Option 5: Twin Choco

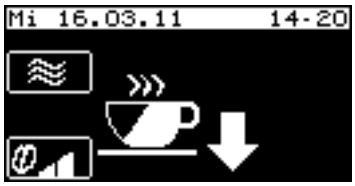
Le récipient à poudre pour Twin Choco est divisé au milieu et a deux compartiments pour des sortes différentes de poudre de chocolat.

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

Mise en marche



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

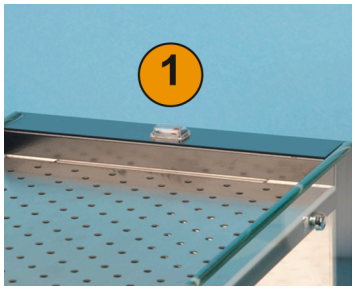


Affichage « En ordre de marche » sans option « 2e niveau »

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

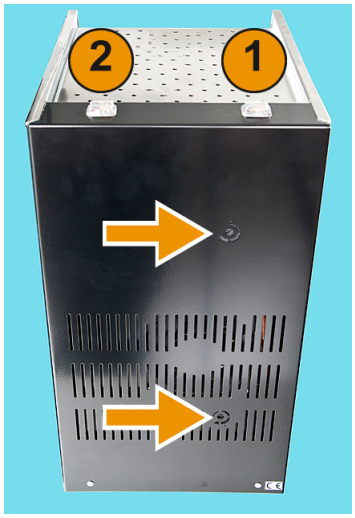
Voir également le chapitre « Programmation » - « Réglage » - « Options d'utilisation ».

Option 1: chauffe-tasses



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

Option 2: Cup & Cool



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

► Mettre en marche l'unité frigorifique à l'interrupteur principal (2).
- ☑ Le témoin de l'interrupteur est allumé.

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

Option 3: Unité frigorifique d'appoint

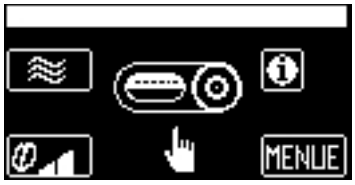
► Raccordez l'unité frigorifique d'appoint au réseau électrique.

► Réglez le bouton à bascule au dos de l'unité frigorifique d'appoint sur « FROID ».
- ☑ L'unité frigorifique d'appoint se met en marche.

Voir le chapitre « Utilisation » - « Remplissage et raccordement » - « Lait ».

Fenêtre principale de l'écran tactile

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

Symbole	Description
Case de commutation Niveau 1 actif Niveau 2 actif	Chaque touche de boisson possède deux niveaux et peut donc être affectée à deux boissons. Pour cela, cette fonction doit être activée dans la programmation. Par principe le 1er niveau est toujours actif. ► Appuyer sur la case de commutation. ☑ Le 2e niveau est actif. ► Appuyer à nouveau sur la case de commutation. ☑ Le 1er niveau est à nouveau actif. *Voir également le chapitre « Programmation » - « Menu Réglage‘ » - « Options d'utilisation » pour activer et désactiver cette fonction.*
Case rinçage à chaud 	L'activation de la case ≋ permet un rinçage à l'eau chaude du système après un arrêt prolongé (recommandé à partir de 30 min). Le percolateur et les conduites sont ainsi chauffés, ce qui garantit la température optimale du café. ► Appuyer sur la case ≋. ☑ Le rinçage à chaud démarre. *Voir également le chapitre « Programmation » - « Réglage‘ » - « Options d'utilisation » pour activer et désactiver cette fonction.*
Case Barista léger (−15%) normal fort (+15%)	La case Barista permet d’influencer une fois la force de la boisson à distribuer. Après la distribution des boissons, la case Barista retourne au réglage standard « moyen ». ► Appuyer plusieurs fois sur la case jusqu'à obtention de la force souhaitée. ► Appuyer sur la touche de la boisson de votre choix. ☑ La touche de boisson clignote et la distribution se déroule. ☑ Le nom de la boisson et la progression de la distribution sont affichés sur l’écran.
information	La case Information est une case masquée. ► Appuyer sur le tiers droit de l'écran tactile. ☑ Les cases masquées et MENUE sont alors visibles (voir l'illustration).  ► Appuyer sur la case . ☑ Le menu « Information » apparaît. *Voir également le chapitre « Programmation » - « Réglage » - « Options d'utilisation » pour d'autres options de cette fonction.*

Symbole	Description
MENU MENUE	La case MENU est une case masquée. ► Appuyer sur le tiers droit de l'écran tactile. ☑ Les cases masquées Information et MENU sont alors visibles (voir l'illustration à gauche). ► Appuyer sur la champ MENUE. ☑ Le menu principal apparaît. *Voir également le chapitre « Programmation » - « Menu Réglage » - « Options d'utilisation » pour d'autres options de cette fonction.*

Distribution

Préchauffage des tasses

Option 1: Chauffe-tasses

ATTENTION !
Surface brûlante !

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

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

Option 2: Cup & Cool

ATTENTION !
Surface brûlante !

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

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

Réglage de la hauteur de sortie

Hauteurs réglables = 70 – 180 mm.

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

Boissons à base de café

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

ATTENTION !
Liquide brûlant !

► Placer une tasse sous la sortie des boissons.
► Pousser la sortie des boissons dans la position souhaitée.
► Appuyer sur la touche de la boisson de votre choix.
  ☑ La touche de boisson clignote et la distribution se déroule.
  ☑ Le nom de la boisson et la progression de la distribution sont affichés à l'écran.
  ☑ Un arrêt prématuré de la distribution n'est pas possible.
► Une fois la distribution terminée, retirer la tasse.

Boissons préparées avec du café moulu

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

ATTENTION !
Danger pour machine !

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

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

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

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

Eau chaude

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

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

ATTENTION !
Liquide brûlant !

Option 1: Dosé

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

Option 2: Débit libre

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

Option 3: Marche/arrêt

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

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

Boissons lactées

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

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

Lait chaud

► Placer une tasse sous la sortie des boissons.

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

ATTENTION !
Liquide brûlant !

Option 1: Dosé

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

Option 2: Débit libre

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

Option 3: Marche/arrêt

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

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

Mousse de lait

► Placer une tasse sous la sortie des boissons.

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

ATTENTION !
Liquide brûlant !

Option 1: Dosé

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

Option 2: Débit libre

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

Option 3: Marche/arrêt

► Appuyer sur la touche [mousse de lait].
☑ La quantité réglée est distribuée.

► Si on le souhaite, on peut mettre fin à la distribution en appuyant à nouveau sur la touche de boisson.

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

Vapeur

► Placer la tasse sous la lance à vapeur.

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

ATTENTION !
Vapeur brûlante !

Option 1: Dosé

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

Option 2: Débit libre

► -Appuyer sur la touche vapeur et la maintenir enfoncée.
☑ La distribution a lieu tant que la touche est enfoncée.

Option 3: Marche/arrêt

► -Appuyer sur la touche vapeur.
☑ La quantité réglée est distribuée.

► Si vous le souhaitez, terminer la distribution en appuyant à nouveau sur la touche vapeur.

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

Options de distribution

Boissons doubles

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

- 2 Cappuccino
- 2 Café Crème
- 2 bols de café crème
- 2 expressos
- 2 bols de café au lait

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

► Placer deux tasses sous la sortie des boissons.

► Appuyer sur la touche de boisson souhaitée
☑ La touche de boisson clignote et la distribution se déroule.
☑ Le nom de la boisson et la progression de la distribution sont affichés sur l'écran.

Vidage

Bac à marc

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

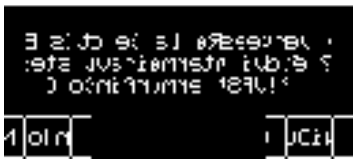
Un message apparaît à l'écran quand le bac à marc est plein. La distribution des boissons est bloquée jusqu'à ce que le bac à marc soit vidé et remis en place.

► Déplacer la sortie de boisson sur la position la plus haute.

► Retirer le bac à marc.

► Vider le bac à marc et le remettre en place.

☑ Le message ci-contre s'affiche à l'écran.



► Valider le message affiché.

☑ Si vous validez par « Oui » : la distribution de boissons est à nouveau possible.

☑ Si vous validez par « Non » : la distribution de boissons continue d'être bloquée.

Si après avoir vidé le bac à marc, vous confirmez la question involontairement avec « NON », l'écran continue de vous inviter à vider le bac à marc. Vous devez de nouveau retirer puis replacer le bac à marc afin de que la question s'affiche de nouveau sur l'écran.

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.

► Ouvrir la porte du comptoir et retirer le bac à marc.

► Vider le bac à marc.

► Remettre le bas à marc en place et fermer la porte du comptoir.

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

Bac collecteur

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

ATTENTION !
Risque d'écrasement !

► Retirez le bac collecteur avec précaution.

► Videz le bac collecteur et remettez-le en place.

► Contrôlez si celui-ci est positionné correctement ; un bac collecteur qui n'a pas été replacé correctement peut éventuellement engendrer des fuites d'eau.

Conditions de transport

► Avant de changer d'emplacement, débranchez impérativement l'alimentation en courant et en eau potable ainsi que l'écoulement des eaux usées.

► Avant de changer d'emplacement, contrôlez qu'il n'y a pas d'obstacles ni d'inégalités sur le sol.

ATTENTION !
Danger pour machine !

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

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

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages qui pourraient résulter d'une utilisation non conforme du chariot ou du non respect du manuel d'utilisation.

Instructions / demandes sur l'écran

La machine affiche des messages sur l'écran lorsqu'il est nécessaire que l'utilisateur ou le technicien du service après-vente interviennent afin d'assurer que la machine continue d'être opérationnelle.

Il existe deux sortes de messages affichés :

- Remarque / Invite
- Message d'erreur

Quand un de ces messages affichés est présent :

Option 1: Il apparaît directement.

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

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

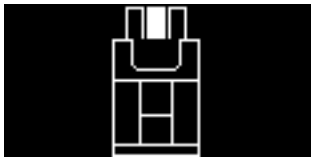
► Suivre l'invite affichée et consulter la notice d'utilisation.

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

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

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

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

Message affiché	Cause	Solution
Chauffe d'appoint	L'eau dans les chaudières n'est pas suffisamment chaude. La machine continue à chauffer. La boisson ne peut pas être distribuée.	Ce message affiché est une simple remarque. Le message disparaît dès que la chaudière a atteint la température de service.
Remettre des grains de café 	Le récipient à grains à gauche est vide. La boisson ne peut pas être distribuée. *Si la machine a deux récipients à grains, c'est celui qui est vide qui clignote dans le message d'erreur.*	► Remettre des grains de café
Remplir le récipient à topping	Le récipient à poudre est vide. La distribution de boisson avec poudre de Topping ou de chocolat n'est pas possible.	► Remettre de la poudre.
Remplir le réservoir à eau	Le réservoir à eau potable est vide. *Uniquement sur les machines avec réservoir à eau potable ou Aquaflex !*	► Rincer et remplir le réservoir à eau potable.

Message affiché	Cause	Solution
Réceptacle d'insertion manuelle fermé ? 	Le réceptacle d'insertion manuelle est ouvert. *Une éventuelle distribution de boisson à base de café moulu a été interrompue. Voir le chapitre « Distribution » - « Boissons à base de café moulu ».*	► Fermer l'insertion manuelle.
Ouvrir le robinet d'arrêt ! 	La vanne d'alimentation principale en eau est fermée. *Uniquement sur les machines avec raccord d'eau fixe ou Aquaflex !*	► Ouvrir la vanne d'alimentation principale.
Vider le bac à marc ! 	Le bac à marc est plein. La boisson ne peut pas être distribuée.	► Retirer, vider et remettre en place le bac à marc. ☑ Une interrogation s'affiche à l'écran. ► Confirmer avec [Oui].
Veuillez nettoyer bientôt Veuillez nettoyer maintenant 	Le nettoyage quotidien doit être effectué. Si le message « Veuillez nettoyer bientôt » s'affiche, la distribution de boissons reste possible. Si le message « Veuillez nettoyer maintenant » s'affiche, la distribution de boissons est bloquée jusqu'à ce que le nettoyage ait été effectué.	► Effectuer le nettoyage quotidien. *« Nettoyage » - « Nettoyage quotidien ».*
Détartrer s.v.p. ! 	Le détartrage de la machine doit être effectué. Le détartrage doit être effectué en l'espace d'une semaine ; un fois ce délai écoulé, la distribution des boissons est bloquée.	► Effectuer le détartrage. *« Service et maintenance » - « Détartrage ».*
Remplacer le filtre à eau 	Le filtre à eau dans le réservoir à eau potable doit être remplacé. *Uniquement sur les machines avec réservoir à eau potable ou Aquaflex !* Le message apparaît une fois par jour. Si le filtre n'est pas remplacé dans un délai d'une semaine, le message apparaît alors après chaque infusion.	► Remplacer le filtre dans le réservoir à eau potable. *« Service et maintenance » - « Remplacement du filtre ».*
Rinçage du filtre 	Le filtre à eau dans le réservoir à eau potable doit être remplacé. *Uniquement sur les machines avec réservoir à eau potable ou Aquaflex !* Le message apparaît une fois par jour. Si le filtre n'est pas remplacé dans un délai d'une semaine, le message apparaît alors après chaque infusion.	► Remplacer le filtre dans le réservoir à eau potable. *« Service et maintenance » - « Remplacement du filtre ».*
Remplacer le filtre à eau 	Le filtre à eau au raccord d'eau fixe doit être remplacé. *Uniquement sur les machines avec raccord d'eau fixe ou Aquaflex !* Le message apparaît une fois par jour. Si le filtre n'est pas remplacé dans un délai d'une semaine, le message apparaît alors après chaque infusion.	► Remplacer le filtre au raccord d'eau fixe. *Notice d'utilisation du filtre à eau.*

Message affiché	Cause	Solution
Révision	Une maintenance doit être effectuée.	► Veuillez contacter le partenaire de service après-vente.

Mise hors circuit

Fin du service

« nettoyage »

► Effectuer le nettoyage quotidien.

► Appuyer sur la touche .

☑ La machine s'éteint.

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

► Fermer la vanne d'alimentation principale du raccord d'eau fixe.

Option 2: Réservoir à eau potable

► Vider, nettoyer et remettre le réservoir à eau potable en place.

Option 3: Aquaflex

► Effectuer entièrement les opérations des options 1 et 2.

► Débrancher la fiche secteur

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

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

En cas de périodes d'arrêt prolongées, pour les vacances par exemple, vous devez mettre la machine hors service.

► Exécutez toutes les manipulations décrites au chapitre « Fin du service ».

Si la machine est exposée à des températures inférieures à 0 °C, vous devez vider la chaudière avant :

► Veuillez contactez notre partenaire de service après-vente.

ATTENTION !
Danger pour machine !

Les chauffe-eau peuvent être détériorés par la dilatation de l'eau qui gèle.
Dans les locaux où la température peut descendre en dessous de zéro, videz impérativement les chaudières.

Après la remise en service, vous devez, en premier, effectuew le nettoyage quotidien.

Nettoyage

Intervalles de nettoyage

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

Légende

Quotidien : Au moins une fois par jour, plus souvent au besoin.

Hebdomadaire : Au moins une fois par semaine, plus souvent au besoin.

Lors de la mise en marche : Automatique lors de la mise en marche de la machine à café.

Lors de l'arrêt : Automatique lors de l'arrêt de la machine à café.

Sur demande : Des demandes correspondantes apparaissent à l'écran.

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

Nettoyage obligatoire

Si malgré la demande sur l'écran, un nettoyage échu n'est pas effectué, un nettoyage obligatoire est activé (si programmé ainsi) au bout d'un certain temps. Dès que le nettoyage obligatoire est activé, la distribution de boissons est bloquée.

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

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

Options de nettoyage

Rinçage tiède

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

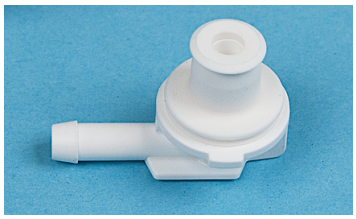
Voir le chapitre « Utilisation » - « Fenêtre principale » et dans « Programmation » - « Réglage menu » - « Options d'utilisation » pour désactiver et activer cette fonction.

Rinçage du mélangeur

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

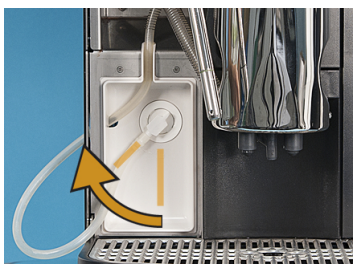
Voir la fiche de nettoyage quotidienne « Programme de nettoyage »- « Entretien » - « Rinçage du mélangeur »

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



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

► Retirer le revêtement avant gauche de la machine.



► Après l'invite dans le programme de nettoyage, emboîter l'adaptateur du tuyau de lait dans le dispositif « Plug & Clean » de la machine à café en le tournant d'1/4 de tour dans le sens horaire.

► Suivre les instructions qui s'affichent sur l'écran.

Voir le chapitre « Nettoyage quotidien ».

Nettoyage quotidien

Fiche de nettoyage quotidien

Nettoyage quotidien
Schaerer Coffee Vito

schaerer

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

ATTENTION !
Danger pour l'utilisateur !

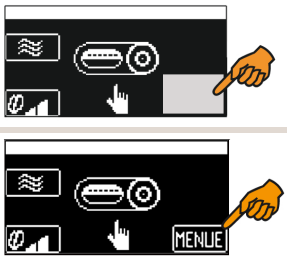
Risque de brûlure dans la zone de sortie des boissons, de l'eau chaude et de la vapeur. Ne jamais mettre vos mains sous les sorties pendant la distribution ou le nettoyage.

ATTENTION !
Danger pour machine !

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

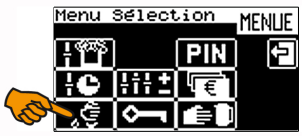
Préparations

A



► Appuyer sur la surface de l'écran tactile.
► Sélectionner MENUE.

B



► Appuyer sur [Symbole de nettoyage].
☑ Le menu Entretien avec tous les programmes disponibles s'affiche.

C

Option 1: Sans réservoir à eau usée
► Placer un récipient sous la sortie (env. 1 l).
Option 2: Avec réservoir à eau usée
► Déplacer la sortie dans sa position la plus profonde.

Programme de nettoyage quotidien

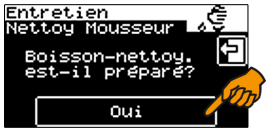
1

► Sélectionner [Programme de nettoyage].
► Choisir si la machine doit être mise à l'arrêt ou non à l'issue du nettoyage.
Option 1: Sans lait
► Passer à l'étape 7.
Option 2: Avec système poudre
► Passer à l'étape 6.
Option 3: Avec lait frais
► Passer à l'étape 2.

2

► Sélectionner DEMAR.
► Suivre les instructions qui s'affichent sur l'écran tactile.
Option 1: Plug & Clean
► Enficher l'adaptateur de tuyau de lait dans le dispositif « Plug&Clean ».
► Sélectionner Oui.
► Passer à l'étape 7.

3

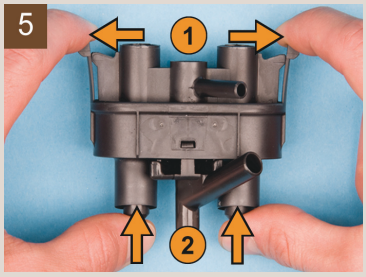


► Verser 25 ml de produit de nettoyage (Milkpure) et 500 ml d'eau froide dans un récipient de nettoyage.
► Plonger le tuyau d'aspiration du lait avec la buse dans le récipient.
► Sélectionner Oui.
☑ Le nettoyage démarre.

4

- ► Remplir le récipient de nettoyage de ±400 ml d'eau fraîche.
- ► Plonger le tuyau de lait avec la buse dans le récipient.
- ► Sélectionner Oui.
  - ☑ Le rinçage à l'eau démarre.
  - ☑ L'invite au nettoyage du mousseur s'affiche.

5



- ► Démonter les pièces de la tête moussante.
- ► Faire tremper les pièces et le tuyau de lait pendant ±30 min dans une solution de 500 ml d'eau chaude et 25 ml de produit de nettoyage (Milkpure).
- ► •Nettoyer toutes les pièces à l'eau courante tiède.
- ► Monter à nouveau les pièces de la tête moussante.
- ► Monter la tête moussante sur la sortie de façon à ce qu'un clic soit audible.
- ► Sélectionner OK.

6

Option 1: Avec système poudre

- ☑ Le rinçage du mélangeur démarre automatiquement.
- ► Passer ensuite à l'étape 7.

Option 2: Avec lait frais

- ► Passer à l'étape 7.

7

- ► Sélectionner DEMAR
- ► Suivre les instructions qui s'affichent sur l'écran tactile.
- ► Introduire une pastille de nettoyant.
- ► Sélectionner Oui.
  - ☑ Le nettoyage démarre
  - ☑ Le programme de nettoyage est terminé et est automatiquement quitté.

Surfaces extérieures et récipient

- ► Essuyer les surfaces extérieures de la machine avec un torchon en papier humide.

Selon les options présentes, exécuter les actions suivantes :

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

Programmes séparés

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

Option 1: Nettoyage du mousseur

- ► Appuyer sur [Nettoyage du mousseur] dans le menu « Entretien ».
- ► Sélectionner DEMAR.
  - ☑ Le rinçage du mousseur démarre.

Option 2: Rinçage du mélangeur

- ► Appuyer sur [Rinçage mixeur] dans le menu « Entretien ».
- ► Sélectionner DEMAR.
  - ☑ Le rinçage du mixeur démarre.

ATTENTION !
Danger pour l'utilisateur !

Une manipulation non conforme aux instructions des grains, de l'eau, du lait, de la poudre ou d'autres composants caféinés peut être la source de troubles de la santé !
Respecter les réglementations HACCP en matière d'hygiène !

Unité frigorifique interne

ATTENTION !
Danger pour l'utilisateur !

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

- ► Ouvrir la porte avant ou retirer le couvercle.
- ► Retirer le lait de l'unité frigorifique.
- ► Mélanger 5 ml de produit de nettoyage Daypure avec 500 ml d'eau chaude dans un récipient.
- ► Nettoyer l'intérieur de l'unité de refroidissement avec la solution de nettoyage préparée.
- ► Le rincer à l'eau claire et le sécher avec un chiffon propre.
- ► Replacer le lait dans l'unité frigorifique.
- ► Remettre le tuyau en place dans le récipient à lait.

► Fermer la porte avant ou remettre le couvercle.

Unité frigorifique d'appoint

ATTENTION !
Danger pour l'utilisateur !

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

► Sortir le lait de l'unité frigorifique.

► Nettoyer à fond l'intérieur de l'unité frigorifique avec de l'eau et un produit de nettoyage domestique.

► Remettre le lait dans l'unité frigorifique.

Réservoir d'eau potable interne

ATTENTION !
Danger pour l'utilisateur !

Le réservoir à eau potable risque d'être contaminé si des dépôts et des bactéries se développent.
Rincer tous les jours le réservoir d'eau potable, ne pas utiliser de produit de nettoyage.

► Rincer minutieusement plusieurs fois le réservoir d'eau potable à l'eau fraîche.

► Sécher avec un chiffon propre.

Nettoyage hebdomadaire

Fiche de nettoyage hebdomadaire

Nettoyage hebdomadaire
Schaerer Coffee Vito

schaerer

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

ATTENTION !
Danger pour l'utilisateur !

Il est dangereux de mettre les mains dans la machine.
Avant un nettoyage manuel, éteindre la machine et la débrancher du secteur.

ATTENTION !
Danger pour machine !

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

Gobelet du mélangeur (en option)

1

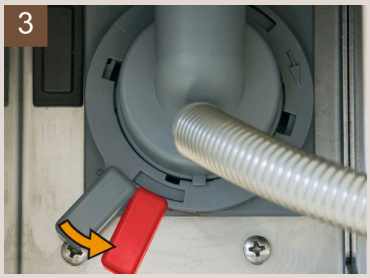
Ce nettoyage est uniquement nécessaire pour les machines équipées de l'option « système poudre ».

- ► Eteindre la machine avec la touche ⏻.
- ► Débrancher la fiche secteur

2

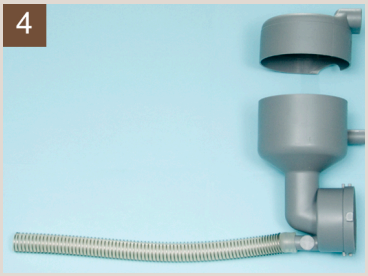
- ► Retirer le revêtement gauche.
- ► Retirer le tuyau (qui va du mixeur à la sortie des boissons) de la sortie des boissons.

3



- ► Tourner dans le sens antihoraire la poignée de la fermeture à baïonnette.
  - ☑ Le gobelet du mixeur se dégage de la fixation.
- ► Retirer le gobelet du mélangeur avec le tuyau.
  - ☑ Le rotor du mélangeur est maintenant visible.
- ► Nettoyer le rotor avec un chiffon.

4



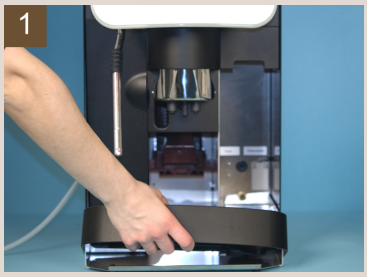
- ► Retirer le tuyau et démonter le gobelet du mélangeur.
- ► Nettoyer les deux partie du gobelet et le tuyau à l'eau courante.

5

- ► Réassembler le gobelet du mélangeur. Tourner tous les orifices dans la même direction.
- ► Remettre en place le gobelet du mélangeur dans l'ordre inverse.
- ► Replacer le tuyau du mélangeur avec guidage en spirale sur la sortie des boissons.
- ► Remettre le revêtement gauche en place.

Percolateur

1

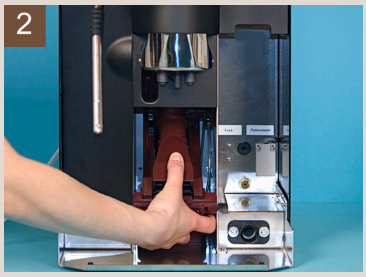


- ► Eteindre la machine avec la touche ⏻.
- ► Débrancher la fiche secteur
- ► Déplacer la sortie des boissons en position la plus haute.
- ► Retirer le bac à marc.
- ► Retirer le bac collecteur.

Option 1: Avec réservoir d'eau fraîche

- ► Retirer le réservoir d'eau fraîche.
- ► Retirer le bac collecteur.

2

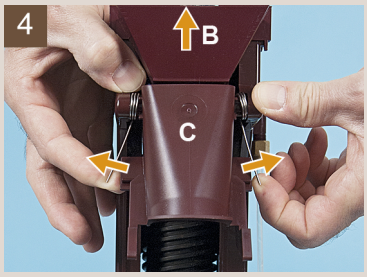


- ► Saisir l'infuseur par le bas et tirer le collier vers l'avant.
  ☑ Le percolateur est déverrouillé.
- ► Basculer le percolateur vers le bas et le retirer vers l'avant.

3

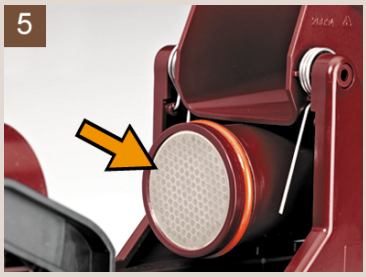
- ► Tourner la broche du percolateur avec le multitool dans le sens antihoraire jusqu'à ce que le racleur (A) se trouve dans la position d'éjection la plus en avant.

4



- ► Pousser les deux ressorts vers l'extérieur, par dessus le bord et déverrouiller ainsi.
- ► Retirer l'entonnoir (B) dans le sens de la flèche.
- ► Rabattre vers le haut le glissoir d'introduction (C).
- ► Enlever les restes de café moulu avec un pinceau.
- ► Nettoyer le percolateur à l'eau courante chaude.

5



- ► Nettoyer le tamis d'infusion à l'eau courante
- ► Laisser complètement sécher le percolateur.
- ► Retirer les restes de café moulu de la cavité du bac collecteur.
- ► Remettre en place dans l'ordre inverse le percolateur séché.
- ► Ajuster au besoin la position de la broche du percolateur avec le multitool.

Récipient à grains

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

ATTENTION !
Danger pour l'utilisateur !

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

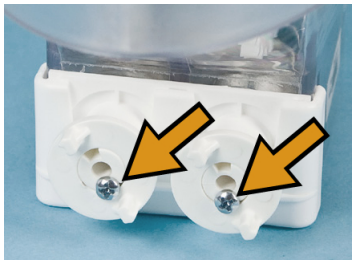
- ► Essuyer le récipient à grains avec un chiffon humide.
- ► Sécher avec un chiffon propre.

récipient à poudre

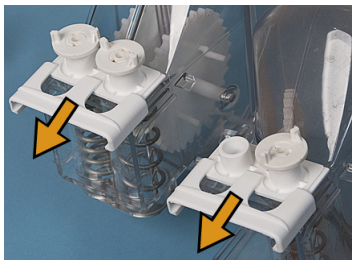
ATTENTION !
Danger pour machine !

Ne jamais nettoyer le bac à produit dans le lave-vaisselle. Les récipients peuvent être endommagés.
Nettoyer les récipients uniquement avec un chiffon humide.

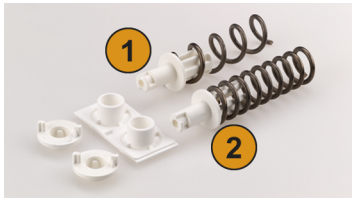
► Eteindre la machine à café avec la touche et débrancher la fiche secteur.
► Déverrouiller le récipient à poudre avec la touche puis le soulever et le retirer.
► Vider le récipient à poudre



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



► Retirer le collier.



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

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

Appareils complémentaires

chauffe-tasses

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

Cup & Cool

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

Dégivrage de l'unité frigorifique

Option 1: Cup & Cool

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

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

ATTENTION !
Danger pour machine !

La surface intérieure de réfrigération peut être endommagée.
Ne jamais enlever la couche de glace avec des objets pointus ou aiguisés, toujours laisser dégivrer.

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

Concept de nettoyage selon HACCP

Consignes de nettoyage

Lors d'une installation, d'une maintenance, d'un entretien et d'un nettoyage effectués correctement, les machines à café Schaerer AG remplissent les conditions conformément aux exigences HACCP.

ATTENTION !
Danger pour machine !

Suite à un entretien et un nettoyage non conformes de la machine à café, la distribution de boissons lactées représente un risque en matière d'hygiène alimentaire.
Observez et respectez les points suivants :

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

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

Plan de nettoyage

« Nettoyage » concernant l'utilisation de produit de nettoyage.

► Faire une copie du concept de nettoyage selon HACCP et la conserver / l'afficher à proximité de la machine.
► Valider chaque nettoyage effectué en indiquant l'heure et en apposant une signature.

Année: _____

☐ **Janvier** ☐ **Février** ☐ **Mars** ☐ **Avril** ☐ **Mai** ☐ **Juin**
☐ **Juillet** ☐ **Août** ☐ **Septembre** ☐ **Octobre** ☐ **November** ☐ **Décembre**

Date	**Nettoyage(s) effectué(s) (heure et signature) :**					Signature
	Effectuer tous les jours !			**Effectuer toutes les semaines !**		
	Nettoyage quotidiens machine	Réservoir à lait (en option)	Nettoyer l'unité de refroidissement (option)	Nettoyages hebdomadaires machine	Dégivrer l'unité de refroidissement (option)	
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						
6.						
7.						
8.						
9.						
10.						
11.						
12.						
13.						
14.						
15.						
16.						
17.						
18.						
19.						
20.						
21.						
22.						
23.						
24.						
25.						
26.						
27.						
28.						
29.						
30.						
31.						

produit de nettoyage

ATTENTION !
Danger pour machine !

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

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

Pastille de nettoyage

Avant d'utiliser la pastille de nettoyage, lire attentivement les informations figurant sur l'emballage ainsi que la fiche de sécurité . S'il n'y a pas de fiche de sécurité, veuillez en réclamer une auprès de l'entreprise de distribution.

Informations	
Affectation	Nettoyage quotidien du système de café
Objectif du nettoyage	Dissoudre les résidus de graisse dans le système de café
Intervalle d'application	1 fois par jour
Forme et odeur	Voir la fiche de sécurité ("HEALTH & SAFETY DATA SHEET")

Milkpure

Avant d'utiliser le produit de nettoyage, lire attentivement les informations figurant sur l'emballage ainsi que la fiche de sécurité ("HEALTH & SAFETY DATA SHEET"). . S'il n'y a pas de fiche de sécurité, veuillez en réclamer une auprès de l'entreprise de distribution.

Informations	
Affectation	Nettoyage quotidien du système de lait
Objectif du nettoyage	Eliminer les dépôts de calcaire et le dépôt de lait du système de lait et de la buse à vapeur
Intervalle d'application	1 fois par jour
Forme et odeur	Voir la fiche de sécurité ("HEALTH & SAFETY DATA SHEET")

Détartrant

Avant d'utiliser le détartrant, lire attentivement les informations figurant sur l'emballage ainsi que la fiche de sécurité ("HEALTH & SAFETY DATA SHEET"). S'il n'y a pas de fiche de sécurité, veuillez en réclamer une auprès de l'entreprise de distribution.

Informations	
Affectation	Détartrage du système de chaudière et de conduites
Objectif du nettoyage	Éliminer les dépôts calcaires dans la machine à café
Intervalle d'application	Selon la demande de la machine à café
Forme et odeur	Voir la fiche de sécurité ("HEALTH & SAFETY DATA SHEET")

Service & maintenance

Maintenance

La machine à café a besoin d'une maintenance régulière. L'échéance de maintenance dépend de différents facteurs mais avant tout du taux d'utilisation de la machine.

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

► Contacter le partenaire de service après-vente et signaler l'échéance de maintenance.

ATTENTION !
Danger pour machine !

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

Régler la finesse de la mouture

L'usure des disques de mouture a une influence sur la finesse de la mouture. Pour garantir une qualité homogène de la mouture, il faut réajuster au besoin la finesse de la mouture.

ATTENTION !
Danger pour l'utilisateur !

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

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

ATTENTION !
Danger pour machine !

Le réglage du degré de mouture quand le broyeur est à l'arrêt peut entraîner des dommages.
Toujours faire marcher le broyeur (moulin) pendant le réglage.

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

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

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

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

Détartrage

Message de détartrage

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

L'échéance du détartrage dépend des facteurs suivants :

- Dureté de l'eau
- débit de l'eau
- utilisation d'un filtre à eau

ATTENTION !
Danger pour l'utilisateur !

Danger d'intoxication en cas d'ingestion ou d'inhalation du détartrant.
Ne pas boire ni inhaler le détartrant ou l'eau de rinçage du détartrage !

ATTENTION !
Danger pour machine !

Les détartrants domestiques peuvent détériorer la machine à café.
Pour le détartrage, utiliser uniquement du détartrant Schaerer. Aucune responsabilité n'est prise en charge pour les dommages dus à l'utilisation d'un autre détartrant.

Option 1: Réinitialiser l'invite de détartrage

1. Invite à l'écran

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

► Appuyer sur le champ .
☑ La fenêtre « En ordre de marche » s'affiche, la machine est de nouveau prête l'utilisation.

Option 2: Obligation de détartrage

2e invite à l'écran

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

Préparation du détartrage

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

Option 1: Avec bac collecteur

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

Option 2: Avec écoulement des eaux usées

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

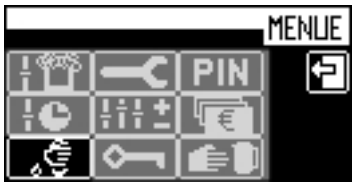
Démarrer le programme de détartrage

La durée totale du détartrage est de env. 80 min

Le processus de détartrage comprend quatre étapes :

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

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



► Sélectionner la case de menu « Entretien ».

► Sélectionner la case « Détartrage ».

► Répondre à l'invite en option à l'écran pour les machines avec raccord d'eau fixe. Voir l'option « Avec filtre à eau ».

► Confirmer l'invite à l'écran « Démarrer le détartrage » avec « continuer ».

☑ Le processus de détartrage ne peut pas être interrompu.

1. Etape de détartrage « routine de refroidissement »

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

► Appuyer sur la case [OUI].

☑ La routine de refroidissement démarre.

☑ L'invite « Remplir au max. le réservoir d'eau » s'affiche à l'écran.

► Case « Non »

☑ Conduite à l'étape suivante du détartrage.

► Remplir et mettre en place le réservoir d'eau. Confirmer les autres demandes à l'écran par [Continuer].

☑ L'invite « Placer un récipient sous les sorties » s'affiche à l'écran.

► Placer le récipient de 5 l préparé auparavant sous les sorties et confirmer l'invite à l'écran. (Pour les machines avec écoulement des eaux usées (option), confirmer l'invite à l'écran).

☑ La « routine de refroidissement » démarre (env. 5-10 min).

☑ L'invite à vider le récipient et le bac collecteur s'affiche à l'écran.

► Vider le récipient et le bac collecteur et les placer à nouveau sous les sorties.

2. Etape « détartrage »

► Répondre à l'invite en option à l'écran pour les machines avec filtre à eau interne. Voir l'option « Avec filtre à eau ».

► Remplir le réservoir d'eau interne avec un mélange de détartrant liquide **Schaerer** et d'eau en respectant les proportions et le mettre en place.

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

- Verser 2 bouteilles de détartrant liquide (2 x 0,75 l) = 1,5 l dans le réservoir d'eau.
- Remplir 3 fois une bouteille de détartrant liquide vide (0,75 l) avec de l'eau et verser dans le réservoir à eau potable= 2,25 l

► Mettre en place le réservoir à eau potable avec la solution de détartrage.

► Poursuivre le processus de détartrage en appuyant sur la case « Continuer ».

► Exécuter l'invite « Placer un récipient en dessous » et confirmer.

☑ Le détartrage commence.

☑ Après le détartrage l'invite à rincer le réservoir à eau potable et à vider le récipient et le bac collecteur s'affiche à l'écran.

Triple rinçage du système

► Remplir le réservoir d'eau potable et le remettre en place.
► Vider le récipient et le bac collecteur et les placer à nouveau sous les sorties.
► Poursuivre le processus de détartrage en appuyant sur la case « Continuer ».
☑ Le rinçage démarre et se poursuit par 2 autres processus de rinçage identiques.
► Après le 3e rinçage du système vider le récipient et le bac collecteur et les remettre en place.
► Remplir ou installer le réservoir à eau potable.
► Poursuivre le processus de détartrage en appuyant sur la case [Continuer].

4. Etablir l'ordre de marche.

Message uniquement en cas de filtre à eau (option)

► Exécuter l'invite en option à l'écran pour les machines avec filtre à eau interne. Voir l'option « Avec filtre à eau ».
► Poursuivre le processus de détartrage en appuyant sur la case « Continuer ».

ATTENTION !
Vapeur brûlante !

Il y a risque de brûlure dans la zone de sortie.
La machine chauffe automatiquement, ne pas mettre les mains sous les sorties.

► Confirmer le message à l'écran « Attention la machine chauffe ! » en appuyant sur la case « Continuer ».
☑ La machine chauffe automatiquement.
☑ Le message « Détartrage correctement terminé » s'affiche.

► Confirmer le message affiché en appuyant sur la case [Continuer].
☑ La machine chauffe et lance un « rinçage à chaude ».
☑ La machine lance des jets de vapeur depuis la sortie de vapeur.
► Commuter à nouveau les machines avec raccord d'eau fixe en option. Voir ci-dessous « Option : avec raccord d'eau fixe »
☑ Le processus de détartrage est terminé et la machine est en ordre de marche.

Option 1: Avec filtre à eau

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

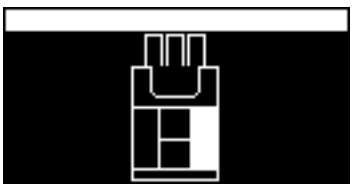
Message uniquement en cas de filtre à eau (option)

► Retirer le filtre à eau (option) du réservoir à eau potable avant de verser le produit de détartrage.
► Poursuivre ensuite le processus de détartrage en appuyant sur la touche « Continuer ».
► Suivre les autres invites affichées, voir Processus de détartrage.
► A la fin du processus de détartrage, remettre en place le filtre à eau.

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

Option 2: Avec raccord d'eau fixe

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



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

► Fermer la vanne d'alimentation principale du raccord d'eau fixe.
► Retourner le couvercle avant droit.
► Commuter le raccord d'eau fixe sur « Réservoir à eau potable ».

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

► Dévisser dans le sens antihoraire le bouchon d'étanchéité sur le coupleur du réservoir d'eau avec un tournevis (taille 3) et le retirer.

► Suivre les autres invites affichées, voir Processus de détartrage.

Filtre à eau (Option)

Installer le filtre à eau pour le réservoir interne d'eau potable

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

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

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

► Enlever le filtre à eau intégré dans le réservoir d'eau .

► Ouvrir la boîte du filtre à eau.

☑ En haut se trouve l'adaptateur du filtre à eau et en dessous, la cartouche filtrante emballée séparément .

► Tirer vers le haut le verrouillage de l'adaptateur.

► Placer l'adaptateur par en haut sur la tubulure de sortie de l'eau et rabattre le verrouillage vers le bas.

► Déballer la cartouche filtrante et la placer sur l'adaptateur.

Remplacer le filtre à eau pour le réservoir interne d'eau potable

Si un changement de filtre doit avoir lieu, une invite correspondante apparaît à l'écran.

- ► Retirer le réservoir d'eau potable de la machine.
- ► Retirer la vieille cartouche de l'adaptateur.
- ► Déballer la cartouche filtrante neuve et la placer sur l'adaptateur.
- ► Insérer à nouveau le réservoir d'eau potable dans la machine.

Les cartouches de rechange peuvent être commandées par lot de 6 (numéro de commande : 071397) à la Schaerer AG.

Filtre à eau externe

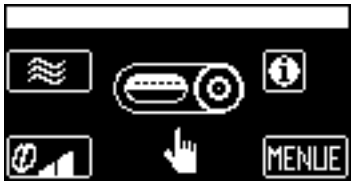
Lorsque le nombre de litres programmé est atteint, le filtre à eau externe doit être remplacé par un partenaire de service après-vente / technicien de service après-vente agréé.

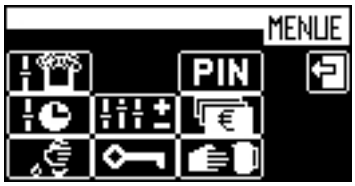
Programmation

Navigation

Symbole	Description
DEMAR	Démarrage d'un programme ou d'une fonctions
Continuer	Confirmer une étape et aller à la suivante
Oui	Confirmation d'une interrogation
No	Répondre par non à une interrogation
	Sauter dans le menu d'une page vers le haut ou vers le bas
+ / −	Augmenter ou réduire la valeur de réglage respective
OK	Mémoriser des réglages, confirmer une interrogation
	Quitter le menu ou le message
C	Supprimer ou réinitialiser

Vue d'ensemble





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

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

- Lait et mousse
- Programme de minuterie
- Entretien
- Réglage
- Saisie du code PIN
- Contrôle d'accès
- Décompte
- Prélèvement manuel (uniquement valable pour le fonctionnement avec système de décompte.)

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

Menu « Lait et mousse »

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

Le menu contient les rubriques suivantes :

- Qualité de Topping et qualité de mousse
- Pause macchiato

Qualité de Topping / Qualité de mousse

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

Ecran / Texte affiché sur l'écran	Description du paramètre	Plage de réglage	Remarques
Qualité de la poudre de lait	Réglage de l'intensité de la poudre de lait. ► Appuyer sur la case [Qualité de la poudre de lait] dans le menu « Lait & mousse ». ☑ La fenêtre « Qualité de la poudre de lait » s'affiche. ► Régler en appuyant sur + et −. ► Confirmer avec OK. ☑ Les nouveaux réglages sont actifs.	20 - 100	Diminuer la valeur = goût léger Augmenter la valeur = goût intense
Qualité de la mousse	Réglage de la qualité de la mousse de lait. ► Appuyer sur la case [Qualité de la mousse] dans le menu « Lait & mousse ». ☑ La fenêtre « Qualité de la mousse » s'affiche. ► Régler en appuyant sur + et −. ► Confirmer avec OK. ☑ Les nouveaux réglages sont actifs.	40 - 99	Diminuer la valeur = mousse à pores plus fins Augmenter la valeur = mousse à pores plus larges

Pause macchiato

Ecran / Texte affiché sur l'écran	Description du paramètre	Plage de réglage	Remarques
Pause macchiato	Ce paramètre permet de raccourcir ou de prolonger le temps de pause entre la distribution de lait et de mousse de lait d'un Latte Macchiato. ► Appuyer sur la case [Pause Macchiato] dans le menu « Lait & mousse ». ☑ La fenêtre « Pause Macchiato » s'affiche. ► Régler en appuyant sur + et −. ► Confirmer avec OK. ☑ Les nouveaux réglages sont actifs.	1 - 20	La plupart du temps un Latte Macchiato réussit le mieux quand le temps de pause est augmenté.

Menu « Programme timer »

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

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

Le menu contient les rubriques suivantes :

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

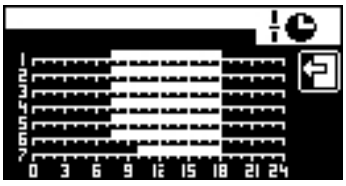
l'état de la minuterie

Ecran / Texte affiché sur l'écran	Description du paramètre	Plage de réglage	Remarques
Etat de la minuterie	Ce menu permet d'activer et de désactiver la fonction minuterie. ► Appuyer sur la case [Etat timer] dans le menu « Programme timer ». ☑ Une fenêtre d'interrogation apparaît et le nouvel état de la minuterie est affiché. ► Confirmer avec OK. ☑ Les nouveaux réglages sont actifs.	Oui / Non	Quand la minuterie est activée, le symbole de la minuterie, une petite horloge est affiché dans la fenêtre principale.

Réglage de la minuterie

Ecran / Texte affiché sur l'écran	Description du paramètre	Plage de réglage	Remarques
Réglage de la minuterie 	Ce menu permet de régler les heures d'allumage et d'extinction. ► Appuyer sur la case [Réglage timer] dans le menu « Programme timer ». ► Appuyer sur la case [Temps de service]. ☑ La fenêtre « Temps de service » apparaît.	Jour Heures Minutes l'opération Programme	Quand la minuterie est activée, le symbole de la minuterie, une petite horloge est affiché dans la fenêtre principale
	Jour (régler le jour, 1 = lundi ... 7 = dimanche) ► Régler en appuyant sur + et −.	1 à 7	Jours individuels (Lu, Ma, ...)
		1 – 5	Lundi - vendredi
		1 – 7	Lundi – dimanche
	Heure et min. (régler l'heure) ► Régler en appuyant sur + et −.	Heure : 01 – 00 Min : 00 – 59	–
	Action (régler l'action) ► Régler en appuyant sur + et −.	O = arrêt I = marche	–
	Prg (régler le programme) Quand le jour, l'heure et l'action ont été réglés et confirmés avec OK, le numéro du programme augmente automatiquement. ► Confirmer avec OK. ☑ Les nouveaux réglages sont actifs. Pour modifier des programmes déjà créés : ► Naviguer jusqu'au numéro de programme désiré en appuyant sur + et −. ► Effectuer les modifications comme décrit ci-dessus.	1 – 16	En appuyant sur la case C, on peut supprimer les réglages du programme actuel. En appuyant sur la case oi, on peut ouvrir directement l'aperçu de la minuterie.

Aperçu de la minuterie

Ecran / Texte affiché sur l'écran	Description du paramètre	Plage de réglage	Remarques
Aperçu de la minuterie 	Ce menu permet de régler les heures d'allumage et d'extinction. ► Appuyer sur la case [Aperçu timer] dans le menu « Programme timer ». ► Appuyer sur la case [Temps de service]. ☑ La fenêtre « Aperçu timer » s'affiche.	–	Les temps de la minuterie sont représentés sur un diagramme jours-heures.

Effacer la minuterie

Ecran / Texte affiché sur l'écran	Description du paramètre	Plage de réglage	Remarques
Effacer la minuterie	Ce menu permet de supprimer les heures de la minuterie. ► Appuyer sur la case [Supprimer timer] dans le menu « Programme timer ». ☑ La fenêtre « Supprimer timer » apparaît. ► Sélectionner le jour souhaité ou l'option. ☑ Une fenêtre d'interrogation apparaît. ► Confirmer l'interrogation avec OK. ☑ La minuterie est supprimée.	Jours : lundi à dimanche Options : jours ouvrés, semaine tout entière	La procédure ne peut pas être annulée !

Info minuterie

Ecran / Texte affiché sur l'écran	Description du paramètre	Plage de réglage	Remarques
Info minuterie	Le menu « Info timer » contient des informations sur : • l'état de la minuterie • Prochain programme de minuterie prévu ► Appuyer sur la case [Info timer] dans le menu « Programme timer ». ☑ La fenêtre « Info timer » s'affiche.	–	–

Menu « Entretien »

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

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

Le menu contient les rubriques suivantes :

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

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

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

Menu « Réglage »

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

Le menu contient les rubriques suivantes :

- Recettes / touches
- Température de la chaudière
- Réinitialisation
- Heure/date
- Langue
- Contraste
- Filtre détartrant
- Dureté de l'eau
- Rinçage à chaud
- Option de commande
- Eclairage
- Intro

Recettes et touches de boisson

► Appuyer sur la case [Recettes/touches] dans le menu « Réglages ».
☑ Le menu « Recettes/touches » s'affiche.

Le menu contient les rubriques suivantes :

- Quantités de remplissage
- Modifier les recettes
- Affectation des touches
- Peser le café moulu

Ecran / Texte affiché sur l'écran	Description du paramètre	Plage de réglage	Remarques
Quantités de remplissage Exemple Espresso	Ce menu permet de modifier le pourcentage de la quantité totale d'une boisson. Les différents composants des boissons sont automatiquement adaptées aux nouvelles quantités de remplissage. ► Appuyer sur la case [Quantités de remplissage]. ☑ La fenêtre « Sélectionner la boisson » apparaît. ► Appuyer sur la touche de la boisson de votre choix. ☑ La fenêtre ci-contre « Quantité de remplissage » apparaît. ► Régler au choix la quantité de remplissage en appuyant sur + et −. *Un test de distribution est déclenché quand on appuie sur* TEST. ► Confirmer avec OK. ☑ Les nouveaux réglages sont actifs.	Selon le réglage de base de chaque boisson	–

Ecran / Texte affiché sur l'écran	Description du paramètre	Plage de réglage	Remarques
Modifier les recettes Exemple avec tous les composants possibles : café, lait/lait en poudre, poudre de chocolat	► Appuyer sur la case [Changer recette]. ☑ La fenêtre « Sélectionner la boisson » apparaît. ► Appuyer sur la touche de la boisson de votre choix. ☑ La fenêtre ci-contre « Changer recette » apparaît. ☑ La fenêtre affiche tous les paramètres qui peuvent être réglés pour la boisson sélectionnée. Explication des symboles : Quantité de café moulu ou de poudre Quantité d'eau Quantité de mousse Quantité de lait ► Sélectionner les paramètres désirées et les régler au choix en appuyant sur + et −. ► Confirmer avec OK. ☑ Les nouveaux réglages sont actifs.	En fonction des composants d'une boisson	Qualité : Les cinq niveaux de qualité disponibles influencent l'infusion. Plus le niveau de qualité est élevé, plus le goût et l'arôme du café sont intenses.
Affectation des touches	Une boisson peut être affectée à chaque touche de boisson. ► Appuyer sur la case [Affectation des touches]. ☑ La fenêtre « Sélectionner la boisson » apparaît. ► Appuyer sur la touche de la boisson de votre choix. ☑ La fenêtre « Affectation des touches » apparaît. ► Appuyer sur la boisson souhaitée qui doit être affectée à la touche sélectionnée. **Option 1: Machine avec 1 moulin** ☑ La boisson est affectée à la touche de boisson. **Option 2: Machine avec 2 moulins** ☑ La demande « Sélectionner le portionneur » apparaît. ► Sélectionner le moulin à droite ou à gauche. ☑ La boisson est affectée à la touche de boisson.	Toutes les boissons programmées	L'option "2e niveau" permet d'affecter deux boissons à chaque touche de boisson.

Ecran / Texte affiché sur l'écran	Description du paramètre	Plage de réglage	Remarques
Peser le café moulu	Cette fonction permet d'adapter la quantité de café moulu d'une boisson. ► Vider le bac à marc. ► Appuyer sur la case [Peser café moulu]. ☑ La fenêtre « Sélectionner la boisson » apparaît. ► Appuyer sur la touche de la boisson de votre choix. ☑ La fenêtre « Peser café moulu » apparaît. ► Appuyer sur la case TEST. ☑ Le café moulu est versé directement dans le bac à marc. ► Peser le café moulu débité. ► Régler la quantité de café moulu avec + et −. ► Confirmer avec OK. ☑ Les nouveaux réglages sont actifs.	Selon le réglage de base de chaque boisson	–

Température de chaudière

Ecran / Texte affiché sur l'écran	Description du paramètre	Plage de réglage	Remarques
Température de la chaudière	► Appuyer sur la case [Température de la chaudière] dans le menu « Réglage ». ☑ La fenêtre « Réglage de la température de chaudière » apparaît. ► Régler la température souhaitée de la chaudière en appuyant sur + et −. ► Confirmer avec OK. ☑ Les nouveaux réglages sont actifs.	91 – 99 °C	–

Réinitialisation

Ecran / Texte affiché sur l'écran	Description du paramètre	Plage de réglage	Remarques
Réinitialisation	En cas de réinitialisation, le logiciel est démarré à nouveau. ► Appuyer sur la case [Reset] dans le menu « Réglage ». ☑ La fenêtre « Reset des routines de maintenance » apparaît. ► Confirmer avec OK. ☑ Les nouveaux réglages sont actifs.	–	Les obligations de nettoyage et de détartrage ne peuvent **pas** être réinitialisées avec Reset.

Heure et date

Ecran / Texte affiché sur l'écran	Description du paramètre	Plage de réglage	Remarques
Heure/date	Ce menu permet de régler la date, le jour de la semaine et l'heure. ► Appuyer sur la case [heure/date] dans le menu « Réglages ». ☑ La fenêtre « Heure/date » apparaît. ► Régler la date, le jour de la semaine ou l'heure en appuyant sur + et −. ► Confirmer avec OK. ☑ Les nouveaux réglages sont actifs.	Calendrier sans fin	–

Langue

Ecran / Texte affiché sur l'écran	Description du paramètre	Plage de réglage	Remarques
Langue	Ce menu permet de régler toutes les langues enregistrées. ► Appuyer sur la case [Langue] dans le menu « Réglage ». ☑ La fenêtre « Langue » avec toutes les langues disponibles apparaît. ► Sélectionner la langue souhaitée en appuyant sur la case respective. ☑ La langue sélectionnée est active.	Toutes les langues enregistrées	D'autres langues peuvent être enregistrées dans le menu « Langue » par un technicien de service après-vente.

Contraste

Ecran / Texte affiché sur l'écran	Description du paramètre	Plage de réglage	Remarques
Contraste	Ce menu permet de régler le contraste de l'écran. ► Appuyer sur la case [Contraste] dans le menu « Réglage ». ☑ La fenêtre « Réglage du contraste » apparaît. ► Régler le contraste en appuyant sur + et −. ► Confirmer avec OK. ☑ Les nouveaux réglages sont actifs.	0 – 100	–

Filtre détartrant

Ecran / Texte affiché sur l'écran	Description du paramètre	Plage de réglage	Remarques
Filtre détartrant	Ce paramètre permet de paramétrer l'utilisation d'un filtre à eau. ► Appuyer sur la case [Filtre à eau] dans le menu « Réglage ». ☑ Appuyer sur la case pour passer de « Oui » à « Non » et vice versa. *Voir également le chapitre « Qualité de l'eau » - « Raccorder un filtre ».*	OUI / NON	L'utilisation d'un filtre à eau prolonge la durée jusqu'au prochain détartrage et protège la machine contre les dépôts de calcaire.

Dureté de l’eau

Ecran / Texte affiché sur l'écran	Description du paramètre	Plage de réglage	Remarques
Dureté de l’eau	Ce menu permet d'entrer la dureté de l'eau. ► Appuyer sur la case [dureté de l'eau] dans le menu « Réglages ». ☑ La fenêtre « Régler la dureté de l’eau » apparaît. ► Déterminer la dureté de l'eau. *Voir le chapitre « Qualité de l'eau » - « Déterminer la dureté de l'eau ».* ► Régler en appuyant sur ✚ et ▬. ► Confirmer avec OK. ☑ Les nouveaux réglages sont actifs.	1 – 28	La dureté carbonatée allemande °dKHsert de base.

Rinçage à chaud

Ecran / Texte affiché sur l'écran	Description du paramètre	Plage de réglage	Remarques
Rinçage à chaud	Ce paramètre permet d'activer et de désactiver le rinçage à chaud. ► Appuyer sur la case [Rinçage à chaud] dans le menu « Réglage ». ☑ Appuyer sur la case pour passer de « activé » à « désactivé » et vice versa.	activé / désactivé	Si le rinçage à chaud est activé, le percolateur est rincé à l'eau chaude après le chauffage et ainsi réchauffé.

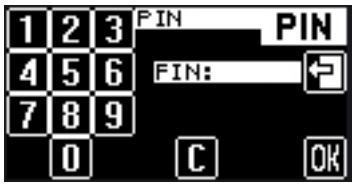
Option de commande

► Appuyer sur la case [Options d'utilisation] dans le menu « Réglages ».
☑ Le menu « Options d'utilisation » s'affiche.

Le menu contient les rubriques suivantes :

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

Ecran / Texte affiché sur l'écran	Description du paramètre	Plage de réglage	Remarques
Case rinçage à chaud Fenêtre principale avec case de rinçage à chaud activée.	Ce paramètre permet d'activer et de désactiver le rinçage à chaud dans la fenêtre principale. ► Appuyer sur la case [Rinçage à chaud]. ☑ Appuyer sur la case pour passer de « activé » à « désactivé » et vice versa. *Voir également le chapitre Pour une description détaillée, consulter « Utilisation » - « Fenêtre principale écran tactile ».*	activé / désactivé	Pour le mode libre-service, il est recommandé de désactiver cette fonction. L'utilisateur pourrait sinon déclencher involontairement un rinçage à chaud.
Case Barista Fenêtre principale avec case Barista activée.	Ce paramètre permet d'activer et de désactiver la case Barista dans la fenêtre principale. ► Appuyer sur la case [Barista]. ☑ Appuyer sur la case pour passer de « activé » à « désactivé » et vice versa. *Voir également le chapitre Pour une description détaillée, consulter « Utilisation » - « Fenêtre principale écran tactile ».*	activé / désactivé	Pour le mode libre-service, il est recommandé de désactiver cette fonction. Cette fonction n'est pas accessible à l'utilisateur une utilisation unique.

Ecran / Texte affiché sur l'écran	Description du paramètre	Plage de réglage	Remarques
2e niveau Fenêtre principale avec 2e niveau activé. Fenêtre principale avec 2e niveau désactivé.	Ce paramètre permet d'activer et de désactiver le 2e niveau dans la fenêtre principale. ► Appuyer sur la cas [2e niveau]. ☑ Appuyer sur la case pour passer de « activé » à « désactivé » et vice versa. *Voir également le chapitre Pour une description détaillée, consulter « Utilisation » - « Fenêtre principale écran tactile ».*	activé / désactivé	–
Touche ON/OFF  Fenêtre de saisie du code PIN en cas de variante « par code PIN ».	Ce paramètre permet de régler la mise en et hors circuit de la machine. En cas de mise en marche et d'arrêt directs, la machine peut être mise en marche et arrêtée comme d'habitude. Avec la fonction « par code PIN » la machine ne peut être mise en marche et arrêté qu'avec la saisie du PIN. ► Appuyer sur la case [Touche ON/OFF]. ☑ Appuyer sur la case pour passer de « direct » à « par code PIN » et vice versa. *Le code PIN du niveau « Nettoyage » est demandé.* *Voir le chapitre « Programmation » - « Menu contrôle d'accès par PIN ».*	direct / par code PIN	Pour le mode libre-service, il est recommandé d'activer la fonction « via le code PIN ». Un arrêt involontaire est ainsi exclu.
Case menu « Cases masquées » visibles dans le tiers droit de l'écran tactile.	Ce paramètre permet de régler le comportement des cases masquées MENU et Information. Avec le réglage « immédiat » les cases masquées apparaissent directement quand on appuie sur le tiers droit de l'écran tactile. Avec le réglage « temporisé » les cases masquées n'apparaissent qu'après avoir appuyé deux fois ou longuement. ► Appuyer sur la case [Menu]. ☑ Appuyer sur la case pour passer de « immédiat » à « temporisé » et vice versa. *Voir également le chapitre Pour une description détaillée, consulter « Utilisation » - « Fenêtre principale écran tactile ».*	immédiat / temporisé	–

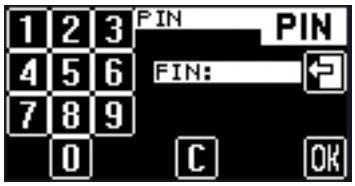
Eclairage

Ecran / Texte affiché sur l'écran	Description du paramètre	Plage de réglage	Remarques
Eclairage	Ce paramètre permet de sélectionner une couleur pour l'éclairage du panneau de sélection. ► Appuyer sur la case [Eclairage]. ☑ La couleur de l'éclairage change chaque fois que vous appuyez sur la case.	Dans l'ordre suivant : bleu clair, orange, bleu royal, violet clair, turquoise, vert, bleu, violet, rose, jaune-orange, rose vif, vert clair, rouge clair, arrêt, couleurs alternantes, figeage	Pour régler une couleur individuelle, laisser défiler les couleurs alternantes et appuyer à nouveau sur la case [Eclairage] quand la couleur souhaitée est atteinte. La couleur actuelle est sélectionnée.

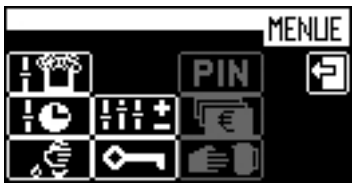
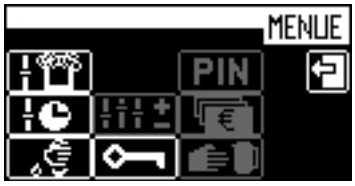
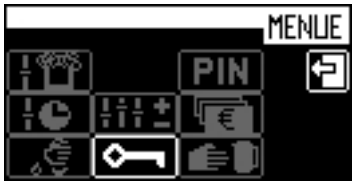
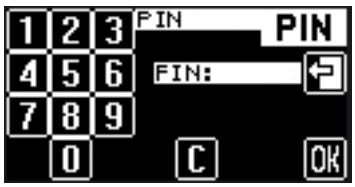
Intro

Ecran / Texte affiché sur l'écran	Description du paramètre	Plage de réglage	Remarques
Intro	Ce paramètre permet de démarrer à nouveau le programme de mise en service de la machine. ► Appuyer sur la case [Intro] dans le menu « Réglage ». ☑ Le programme de mise en service démarre. *Voir le chapitre « Installation et mise en service » - « Programme de mise en service ».*	–	–

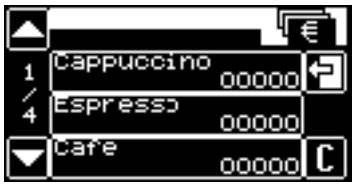
Menu « Entrée code PIN »

Ecran / Texte affiché sur l'écran	Description du paramètre	Plage de réglage	Remarques
Entrée du code PIN 	Certains niveaux ou fonction peuvent être protégés par un code PIN (numéro d'identification personnel) . Pour accéder à un niveau protégé par un code PIN, il faut entrer le code PIN correspondant dans la fenêtre Entrée du code PIN. ► Appuyer sur le champ dans le menu principal. ☑ La fenêtre « Entrée du code PIN » s'affiche. ► Entrée le code PIN à 4 caractères nécessaire. ► Confirmer avec OK. ☑ En cas d'entrée valide, le niveau ou la fonction sont disponibles. *Voir le chapitre « Programmation » - « Menu Accès contrôlé ».*	0 – 9	L'allumage et l'arrêt de la machine peuvent aussi être protégés par un « code PIN ». *Voir le chapitre « Programmation » - « Réglage » - « Options d'utilisation ».* Après 3 tentatives d'entrée d'un « code PIN », la fenêtre de saisie est temporairement bloquée (env. 45. s).

Menu « Contrôle d'accès »

Ecran / Texte affiché sur l'écran	Description du paramètre	Plage de réglage	Remarques
Accès contrôlé 	Dans le menu « Accès contrôlé par code PIN » 3 niveaux différents peuvent être protégés respectivement par un code PIN (numéro d'identification personnel). Les niveaux donnent le droit d'accès à différentes rubriques de menu. ► Appuyer sur la case PIN dans le menu de sélection.	Niveaux : décompte, réglage, nettoyage.	L'allumage et l'arrêt de la machine peuvent aussi être protégés par un code PIN. *Voir le chapitre « Programmation » - « Réglage » - « Options d'utilisation ».*
Niveau « Décompte » 	Menu de sélection en cas de niveau « Décompte » protégé, les options de menu : accès contrôlé par code PIN, décompte, prélèvement manuel ne sont pas visibles.	-	La structure des niveaux est hiérarchique. L'accès au niveau supérieur entraîne automatiquement l'accès au deux niveaux inférieurs.
Niveau « Réglage » 	Menu de sélection en cas de niveau « Réglage » protégé, les options de menu : accès contrôlé par code PIN, décompte, prélèvement manuel ne sont pas visibles.	-	
Niveau « Nettoyage » 	Menu de sélection en cas de niveau « Nettoyage » protégé, les options de menu : accès contrôlé par code PIN, décompte, prélèvement manuel ne sont pas visibles.	-	
Définir / effacer le code PIN 	► Sélectionner le niveau souhaité. ☑ La fenêtre « Entrée du code PIN » s'affiche. Définir le code PIN : ► Entrer le code PIN à 4 chiffres souhaité. ► Confirmer avec OK. ☑ Le niveau est maintenant protégé par le code PIN entré. Effacer le code PIN : ► Appuyer sur la champ C. ☑ Le code PIN est supprimé.	0-9	

Menu « Décompte »

Ecran / Texte affiché sur l'écran	Description du paramètre	Plage de réglage	Remarques
Décompte  Menu « Compteur »	Le menu « Décompte » affiche le compteur pour chaque boisson. ► Appuyer sur la case dans le menu de sélection. ☑ La fenêtre « Décompte » s'affiche. ► Appuyer sur la case [Compteur]. ☑ Le menu « Compteurs » s'affiche ; toutes les boissons avec relevé de compteur sont affichées. ► Sélectionner la boisson de votre choix.	Toutes les boissons programmées	–
	Effacer tous les compteurs : ► Appuyer sur la case C dans le menu « Compteurs ». ☑ La fenêtre « Effacer tous les compteurs » s'affiche. ► Confirmer encore une fois avec C. ☑ Tous les compteurs sont effacés. Effacer un compteur particulier : ► Appuyer sur le compteur désiré dans le menu « Compteurs ». ☑ La question « Effacer compteur ? » apparaît à l'écran. ► Confirmer avec C. ☑ Le compteur sélectionné est effacé.	–	–

Dépannage

Dérangements avec message à l'écran

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

- Invites
- Messages d'erreur

Les invites ou messages de défaut sont affichés avec :

Option 1: des messages directs

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

Option 2: Signalisation par le symbole d'avertissement dans la fenêtre principale

► Appuyer sur la case ⚠.
☑ L'invite ou le message de défaut sont affichés.

Façon générale de procéder en cas de dysfonctionnement.

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

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

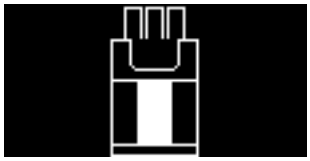
► Chercher dans la liste de défauts ci-dessous le texte ou le code de défaut affiché et suivre les instructions pour les mesures décrites.
☑ Dans de nombreux cas, le dérangement peut être éliminé.

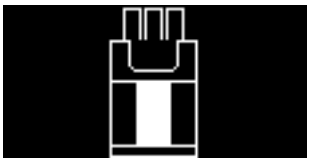
Si le message d'erreur persiste.

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

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

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

Message affiché	Cause	Solution
Remettre des grains de café	Les grains de café ne s'écoulent pas. *Si la machine a deux récipients à grains, c'est celui qui est vide qui clignote dans le message d'erreur.*	► Remuer les grains de café dans le réservoir à grains avec une grande cuillère. ► Confirmer le message affiché avec OK.
	Le capteur de la surveillance est défectueux. *Si la machine a deux récipients à grains, c'est celui qui est vide qui clignote dans le message d'erreur.*	► Contacter le partenaire de service après-vente.
Défaut au niveau de l'infuseur 	Le tamis d'infusion est colmaté.	► Nettoyer le tamis d'infusion. *Voir le chapitre « Nettoyage » - « Nettoyage hebdomadaire ».*

Message affiché	Cause	Solution
Vider le bac à marc !	Le dernier vidage n'a pas été confirmé.	► Retirer à nouveau le bac à marc, attendre un peu et le remettre en place. ☑ Une demande de confirmation s'affiche à l'écran. ► Confirmer la demande par [Oui].
Absence du bac à marc.	Le bac à marc n'a pas été correctement inséré.	► Contrôler la position correcte du bac à marc.
	Le capteur de la surveillance est défectueux.	► Contacter le partenaire de service après-vente.
Le glissoir à marc manque ! 	Le bac à marc n'a pas été correctement inséré. *Uniquement pour les machine avec bac à marc sous le comptoir !*	► Contrôler la position correcte du bac à marc.
	Le capteur de la surveillance est défectueux. *Uniquement pour les machine avec bac à marc sous le comptoir !*	► Contacter le partenaire de service après-vente.
Réceptacle d'insertion manuelle fermé ?	Le capteur de la surveillance est défectueux.	► Contacter le partenaire de service après-vente.

Messages de défaut avec code de défaut

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

Code	Désignation	Cause et effet	Solution
6	Le percolateur est bloqué	Le tamis d'infusion est colmaté.	► Nettoyer le tamis d'infusion. *Voir le chapitre « Nettoyage » - « Nettoyage hebdomadaire ».*
26	Moulin à droite bloqué	La moulure est trop fine. *Le moulin s'encrasse plus vite en raison de la poussière fine.*	► Régler un degré de mouture inférieur. *Voir le chapitre « Maintenance et entretien » - « Régler le degré de la mouture »*
		Le broyeur est bloqué.	► Contacter le partenaire de service après-vente.
36	Moulin à gauche bloqué	La moulure est trop fine. *Le moulin s'encrasse plus vite en raison de la poussière fine.*	► Régler un degré de mouture inférieur. *Voir le chapitre « Maintenance et entretien » - « Régler le degré de la mouture »*
		Le broyeur est bloqué.	► Contacter le partenaire de service après-vente.

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

Code	Désignation	Cause et effet	Solution
	Niveau de la chaudière vapeur	• Le niveau dans la chaudière vapeur n'a pas été atteint en l'espace de 30 s. • La vanne d'alimentation en vapeur est défectueuse.	► Mettre la machine à l'arrêt puis de nouveau en marche. ► Si l'erreur n'est pas éliminée, contacter le partenaire de service après-vente.
188			

Dérangement sans message à l'écran

Symptôme	Cause et effet	Solution
• Pas de distribution d'eau chaude ; eau dans le bac à marc. • Distribution de café impossible.	• Sortie d'eau chaude colmatée. • Vanne de distribution d'eau chaude défectueuse.	► Nettoyer la sortie d'eau chaude. ► Si l'erreur n'est pas éliminée, contacter le partenaire de service après-vente.
• Pas de distribution de chocolat ; eau dans le bac à marc. • Distribution de café impossible.	• Gobelet du mélangeur colmaté. • Sortie des boissons colmatée. • Vanne de distribution de chocolat défectueuse.	► Ne plus utiliser la distribution de chocolat. ► Contacter le partenaire de service après-vente.
Vis sans fin de dosage de chocolat bloquée, seule de l'eau est distribuée.	• Vis sans fin de dosage colmatée. • Gobelet du mélangeur colmaté.	► Nettoyer la vis sans fin de dosage. *Voir le chapitre « Nettoyage » - « Récipient à poudre ».* ► Vider la poudre. ► Tourner à la main la vis sans fin jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de poudre. ► Rincer à l'eau le cas échéant. ► Laisser complètement sécher.
Sorties de café à gauche et à droite différentes.	Sortie des boissons colmatée.	► Nettoyer la sortie des boissons. *Voir le chapitre « Nettoyage ».*
Pas de mousse de lait, pas de distribution de lait bien qu'il y ait du lait dans le récipient à lait.	• Tuyau de lait plié ou écrasé. • Buse d'aspiration du lait colmatée. • Unité frigorifique (interne/externe) givrée.	► Poser correctement le tuyau de lait. ► Nettoyer la buse d'aspiration du lait. *Voir le chapitre « Nettoyage ».* ► Dégivrer l'unité frigorifique. *Voir le chapitre « Nettoyage » - « Appareil complémentaire » - « Dégivrer l'unité frigorifique ».*
Mousse de lait pas comme il faut, température trop froide	• Mauvaise buse d'aspiration du lait. • Sortie des boissons colmatée.	► Changer la buse d'aspiration du lait (buse verte = lait réfrigéré / buse blanche = lait non réfrigéré). ► Nettoyer la sortie des boissons. *Voir le chapitre « Nettoyage » ou fiche de nettoyage.*
L'unité frigorifique interne/externe ne réfrigère pas.	• Unité frigorifique pas en marche. • Unité frigorifique défectueuse.	► Mettre en marche l'unité frigorifique . ► Si l'erreur n'est pas éliminée, contacter le partenaire de service après-vente.
La pompe marche en permanence, eau dans le bac à marc.	• La carte de commande est défectueuse. • Problème électrique entre la pompe et la commande.	► Mettre la machine à l'arrêt puis de nouveau en marche. ► Débrancher la machine de secteur et la rebrancher. ► Si l'erreur n'est pas éliminée, contacter le partenaire de service après-vente.

Symptôme	Cause et effet	Solution
Impossible de remettre en place le récipient de Choco/Topping.	Mauvaise position de la vis sans fin de dosage	► Tourner légèrement à la main dans le sens horaire l'entraînement de la vis sans fin de dosage.

Qualité de l'eau

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

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

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

Valeurs de l'eau

ATTENTION !
Danger pour machine !

De mauvaises valeurs d'eau peuvent conduire à un endommagement de la machine. Respectez impérativement les valeurs indiquées. Sinon la Schaerer AG décline toute responsabilité.

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

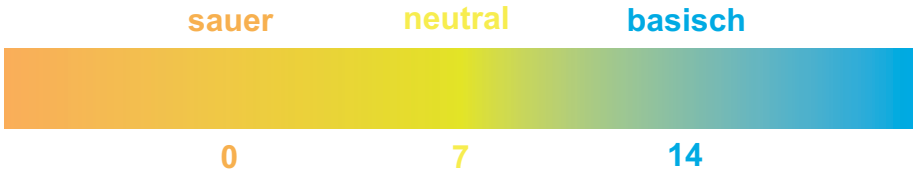
- 4 – 6 °dKH (dureté carbonique allemande)
- 7 – 8 °dGH (dureté totale allemande)
- Valeur du pH 6,5 – 7 (pH neutre)
- Teneur en chlore max. 100 mg pro Liter

Indépendamment de sa composition l'eau est qualifiée de dure ou de douce. La dureté de l'eau est désignée par la dureté totale.

La dureté totale est divisée en dureté carbonique (dureté temporaire) et en dureté non carbonatée (dureté permanente).Concernant la dureté de l'eau, la concentration de l'anion d'hydrogénocarbonate ($HCO3^-$) a une importance spéciale. Par dureté carbonique, on désigne la concentration des ions d'hydrogénocarbonate et la partie équivalente des ions de métal alcalinoterreux.

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

Unité		°dH	°eH	°fH	ppm	mmol/l
Dureté allemande	1°dH	1	1,253	1,78	17,8	0,1783
Dureté anglaise	1°eH	0,798	1	1,43	14,3	0,142
Dureté française	1°fH	0,560	0,702	1	10	0,1
partie(s) par million (USA)	1 ppm	0,056	0,07	0,1	1	0,01
millimol par litre	1 mmol/l	5,6	7,02	10	100	1



Echelle de pH

Si les valeurs de l'eau ne correspondent pas aux valeurs de consigne indiquées ci-dessus, l'eau doit être traitée en conséquence (détartrage / minéralisation).

Le partenaire de service après-vente peut fournir des informations détaillées sur les possibilités et variantes de filtrage qu'il peut installer sur site.

Constater la dureté de l'eau

Un test de dureté de l'eau doit être effectué pour déterminer si l'utilisation d'un filtre à eau est nécessaire. Si les valeurs de l'eau sont mauvaises, un fonctionnement impeccable de la machine ne peut pas être garanti.

Par ailleurs les valeurs de l'eau doivent être entrées lors de la mise en service de la machine et peuvent être adaptées à tout moment dans le menu de la machine. A l'aide des données entrées, la machine calcule le temps restant jusqu'au prochain changement de filtre (s'il y en a un) ainsi que le temps restant jusqu'au prochain détartrage.

► Vérifier si un dispositif domestique de filtration est monté en amont.

Dans la plupart des eaux, la dureté carbonatée est nettement inférieure à la dureté totale. C'est un bon indice pour déterminer s'il s'agit d'eau brute ou s'il y un dispositif domestique de filtration.

Option 1: Se renseigner auprès du fournisseur d'eau potable

► Demander au fournisseur local d'eau potable quelle est la dureté (dureté totale) de l'eau potable.

Option 2: Effectuer le test

► Déterminer la dureté de l'eau à l'aide de bandes-test fournies.

► Plonger la bande-test pour env. 1 s dans l'eau courante.

► Retirer la bande-test et attendre env. 1 min.

☑ La bande-test se colore.

► Comparer le résultat de l'analyse de l'eau avec le tableau « Dureté totale » du chapitre « Valeur de l'eau ».

► En cas de mauvais résultats, installer un filtre.

Voir le chapitre « Techniques de filtrage » dans ce chapitre ou pour les machines qui sont utilisées avec un réservoir d'eau potable, voir le chapitre « Service après-vente et maintenance » - « Installer un filtre à eau pour le réservoir d'eau potable interne ».

Techniques de filtrage

Pour protéger les machines à café et la qualité du café contre l'eau dure ou douce, des filtres sont utilisés. Des techniques de filtrage sont inévitables pour des raisons d'entretien, de maintenance et d'hygiène.

Même quand on utilise un filtre, il est indispensable de mesurer les valeurs de l'eau une fois par an. L'eau est un élément vivant et change fréquemment par conséquent.

Le partenaire de service après-vente peut fournir des informations détaillées sur les possibilités et variantes de filtrage qu'il peut installer sur site.

Consignes de sécurité

La société Schaerer AG conçoit la sécurité maximale comme l'une des principales caractéristiques de produit. L'efficacité des dispositifs de sécurité n'est garantie que si les éléments suivants visant à éviter les blessures et les risques pour la santé sont respectés :

- Lire soigneusement le manuel d'utilisation avant d'utiliser la machine .
- Ne jamais toucher les parties chaudes de la machine.
- N'utilisez pas la machine à café si elle ne fonctionne pas correctement ou si elle est endommagée.
- Les dispositifs de sécurité intégrés ne doivent être modifiés en aucune circonstance.

Danger pour l'utilisateur

DANGER !
Risque d'électrocution !

Une manipulation non conforme aux instructions des appareils électriques peut être la source d'une électrocution.
Respectez impérativement les points suivants :

- Seul un électricien spécialisé doit procéder aux travaux sur les installations électriques.
- L'appareil doit être raccordé à un circuit électrique protégé (nous vous recommandons d'effectuer le raccord par un interrupteur de protection contre les courants de court-circuit).
- Vous devez respecter les directives applicables sur la faible tension et / ou les réglementations et directives de sécurité locales et / ou nationales applicables.
- Le raccordement doit être mis à la terre conformément aux prescriptions et protégé contre les décharges électriques.
- La tension doit correspondre à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Ne touchez jamais des pièces sous tension.
- Avant de procéder aux travaux de maintenance, coupez toujours l'interrupteur principal ou débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Vous ne devez faire remplacer le câble d'alimentation que par un technicien qualifié du service après-vente.

ATTENTION !
Danger pour l'utilisateur !

Une manipulation non conforme aux instructions de la machine à café peut être la source de blessures légères.
Respectez impérativement les points suivants :

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles restreintes ou manquant d'expérience et / ou de connaissances à moins qu'elles ne soient surveillées par une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles aient reçues de cette dernière des instructions pour l'utilisation de l'appareil.
- Vous devez surveiller les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Installez la machine à café de façon à ce que l'entretien et la maintenance puissent s'effectuer sans encombre.
- Autant dans les applications en libre service que dans les applications avec service, un personnel spécialement formé doit surveiller la machine de façon à garantir le respect des mesures d'entretien. Un personnel adéquat doit rester à disposition pour les questions relatives à l'utilisation.
- Ne remplissez les récipients à grains que de grains, les récipients à poudre que de poudre pour distributeur automatique et le réceptacle d'insertion manuelle que de café moulu (ou d'une pastille de nettoyage pendant le nettoyage).

ATTENTION !
Liquide brûlant !

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

ATTENTION !
Surface brûlante !

Les sorties et le percolateur peuvent être brûlants.
Ne prenez la sortie que par les poignées prévues à cet effet. Nettoyez le percolateur uniquement quand la machine à café est refroidie.

ATTENTION !
Risque d'écrasement !

Risque d'écrasement lors de la manipulation de tous les composants mobiles. Lorsque la machine à café est en marche, ne placez pas vos mains dans les récipients à grains ou à poudre ou dans l'ouverture du percolateur.

Danger pouvant être occasionné par les produits de nettoyage

Utilisation

ATTENTION !
Danger pour l'utilisateur !

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

- Conservez les produits de nettoyage hors de portée des enfants et des personnes non autorisées.
- N'avalez pas les produits de nettoyage.
- Ne mélangez jamais les produits de nettoyage avec d'autres produits chimiques ou acides.
- Ne versez jamais de produit de nettoyage dans le récipient à lait.
- Ne versez jamais de produit de nettoyage dans le réservoir à eau potable (interne / externe).
- Utilisez les produits de nettoyage et de détartrage uniquement dans l'objectif pour lequel ils ont été conçus (reportez-vous à l'étiquette).
- Ne mangez pas et ne buvez pas lorsque vous utilisez des produits de nettoyage.
- Veillez à une bonne ventilation et aération lorsque vous utilisez des produits de nettoyage.
- Portez des gants de protection lorsque vous utilisez des produits de nettoyage.
- Lavez-vous immédiatement les mains minutieusement après avoir utilisé des produits de nettoyage.

Avant l'utilisation des produits de nettoyage, lisez attentivement les informations sur l'emballage ainsi que la fiche de sécurité « HEALTH & SAFETY DATA SHEET ». Si la fiche de sécurité n'a pas été jointe, elle peut être demandée auprès du partenaire commercial (reportez-vous à l'emballage du produit de nettoyage).

Entreposage

Respectez impérativement les points suivants :

- Stockez-les hors de portée des enfants et des personnes non autorisées.
- Ne les stockez pas dans un endroit exposé à la chaleur, la lumière ou l'humidité.
- Stockez-les à un emplacement situé à l'écart de produits acides.
- Stockez-les uniquement dans leur emballage original.
- Stockez le produit de nettoyage quotidien à un emplacement situé à l'écart du produit de nettoyage hebdomadaire.
- Ne les stockez pas avec des denrées ou produits alimentaires.
- Les directives légales et locales relatives à l'entreposage de produits chimiques sont applicables (produits de nettoyage).

Elimination

Si aucun recyclage des produits de nettoyage et de leurs emballages n'est possible, ils doivent être éliminés conformément aux instructions de la fiche de sécurité (« HEALTH & SAFETY DATA SHEET ») ainsi que conformément aux directives locales applicables.

Appels d'urgence

Demander au fabricant du produit de nettoyage (voir étiquette du produit de nettoyage) le numéro de téléphone des renseignements en cas d'urgence (centre d'information toxicologique). Si une telle institution n'existe pas dans votre pays, 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

Voir „HEALTH & SAFETY DATA SHEET“.

Informations importantes pour le médecin :

Si possible, remettez au médecin traitant les informations indiquées sur l’emballage ou la fiche de sécurité « HEALTH & SAFETY DATA SHEET ».

Danger pour la machine

ATTENTION !
Danger pour machine !

Une manipulation non conforme aux instructions de la machine à café peut être la source d'endommagements ou d'encrassement.
Respectez impérativement les points suivants :

- En cas d’eau présentant une dureté carbonique de plus de 5°dKH, placez un filtre à eau en amont, sinon la machine à café pourrait être endommagée par un entartrage.
- Pour des questions de droits d'assurance, veillez toujours à fermer la vanne d'alimentation principale (machine à café avec raccord d'eau fixe) et à couper l'interrupteur électrique général ou débrancher la fiche secteur à la fin du service.
- Vous devez respecter les directives applicables sur la faible tension et / ou les réglementations et directives de sécurité locales et / ou nationales applicables.
- N'utilisez pas l'appareil si l'alimentation en eau est coupée. Dans ce cas, les chaudières ne seraient pas de nouveau remplies et la pompe tournerait « à sec ».
- La société Schaerer AG recommande de monter une électrovanne aquastop au niveau du raccord d’eau (sur le site de l'installation) pour éviter des dégâts d’eau en cas de rupture de tuyau.
- Effectuez un nettoyage avant de remettre la machine à café en service après un arrêt prolongé (par exemple, après les vacances).
- Protégez la machine à café des intempéries (gel, humidité, etc.).
- Seul un technicien qualifié du service après-vente est autorisé à éliminer les dérangements.
- Utilisez uniquement des pièces détachées d'origine de la société Schaerer AG.
- Signalez immédiatement les dommages externes 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.
- En cas d'utilisation de café caramélisé (café aromatisé), nettoyer 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).
- Si la machine à café et / ou les appareils complémentaires sont transportés à des températures en dessous de 10 °C, la machine à café et / ou les appareils complémentaires doivent être entreposés pendant trois heures à la température de la pièce avant leur raccordement à l'alimentation et leur mise en marche. Si ceci n’est pas respecté, il y a un risque de court-circuit ou d’endommagement des composants électriques dû à l’eau de condensation.
- Utilisez toujours le jeu de tuyaux neufs livré avec la machine (tuyau pour l'eau potable / les eaux usées). N'utilisez jamais des jeux de tuyaux usagés.

Consignes d'hygiène (HACCP)

Eau

ATTENTION !
Danger pour l'utilisateur !

Une manipulation de l'eau non conforme aux instructions peut être la source de troubles de la santé !
Respectez impérativement les points suivants :

- L'eau doit être propre.
- Ne raccordez pas la machine à de l'eau pure osmosée ou à tout autre eau agressive.
- La dureté carbonique ne doit pas dépasser 4-6 °dKH (dureté carbonique allemande) ou 7 à 10 °fKH (dureté carbonique française).
- La dureté totale doit toujours être supérieure à la dureté carbonique.
- La dureté carbonique minimale est de 4 °dKH ou 7 °fKH.
- Teneur maximale en chlore de 100 mg par litre.
- Valeur pH de 6,5 à 7 (pH neutre).

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

- Remplissez le réservoir à eau potable tous les jours avec de l'eau fraîche.
- Rincez le réservoir à eau potable minutieusement avec son remplissage.

Café

ATTENTION !
Danger pour l'utilisateur !

Une manipulation du café non conforme aux instructions peut être la source de troubles de la santé !
Respectez impérativement les points suivants :

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

Lait

ATTENTION !
Danger pour l'utilisateur !

Une manipulation du lait non conforme aux instructions peut être la source de troubles de la santé !
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.
- Utiliser le lait pré-refroidi avec une température entre 3 et 5 °C.
- Utilisez le lait directement depuis son emballage d'origine.
- N'ajoutez jamais de lait. Nettoyez toujours le récipient à fond avant son remplissage.
- Vérifiez que l'emballage n'est pas endommagé avant son ouverture.
- Ne versez pas plus de lait que nécessaire pour une journée.
- Après le remplissage, fermez immédiatement le couvercle de récipient à lait et l'unité frigorifique (interne / externe.
- Stockez le lait à un endroit sec, froid (max. 7 °C) et sombre.
- Stockez le lait à l'écart des produits de nettoyage.
- Utilisez les produits les plus anciens en premier (principe « first-in-first-out »).
- Finissez les produits avant la date de péremption.
- Refermez toujours soigneusement les emballages ouverts afin de conserver la fraîcheur du contenu et de le protéger contre les impuretés.

Poudre pour distributeur automatique

ATTENTION !
Danger pour l'utilisateur !

Une manipulation non conforme de la poudre pour distributeur automatique peut conduire à des problèmes de santé !
Respecter impérativement les points suivants :

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

Responsabilité

Obligations de l’exploitant

L’exploitant doit assurer la maintenance régulière et le contrôle des dispositifs de sécurité par les partenaires de service après-vente de la société Schaerer AG, leurs délégués ou par d’autres personnes autorisées.

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

Les pièces en rapport avec la sécurité comme les vannes de sécurité, les thermostats de sécurité, les chaudières, etc. ne doivent être en aucun cas réparés. Elles doivent être remplacées.

Les intervalles suivants sont valides :

- Vannes de sécurité tous les 12 mois.
- Chaudière (générateur de vapeur, chauffe-eau instantané) tous les 72 mois.

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

Droits de garantie et responsabilité

Toute réclamation au titre de la garantie et tout engagement de la responsabilité du fabricant en cas de blessures et de dommages matériels sont exclus s’ils sont dus à une ou plusieurs des raisons suivantes :

- Utilisation non conforme de l’appareil.
- Montage, mise en service, utilisation, nettoyage et maintenance de l'appareil et des appareils en option qui s'y rapportent qui seraient non conformes aux instructions.
- Non respect des intervalles de maintenance.
- Exploitation de l’appareil avec des dispositifs de sécurité défectueux, des dispositifs de sécurité et de protection montés de façon incorrecte ou qui ne sont pas en état de marche.
- Non-observation des consignes de sécurité de la notice d’utilisation en ce qui concerne l’entreposage, le montage, la mise en service, l’exploitation et la maintenance de la machine.
- Exploitation de l’appareil dans un état de fonctionnement non satisfaisant.
- Réparations effectuées de façon non conforme.
- Utilisation de pièces autres que les pièces détachées d'origine de la société Schaerer AG.
- Utilisation de produits de nettoyage qui n'ont pas été recommandés par la société Schaerer AG.
- Cas de sinistres dus à l'effet d'un corps étranger, un accident et au vandalisme ainsi qu'à des cas de force majeure.
- La pénétration dans l'appareil de tout objet ainsi que l'ouverture du boîtier.

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

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

Introduction 6
Bienvenue 6
Signes et symboles 6

Description du produit 7
Utilisation conforme 7
Types de boisson et débit 7
Variantes de modèle 7
Contenu de la livraison et accessoires 7
Options et appareils complémentaires 8
caractéristiques techniques 10
Plaque signalétique 10
Déclaration de conformité 11
Adresse du fabricant 11
Normes utilisées 11

Installation et mise en service 13
Mise en place 13
Emplacement 13
Climat 13
Alimentation en énergie 13
Conditions 13
Puissances connectées 14
Raccordement de l'eau / écoulement de l'eau 14
Conditions 14
Puissances connectées 15
Commutation raccord d'eau fixe-réservoir à eau potable . 15
Installation 15
Sortez la machine de son emballage 15
Installation du raccord d'eau fixe 15
Installer l'écoulement des eaux usées 16
Raccordement du lait 16
Etiquetage des touches 17
Programme de mise en service 17
Désinstallation et élimination 21

Utilisation 22
Contrôle avant la mise en marche 22
Remplissage et raccordement 22
Grains de café 22
Eau 22
Lait 23
Poudre pour distributeur automatique 24
Mise en marche 25
Fenêtre principale de l'écran tactile 26
Distribution 27
Préchauffage des tasses 27
Réglage de la hauteur de sortie 27
Boissons à base de café 28
Boissons préparées avec du café moulu 28
Eau chaude 28
Boissons lactées 29
Lait chaud 29
Mousse de lait 29
Vapeur 30
Options de distribution 30

Boissons doubles 30
Vidage 31
Bac à marc 31
Rejet du marc sous le comptoir 31
Bac collecteur 31
Conditions de transport 31
Instructions / demandes sur l'écran 32
Mise hors circuit 34
Fin du service 34
Périodes d'arrêt prolongées (à partir d'une semaine) . . . 34

Nettoyage 35

Intervalles de nettoyage 35
Nettoyage obligatoire 36
Options de nettoyage 36
Rinçage tiède 36
Rinçage du mélangeur 36
Rinçage de la tête moussante du lait avec « Plug & Clean »36
Nettoyage quotidien 38
Fiche de nettoyage quotidien 38
Unité frigorifique interne 39
Unité frigorifique d'appoint 40
Réservoir d'eau potable interne 40
Nettoyage hebdomadaire 41
Fiche de nettoyage hebdomadaire 41
Récipient à grains 42
récipient à poudre 42
Appareils complémentaires 43
chauffe-tasses 43
Cup & Cool 43
Dégivrage de l'unité frigorifique 43
Concept de nettoyage selon HACCP 44
Consignes de nettoyage 44
Plan de nettoyage 44
produit de nettoyage 46
Pastille de nettoyage 46
Milkpure 46
Détartrant 46

Service & maintenance 47

Maintenance 47
Régler la finesse de la mouture 47
Détartrage 48
Message de détartrage 48
Préparation du détartrage 48
Démarrer le programme de détartrage 49
Filtre à eau (Option) 51
Installer le filtre à eau pour le réservoir interne d'eau potable51
Remplacer le filtre à eau pour le réservoir interne d'eau potable52
Filtre à eau externe 52

Programmation 53

Navigation 53
Vue d'ensemble 53
Menu « Lait et mousse » 53
Qualité de Topping / Qualité de mousse 54
Pause macchiato 54

Menu « Programme timer » 54
l'état de la minuterie 55
Réglage de la minuterie 55
Aperçu de la minuterie 55
Effacer la minuterie 56
Info minuterie. 56
Menu « Entretien » 56
Menu « Réglage » 56
Recettes et touches de boisson 57
Température de chaudière 59
Réinitialisation 59
Heure et date. 60
Langue 60
Contraste. 60
Filtre détartrant 60
Dureté de l'eau 61
Rinçage à chaud 61
Option de commande 61
Eclairage 63
Intro 63
Menu « Entrée code PIN » 63
Menu « Contrôle d'accès » 64
Menu « Décompte » 65

Dépannage. 66

Dérangements avec message à l'écran 66
Messages de défaut avec code de défaut. 67
Dérangement sans message à l'écran 69

Qualité de l'eau 71

Valeurs de l'eau 71
Constater la dureté de l'eau 72
Techniques de filtrage 72

Consignes de sécurité 73

Danger pour l'utilisateur 73
Danger pouvant être occasionné par les produits de nettoyage74
Utilisation. 74
Entreposage 74
Elimination. 74
Appels d'urgence. 74
Danger pour la machine 75
Consignes d'hygiène (HACCP). 76
Eau 76
Café. 76
Lait. 76
Poudre pour distributeur automatique 77

Responsabilité. 78

Obligations de l'exploitant. 78
Droits de garantie et responsabilité 78