

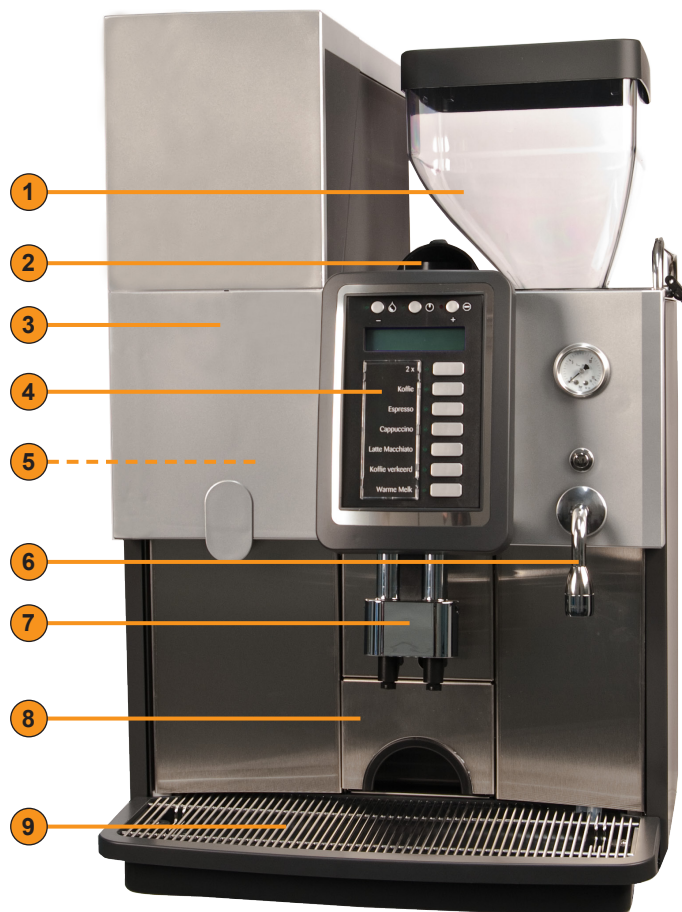
S200 Easy Milc

Manuel d'utilisation

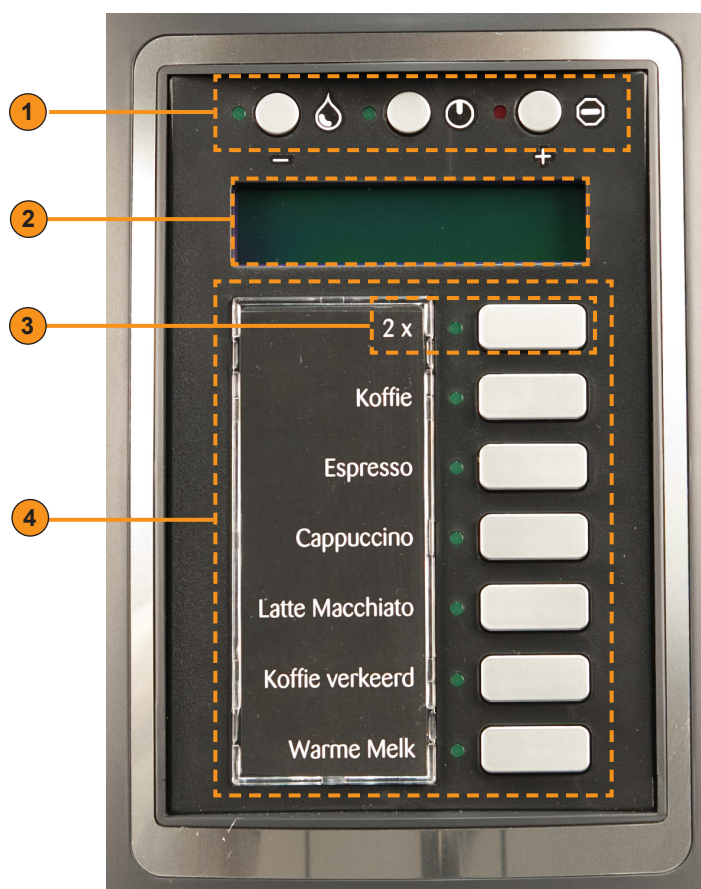
V03 / 06.2011



- 1 Récipient à grains équipé d'un couvercle
- 2 Insertion manuelle pour café moulu et pastilles de nettoyage
- 3 Unité frigorifique
- 4 Panneau de sélection
- 5 Lecteur de carte (non visible)
- 6 Sortie de l'eau chaude
- 7 sortie des boissons
- 8 Bac à marc
- 9 Bac collecteur avec grille égouttoir



- 1 Touches de commande, de gauche à droite :
 - Touche moins/nettoyage,
 - Touche ON/OFF
 - Touche plus/arrêt
- 2 Ecran
- 3 Zone tactile de présélection [2x]
- 4 Touches de boisson (programmables)



S200 Easy Milc

Manuel d'utilisation

V03 / 06.2011

Manuel édité par :

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

Edition :

V03 / 06.2011

Logiciel :

V1.02

Concept et rédaction :

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

© Copyright :

Schaerer SA, CH-4528 Zuchwil

Tous droits réservés, y compris la traduction en langues étrangères. Sans accord écrit préalable de l'éditeur, il est interdit de copier, reproduire ou distribuer ce manuel, en tout ou partie, sous quelque forme que ce soit, à l'aide de tout procédé ou en utilisant des systèmes de transfert électroniques. Toutes les informations, caractéristiques techniques et illustrations contenues dans ce manuel sont les données les plus récentes disponibles au moment de la publication du manuel. La société Schaerer SA se réserve le droit à tout moment de procéder à des modifications sans nouvelle notification. 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. En cas d'ambiguïté, le document allemand (DE) est pris de principe comme référence par la société Schaerer SA.

Introduction

Signes et symboles

Securite

DANGER !
Risque d'électrocution !



ATTENTION !
Liquide brûlant !



ATTENTION !
Surface brûlante !



ATTENTION !
Danger pour l'utilisateur
et / ou la machine !



ATTENTION !
Vapeur brûlante !



ATTENTION !
Risque d'écrasement !



Remarques

Référence croisée



Affichage du temps



Remarques & conseils



Environnement

**ELIMINATION DES
DÉCHETS !**

La machine doit être
éliminée conformément
aux règles de l'art.



Recyclage



Bienvenue

Avec la S200 Easy Milc nous avons développé pour vous la prochaine génération de machines à café entièrement automatiques. Nous avons investi dans la construction de cette machine les compétences clés de notre entreprise ainsi que plusieurs dizaines d'années d'expérience.



Le manuel d'utilisation présent vous fournit des informations sur la S200 Easy Milc ainsi que sur son utilisation et son nettoyage. Ce manuel ne peut pas tenir compte de toutes les utilisations possibles ! Pour les questions qui n'ont pas été traitées de façon suffisamment exhaustive, veuillez vous adresser à notre service clientèle.

ATTENTION !
Danger pour la
machine !



Lire le chapitre « Consignes de sécurité » avec attention avant de mettre la machine à café en service. Si l'appareil n'est pas utilisé conformément aux instructions données dans ce manuel, nous déclinons toute responsabilité pour les dommages en résultant.

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

Nous vous souhaitons beaucoup de réussite avec la nouvelle S200 Easy Milc !

Sommaire

Introduction.....	4	Nettoyage quotidien.....	19
Signes et symboles.....	4	Nettoyage hebdomadaire.....	21
Sécurité.....	4	Appareils complémentaires.....	23
Remarques.....	4	Dégivrage de l'unité frigorifique.....	23
Environnement.....	4	Nettoyage obligatoire.....	23
Bienvenue.....	4	Concept de nettoyage selon HACCP.....	23
		Consignes de nettoyage.....	23
		Plan de nettoyage.....	24
		Produits de nettoyage.....	25
		Pastille de nettoyage.....	25
		Suma CoffeeClean.....	25
Description du produit.....	6	Maintenance.....	26
Utilisation conforme.....	6		
Types de boisson et débit.....	6	Programmation.....	27
Contenu de la livraison et accessoires.....	6	Accès au niveau de programmation.....	27
Options et appareils complémentaires.....	7	Vue d'ensemble du niveau de programmation.....	27
Chauffe-tasses.....	7	Exemple de réglage.....	27
Caractéristiques techniques.....	7	Paramétrage des valeurs numériques.....	27
Plaque signalétique.....	7	Régler la valeur prédéfinie.....	27
Déclaration de conformité.....	8	Relever les compteurs.....	28
Adresse du fabricant.....	8	Compteur journalier.....	28
Normes appliquées.....	8	Compteur machine.....	28
		Compteur de maintenances.....	29
		Statistiques de nettoyage.....	30
		Statistiques des erreurs.....	30
Installation & mise en service.....	9	Touches de boissons.....	30
Conditions d'installation.....	9	Boissons sans lait (exemple : espresso).....	30
Emplacement.....	9	Boissons au lait (p. ex. cappuccino).....	31
Climat.....	9	Lait chaud.....	31
Première mise en service.....	9	Mousse de lait.....	31
Alimentation en énergie.....	10	Eau chaude.....	32
Conditions.....	10	Réglages du système.....	32
Puissances connectées.....	10	Langue.....	32
Raccordement de l'eau / écoulement de l'eau.....	10	Format de l'heure.....	32
Conditions.....	10	Réglage de l'heure.....	32
Désinstallation et élimination.....	11	Réglage de la date.....	32
		Minuterie de la machine.....	33
Utilisation.....	12	Dépannage.....	34
Contrôles.....	12	Dérangement avec message affiché.....	34
Remplissage et raccordement.....	12	Dérangement sans message affiché.....	35
Grains de café.....	12		
Eau.....	12	Qualité de l'eau.....	36
Lait concentré.....	12	Valeurs de l'eau.....	36
Mise en marche de la machine à café.....	13	Techniques de filtrage.....	36
Distribution.....	13	Consignes de sécurité.....	37
Régler la hauteur de sortie de la boisson.....	13	Danger pour l'utilisateur.....	37
Boissons à base de café.....	13	Danger pouvant être occasionné par les produits de	
Boissons préparées avec du café moulu.....	13	nettoyage.....	38
Eau chaude.....	14	Utilisation.....	38
Boissons lactées.....	14	Entreposage.....	38
Lait chaud.....	14	Elimination.....	38
Mousse de lait.....	14	Appels d'urgence.....	38
Options de distribution.....	14	Danger pour la machine.....	39
Présélection de boissons.....	14	Hygiène.....	39
Boissons doubles.....	15	Eau.....	39
Boissons avec la carte MONEY.....	15	Café.....	40
Vidage.....	15	Lait concentré.....	40
Bac à marc.....	15	Aspects & protection de l'environnement.....	40
Rejet du marc sous le comptoir (option).....	15		
Réservoir à eau usée (option).....	15	Responsabilité.....	41
Conditions de transport.....	16	Obligations de l'exploitant.....	41
Dispositions générales en vigueur.....	16	Droits de garantie et responsabilité.....	41
Instructions sur l'écran.....	16		
Mise hors circuit.....	17		
Fin du service.....	17		
Périodes d'arrêt prolongées (à partir d'une semaine).....	17		
Nettoyage.....	18		
Intervalles de nettoyage.....	18		
Options de nettoyage.....	18		
Rinçage automatique.....	18		

Description du produit

Utilisation conforme

La machine S200 Easy Milc est prévue pour la préparation de boissons à base de café et de boissons lactées, en plusieurs variétés, dans des tasses ou autres récipients. De plus l'appareil peut distribuer de l'eau chaude. Cet appareil est conçu pour une utilisation industrielle et professionnelle. Cet appareil est prévu pour une utilisation par des spécialistes ou des utilisateurs formés, dans des magasins, dans l'industrie légère et dans les entreprises agricoles ou pour un usage commercial.



L'utilisation de l'appareil est soumise par ailleurs aux « Conditions générales » de la société Schaefer SA et du présent manuel 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 la
machine !



La machine S200 Easy Milc ne doit en aucun cas être utilisée pour faire chauffer ou distribuer un liquide autre que du café, de l'eau chaude (boisson, nettoyage) ou du lait (lait condensé).

Types de boisson et débit

Les débits de boissons de la machine sont, selon les réglages et le modèle, les suivants, par heure :

Boisson	monophasé	triphasé
	Débit / heure	Débit / heure
Espresso (50 – 60 ml)	180 tasses	250 tasses
Café (120 ml)	150 tasses	200 tasses
Cappuccino (180 ml)	120 tasses	140 tasses
Latte Macchiato (200 ml)	110 tasses	120 tasses
Lait chaud	120 tasses	120 tasses
Eau chaude	12 litres	20 litres

Contenu de la livraison et accessoires

Pièce	Désignation	Numéro de référence
Documentation		
1	Manuel d'utilisation (FR)	022220
Cartes à puce		
1	Carte CHEF	063930
1	Carte SAVE DATA	063933
Nettoyage / accessoires de nettoyage		
1	Pinceau de nettoyage	067409
100	Pastilles de nettoyage	065221
Accessoires généraux		
1	Joint plat	064249
1	Tuyau de vidange	067862
1 ¹⁾	Câble de raccordement Norme CH	063260
1 ¹⁾	Câble de raccordement Norme EURO	063261
1	Manette rotative pour le réglage de la mouture	061977

Options et appareils complémentaires

Chauffe-tasses



La machine à café peut, en option, être équipée d'un chauffe-tasses. Cette option peut être mise à jour.

Caractéristiques techniques

Sous réserve de modifications techniques !

Puissance nominale ¹⁾	Chaudière à eau ²⁾
	3000 W
Capacité	Chaudière à eau ²⁾
	0,8 litre / 1,2 litre
Température de service	Chaudière à eau ²⁾
Température de service admissible (T max) :	192°C
Température de service minimale (T min.) :	10°C
Température de service :	95°C
Surpression de fonctionnement	Chaudière à eau ²⁾
Surpression de fonctionnement :	2,5 bars
Surpression de service admissible (p max) :	12 bars
Surpression de contrôle :	24 bars
Raccordement au secteur ¹⁾	voir le chapitre « Alimentation en énergie » - « Puissance connectée ».
Récipient à grains de café	± 2500 g
Dimensions extérieures	
Largeur :	420 mm
Hauteur, le récipient à grains inclus :	640 mm
Profondeur :	534 mm
Poids à vide	± 40 kg
Niveau de pression acoustique continu ³⁾	< 70 dB (A)

¹⁾ Pour les versions spéciales, voir la plaque signalétique, les valeurs indiquées correspondent à la version de base.

²⁾ Selon la version.

³⁾ Le niveau de bruit évalué A (slow) et L_{pa} (impulse) sur le lieu de travail du personnel utilisateur est inférieur dans tous les cas à 70 dB (A).

Plaque signalétique

schaerer	
Designation	coffee machine
Manufacturer	Schaerer AG, Allmendweg 8
Typ (SAG)	CH-4528 Zuchwil
Serial No.	S200 Easy Milk
Nominal pressure	1000 00000
main pressure	1.2 MPa (12 bar)
Electrical Ratings	0.1-0.3 Mpa, max 0.6Mpa
Fuse on-site	5700-6900W
mains connection plan	380-415V 3N~ 50/60Hz
	3x16A (cable: 5x 1.5mm ²)
	4.6.8010

Les données relatives à la machine sont indiquées sur la plaque signalétique. La plaque signalétique a été apposée à l'intérieur de la machine et est visible quand on retire le bac à marc de café et le couvercle dessus.

Déclaration de conformité

Adresse du fabricant

Fabricant	Responsable de la documentation
Schaerer SA 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 SA Hans-Ulrich Hostettler Boîte postale Allmendweg 8 CH-4528 Zuchwil

Normes appliquées

Les normes suivantes harmonisées ont été appliquées.

Directive sur les machines 2006 / 42 / CE	Directive CEM 2004 / 108 / CE
Normes appliquées : • EN 60335-1: 2002 • EN 60335-1:2002 / A1:2004 +A2:2006 • EN 60335-1:2002 / A11:2004 • EN 60335-1:2002 / A12:2006 • EN 60335-1:2002 / A13:2008 • EN 60335-1:2002 / A14:2010 • EN 60335-1/FprAF:2009 • EN 60335-2-75:2004 • EN 60335-2-75:2004 / A1:2005 • EN 60335-2-75:2004 / A2:2008 • EN 60335-2-75:2004 / A11:2006 • EN 60335-2-75:2004 / A12:2010-01 (EN60335-2-75/FprAC:2009-06) • IEC 60335-2-75 Ed 2.2:2009 • EN 62233:2008	Normes appliquées : • EN 55014-1: 2006 • EN 55014-1:2006 / A1:2009 • CISPR 14-1 Ed 5.1: 2009 • EN 61000-3-2:2006 • EN 61000-3-2:2006 / A1:2009 • EN 61000-3-2:2006 / A2:2009 • IEC 61000-3-2 Ed 3.2: 2009 • EN 61000-3-3:2008 • IEC 61000-3-3:2008 • EN 61000-6-3:2007 • IEC 61000-6-3:2006 +A1:2010 • EN 55014-2: 1997 • EN 55014-2:1997 / A1:2001 • EN 55014-2:1997 / A2:2008 • CISPR 14-2 Ed 1.2: 2008 • EN 61000-6-2:2005 • IEC 61000-6-2:2005

Le fabricant nommé ci-dessus déclare que cette machine est conforme à toutes les dispositions correspondantes aux directives UE ici mentionnées. Cette déclaration perd sa validité en cas de modifications des appareils sans accord de notre part. 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.

Installation & mise en service

Conditions d'installation



L'acheteur de la machine ou le concessionnaire doit passer commande des travaux préliminaires à effectuer sur le site de l'installation. Ils doivent être effectués par le concessionnaire installateur dans le respect des réglementations générales et locales applicables. Le technicien du service après-vente est seulement autorisé à réaliser le branchement sur des raccordements préparés à cet effet. Il n'est pas habilité à effectuer des installations sur le site ni responsable de l'exécution de telles installations.

Emplacement

L'emplacement pour la mise en place doit répondre aux conditions suivantes :

ATTENTION !
Danger pour la
machine !



- La machine à café ne doit pas être placée sur des surfaces chaudes ni à proximité d'un four.
- Ne jamais arroser l'appareil avec de l'eau et ne pas le nettoyer avec un nettoyeur haute pression.
- N'installer l'appareil qu'à des emplacements permettant sa surveillance par un personnel qualifié.
- La surface d'installation doit être stable et plane et ne doit pas se déformer sous le poids de la machine à café.
- Amener les alimentations nécessaires selon les schémas du site du client jusqu'à un mètre du lieu d'installation.
- Prévoir et respecter des espaces libres pour permettre les travaux de maintenance et l'utilisation :
 - en haut pour le remplissage des grains de café
 - Laisser env. 35 cm libres côté gauche
 - au moins 15 cm entre le dos de l'appareil et le mur (circulation d'air)
- Respecter les consignes locales en vigueur en matière de technique culinaire.

Climat

Les conditions climatiques suivantes sont nécessaires :

ATTENTION !
Danger pour la
machine !



- L'équipement n'est pas conçu pour une utilisation en extérieur. Ne jamais exposer la machine à café à des intempéries comme la pluie, la neige, le gel, etc.
- Température ambiante entre 5 °C et 32 °C (41 °F et 90 °F)
- Humidité relative de l'air de 80 % HR maximum
- Cette machine à café a été conçue exclusivement pour une utilisation en intérieur.
- Protéger l'appareil du gel. Si la machine à café a été exposée à des températures inférieures à 0 °C (32 F), contacter un partenaire de service après-vente agréé par le fabricant avant sa mise en service.

Première mise en service

La machine à café est installée et mise en service par un technicien qualifié du service après-vente du fabricant.

DANGER !
Risque d'électrocution !



- **Risque de court-circuit ou d'endommagement de composants électriques suite à de l'eau condensée !**
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 3 heures à la température de la pièce avant leur raccordement à l'alimentation et leur mise en marche.
- **Risque d'électrocution !**
Utiliser toujours le jeu de tuyaux neufs livré avec la machine (tuyau pour l'eau potable/les eaux usées).

Alimentation en énergie

Conditions

Le raccordement électrique doit être conforme aux dispositions en vigueur (VDE 0100) et aux dispositions du pays d'installation. Modèle du câble de raccordement secteur au moins H05 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 ! Respecter impérativement les points suivants :

- La phase doit être protégée par un fusible dont l'ampérage doit correspondre à celui indiqué sur la plaque signalétique.
- Il doit être possible de déconnecter l'appareil du réseau électrique sur tous les pôles.
- Ne jamais utiliser un appareil dont le cordon d'alimentation est endommagé. Faire remplacer par un technicien qualifié du service après-vente un câble réseau défectueux ou un connecteur défectueux.
- La société Schaefer SA 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 (notice d'utilisation) et les prescriptions locales en vigueur.
- Installer impérativement les cordons d'alimentation de façon à ce que personne ne puisse trébucher dessus. Ne pas tirer les câbles sur des coins ou des arêtes vives, ne pas les pincer et ne pas les laisser pendre librement dans la pièce. Ne pas poser le câble sur des objets chauds et le protéger contre l'huile ainsi que contre les produits de nettoyage agressifs.
- Ne jamais soulever ou tirer l'appareil par le cordon d'alimentation. Ne jamais débrancher le connecteur de la prise murale en tirant sur le cordon d'alimentation. Ne jamais toucher le câble et la prise avec des mains mouillées. Quelles que soient les circonstances, ne jamais brancher un connecteur mouillé sur la prise murale.

Puissances connectées

Tolérance pour la tension secteur	400 V (+10 % / -10 %), interruption de l'alimentation secteur < 50 ms pas d'interruption de fonctionnement
Protection	IP 50

Modèle	Puissances connectées		Protection (côté client)	Câble de raccordement diamètre du conducteur
Puissance normale en Europe	230 V CA 50/60 Hz	3000 W	1 x 16 A	3 x 1,5 mm ²
Puissance élevée en Europe	400 V CA 50/60 Hz	6000 W	3 x 16 A	5 x 1,5 mm ²

Raccordement de l'eau / écoulement de l'eau

Conditions

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 d'éviter que des particules de saletés ne s'infiltrerent 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 bars)). 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).

ATTENTION !
Danger pour la machine !



Utiliser toujours le jeu de tuyaux neufs livré avec la machine (tuyau pour l'eau potable / les eaux usées). Ne pas utiliser de jeu de tuyaux usagés.

Alimentation en eau	Raccord de tuyau G 3/8" (filet femelle) équipé d'un robinet principal et d'un filtre à impuretés sur le site de l'installation, température de l'eau : 30 °C max.	
Vitesse d'écoulement	min. 2 l/min.	
Pression de l'eau	Recommandée	Maximale
	0,1 à 0,3 MPa (1 à 3 bars)	0,6 MPa (6 bars)
Température d'entrée de l'eau	Minimale	Maximale
	10 °C	30 °C
Qualité de l'eau	L'eau doit être propre et sa teneur en chlore ne doit pas dépasser 100 mg par litre. Ne pas raccorder la machine à de l'eau pure osmosée ou à tout autre eau agressive. La dureté carbonique ne doit pas dépasser 4 à 6° dKH (dureté carbonique allemande) ou 7 à 10° fKH (dureté carbonique française) et la valeur de dureté totale doit toujours être supérieure à la dureté carbonique. La dureté carbonique minimale est de 4° dKH ou 7° fKH. Le pH doit se situer entre 6,5 et 7.	
Conduit d'évacuation de l'eau	Tuyau min. Ø 19 mm, pente min. 2 cm/m	



La société Schaerer SA recommande de régler le réducteur de pression sur 0,3 MPa (3 bars).

Désinstallation et élimination



Contactez un service après-vente autorisé par le fabricant.

Utilisation

Contrôles

ATTENTION !
Danger pour la
machine !



Avant de mettre la machine à café dans son état 'prêt à fonctionner', contrôler les points suivants :

- L'amenée d'eau fraîche est ouverte / le tuyau des eaux usées est correctement posé.
- Le / les récipient(s) à grains est / sont rempli(s) (voir ci-dessous) et le verrou est ouvert.
- Le bac à marc est vide et correctement inséré.
- La machine à café est branchée au réseau électrique.

Remplissage et raccordement

ATTENTION !
Danger pour l'utili-
sateur !



Grains de café

Les récipients à grains de café doivent être remplis au maximum de 2500 g de grains de café. Ne jamais remplir le récipient à grains d'autres matières que des grains torréfiés. Ne jamais placer les mains dans le / les récipient(s) à grains quand l'appareil est allumé.

- ▶ Ouvrir le couvercle du récipient à grains.
- ▶ Insérer des grains de café.
- ▶ Refermer le couvercle du récipient à grains.

Eau

ATTENTION !
Danger pour la
machine !



Raccord d'eau fixe :

s'assurer que l'alimentation principale en eau est ouverte. La machine risque d'être endommagée si la pompe tourne à sec.

Réservoir à eau potable externe (option)

- ▶ Raccorder le réservoir à eau potable correctement à la machine.
- ▶ Remplir le réservoir à eau potable tous les jours avec de l'eau potable fraîche.

Réservoir à eau usée externe (option)

- ▶ Raccorder le réservoir à eau usée correctement à la machine.
- ▶ Vider tous les jours le réservoir eau usée et le nettoyer soigneusement avec un produit de nettoyage domestique.

Lait concentré

ATTENTION !
Danger pour la
santé !



Utiliser toujours une brique neuve de lait concentré ! Une fois la brique ouverte, le lait doit être consommé en l'espace de sept (7) jours au maximum. La brique doit ensuite être éliminée.

- ▶ Ouvrir la porte de l'unité frigorifique vers le haut.
- ▶ Noter la date actuelle sur la brique de lait concentré dans le champ prévu à cet effet.
- ▶ Préparer la brique de lait concentré selon les instructions qui figurent dessus.
- ▶ Amener le système de dosage de la brique de lait concentré par le haut dans l'ouverture de l'unité frigorifique.
- ▶ Fermer la porte de l'unité frigorifique.





Dès que la brique de lait concentré est vide, un message apparaît à l'écran.

Mise en marche de la machine à café

- Mettre en marche la machine à café avec la touche [MARCHE/ARRET].
 - ☒ La machine à café démarre le processus de chauffage.

Option : « Marche / arrêt avec la carte CHEF » activés :

- Insérer la carte CHEF.
 - ☒ La machine à café se met en marche.
 - ☒ La machine à café démarre le processus de chauffage.

Distribution

ATTENTION !
Liquide brûlant !



Toutes les boissons distribuées par la machine sont brûlantes. Ne jamais placer vos mains sous la sortie des boissons ou dans la machine pendant la distribution des boissons.

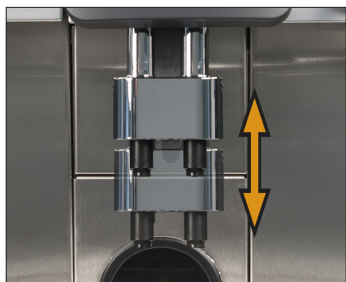
Régler la hauteur de sortie de la boisson

ATTENTION !
Surface brûlante !



Les surfaces chaudes présentent un risque de brûlure.
Prudence lors du déplacement de la sortie des boissons.

- 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

- Placer une tasse sous la sortie des boissons.
- Déplacer la sortie de boissons en position correcte.
- Appuyer sur la zone tactile de la boisson souhaitée.
- Une fois la distribution terminée, retirer la tasse.

ATTENTION !
Liquide brûlant !



Boissons préparées avec du café moulu



L'insertion manuelle pour le café moulu et les pastilles de nettoyage se trouve entre le récipient à grains et l'unité frigorifique.

ATTENTION !
Danger pour la machine !



Ne jamais verser de café instantané dans l'insertion manuelle. Verser 2 mesurettes rases de café moulu.

- Placer une tasse sous la sortie des boissons.
- Déplacer la sortie de boissons en position correcte.
- Ouvrir l'insertion manuelle ou appuyer sur la touche [DECAF].
 - ☒ Sur l'écran apparaît le message : « Sélectionner produit / décaféiné ».
 - ☒ Le boissons pouvant encore être sélectionnées sur le tableau de commande sont éclairées.
- Appuyer sur la touche de la boisson souhaitée.



- ▶ Introduire le café moulu en l'espace de 15 secondes.
- ▶ Fermer l'insertion manuelle.
- ▶ Une fois la distribution terminée, retirer la tasse.

Eau chaude

ATTENTION !
Liquide brûlant !



- ▶ Placer une tasse sous la sortie de l'eau chaude.
- ▶ Appuyer sur la touche [**eau chaude**].
- ▶ Une fois la distribution terminée, retirer la tasse.

Boissons lactées

ATTENTION !
Liquide brûlant !



- ▶ Placer une tasse sous la sortie des boissons.
- ▶ Déplacer la sortie de boissons en position correcte.
- ▶ Appuyer sur la touche de la boisson souhaitée.
- ▶ Une fois la distribution terminée, retirer la tasse.

Lait chaud

ATTENTION !
Liquide brûlant !



- ▶ Placer une tasse sous la sortie des boissons.
- ▶ Déplacer la sortie de boissons en position correcte.
- ▶ Appuyer sur la touche [**lait chaud**].
- ▶ Une fois la distribution terminée, retirer la tasse.

Mousse de lait

ATTENTION !
Liquide brûlant !



- ▶ Placer une tasse sous la sortie des boissons.
- ▶ Déplacer la sortie de boissons en position correcte.
- ▶ Appuyer sur la touche [**mousse de lait**].
- ▶ Une fois la distribution terminée, retirer la tasse.

Options de distribution

Présélection de boissons



Si le système a été configuré en conséquence, on peut sélectionner plusieurs boissons différentes les unes après les autres. La machine à café distribue alors les boissons sélectionnées dans l'ordre indiqué.

Suppression des boissons présélectionnées et interruption de la distribution en cours :

- ▶ Appuyer sur la touche [STOP] pour effacer la présélection.
- ▶ Appuyer à nouveau sur la touche [STOP] pour arrêter la distribution en cours.

Boissons doubles



Si le système a été configuré en conséquence, on peut faire distribuer deux boissons en une seule fois en appuyant sur la zone tactile [2x].

- ▶ Placer des tasses sous la sortie de boissons.
- ▶ Déplacer la sortie de boissons en position correcte.
- ▶ Appuyer sur la touche [2x].
- ▶ Appuyer sur la zone tactile de la boisson souhaitée.
- ▶ Une fois la distribution terminée, retirer la tasse.

Boissons avec la carte MONEY



Si le décompte interne est validé, les boissons ne peuvent être distribuées qu'avec la carte MONEY.

- ▶ Placer une tasse sous la sortie des boissons.
- ▶ Déplacer la sortie de boissons en position correcte.
- ▶ Insérer la carte MONEY.
 - ☒ Le montant disponible s'affiche sur l'écran.
- ▶ Appuyer sur la zone tactile de la boisson souhaitée.
- ▶ Une fois la distribution terminée, retirer la tasse.
- ▶ Retirer la carte MONEY.

Vidage

Bac à marc



Le marc de café est rejeté dans le bac à marc. La distribution des boissons est bloquée aussi longtemps que le bac à marc n'est pas inséré.

- ▶ Déplacer la sortie sur la position la plus haute.
- ▶ Retirer le bac à marc.
- ▶ Vider le bac à marc et le remettre en place.
 - ☒ La distribution de boissons est à nouveau possible.

Rejet du marc sous le comptoir (option)



Aucune demande de vider le container à marc ne s'affiche sur l'écran. A contrôler à intervalles réguliers.

- ▶ Ouvrir la porte sous le comptoir.
- ▶ Retirer le container à marc et le vider.
- ▶ Réinsérer le container à marc.
- ▶ Fermer la porte sous le comptoir.

Réservoir à eau usée (option)

- ▶ Retirer le réservoir à eau usée.
- ▶ Vider le réservoir d'eau usée et le nettoyer soigneusement avec un produit de nettoyage domestique.
- ▶ Remettre le réservoir à eau usée en place.

Conditions de transport

Dispositions générales en vigueur

- ▶ Avant de changer d'emplacement, débrancher impérativement l'alimentation en courant et en eau potable ainsi que l'écoulement des eaux usées.
- ▶ Avant de changer d'emplacement, contrôler qu'il n'y a pas d'obstacles ni d'inégalités sur le sol.

ATTENTION !
Danger pour la
machine !



Un transport non conforme aux instructions risque d'endommager la machine.

Lors d'un changement d'emplacement de machines posées sur un chariot, respecter les points suivants :

- En cas de changement d'emplacement, le chariot ne doit pas être poussé mais tiré pour des raisons de sécurité.
- Tirer 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 sur l'écran

Message	Cause	Solution
Absence du bac à marc	• Le bac à marc a été retiré (programme de nettoyage, vidage, etc.). • L'interrupteur de fin de course est défectueux.	▶ Insérer le bac à marc. ▶ Si le message reste affiché : contacter le partenaire de service après-vente.
Vider le bac à marc	• Le bac à marc est plein.	▶ Vider le bac à marc.
Programme de nettoyage	Dès que le nettoyage quotidien ou hebdomadaire est à échéance, ce message apparaît à l'écran.	▶ Effectuer le nettoyage quotidien ou hebdomadaire (voir fiches de nettoyage).
Moulin vide	Apparaît quand le récipient à grains est vide ou si un grain de café est coincé.	▶ Remplir le récipient à grains de grains de café (1000 g max.) et confirmer le message.
Moulin bloqué	Un objet (par exemple, un caillou) s'est bloqué dans le moulin.	▶ Contrôler si le moulin est obstrué et, le cas échéant, éliminer les grains restants à l'aide d'un aspirateur.
Chauffer café Chauffer eau chaude	La température est de 10 °C en dessous de la température réglée.	▶ Attendre jusqu'à ce que la température de consigne soit atteinte. ▶ Si le message reste affiché : contacter le partenaire de service après-vente.
Changement du filtre	La quantité d'eau programmée (litres / mois) a traversé le filtre.	▶ Contacter le partenaire de service après-vente.
Demande de service	Le nombre de boissons programmé (tasses / mois) a été atteint. La maintenance doit être effectuée.	▶ Contacter le partenaire de service après-vente.
Le réservoir à eau potable est vide	• Le réservoir à eau potable est vide. • L'interrupteur à flotteur est défectueux.	▶ Remplir le réservoir à eau potable et le placer sous le comptoir. ▶ Si le message reste affiché : contacter le partenaire de service après-vente.
Réservoir d'eau usé plein	• Le réservoir à eau usée est plein. • L'interrupteur à flotteur est défectueux.	▶ Vider le réservoir à eau usée et le placer sous le comptoir. ▶ Si le message reste affiché : contacter le partenaire de service après-vente.

Couv. décaf ouvert	- On a appuyé sur la zone tactile [Decaf] pour obtenir une boisson décaféinée. - L'insertion manuelle a été ouverte.	▶ Ajouter du café moulu afin de faire distribuer une boisson sans caféine. ▶ Fermer l'insertion manuelle. ▶ Si le message reste affiché : contacter le partenaire de service après-vente.
Lait vide	Il n'y a plus de lait concentré.	▶ Remplacer la brique vide de lait concentré par une neuve.

Mise hors circuit



Si la machine reste inutilisée pour une période prolongée (par exemple, la nuit), on peut commuter la machine à café en état de veille. Dans ce mode, la chaudière n'est pas maintenue à température et la distribution de boissons est impossible. Si la machine est équipée d'une unité frigorifique, celle-ci continue de réfrigérer.

Fin du service

A la fin du service, procéder comme suit :

- ▶ Effectuer le nettoyage quotidien (voir le chapitre « Nettoyage »).
- ▶ Appuyer sur la touche [MARCHE/ARRET].
 - ☒ La machine commute en « Veille ».

Raccord d'eau fixe:

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

Réservoirs externes d'eau potable et d'eau usée (option):

- ▶ Vider le réservoir d'eau potable et le rincer soigneusement à l'eau potable fraîche.
- ▶ Vider le réservoir d'eau usée et le nettoyer soigneusement avec un produit de nettoyage domestique.

Lait concentré / unité frigorifique :

- ▶ Enlever et éliminer la brique de lait concentré.
- ▶ Nettoyer l'intérieur de l'unité frigorifique.



Voir aussi le chapitre « Nettoyage » - « Nettoyage quotidien ».

ATTENTION !
Danger pour la machine!



Lors de la remise en service de l'appareil, ouvrir l'alimentation en eau fraîche avant de mettre l'appareil en marche.

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



En cas de périodes d'arrêt prolongées, pour les vacances par exemple, la machine doit être mise hors service.

- ▶ Exécuter toutes les manipulations décrites au chapitre « Fin du service ».

Si la machine est exposée à des températures inférieures à 0 °C, il faut vider les chaudières auparavant :

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

ATTENTION !
Danger pour la 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, vider impérativement les chaudières.



Après la remise en service, il faut effectuer en premier le nettoyage quotidien.

Nettoyage

Intervalles de nettoyage

Quotidien	Hebdomadaire	En cas de besoin	Demande	En option	
X					Programme de nettoyage
X					sortie des boissons
	X				Mélangeur jet d'eau
X					Bac à marc
X					bac collecteur régl.
X					Surfaces extérieures
X					Chambre d'infusion
X					Unité frigorifique
	X	X			Récipient à grains
X				O	Réservoir à eau potable (interne / externe)
X				O	Réservoir à eau usée

Options de nettoyage



Rinçage automatique

Le rinçage se déclenche automatiquement (est programmé).

Nettoyage quotidien



Voir aussi les chapitres « Consignes de sécurité » et « Nettoyage » dans le manuel d'utilisation.

ATTENTION !
Danger pour l'utilisateur !



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

Nettoyage automatique du système de café



- ▶ Appuyer et maintenir enfoncée la touche [☺] (± 4 s).
 - ☑ Le message « Vider bac à marc » apparaît à l'écran.
- ▶ Retirer le bac à marc en l'espace de 5 secondes et le nettoyer.
- ▶ Nettoyer la chambre d'infusion au pinceau.
- ▶ Remettre le bac à marc en place.
 - ☑ Le message « Introduire pastille » apparaît à l'écran



- ▶ Ouvrir l'insertion manuelle et introduire une pastille de nettoyage.
- ▶ Fermer l'insertion manuelle.
 - ☑ Le nettoyage du système de café démarre, la durée est affichée à l'écran.

Nettoyer le bac collecteur, le bac à marc, les surfaces extérieures et les réservoirs externes



- ▶ Nettoyer la grille égouttoir sous le robinet d'eau chaude.
- ▶ Nettoyer le bac collecteur avec un torchon en papier humide.
- ▶ Remettre en place la grille égouttoir.



- ▶ Retirer le bac à marc.
- ▶ Le nettoyer minutieusement avec de l'eau et un produit de nettoyage domestique.
- ▶ Le rincer ensuite à l'eau claire et le sécher avec un chiffon propre.
- ▶ Remettre le bac à marc en place.



- ▶ Nettoyer les surfaces extérieures de la machine avec un torchon en papier humide.



Ne pas utiliser de produits abrasifs !

4 OPTION



Nettoyer les réservoirs externes d'eau potable et d'eau usée (option)

- Rincer soigneusement tous les jours le réservoir d'eau potable avec de l'eau potable



Ne le remplir que le lendemain avec de l'eau potable fraîche.

fraîche.

- Vider tous les jours le réservoir eau usée et le nettoyer soigneusement avec un produit de nettoyage domestique.

Nettoyage hebdomadaire



Voir aussi les chapitres « Consignes de sécurité » et « Nettoyage » dans le manuel d'utilisation.

ATTENTION !
Danger pour l'utilisateur !



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

Nettoyer le système de lait



Dès que le nettoyage hebdomadaire arrive à échéance, un message correspondant apparaît à l'écran.



Le nettoyage doit s'effectuer dans un délai de 36 heures après apparition du message. Sinon le nettoyage obligatoire est activé et la machine est bloquée.

- Appuyer et maintenir enfoncée la touche [] (± 4 s).
- ☑ Le message « Programme de nettoyage - enlever paquet lait » apparaît à l'écran.



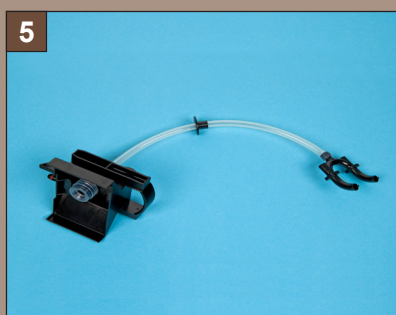
- Ouvrir la porte de l'unité frigorifique vers le haut jusqu'à ce qu'elle s'encrante.
- Retirer la brique de lait.
- ☑ Le message « enlève&nettoye mixer » apparaît à l'écran.



- Pousser vers le bas le levier derrière sur la sortie des boissons.
- ☑ La tête moussante se détache du support.



- Ouvrir la porte à gauche.
- Retirer le mélangeur jet d'eau par l'avant.
- Retirer le tuyau de son guidage.
- Retirer ensemble le mélangeur jet d'eau et la tête moussante.



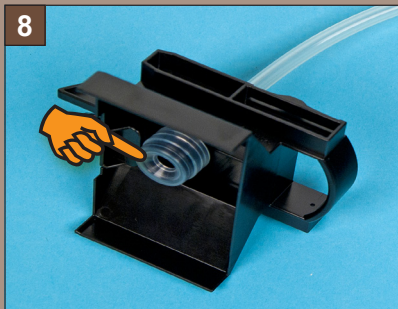
- Séparer la tête moussante du reste des pièces et la nettoyer sous le robinet.
- Laisser les autres pièces montées (voir illustration.).



- Pour le nettoyage utiliser uniquement du produit de nettoyage « Suma CoffeeClean ».
 - Mélanger le produit de nettoyage et l'eau
-  Sur la bouteille du produit de nettoyage vous trouvez les informations suivantes :
- Rapport de mélange de produit de nettoyage et de l'eau
 - Taille du récipient
 - Durée du nettoyage
- chaude dans un grand récipient.



- Plonger toutes les pièces dans le bain d'eau chaude et de produit de nettoyage.
- Après le bain de nettoyage, rincer les pièces sous le robinet.



S'il reste de la saleté sur le joint (voir l'illustr.) :

- Retirer le joint et le nettoyer sous le robinet.

Le message « nettoye chambrefroid - remettre mixer » apparaît à l'écran.

- Essuyer l'intérieur de l'unité frigorifique avec un chiffon humide.



- Remonter toutes les pièces dans l'ordre inverse (étapes 5 + 4). Tenir compte des points suivants :

- Lors de la pose du tuyau, veiller à sa position correcte (voir illustr.).
- La tête moussante doit s'encliqueter audiblement lors du montage sur la sortie de boissons.



- Repousser le mélangeur jet d'eau dans son support.
 - ☑ Le message « remettre paquet lait » apparaît à l'écran.
- Mettre en place la brique de lait.
 - ☑ Le message « Vider bac à marc » apparaît à l'écran.



- Retirer le bac à marc, le nettoyer et le remettre en place.
 - ☑ Le message « Introduire pastille » apparaît à l'écran.
- Ouvrir l'insertion manuelle et introduire une pastille de nettoyage.
- Fermer l'insertion manuelle.
 - ☑ Le nettoyage du système de café démarre, la durée est affichée à l'écran.

Nettoyer le réservoir à grains



- Pousser en avant le verrouillage du récipient à grains.
- Retirer par le haut le récipient et le vider.
- Nettoyer le récipient sous le robinet d'eau chaude. Enlever les restes collés avec une brosse.
- Remettre le récipient en place et ouvrir le verrouillage.



N'utilisez pas de produits abrasifs. Ne jamais nettoyer le récipient à grains dans le lave-vaisselle.

Appareils complémentaires

Dégivrage de l'unité frigorifique

L'unité frigorifique interne se dégivre automatiquement. Une intervention n'est pas nécessaire. Le moment exact peut être réglé par le technicien de maintenance.



Pour plus d'informations ou pour le réglage du moment du dégivrage, contacter le partenaire de service après-vente.

Nettoyage obligatoire



Si le nettoyage obligatoire est activé, la machine se bloque automatiquement lorsque le temps programmé pour le nettoyage est atteint.

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 Schaefer SA remplissent les conditions conformément aux exigences HACCP.

ATTENTION !
Danger pour l'utilisateur !



Si l'entretien et le nettoyage de la machine à café ne sont pas effectués correctement, la distribution de boissons lactées devient un danger du point de vue de l'hygiène alimentaire.

Observer et respecter les points suivants :

- Porter des gants de protection pendant le nettoyage.
- Se laver les mains minutieusement avant et après le nettoyage.
- Nettoyer la machine à café quotidiennement après en avoir terminé avec les distributions de boissons.
- Ne jamais verser de produit de nettoyage dans le récipient à lait.
- Ne jamais verser de produit de nettoyage dans le réservoir à eau potable (interne / externe).
- Ne jamais mélanger différents produits de nettoyage.
- Stocker les produits de nettoyage à l'écart du café, du lait et de la poudre pour distributeur automatique.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs, de brosses ou d'instruments de nettoyage en métal.
- Après le nettoyage, ne plus toucher plus aux pièces qui entrent en contact avec les boissons.
- Observer et respecter les consignes de dosage et de sécurité indiquées sur le produit de nettoyage.
- Lors des nettoyages quotidien et hebdomadaire, procéder conformément aux instructions du manuel d'utilisation et des fiches de nettoyage.



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

Plan de nettoyage

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

Année : _____



Légende de la liste :

- Nettoyage quotidien : voir la fiche de nettoyage « Nettoyage quotidien »
- Nettoyage hebdomadaire : voir la fiche de nettoyage « Nettoyage hebdomadaire »
- Sortie des boissons : nettoyée selon la fiche de nettoyage
- Unité frigorifique : nettoyée selon la fiche de nettoyage
- Machine nettoyée à l'extérieur : nettoyée selon la fiche de nettoyage

Veillez faire une copie du Concept de nettoyage selon HACCP et la conserver / l'afficher à proximité de la machine.

Date	Nettoyage(s) effectué(s) :					Signature
	Heure					
	Nettoyage quotidien	Nettoyage hebdomadaire	Sortie des boissons	Unité frigorifique nettoyée	Machine nettoyée à l'extérieur	
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.						

Produits de nettoyage



Avant d'utiliser les produits de nettoyage, lire attentivement les informations indiquées sur l'emballage ainsi que la fiche de sécurité (« HEALTH & SAFETY DATA SHEET »). Si la fiche de sécurité n'a pas été jointe, veuillez en faire la demande auprès du partenaire commercial.

Pastille de nettoyage

Informations	
Affectation	Nettoyage quotidien du système de café
Objectif du nettoyage	Dissoudre les résidus de graisse dans le système de café
Intervalle d'application	7 fois par semaine
Forme et odeur	Voir la fiche de sécurité (« HEALTH & SAFETY DATA SHEET »).

Suma CoffeeClean

Informations	
Affectation	Nettoyage hebdomadaire du système de lait
Objectif du nettoyage	Enlever les dépôts dans toutes les parties du système de lait
Intervalle d'application	1 fois par semaine
Forme et odeur	–

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 la
machine!



Si une maintenance échue n'est pas effectuée rapidement, des phénomènes d'usure peuvent apparaître et un fonctionnement parfait de la machine n'est plus garanti.

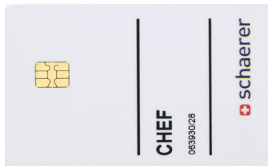
Informez aussi vite que possible le partenaire de service après-vente après l'apparition du message d'échéance de maintenance.

Programmation

Accès au niveau de programmation



Ancien design de la carte CHEF



Nouveau design de la carte CHEF

Afin d'accéder au niveau de programmation, procéder comme suit :

- Introduire la carte CHEF dans le lecteur de carte.
 - ☒ Le niveau de programmation s'affiche sur l'écran.

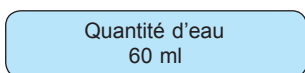
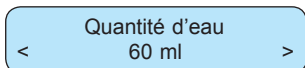
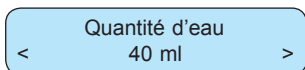
Vue d'ensemble du niveau de programmation

Avec la carte CHEF on peut régler ou consulter les menus suivants :

- Relever les compteurs
- Touches de boissons
- Réglages du système
- Minuterie de la machine

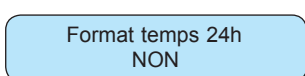
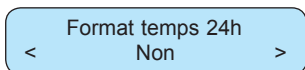
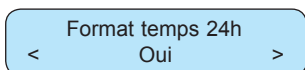
Exemple de réglage

Paramétrage des valeurs numériques



- Sélectionner le paramètre souhaité avec la touche [].
 - ☒ Au début et à la fin de la ligne inférieure à l'écran les signes „<“ et „>“ apparaissent.
 - ☒ La valeur peut alors être réglée.
- Régler la valeur souhaitée avec les touches [] ou [].
- Confirmer la nouvelle valeur avec la touche [].
 - ☒ Les signes „<“ et „>“ de la ligne inférieure à l'écran disparaissent.

Régler la valeur prédéfinie



- Sélectionner le paramètre souhaité avec la touche [].
 - ☒ Au début et à la fin de la ligne inférieure à l'écran les signes „<“ et „>“ apparaissent.
 - ☒ L'option peut maintenant être sélectionnée.
- Sélectionner l'option souhaitée avec les touches [] ou [].
- Confirmer la nouvelle valeur avec la touche [].
 - ☒ Les signes „<“ et „>“ de la ligne inférieure à l'écran disparaissent.

Relever les compteurs

Compteur journalier

Paramètre	Description du paramètre	Plage de réglage		Remarques
		Plage	Standard	
Débit boisson (tous) XXX	Tous les produits distribués par la machine sont affichés.	-	-	Effacer le compteur : voir ci-dessous.
Produits café XXX	Toutes les distributions de café de la machine sont affichées.	-	-	Effacer le compteur : voir ci-dessous.
Cappu / café au lait XXX	Toutes les distributions de cappuccino et de café au lait de la machine sont affichées.	-	-	Effacer le compteur : voir ci-dessous.
Lait / mousse XXX	Toutes les distributions de lait et de mousse de la machine sont affichées.	-	-	Effacer le compteur : voir ci-dessous.
Décaféiné XXX	Toutes les distributions de boissons décaféinées de la machine sont affichées.	-	-	Effacer le compteur : voir ci-dessous.
Produit double (2X) XXX	Toutes les distributions de boissons doubles sont affichées.	-	-	Effacer le compteur : voir ci-dessous.
Eau chaude XXX	Toutes les distributions d'eau chaude sont affichées.	-	-	Effacer le compteur : voir ci-dessous.
Produits (touches) XXX	Le nombre de distributions de boissons par touche peut être affiché.	-	-	Effacer le compteur : voir ci-dessous.
Statistique crédit XXX	Les statistiques de crédit sont affichées.	-	-	Est seulement affiché si un système de décompte est validé.
Statistique jeton XXX	Les statistiques de jeton sont affichées.	-	-	Est seulement affiché si un système de décompte est validé.
Effacer compt. jour ? Exécuter avec 'ON'	Effacer le compteur : ► Appuyer sur la touche [⌚]. Retour sans effacement : ► Appuyer sur la touche [⊕] ou [⊖].	-	-	Le processus d'effacement ne peut pas être annulé.

Compteur machine

Paramètre	Description du paramètre	Plage de réglage		Remarques
		Plage	Standard	
Débit boisson (tous) XXX	Tous les produits distribués par la machine sont affichés.	-	-	Impossible à effacer.
Produits café XXX	Toutes les distributions de café de la machine sont affichées.	-	-	Impossible à effacer.
Cappu / café au lait XXX	Toutes les distributions de cappuccino et de café au lait de la machine sont affichées.	-	-	Impossible à effacer.

Paramètre	Description du paramètre	Plage de réglage		Remarques
		Plage	Standard	
Lait / mousse XXX	Toutes les distributions de lait et de mousse de la machine sont affichées.	-	-	Impossible à effacer.
Décaféiné XXX	Toutes les distributions de boissons décaféinées de la machine sont affichées.	-	-	Impossible à effacer.
Produit double XXX	Toutes les distributions de boissons doubles sont affichées.	-	-	Impossible à effacer.
Eau chaude XXX	Toutes les distributions d'eau chaude sont affichées.	-	-	Impossible à effacer.
Nombre de nettoyages XXX	Le nombre de nettoyages effectués sur la machine est affiché.	-	-	Impossible à effacer.
Nombre de rinçages XXX	Le nombre de rinçages effectués sur la machine est affiché.	-	-	Impossible à effacer.
Nombre de nettoyages lait XXX	Le nombre de nettoyage de lait effectués sur la machine est affiché.	-	-	Impossible à effacer.
Cycles pistons XXX	Le nombre de cycles d'infusions de la machine est affiché.	-	-	Impossible à effacer.
Temps mouture (tot) XXX	La quantité de mouture du moulin est affichée.	-	-	Impossible à effacer.
Pompe à eau [h] XXX	La durée de marche de la pompe à eau est affichée.	-	-	Impossible à effacer.
Quantité d'eau XXX	La quantité totale d'eau (pompe) est affichée.	-	-	Impossible à effacer.

Compteur de maintenances

Paramètre	Description du paramètre	Plage de réglage		Remarques
		Plage	Standard	
Cycles infuseur XXX	Le nombre de courses de pistons du percolateur est affiché.	-	-	Peut uniquement être réinitialisé par un technicien de service après-vente.
Cycles moteur XXX	Le nombre de cycles du moteur d'infuseur est affiché.	-	-	Peut uniquement être réinitialisé par un technicien de service après-vente.
Temps moulin [t] XXX	Le temps de mouture (complet) du moulin est affiché.	-	-	Peut uniquement être réinitialisé par un technicien de service après-vente.
Relais café XXX	Toutes les activations du relais café sont affichées.	-	-	Peut uniquement être réinitialisé par un technicien de service après-vente.
Relais unité frigorifique XXX	Toutes les activations du relais café sont affichées.	-	-	Peut uniquement être réinitialisé par un technicien de service après-vente.
Relais eau chaude XXX	Toutes les activations du relais eau chaude sont affichées.	-	-	Peut uniquement être réinitialisé par un technicien de service après-vente.

Paramètre	Description du paramètre	Plage de réglage		Remarques
		Plage	Standard	
Quantité mouture XXX	La quantité de mouture du moulin est affichée (en grammes).	-	-	Peut uniquement être réinitialisé par un technicien de service après-vente.
Temps travail frigo [h] XXX	La durée de marche de l'unité frigorifique est affichée (en heures).	-	-	Peut uniquement être réinitialisé par un technicien de service après-vente.
Pompe à eau [h] XXX	La durée de marche de la pompe à eau est affichée (en heures).	-	-	Peut uniquement être réinitialisé par un technicien de service après-vente.
Filtre changé le xx.xx.xxxx	La date du dernier remplacement du filtre est affichée.	-	-	Peut uniquement être réinitialisé par un technicien de service après-vente.
Dernier service le xx.xx.xxxx	La date du dernier service de maintenance est affichée.	-	-	Peut uniquement être réinitialisé par un technicien de service après-vente.

Statistiques de nettoyage

Paramètre	Description du paramètre	Plage de réglage		Remarques
		Plage	Standard	
Statistiques des nettoyages < xx.xx.xxxx 13:00 >	Le nombre de nettoyages effectués sur la machine est affiché.	-	-	Les statistiques des nettoyages ne peuvent pas être effacées.

Statistiques des erreurs

Paramètre	Description du paramètre	Plage de réglage		Remarques
		Plage	Standard	
Défaut sur le débit d'eau < xx.xx.xxxx 13:00 >	Tous les défauts enregistrés sur la machine sont affichés.	-	-	Les statistiques des erreurs ne peuvent pas être effacées.

Touches de boissons

Boissons sans lait (exemple : espresso)

Paramètre	Description du paramètre	Plage de réglage		Remarques
		Plage	Standard	
Quantité de mouture 9,0 g	Régler la quantité de mouture souhaitée.	0,0 à -16,0 g	9,0 g	Ne pas régler plus de 14 grammes car sinon la chambre d'infusion est trop remplie.
Quantité d'eau 40 ml	Régler la quantité d'eau souhaitée (capacité de la tasse).	20 à 999 ml	Espresso : 40 ml Café : 60 ml	Voir « Exemple de réglage » - « Réglage de valeur numérique », page 27.

Boissons au lait (p. ex. cappuccino)

Paramètre	Description du paramètre	Plage de réglage		Remarques
		Plage	Standard	
Temps lait chaud 0,0 s	Régler la quantité de lait chaud souhaitée.	0,0 - 40,0 s	-	Voir « Exemple de réglage » - « Réglage de valeur numérique », page 27.
Temps mousse 10,0 s	Régler la quantité de mousse souhaitée.	0,0 - 40,0 s	10,0 s	Voir « Exemple de réglage » - « Réglage de valeur numérique », page 27.
Tps. démarrage lait 0,2 s	Définir le temps d'avance pour le lait.	0,0 - 2,0 s	0,2 s	La pompe à lait démarre plus tôt que la distribution de café, selon le temps d'avance réglé.
Quant eau de rinçage 1,0 s	Définir la quantité d'eau de rinçage.	0,0 - 9,9 s	1,0 s	Quantité d'eau avec laquelle le système est rincé après une distribution de boisson.
Quantité de mouture 90 g	Régler la quantité de mouture souhaitée.	0,0 à -16,0 g	9,0 g	Ne pas régler plus de 14 grammes car sinon la chambre d'infusion est trop remplie.
Quantité d'eau 40 ml	Régler la quantité d'eau souhaitée (capacité de la tasse).		Espresso : 40 ml Café : 60 ml	Voir « Exemple de réglage » - « Réglage de valeur numérique », page 27.

Lait chaud

Paramètre	Description du paramètre	Plage de réglage		Remarques
		Plage	Standard	
Temps de lait chaud 0,0 s	Régler la quantité de lait chaud souhaitée.	0,0 - 40,0 s	15,0 s	Voir « Exemple de réglage » - « Réglage de valeur numérique », page 27.
Quant eau de rinçage 1,0 s	Définir la quantité d'eau de rinçage.	0,0 - 9,9 s	1,0 s	Quantité d'eau avec laquelle le système est rincé après une distribution de boisson.

Mousse de lait

Paramètre	Description du paramètre	Plage de réglage		Remarques
		Plage	Standard	
Temps mousse 10,0 s	Régler la quantité de mousse souhaitée.	0,0 - 40,0 s	10,0 s	Voir « Exemple de réglage » - « Réglage de valeur numérique », page 27.
Avance lait 0,2 s	Définir le temps d'avance pour le lait.	0,0 - 2,0 s	0,2 s	La pompe à lait démarre plus tôt que la distribution de café, selon le temps d'avance réglé.
Quant eau de rinçage 1,0 s	Définir la quantité d'eau de rinçage.	0,0 - 9,9 s	1,0 s	Quantité d'eau avec laquelle le système est rincé après une distribution de boisson.

Eau chaude

Paramètre	Description du paramètre	Plage de réglage		Remarques
		Plage	Standard	
Quantité d'eau 40 ml	Régler la quantité d'eau souhaitée (capacité de la tasse).	20 à 999 ml	-	Voir « Exemple de réglage » - « Réglage de valeur numérique », page 27.

Réglages du système

Langue

Paramètre	Description du paramètre	Plage de réglage		Remarques
		Plage	Standard	
Langue Allemand	Régler la quantité d'eau souhaitée (capacité de la tasse).	DE, EN, FR, NL, ES, PL, DA, JP	-	Voir « Exemple de réglage » - « Sélectionner la valeur prédéfinie », page 27.

Format de l'heure

Paramètre	Description du paramètre	Plage de réglage		Remarques
		Plage	Standard	
Format temps 24h OUI	Activer ou désactiver le format de l'heure sur 24 h.	OUI NON	OUI	Voir « Exemple de réglage » - « Sélectionner la valeur prédéfinie », page 27.

Réglage de l'heure

Paramètre	Description du paramètre	Plage de réglage		Remarques
		Plage	Standard	
Réglage de l'heure 15:00	Régler l'heure actuelle.	-	-	Voir « Exemple de réglage » - « Réglage de valeur numérique », page 27.

Réglage de la date

Paramètre	Description du paramètre	Plage de réglage		Remarques
		Plage	Standard	
Réglage de la date 01.01.2011	Régler la date actuelle.	-	-	Voir « Exemple de réglage » - « Réglage de valeur numérique », page 27.

Minuterie de la machine

Paramètre	Description du paramètre	Plage de réglage		Remarques
		Plage	Standard	
Minuterie de la machine Lundi	Régler le jour souhaité de l'enclenchement auto.	Lu, ma, me, je, ve, sa, di	-	Répéter la procédure pour tous les autres jours souhaités.
Enclenchement auto OUI	Valider ou bloquer la mise en marche automatique de la machine.	OUI NON	NON	Voir « Exemple de réglage » - « Sélectionner la valeur prédéfinie », page 27.
Enclenchement auto à 08:00	Régler l'heure de mise en marche souhaitée	-	-	Voir « Exemple de réglage » - « Réglage de valeur numérique », page 27.
Arrêt auto OUI	Valider ou bloquer l'arrêt automatique de la machine.	OUI NON	NON	Voir « Exemple de réglage » - « Sélectionner la valeur prédéfinie », page 27.
Déclenchement auto à 20:00	Réglage de l'heure de mise à l'arrêt souhaitée	-	-	Voir « Exemple de réglage » - « Réglage de valeur numérique », page 27.

Dépannage

Procédures de base en cas de dérangement :

- ▶ Arrêter la machine à café et la remettre en marche au bout de quelques heures.
 - ☑ Dans la plupart des cas, le dérangement est ainsi éliminé.
- ▶ Réitérer le processus qui a conduit au dérangement.

Si le dérangement réapparaît :

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

Si le dérangement persiste :

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

Dérangement avec message affiché

Message	Cause	Solution
Surcharge moulin	- Le moulin droit est surchargé. - Le moulin droit est obstrué.	▶ Contrôler le moulin afin de détecter toute présence de corps étrangers. Appuyer sur la zone tactile []. ▶ Si le message reste affiché : contacter le partenaire de service après-vente.
Déf. courant moulin	- La carte de commande est défectueuse. - L'électronique est défectueuse.	▶ Contacter le partenaire de service après-vente.
Percolateur : défaut de courant	- La carte de commande est défectueuse. - L'électronique est défectueuse.	▶ Contacter le partenaire de service après-vente.
Surint. mot. infus.	- Le percolateur absorbe trop de courant (supérieur à 4 A). - Le percolateur est bloqué.	▶ Contacter le partenaire de service après-vente.
Défaut sur le débit d'eau	- Pas de raccord d'eau. - Pompe défectueuse (pression de la pompe trop faible). - Le percolateur est bloqué. - Le système hydraulique est obstrué. - Les degrés de la mouture sont trop fins. - La carte de commande et le compteur volumétrique ne sont pas raccordés correctement. - Problème électrique (platine, ...).	▶ Ouvrir le robinet d'arrêt et appuyer de nouveau sur le champ de la boisson. ▶ Contrôler le percolateur. ▶ Contrôler le mélange de mouture. ▶ Si le message reste affiché : contacter le partenaire de service après-vente.
Temp. crit. du café	- Problème électrique entre le capteur et la carte de commande. - Le capteur de température est défectueux.	▶ Contacter le partenaire de service après-vente.
Timeout du chauffage du café	La température réglée pour la chaudière à café n'a pas été atteinte en l'espace de 4 minutes après la mise en marche.	▶ Mettre la machine à l'arrêt puis de nouveau en marche. ▶ Si le message reste affiché : contacter le partenaire de service après-vente.
Timeout du chauffage de l'eau chaude	La température réglée pour la chaudière à eau n'a pas été atteinte en l'espace de 4 minutes après la mise en marche.	▶ Mettre la machine à l'arrêt puis de nouveau en marche. ▶ Si le message reste affiché : contacter le partenaire de service après-vente.
Le capteur du café est défectueux	- Problème électrique entre le capteur et la carte de commande. - Le capteur de température est défectueux.	▶ Contacter le partenaire de service après-vente.

Le capteur de l'eau chaude est défectueux	• Problème électrique entre le capteur et la carte de commande. • Le capteur de température est défectueux.	► Contacter le partenaire de service après-vente.
Timeout du percolateur	Le moteur du percolateur ne tourne pas.	► Contacter le partenaire de service après-vente.
Surchauffe vapeur	• La température de la vapeur est tombée à 115 °C.	► Attendre jusqu'à ce que la température soit de nouveau atteinte. ► Mettre la machine à l'arrêt puis de nouveau en marche. ► Contacter le partenaire de service après-vente.
Initialisation...	• Le logiciel et le processeur ont été redémarrés. • Le percolateur se déplace en position « Home ».	► Mettre la machine à l'arrêt puis de nouveau en marche. ► Contacter le partenaire de service après-vente.
Timeout frigo	La température réglée de l'unité frigorifique n'a pas été atteinte en l'espace de 4 minutes après la mise en marche.	► Mettre la machine à l'arrêt puis de nouveau en marche. ► Si le message reste affiché : contacter le partenaire de service après-vente.
Aucun lait	• Le récipient à lait est vide. • Le système de lait est obstrué. • Le système de lait a été désactivé par erreur.	► Vérifier si le récipient à lait est rempli. ► Effectuer le nettoyage quotidien. ► Si le défaut n'est pas éliminé : contacter le partenaire de service après-vente.

Dérangement sans message affiché

Défaut	Cause	Solution
Pas de mousse de lait	• Le récipient à lait est vide. • Le système de lait est obstrué. • Le système de lait a été désactivé par erreur.	► Vérifier si le récipient à lait est rempli. ► Effectuer le nettoyage quotidien. ► Si le défaut n'est pas éliminé : contacter le partenaire de service après-vente.

Qualité de l'eau

Une tasse de café se compose de 99 % d'eau. 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.

Afin de garantir la qualité du café et la protection de la machine à café, il faut s'informer soigneusement sur l'eau.

Valeurs de l'eau

ATTENTION !
Danger pour la
machine!



De mauvaises valeurs d'eau peuvent conduire à un endommagement de la machine. Respecter impérativement les valeurs indiquées. Sinon, la société Schaerer SA décline toute responsabilité.

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

Dureté totale (6 niveaux de dureté conformément à la loi sur les produits alimentaires en Suisse)					
Etat de l'eau	mmol/l	° fH	° dH	° eH	ppm
très douce	0,0 à 0,7	0 à 7	0 à 4	0 à 5	0 à 70
douce	0,7 à 1,5	7 à 15	4 à 8	5 à 10	70 à 150
moyennement dure	1,5 à 2,5	15 à 25	8 à 12	10 à 15	150 à 250
assez dure	2,5 à 3,2	25 à 32	12 à 18	15 à 23	250 à 320
dure	3,2 à 4,2	32 à 42	18 à 30	23 à 38	320 à 420
très dure	> 4,2	> 42	> 30	> 38	> 420

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

- 4 à 6 °dGH
- Valeur du pH de 6,5 à 7 (pH neutre)
- Teneur max. en chlore de 100 mg par litre



Lorsque le résultat du test est inférieur au minimum, l'eau doit être enrichie en minéraux.

Lorsque le résultat du test est supérieur à la plage indiquée, l'eau doit être détartrée (avec un bypass adapté pour garantir un pH supérieur à 5,5).

Techniques de filtrage

Il est indispensable d'utiliser des techniques de filtrage pour des questions d'entretien, de maintenance et d'hygiène et pour obtenir la meilleure qualité de café possible. L'eau est un médium vivant : les valeurs ne restent pas constantes. Il faut répéter tous les ans les mesures des indices indépendamment de la technique choisie et remplacer le filtre à eau.

Pour plus d'informations, veuillez vous adresser aux partenaires de la distribution ou aux partenaires de service après-vente à proximité.

Consignes de sécurité



La société Schaerer SA 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 :

- Ne pas toucher les éléments chauds de la machine.
- Ne pas utiliser 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. Respecter 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).
- Il faut 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 jamais toucher des pièces sous tension.
- Avant de procéder aux travaux de maintenance, couper toujours l'interrupteur principal ou débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.
- Il ne faut 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. Respecter 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.
- Surveiller les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Installer 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 remplir 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 jamais mettre les mains sous les sorties pendant la distribution ou le nettoyage.

ATTENTION !
Surface brûlante !



Les sorties et le percolateur peuvent être brûlants. Ne prendre la sortie que par les poignées prévues à cet effet. Nettoyer 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 pas placer les 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'utili-
sateur!



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

- Conserver les produits de nettoyage hors de portée des enfants et des personnes non autorisées.
- Ne pas avaler les produits de nettoyage.
- Ne jamais mélanger les produits de nettoyage avec d'autres produits chimiques ou acides.
- Ne jamais verser de produit de nettoyage dans le récipient à lait.
- Ne jamais verser de produit de nettoyage dans le réservoir à eau potable (interne / externe).
- Utiliser les produits de nettoyage et de détartrage uniquement dans l'objectif pour lequel ils ont été conçus (voir l'étiquette).
- Ne pas manger et ne pas boire pendant l'utilisation des produits de nettoyage.
- Veiller à une bonne ventilation et aération pendant l'utilisation des produits de nettoyage.
- Porter des gants de protection pendant l'utilisation des produits de nettoyage.
- Se laver immédiatement les mains minutieusement après avoir utilisé des produits de nettoyage.



Avant l'utilisation des produits de nettoyage, lire 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 (voir l'emballage du produit de nettoyage).

Entreposage

Respecter impérativement les points suivants :

- Les stocker hors de portée des enfants et des personnes non autorisées.
- Ne pas les stocker pas dans un endroit exposé à la chaleur, la lumière ou l'humidité.
- Les stocker à un emplacement situé à l'écart de produits acides.
- Les stocker uniquement dans leur emballage original.
- Stocker le produit de nettoyage quotidien à un emplacement situé à l'écart du produit de nettoyage hebdomadaire.
- Ne pas les stocker 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

S'informer auprès du fabricant ou auprès d'un service après-vente agréé par le fabricant du numéro de téléphone à appeler en cas d'urgence (centre d'information toxicologique). Si une telle institution n'existe pas dans votre pays, respecter 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

Premiers secours : voir la fiche de sécurité « HEALTH & SAFETY DATA SHEET ».

Remarques importantes à l'adresse du médecin : si possible, montrer au médecin traitant les informations se trouvant sur l'emballage ou la fiche de sécurité « HEALTH & SAFETY DATA SHEET ».

Danger pour la machine

ATTENTION !
Danger pour la
machine!



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

- Ne jamais appuyer sur l'écran tactile en appliquant une forte pression, avec des objets pointus ou de manière violente.
- En cas d'eau présentant une dureté carbonique de plus de 5°dKH, placer un filtre à eau en amont, sinon la machine à café pourrait être endommagée par un entartrage.
- Pour des questions de droits d'assurance, veiller 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.
- Il faut respecter les directives applicables sur la faible tension et / ou les réglementations et directives de sécurité locales et / ou nationales applicables.
- Ne pas utiliser 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 SA 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.
- Effectuer un nettoyage avant de remettre la machine à café en service après un arrêt prolongé (par exemple, après les vacances).
- Protéger la machine à café des intempéries (gel, humidité, etc.).
- Seul un technicien qualifié du service après-vente est autorisé à éliminer les dérangements.
- Utiliser uniquement des pièces détachées d'origine de la société Schaerer SA.
- Signaler 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.
- Ne jamais arroser l'appareil avec de l'eau et ne pas le nettoyer avec un nettoyeur haute pression.
- En cas d'utilisation de café caramélisé (café aromatisé), nettoyer le système du café deux fois par jour.
- Ne remplir 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.
- Utiliser toujours le jeu de tuyaux neufs livré avec la machine (tuyau pour l'eau potable / les eaux usées). Ne jamais utiliser des jeux de tuyaux usagés.

Hygiène

Eau

ATTENTION !
Danger pour l'utili-
sateur!



Une manipulation de l'eau non conforme aux instructions peut être la source de troubles de la santé et d'endommagement de la machine ! Respecter impérativement les points suivants :

- L'eau doit être propre.
- Ne pas raccorder la machine à de l'eau pure osmosée ou à tout autre eau agressive.
- La dureté carbonique ne doit pas dépasser 4 à 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)

- Remplir le réservoir à eau potable tous les jours avec de l'eau fraîche.
- Rincer soigneusement le réservoir d'eau potable avec de l'eau potable fraîche avant le remplissage.

Café

ATTENTION !
Danger pour l'utilisateur !



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

- Vérifier que l'emballage n'est pas endommagé avant son ouverture.
- Ne pas verser plus de grains que nécessaire pour une journée.
- Après le remplissage, fermer immédiatement le couvercle de récipient à grains.
- Stocker le café à un endroit sec, froid et sombre.
- Stocker le café 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.

Lait concentré

ATTENTION !
Danger pour l'utilisateur !



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

- Utiliser du lait concentré réfrigéré à une température entre 3 et 5 °C.
- Utiliser le lait concentré directement depuis son emballage d'origine.
- Vérifier que l'emballage n'est pas endommagé avant son ouverture.
- Stocker le lait concentré à un endroit sec, froid et sombre.
- Ne pas stocker le lait concentré avec 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.
- Une fois la brique ouverte, consommer le lait concentré dans un délai de sept (7) jours. Les briques de lait concentré ouvertes depuis plus de sept (7) jours, doivent être éliminées.
- Si la température dans l'unité frigorifique est plus de six (6) heures supérieure à 5°C, la brique de lait concentré doit être éliminée.

Aspects & protection de l'environnement



- Lors du choix du produit de nettoyage, il faut prendre en compte la protection de l'environnement, les risques pour la santé, les réglementations d'élimination des déchets ainsi que les possibilités d'élimination conforme au niveau local.
- Les pièces qui sont remplacées lors des opérations de maintenance seront, dans la mesure du possible, réparées puis réutilisées.
- 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 réglementations locales applicables.
- La consommation d'énergie correspond aux règles de l'art au moment du développement de l'appareil.
- Les appareils doivent être éliminés de manière conforme, dans le respect des réglementations locales applicables. L'appareil ou ses pièces ne doivent en aucun cas être jetés dans les ordures ménagères.

Responsabilité

Obligations de l'exploitant

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

Les réclamations pour vice doivent être adressées par écrit à la société Schaefer SA 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.

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



Voir aussi le chapitre « Maintenance ».

Droits de garantie et responsabilité

ATTENTION !
Perte du droit de
garantie !



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 du manuel 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 Schaefer SA.
- Utilisation de produits de nettoyage qui n'ont pas été recommandés par la société Schaefer SA.
- 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.

