

Schaerer Barista

Manuel d'utilisation

V01 / 04.2017



Schaerer AG
Case postale 336
Allmendweg 8
CH-4528 Zuchwil
info@schaerer.com
www.schaerer.com

Manuel d'utilisation original
Manuel d'utilisation Schaerer
Barista FR

N° 020970

Schaerer Barista

Manuel d'utilisation

Editeur

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

Edition

Version 01 | 04.2017

Logiciel

V 1.3.2

Concept et rédaction :Schaerer AG, Case postale 336, Allmendweg 8,
CH-4528 Zuchwil

Copyright ©

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

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

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

La machine à café Schaefer Barista est une machine à café avec porte-filtre et moulins automatiques pour l'espresso, le café crème et l'eau chaude.



Respecter le manuel d'utilisation



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

ATTENTION

Respecter les signes et symboles du manuel d'utilisation
Page 20

Respecter le chapitre Sécurité
▷ à pd page 8



Danger de mort par électrocution



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

AVERTISSEMENT

Respecter le chapitre Sécurité
▷ à pd page 8



Conditions d'installation et d'utilisation

- Toute responsabilité pour d'éventuels dégâts est déclinée en cas de non-respect des instructions de maintenance.
- > Respecter le manuel d'utilisation.

IMPORTANT

Caractéristiques techniques
▷ à pd page 79

Maintenance
▷ à pd page 68

1	Sécurité	8
1.1	Consignes générales de sécurité.....	8
1.2	Utilisation conforme	15
1.3	Conditions d'installation et d'utilisation.....	17
2	Présentation.....	18
2.1	Description des pièces de la machine à café.....	18
	Écran	18
	Glossaire.....	21
3	Utilisation	22
3.1	Consignes de sécurité relatives à l'utilisation.....	22
3.2	Mise en marche de la machine à café.....	23
3.3	Porte-filtre.....	23
3.3.1	Affichage du statut du porte-filtre	24
3.4	Distribution des boissons.....	25
	Annulation de la boisson.....	25
3.5	Ajout manuel de café moulu.....	26
3.6	Rinçage de la douchette	26
3.7	Distribution d'eau chaude.....	26
3.8	Options de vapeur	27
3.8.1	Autosteam.....	28
	Powersteam	29
3.9	Plateforme pour tasse.....	30
3.10	SteamJet (chauffe-tasses vapeur)	30
3.11	Récipient à grains.....	31
3.12	Plateau à tasses (chauffé).....	32
3.13	Mise à l'arrêt de la machine à café.....	33
4	Régler la finesse de la mouture	33
5	Logiciel.....	35
5.1	Vue d'ensemble.....	35
	Prêt à l'emploi	35
	Zones ligne de statut	35
	Fonctions du menu principal.....	36
	Zones de commande du menu.....	36
	Messages à l'écran.....	36
5.2	Prêt à l'emploi	37
	Ecran Prêt à l'emploi.....	37
5.3	Zones de l'écran Prêt à l'emploi.....	37
	Touches de boissons	37
	Touche de fonction	37

	Zone Barista - intensité du café	37
5.4	Entretien	38
	Nettoyage du groupe d'infusion	38
	CleanLock	38
	Nettoyage des glissières pour café moulu	38
	Remplacement des joints	38
5.5	Boissons	39
	Modifier les recettes	39
	Charger des recettes	40
	Texte	41
	Test de distribution	41
	Enregistrer des recettes	41
5.6	Info	42
	Dernière percolation	42
	Maintenance	42
	Entretien	42
	Filtre et détartrage	42
	Protocole	42
5.7	Décompte	43
	Compteurs	43
5.8	Droits PIN	44
	PIN de nettoyage	44
	PIN de réglage	44
	PIN de décompte	44
5.9	Système	45
	Langue	45
	Options d'utilisation	45
	SteamJet	45
	Zone Barista	45
	Temps de contact consigne	46
	Texte affiché	46
	Sorte de grain	46
	Sélection de la mousse de lait (Autosteam)	47
	Signal sonore à la fin de l'infusion	47
	Démarrage auto	48
	Mouture externe à gauche	48
	Mouture externe à droite	48
	Réglages	49
	Tasses, éclairage	49
	Éclairage de la paroi du fond	49
	Luminosité de l'écran	49
	Chauffage des tasses	50
	Calibrage de l'écran tactile	50
	Filtre à eau	50
	Mode ECO	50
	Arrêt automatique	51
	Date/heure	51
5.10	USB	52
	Charger des recettes	52
	Enregistrer des recettes	52
	Exporter les compteurs	52
	Exportation HACCP	52

	Sauvegarde des données.....	52
	Charger des données.....	52
	Charger une langue.....	52
	Mise à jour du firmware.....	52
6	Entretien.....	53
6.1	Consignes de sécurité relatives à l'entretien.....	53
6.2	Vue d'ensemble sur les intervalles de nettoyage.....	54
6.3	Programmes de nettoyage.....	55
6.3.1	Nettoyage du groupe d'infusion.....	55
6.3.2	Rinçage de la douchette.....	56
6.4	Nettoyages manuels.....	57
6.4.1	Nettoyer le plateau à tasses.....	57
6.4.2	Nettoyage des glissières pour café moulu.....	57
6.4.3	Nettoyer manuellement le groupe d'infusion.....	58
6.4.4	Nettoyer le porte-filtre.....	58
6.4.5	Nettoyer le bac collecteur.....	59
6.4.6	Nettoyer l'écran tactile (CleanLock).....	60
6.4.7	Nettoyer le boîtier.....	60
6.4.8	Nettoyer les lances à vapeur.....	61
6.4.9	Nettoyer le récipient à grains.....	63
6.5	Remplacement des joints.....	64
7	Concept de nettoyage HACCP.....	66
8	Maintenance et détartrage.....	68
8.1	Maintenance.....	68
8.2	Service clientèle Schaerer.....	68
9	Messages et remarques.....	69
9.1	Messages d'utilisation.....	69
9.2	Messages d'erreur et défauts.....	70
9.3	Élimination des erreurs.....	71
10	Sécurité et garantie.....	74
10.1	Risques pour la machine à café.....	74
10.2	Directives.....	76
10.3	Obligations de l'exploitant.....	77
10.4	Réclamations de garantie.....	78
	Annexes : Caractéristiques techniques.....	79
	Caractéristiques techniques de la machine à café.....	79
	Puissances connectées.....	80
	Annexes : Accessoires et pièces de rechange.....	83

1 Sécurité



Utilisation non conforme

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



1.1 Consignes générales de sécurité

Danger pour l'utilisateur

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



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



> Ne pas toucher les pièces chaudes de la machine.



> Manipuler les porte-filtres avec prudence et ne jamais les laisser tomber.

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





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



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



- > Sous surveillance permanente, cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans ainsi que par des personnes ayant des déficiences physiques, sensorielles ou mentales ou ne disposant pas de l'expérience et des connaissances nécessaires, à condition de les avoir auparavant informées sur l'utilisation adéquate de l'appareil et les risques et dangers qui en découlent.
- > Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- > Il est interdit aux enfants de nettoyer et d'effectuer la maintenance utilisateur de l'appareil.
-

 **ATTENTION**

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



Danger de mort par électrocution



- La tension de machine à café représente un risque de mort !
 - > Ne jamais ouvrir le boîtier.
 - > Ne jamais desserrer les vis ou démonter des parties du boîtier.
 - > Ne jamais utiliser un câble d'alimentation endommagé.
 - > Éviter d'endommager le câble d'alimentation. Ne pas le plier ou l'écraser.





**Risque de brûlure/
d'ébouillantage****ATTENTION**

- Les sorties évacuent des liquides chauds pendant la distribution de boissons et de vapeur. Les surfaces voisines et sorties deviennent alors chaudes.
 - Le porte-filtre devient très chaud lors de la distribution.
 - Le SteamJet (chauffe-tasses vapeur) produit de la vapeur chaude. Les tasses et les surfaces voisines deviennent alors chaudes.
- > Ne pas mettre sa main sous les sorties pendant la distribution de boissons et de vapeur.
 - > Ne pas toucher les sorties immédiatement après la distribution.
 - > Saisir le porte-filtre après la distribution au niveau de la poignée uniquement.
 - > Avant la distribution de boissons, toujours poser un récipient adéquat sous la sortie.
-



Risque de blessures

 **ATTENTION**

- Les longs cheveux sont particulièrement susceptibles de se coincer dans la tête du moulin et d'être ainsi entraînés dans la machine à café.
 - En cas d'inattention, le porte-filtre peut tomber des mains ou de là où il est posé et blesser les pieds de personnes.
 - > Toujours protéger les cheveux avec une résille avant de retirer le récipient à grains.
 - > Veiller à ce que le porte-filtre ne tombe pas.
-



Risque d'écrasement/de blessure

 **ATTENTION**



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



Danger pour la santé

- N'utiliser que des produits adaptés à la consommation et à l'utilisation avec la machine à café.
- > Les réservoirs à grains ne doivent être remplis qu'avec des éléments dont l'utilisation est autorisée avec cette machine !

ATTENTION



Danger pour la santé

- Les produits de nettoyage sont irritants.
- > Respecter les mesures de protection figurant sur l'emballage du produit de nettoyage.
- > N'introduire la pastille de nettoyage dans la machine que lorsque vous y êtes invité sur l'écran.

ATTENTION



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

 **ATTENTION**



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



Risque de glissade

 **ATTENTION**



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

1.2 Utilisation conforme



Utilisation non conforme

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



La Schaerer Barista est conçue pour distribuer des boissons à base de café ou de lait et ce, en plusieurs variations. Cet appareil professionnel est conçu pour un usage industriel et commercial dans le secteur de l'hôtellerie et de la gastronomie.

Il est exclusivement prévu pour l'utilisation par des experts ou des utilisateurs formés.

L'utilisation de l'appareil est soumise aux consignes du présent manuel d'utilisation. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme. Le fabricant décline alors toute responsabilité pour les dommages consécutifs.

La Schaerer Barista ne doit absolument jamais être utilisée pour chauffer et distribuer un liquide autre que du café, de l'eau chaude (boissons, nettoyage) ou du lait (froid, pasteurisé, homogénéisé, UHT).

1.3 Conditions d'installation et d'utilisation



Risque d'incendie/d'accident

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

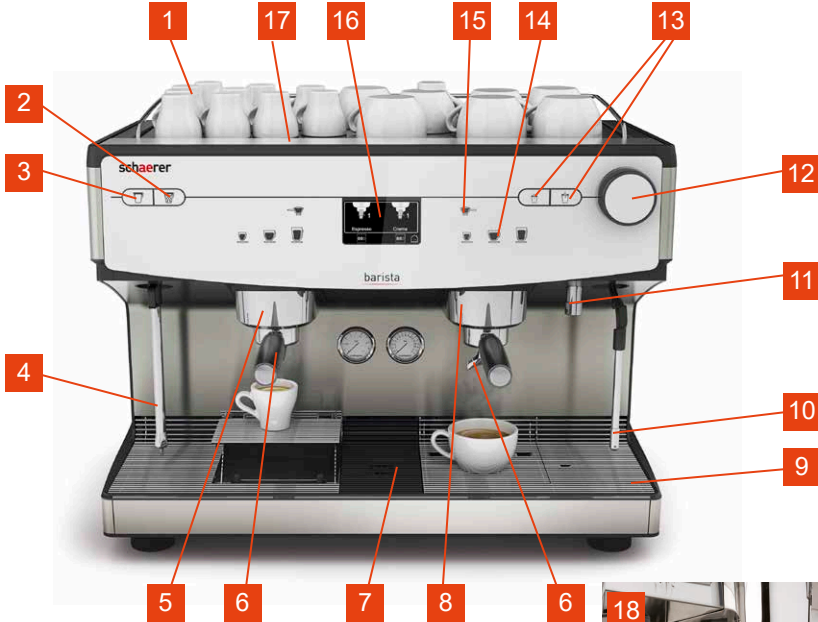
**AVERTISSEMENT**

Caractéristiques techniques
▷ page 79

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

2 Présentation

2.1 Description des pièces de la machine à café



Écran

Groupe d'infusion gauche

Groupe d'infusion droite



- 1 Récipient à grains (sous le plateau à tasses)
- 2 Touche de mousse de lait
- 3 Touche de lait
- 4 Sortie Autosteam
- 5 Groupe d'infusion gauche avec porte-filtre
- 6 Sortie
- 7 SteamJet (chauffe-tasses vapeur)
- 8 Groupe d'infusion droite avec porte-filtre
- 9 Grille pour tasses
- 10 Sortie Powersteam
- 11 Sortie de l'eau chaude
- 12 Bouton rotatif Powersteam
- 13 Touches pour l'eau chaude
- 14 Touches de boissons
- 15 Touche de fonction
- 16 Écran tactile
- 17 Plateau à tasses
- 18 Éclairage de tasses
- 19 Touche marche/arrêt
- 20 Réglage du degré de mouture gauche/droite

Écran Prêt à l'emploi

- 21 Zone Barista
- 22 Zone menu (ouvre le menu rapide)
- 23 Zone SteamJet (chauffe-tasses vapeur)
- 24 Zone messages
- 25 Affichage groupe d'infusion droite
(ex. : affichage du statut de la distribution de boissons du groupe d'infusion de droite)
- 26 Affichage groupe d'infusion gauche
(ex. : état prêt à l'emploi du groupe d'infusion de droite)

Signes et symboles du manuel d'utilisation



Consignes de sécurité relatives aux blessures

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



Consignes de sécurité relatives aux blessures

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



Risque d'électrocution !



Vapeur brûlante !



Risque d'écrasement



Surfaces brûlantes



Risque de glissade



Remarques relatives aux dégâts matériels

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



Remarques/conseils

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



AVERTISSEMENT

Consignes de sécurité

*Respecter le chapitre Sécurité
▷ àpd page 8*



ATTENTION

*Consignes de sécurité relatives à l'utilisation
▷ page 22*

*Consignes de sécurité relatives à l'entretien
▷ page 53*

*Respecter le chapitre Sécurité
▷ àpd page 8*

IMPORTANT

*Respecter le chapitre Garantie
▷ àpd page 78*

*Caractéristiques techniques
▷ àpd page 79*

REMARQUE

CONSEIL

Ouvrir le menu principal

* Appuyez sur la zone « Menu principal ».

Le menu principal s'affiche.

Il existe d'autres possibilités d'affichage du ► menu principal.

**Glossaire**

Terme	Explication
•	• Énumérations, possibilités de sélection
*	* Étapes de travail individuelles
<i>Texte en italique</i>	<i>Description de l'état de la machine à café et/ou explications sur les étapes effectuées automatiquement.</i>
Barista	Préparateur de café professionnel
Filtre aveugle	Filtre de nettoyage
Distribution des boissons	Distribution de café et d'eau chaude
Robinet principal	Robinet d'arrêt, vanne équerre
Dureté carbonatée	Indication en °dKH. La dureté de l'eau est une mesure indiquant la teneur en calcaire dissout de l'eau.
Pré-infusion	Avant la percolation, le café est brièvement chauffé afin qu'il puisse libérer ses arômes de manière plus intensive.
Autonomie	Exemple : Débit du filtre à eau
Tasser	Pression automatique du café moulu avant la percolation.
Préparation test	Test
Rinçage de la douchette	Rinçage intermédiaire du groupe d'infusion
Ajouts	Ingrédients d'une recette de boisson, par ex. café et eau.
SteamJet	Chauffe-tasses vapeur intégré dans le bac collecteur
Powersteam	Sortie de vapeur simple sans contrôle
Autosteam	Sortie de vapeur avec contrôle de la température

3 Utilisation

3.1 Consignes de sécurité relatives à l'utilisation



Risque de brûlure/ d'ébouillantage



- Les sorties évacuent des liquides chauds pendant la distribution de boissons et de vapeur. Les surfaces voisines et sorties deviennent alors chaudes.
- Le porte-filtre devient très chaud lors de la distribution.
- Le SteamJet (chauffe-tasses vapeur) produit de la vapeur chaude. Les tasses et les surfaces voisines deviennent alors chaudes.
- Si le bac collecteur n'est pas correctement inséré, il y a un risque de brûlure causée par les liquides chauds.
- Des porte-filtres ou des filtres endommagés, ou encore des filtres trop remplis peuvent engendrer de graves brûlures.
 - > Ne pas mettre sa main sous les sorties pendant la distribution de boissons et de vapeur.
 - > Ne pas toucher les sorties immédiatement après la distribution.
 - > Saisir le porte-filtre après la distribution au niveau de la poignée uniquement.
 - > Avant la distribution de boissons, toujours poser un récipient adéquat sous la sortie.
 - > Veiller à ce que le bac collecteur soit positionné correctement.
 - > N'utiliser que des porte-filtres ou des filtres en parfait état.
 - > Remplir les porte-filtres de café moulu uniquement jusqu'à la quantité maximale indiquée.

 **ATTENTION**

Respecter le chapitre Sécurité
▷ à pd page 8



Danger pour la santé

- N'utiliser que des produits adaptés à la consommation et à l'utilisation avec la machine à café.
 - > Les réservoirs à grains ne doivent être remplis qu'avec des éléments dont l'utilisation est autorisée avec cette machine !

 **ATTENTION**

Respecter le chapitre Sécurité
▷ à pd page 8

3.2 Mise en marche de la machine à café

- * Ouvrir le cache.
- * Appuyer sur la touche marche/arrêt

La machine à café s'allume et chauffe.

Un rinçage automatique démarre.

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



3.3 Porte-filtre

Il existe deux tailles de porte-filtres.

Type de porte-filtre 1 = 8 à 11 g

Type de porte-filtre 2 = 10 à 16 g

- Un porte-filtre vide doit être mis en place avant la distribution de boissons.
- L'écran indique quel porte-filtre est actuellement mis en place dans quel groupe d'infusion. Le chiffre indique le type de porte-filtre. Porte-filtre simple (1) ou double (2).



3.3.1 Affichage du statut du porte-filtre



Porte-filtre absent

Un porte-filtre doit être mis en place.



Porte-filtre mis en place

Le type de porte-filtre mis en place est affiché. Les boissons réglées pour le porte-filtre peuvent être sélectionnées.



Vider le porte-filtre

Le porte-filtre doit être vidé.



- Un retrait du porte-filtre avant la fin de la percolation en cours peut endommager le percolateur.
 - > Ne retirer le porte-filtre que lorsque la percolation est entièrement terminée. Un message s'affiche à l'écran.
 - > Pendant la percolation, le porte-filtre est bloqué et ne peut être retiré.
 - > La percolation peut être annulée par une nouvelle pression de la touche des boissons.

IMPORTANT

3.4 Distribution des boissons

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

Un porte-filtre adéquat doit être mis en place.

Le porte-filtre doit être vidé.

La dernière distribution de boissons doit être entièrement terminée. Un signal sonore peut servir d'indication. Le signal sonore peut être désactivé.

- Zone allumée = prêt à distribuer
 - Zone éteinte = non prêt à distribuer/zone verrouillée
 - Zone clignotante = la boisson est distribuée
- * Régler la grille pour tasses à la hauteur adéquate
 - * Placer un récipient à boire de taille adéquate sous le porte-filtre mis en place.
 - * Appuyer sur la touche de boisson souhaitée.

Les grains de café sont moulus directement dans le porte-filtre. Le café moulu est automatiquement tassé avec le piston d'infusion.

La distribution des boissons démarre.

Annulation de la boisson

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



*Attribution des touches
 ▷ Logiciel ▷ Modifier les recettes
 page 39*



3.5 Ajout manuel de café moulu


- * Appuyer brièvement sur la touche de fonction

Le moulin interne est désactivé.

- * Remplir le café moulu souhaité dans le porte-filtre.
- * Mettre le porte-filtre souhaité en place.
- * Appuyer sur la touche de boisson souhaitée.

Le café moulu est automatiquement tassé avec le piston d'infusion. La distribution des boissons démarre.

3.6 Rinçage de la douchette

- * Retirer le porte-filtre.
- * Appuyer sur le symbole du porte-filtre affiché à l'écran.
- * Confirmer avec  et poursuivre

Un rinçage à l'eau chaude démarre.

L'eau chauffe le système et garantit la température idéale du café. La douchette est nettoyée en même temps.



Touche de fonction

Activer fonction

Recettes individuelles

▷ Système

▷ Mouture externe

page 48



- > Pendant le rinçage de la douchette, si nécessaire, enlever les restes de café de la douchette avec la brosse du groupe d'infusion.
- > Vérifier en même temps si l'eau coule librement à travers la douchette.
- > Ne pas utiliser la fonction de rinçage de la douchette pour rincer les porte-filtres.

REMARQUE

3.7 Distribution d'eau chaude

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

La distribution commence.



3.8 Options de vapeur



Risque de brûlure/ d'ébouillantage

ATTENTION

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



Risque de brûlure/ d'ébouillantage

ATTENTION

- Le lait et la mousse peuvent déborder à une température réglée de 90 °C.
- > Remplir le récipient jusqu'à la moitié au maximum.



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

CONSEIL

En version de base, la machine à café est équipée d'Autosteam, de Powersteam et de SteamJet. Une distribution simultanée de vapeur avec Auto Steam et Basic Steam est impossible.

3.8.1 Autosteam

L'option Autosteam permet de chauffer ou de faire mousser le lait.

Touche mousse

La touche mousse permet de faire mousser le lait jusqu'à obtention de la qualité de mousse voulue. Une qualité de mousse de lait est disponible en réglages standard.

Lorsque la **sélection de la mousse de lait** a été activée, 3 qualités de mousse pouvant être chacune réglée sont disponibles. La sélection est affichée à l'écran par une pression de la touche de mousse.

Les qualités de mousse possibles sont les suivantes:

- standard
- fine
- Très fine

Touche de lait

La touche de lait permet de chauffer le lait.

Chauffer ou faire mousser le lait

- * Utiliser dans la mesure du possible un récipient long et mince avec poignée.
- * Remplir le récipient jusqu'à la moitié au maximum, afin que le lait ne déborde pas lorsqu'il est transformé en mousse.
- * Placer le récipient au milieu, sous la lance à vapeur.

La lance à vapeur ne peut alors pas être plongée dans le lait.

- * Effleurer brièvement la touche Autosteam souhaitée.

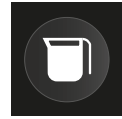
La vapeur est distribuée en fonction de l'affectation des touches Auto Steam.

La distribution de vapeur est terminée lorsque la température réglée a été atteinte ou lorsque la touche Autosteam est à nouveau actionnée.

- * Enlever le récipient et appuyer de nouveau brièvement sur la touche Autosteam.

Les résidus restant dans la lance à vapeur sont rincés.

- * Nettoyer la lance à vapeur avec un chiffon humide et propre après l'avoir utilisée.



Touche mousse Touche de lait

Mousse de lait, sélection

▷ Système
page 47

Attribution des touches
▷ Logiciel ▷ Modifier les
recettes
page 39



Powersteam



Risque de brûlure/ d'ébouillantage



- Les sorties évacuent des liquides chauds pendant la distribution de boissons et de vapeur. Les surfaces voisines et sorties deviennent alors chaudes.



- > Ne pas mettre sa main sous les sorties pendant la distribution de boissons et de vapeur.
- > Ne pas toucher les sorties immédiatement après la distribution.
- > Avant la distribution de boissons, toujours poser un récipient adéquat sous la sortie.

ATTENTION

Respecter le chapitre Sécurité
▷ à pd page 8

- * Tourner le bouton rotatif Powersteam.

La vapeur est distribuée jusqu'à ce que le bouton rotatif Basic Steam soit à nouveau fermé.

La quantité de vapeur distribuée dépend de jusqu'où le bouton rotatif Powersteam a été tourné.

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

Réchauffer les boissons

- * Utiliser dans la mesure du possible un récipient long et mince avec poignée.
- * Remplir le récipient jusqu'à la moitié au maximum.
- * Immerger profondément la lance à vapeur dans le récipient.
- * Tourner le bouton rotatif Powersteam et chauffer la boisson avec la vapeur jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte.
- * Tourner le bouton rotatif Powersteam dans l'autre sens (fermer).
- * Orienter la lance à vapeur vers le bac collecteur.
- * Enlever le récipient et tourner de nouveau brièvement sur le bouton rotatif Basic Steam.

Les résidus restant dans la lance à vapeur sont rincés.

- * Nettoyer la lance à vapeur avec un chiffon humide et propre après l'avoir utilisée.



3.9 Plateforme pour tasse

Soulever

- * Saisir la grille pour tasses avec un doigt dans la fente et la soulever jusqu'à ce que la charnière s'enclenche dans l'entretoise

Baisser

- * Soulever légèrement la grille pour tasses jusqu'à ce que la charnière sorte.
- * Abaisser la grille pour tasses

Hauteur du socle lorsque la grille pour tasses est relevée

Sortie simple : 82 mm

Sortie double : 77 mm



Soulever la plateforme pour tasse



Abaisser la plateforme pour tasse

3.10 SteamJet (chauffe-tasses vapeur)



Risque de brûlure/ d'ébullantage



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



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



ATTENTION

Respecter le chapitre Sécurité
▷ à pd page 8

Nettoyer tous les jours le bac
collecteur

Entretien
▷ à pd page 53



Danger pour la santé/hygiène

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

Le SteamJet chauffe jusqu'à 2 tasses en même temps avec de la vapeur chaude.

- * Placer la tasse avec l'ouverture vers le bas sur le chauffe-tasses vapeur.
- * Appuyer sur la zone « SteamJet ».

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

La durée de distribution de la vapeur dépend des réglages.

Une durée de 1 à 10 secondes peut être réglée.

Si une durée de 0 seconde est saisie, la fonction SteamJet est désactivée.

- * Appuyer une nouvelle fois sur la touche SteamJet.

La distribution de vapeur se termine immédiatement.

3.11 Récipient à grains

Remplir en temps voulu les récipients le plus souvent possible.

Remplir les récipients d'une quantité journalière au maximum, afin de conserver la fraîcheur du produit. La capacité de chaque récipient est de 550 g. Les grains sont protégés par un couvercle.



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

ATTENTION

Respecter le chapitre Sécurité
▷ à pd page 8



Cette description correspond au réglage standard.
Type de dosage = dosé.

Activer SteamJet
▷ Système
page 45



IMPORTANT

Respecter le chapitre Garantie
▷ à pd page 78

3.12 Plateau à tasses (chauffé)



Risque de brûlure

- Le plateau à tasses et les tasses qui y sont posées peuvent devenir chauds.
- > Ne toucher qu'avec prudence les tasses et surfaces chaudes.



- Étant donné que le plateau à tasses est amovible, les tasses peuvent tomber.
- > Ne pas surcharger le plateau à tasses et ne pas empiler les tasses.

ATTENTION

Respecter le chapitre Sécurité
▷ à pd page 8

Nettoyer tous les jours le bac collecteur

Entretien
▷ à pd page 53

IMPORTANT

Respecter le chapitre Garantie
▷ à pd page 78

Le cache supérieur de la machine à café est un plateau à tasses chauffant.

Le plateau à tasses peut être déplacé vers l'arrière pour pouvoir accéder à l'intérieur de la machine à café.

Le chauffage des tasses peut être activé ou désactivé via le logiciel.



3.13 Mise à l'arrêt de la machine à café



Respecter les mesures d'hygiène

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



Respecter le manuel d'utilisation.

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

* Appuyer brièvement sur la touche marche/arrêt (env. 1 seconde)

La machine à café s'éteint.

- * Retirer la fiche secteur
- * Fermer le robinet principal du tuyau d'alimentation en eau

ATTENTION

Respecter le chapitre Sécurité
▷ à pd page 8

Nettoyer la machine à café en suivant les instructions.

Entretien
▷ à pd page 53

IMPORTANT

Respecter le chapitre Garantie
▷ à pd page 78

4 Régler la finesse de la mouture



Risque d'écrasement/de blessure



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

ATTENTION

Respecter le chapitre Sécurité
▷ à pd page 8



Affinez le degré de la mouture

- Le moulin peut se bloquer en cas de modification brusque vers le degré de mouture fin.

Important ! Ne régler le degré de la mouture que lorsque le moulin fonctionne.

- > Ne régler le degré de la mouture **que d'une barre à la fois** avec le bouton rotatif.
- > Distribuer ensuite une boisson à base de café en utilisant la mouture dont le grain a été réglé sur fin.
- > Répéter ces étapes jusqu'à ce que le degré de mouture souhaité soit réglé.

Régler un degré de mouture plus grossier

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


IMPORTANT


Respecter le chapitre Garantie
▷ à pd page 78

- * Pousser le plateau à tasses vers l'arrière
La flèche indique le degré de mouture réglé au niveau du bouton rotatif correspondant.
- * Déclencher la distribution de café et attendre jusqu'à ce que le moulin se mette en marche.
- * Modifier le degré de la mouture en fonction des préférences. Pour ce faire, appuyer sur le bouton rotatif correspondant vers le bas et le tourner



Bouton rotatif de degré de la mouture

Degré de mouture
1 → fin 

Degré de mouture
10 → grossier 

IMPORTANT

Respecter le chapitre Garantie
▷ à pd page 78



Seule la deuxième percolation selon les nouveaux réglages est distribuée avec les nouvelles valeurs.

5 Logiciel



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

ATTENTION

Consignes de sécurité relatives à l'utilisation
▷ page 22

5.1 Vue d'ensemble

Prêt à l'emploi

page 37



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

Zones ligne de statut

page 37



Barista (intensité du café)

page 37



Messages

page 69



SteamJet

page 45

Fonctions du menu principal

à pd page 38



Entretien

page 38



Boissons

page 39



Système

page 45



Info

page 42



Décompte

page 43



Droits PIN

page 44



USB

page 52



Maintenance

Zones de commande du menu



Vers le menu principal



Confirmer valeur/réglage



Vers le menu précédent



Effacer valeur/réglage



Saisie du code PIN



Test de préparation



Suivant, Avancer, Démarrer



Retour



Ouvrir le texte d'aide



Ouverture clavier



Enregistrer réglages



Charger réglages

Messages à l'écran



Message d'erreur

5.2 Prêt à l'emploi

Ecran Prêt à l'emploi

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

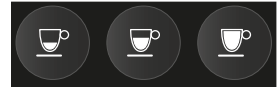


5.3 Zones de l'écran Prêt à l'emploi

Touches de boissons

Toutes les touches de boissons sont allumées. Pour chaque type de porte-filtre, jusqu'à 3 recettes de boisson différentes par groupe d'infusion peuvent être réglées et sélectionnées à l'aide des touches de boissons.

Le type de porte-filtre est automatiquement identifié lorsqu'il est mis en place. Selon le réglage, les noms de boissons ou la variété de grain peuvent désormais aussi être affichés.



Textes affichés
 ▷ *Système*
 page 46

Touche de fonction

Ajout manuel de café moulu

▷ Utilisation, page 26

Mouture externe

▷ Système, page 48



Touche de fonction

Zone Barista - intensité du café

L'intensité du café est modifiée une unique fois pour la prochaine percolation. Cette fonction est possible pour les deux groupes d'infusion.

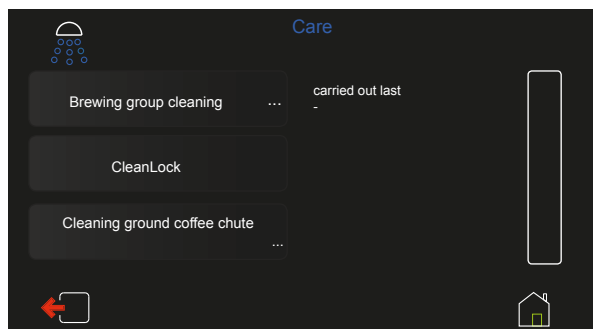
	Affichage	Intensité du café
Standard	2 grains	normal, comme réglages
effleurer 1 x	3 grains	15 % plus fort que le réglage*
effleurer 2 x	1 grain	15 % plus doux que le réglage*



Case Barista actif/inactif
 ▷ *Système*
 page 45

* Quantité maximale de café moulu par percolation
 Porte-filtre simple 11 g
 Porte-filtre double 16 g

5.4 Entretien



Zones de commande du menu
▷ Vue d'ensemble
page 36

Entretien
▷ à pd page 53

Concept de nettoyage HACCP
▷ à pd page 66

Nettoyage du groupe d'infusion

- Les deux groupes d'infusion sont nettoyés en même temps.

CleanLock

* Appuyer sur **CleanLock**.

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

L'écran tactile peut alors être nettoyé.

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

Nettoyage des glissières pour café moulu

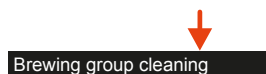
Permet de lancer le nettoyage des glissières pour café moulu guidé à l'écran.

Remplacement des joints

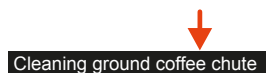
Permet de lancer le remplacement des joints de la douchette guidée à l'écran.

Remplacement du filtre (en option)

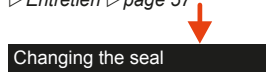
Uniquement disponible lorsque l'autorisation du service clientèle Schaefer a été attribuée au personnel formé.



Nettoyage du groupe d'infusion
▷ Entretien ▷ page 55



Nettoyage des glissières pour
café moulu
▷ Entretien ▷ page 57



Remplacement du joint
▷ Entretien ▷ page 64



5.5 Boissons



Modifier les recettes

Ristretto – Change recipes type of portafilter 1

	g	ml	°C	Pre-infusion Pause sec	Target Brewing time sec	Reference Beverage
	8.8	22	90	1.8	18	
	8.9	24	91	1.9	19	
	9.0	26	92	2.0	20	✓
	9.1	28	93	2.1	21	
	9.2	30	94	2.2	22	
service / factory	9.0 / 9.0	26 / 26	92 / 92	2.0 / 2.0	20 / 20	Yes / No / Yes

Zones de commande du menu
 ▷ Vue d'ensemble
 page 36

Le nom de la recette et le type de porte-filtre sont affichés dans le titre.

La recette est liée au type de porte-filtre concerné. Pour modifier une recette, le porte-filtre souhaité doit être mis en place.

- * Mettre le porte-filtre souhaité en place.
- * Appuyer sur la touche de boisson souhaitée.
- * Le nom de la boisson et le type de porte-filtre s'affichent.
- * Régler la recette
- * Distribuez une percolation d'essai si vous le souhaitez.
- * Enregistrer la recette dès qu'elle est réglée en fonction des préférences.



Enregistrer des recettes
 ▷ page 41

Recettes avec mouture externe

Quelques recettes peuvent être réglées pour la mouture externe.

- * Appuyer brièvement sur la touche de fonction
- * Appuyer sur la touche de boisson souhaitée.
- * Poursuivre comme décrit ci-dessus

Recette pour l'ajout manuel de
 café moulu
 ▷ Mouture externe
 page 48

▷ Touche de fonction
 page 37

Quantité de café moulu

Indication en grammes (g)



Quantité d'eau

Indication en millilitres (ml)



Température de percolation

Indication en degrés Celsius (°C)



Pré-infusion

Pause entre la pré-infusion et l'infusion en secondes.

Temps de contact consigne

Indication en secondes (sec) de la durée de consigne de percolation.

Boisson de référence

La boisson de référence est réglée par le service après-vente lors de la mise en service. Une boisson de référence peut être réglée pour chaque groupe d'infusion. Tous les autres réglages de boisson se réfèrent aux valeurs de cette référence.

La boisson de référence peut être modifiée par le service après-vente. La boisson de référence réglée en usine est l'espresso ou le café crème. Respecter les indications qui apparaissent à l'écran.

Indication oui/non

Charger des recettes

Une recette enregistrée est chargée sur une touche de boisson.



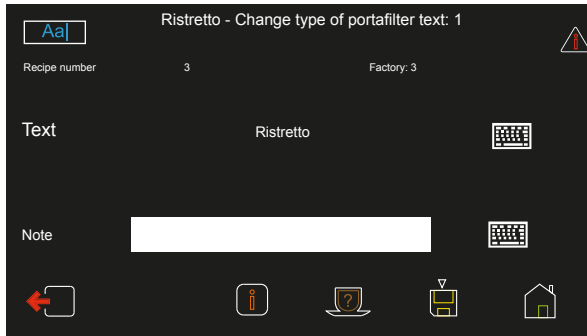
- * Mettre le porte-filtre souhaité en place.
- * Appuyer sur une touche de boisson.
- * Effleurer la zone « Charger des recettes ».

Un sous-menu s'ouvre.

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

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

Texte



Zones de commande du menu
 ▷ Vue d'ensemble
 page 36

Texte

Le nom de la boisson se modifie ici.
 Ouvrir le clavier avec la zone clavier.

Remarque

Une notice relative à la boisson peut être enregistrée ici.

Test de distribution

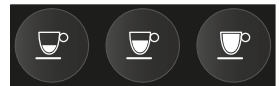
Il est possible, pour de nombreux réglages de boissons, de lancer un test de distribution avec la nouvelle configuration avant d'enregistrer la recette.

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

La boisson est distribuée avec les nouveaux réglages.

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

La recette est enregistrée.



Enregistrer des recettes

La recette modifiée est enregistrée ici.



5.6 Info

Le menu Info propose les sélections décrites ci-après.

Dernière percolation

Informations relatives à la dernière percolation.

Maintenance

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

Entretien

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

Filtre et détartrage

Informations à propos de la durée de vie restante du filtre et du temps restant jusqu'au prochain détartrage.

Protocole

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



Last brewing cycle

Service

Care

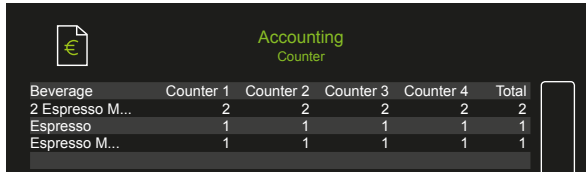
Filter and descaling

Journal

5.7 Décompte

Compteurs

Les compteurs de boissons distribuées et les sommes des boissons sont affichés ici.
Le protocole peut être lu via la prise USB.



Beverage	Counter 1	Counter 2	Counter 3	Counter 4	Total
2 Espresso M...	2	2	2	2	2
Espresso	1	1	1	1	1
Espresso M...	1	1	1	1	1

Réglages standard

Compteur 1 = compteur journalier
Compteur 2 = compteur hebdomadaire
Compteur 3 = compteur mensuel
Compteur 4 = compteur annuel



Chaque compteur peut être remis à zéro.



Counter

Autorisations PIN
▷ *PIN de décompte*
page 44

CONSEIL

5.8 Droits PIN

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

- Nettoyage
- Réglage
- Décompte



La structure des PIN est hiérarchique.


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

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

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

PIN de nettoyage

Après saisie du PIN valide, accès à :

 Entretien





PIN de réglage

Après saisie du PIN valide, accès à :

 Entretien

 Boissons

 Décompte (sans
« Effacer »)

 Système

Langue

Options d'utilisation

Réglages

 USB





PIN de décompte


Après saisie du PIN valide, accès à :

 Entretien

 Boissons

 Décompte (avec
« Effacer »)

 Droits PIN

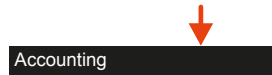
 Système

Langue

Options d'utilisation

Réglages

 USB



5.9 Système



Language

Langue

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



Operating options

Options d'utilisation

SteamJet

Le SteamJet (chauffe-tasses vapeur) peut être activé ou désactivé ici.
La durée maximale de distribution de vapeur via le SteamJet est réglée ici.

Options : off, 1 à 10 secondes

Valeur
standard : 6 secondes

Zone Barista

Options : • actif • inactif

Valeur
standard : actif

Temps de contact consigne

Régler le degré de mouture
▷ page 33

Lorsque la régulation du « Temps de contact consigne » (durée de percolation) est active, la machine à café indique lorsque le degré de la mouture doit être à nouveau réglé. Ceci a lieu dès que la durée de la percolation d'une boisson de référence en cours dévie de la durée de percolation de consigne.

La boisson de référence peut être modifiée, il faut toutefois qu'une durée de percolation de consigne recommandée soit réglée au sein de la recette.

Boisson de référence
▷ boissons
page 40

Options : • actif • inactif

Valeur
standard : inactif

Texte affiché

Permet de choisir les informations affichées à l'écran.

Options : Aucun affichage
Sorte de grains
Nom de la boisson

Valeur
standard : Nom de la boisson

Sorte de grain

Si sorte de grain a été sélectionné dans l'option de menu texte affiché, la description de la sorte de grain se trouvant dans le récipient à grains peut être saisie ici.

Pour ouvrir la saisie via le clavier virtuel, effleurer le récipient à grains souhaité.

Sélection de la mousse de lait (Autosteam)

Pour l'Autosteam, 3 qualités de mousses individuelles peuvent être enregistrées. Les qualités de mousse sont réglées via les recettes. Lorsque la sélection de la mousse de lait est active, cette sélection est affichée lorsque le bouton de mousse de lait est actionné.

Autosteam
▷ *Utilisation*
page 28

Options : • actif • inactif

Valeur
standard : inactif

Signal sonore à la fin de l'infusion

Le signal sonore indique la fin de la percolation et ainsi le moment auquel le porte-filtre peut être retiré.

Options : • actif • inactif

Valeur
standard : actif

Démarrage auto

Lorsque la fonction de démarrage auto est activée, la machine à café commence la préparation de la boisson dès qu'un porte-filtre est mis en place. Pour chaque porte-filtre, 1 recette peut être définie pour le démarrage auto.

Pour la fonction de démarrage auto, seule une recette par groupe d'infusion peut être disponible. Les deux touches restantes doivent être modifiées dans les recettes et attribuées à la recette **!bloqué**.

Options : • actif • inactif

Valeur
standard :  inactif


Régler les recettes
▷ *Modifier les recettes*
page 39

Mouture externe à gauche

Permet de désactiver ou d'activer la fonction « Ajout manuel de café moulu » ou d'enregistrer des recettes individuelles pour cette fonction.

Si la fonction « Mouture externe à gauche » est activée, les recettes sont utilisées telles qu'elles sont enregistrées par défaut. Si des recettes modifiées sont utilisées, il convient de configurer ici « Recettes individuelles ».

Options : désactivé, activé, recettes
individuelles

Valeur
standard :  actif

Ajout manuel de café moulu
▷ *Utilisation*
page 37

Mouture externe à droite

▷ « Mouture externe à gauche »

Réglages



Settings

Tasses, éclairage

L'éclairage des tasses se règle ici.

Options : off/20%/40%/60%/80%/100%

Valeur standard : 80%

Éclairage de la paroi du fond

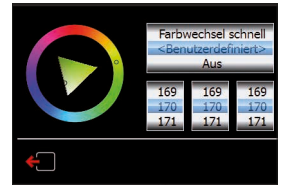
La couleur de l'éclairage se règle ici.

Pour l'option **Défini par l'utilisateur**, la couleur souhaitée se règle via le triangle dans le cercle de couleur. De plus, la couleur peut être définie et réglée via les valeurs RGB.

En outre, il existe les options suivantes :

- Changement de couleur lent
- Changement de couleur normal
- Changement de couleur rapide
- Off
- ambre
- bleu

Le réglage actuel s'affiche immédiatement.



Luminosité de l'écran

La luminosité de l'écran se règle ici.

Options : 0 à 100 %, par pas de 5 %.

Valeur standard : 80%

Chauffage des tasses

Activer et désactiver le chauffage des tasses.

Options : • actif • inactif

Valeur
standard : actif

Calibrage de l'écran tactile

L'écran tactile peut être recalibré ici.

Après la sélection, l'écran demande si le calibrage doit être lancé.

Filtre à eau

Options : • actif • inactif

Valeur
standard : inactif

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

Durée de vie du filtre

La durée de vie du filtre est indiquée en litres.

Affichage de la durée de vie restante du filtre

▷ *Info*
page 42

Dureté de l'eau mesurée

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

Mode ECO

Si le mode ECO est réglé sur « actif », la température de la chaudière vapeur diminue 10 minutes après la dernière distribution de boisson. L'éclairage optionnel du plateau pour tasses et de la paroi arrière est désactivé.

Si une boisson est distribuée lorsque la température a diminué, la machine à café nécessite jusqu'à 15 secondes pour chauffer.

Ce n'est que lorsque la machine a chauffé qu'il est possible de distribuer des boissons.

Mode ECO

Le mode ECO peut être activé ici.

Options : • actif • inactif

Valeur
standard : inactif

Arrêt automatique

Cette option de menu est uniquement disponible lorsque le mode ECO est actif.

La durée après la dernière distribution de boissons est réglée ici. Si cette durée est dépassée, la machine à café s'éteint automatiquement.

Il est possible de régler par pas de 30 minutes.

Options : (jamais/après 30 min./60 min./90 min./ 120 min./150 min./180 min.)

Valeur
standard : jamais

Date/heure

L'heure et la date actuelles sont réglées ici.

5.10 USB

La prise USB permet d'échanger des données. La prise USB se trouve en haut à gauche, à l'arrière du panneau de commande, directement sous le plateau à tasses.



Charger des recettes

Les recettes enregistrées sont chargées ici.



Enregistrer des recettes

Exporter les recettes via USB



Exporter les compteurs

Les compteurs sont exportés dans un fichier CSV



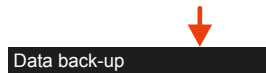
Exportation HACCP

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



Sauvegarde des données

Les données configurées, telles les données machine, boissons, etc. sont enregistrées.



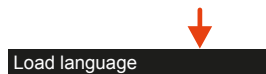
Charger des données

Les données sécurisées, telles les données machine, boissons, etc. sont chargées ici.



Charger une langue

Si elle est disponible, une langue d'affichage supplémentaire peut être chargée via la prise USB.



Mise à jour du firmware

Uniquement pour le service clientèle Schaefer.



6 Entretien

6.1 Consignes de sécurité relatives à l'entretien

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



Danger pour la santé/hygiène

- Le lait est très sensible. Des bactéries nocives à la santé peuvent apparaître dans le système de lait.
- > Nettoyer immédiatement toutes les pièces qui entrent en contact avec le lait.
- > Respecter toutes les consignes d'hygiène.
- > Respecter le concept de nettoyage HACCP.

ATTENTION

Respecter le chapitre Sécurité
▷ à pd page 8



Danger pour la santé/hygiène

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

ATTENTION

Respecter le chapitre Sécurité
▷ à pd page 8



Danger pour la santé/hygiène

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

ATTENTION

Respecter le chapitre Sécurité
▷ à pd page 8

6.2 Vue d'ensemble sur les intervalles de nettoyage

Entretien					
Quotidien	Hebdomadaire	Régulièrement	Automatique	En cas de besoin	
Programmes de nettoyage					
x		x			Rinçage de la douchette ▷ page 26
x					Nettoyage du groupe d'infusion ▷ page 55
Nettoyages manuels					
x					Nettoyer le plateau à tasses ▷ page 57
x	x				Nettoyage des glissières pour café moulu ▷ page 57
				x	Nettoyer manuellement le groupe d'infusion ▷ page 58
x	x				Nettoyer le porte-filtre ▷ page 58
x					Nettoyer les bacs collecteurs ▷ page 59
x					Nettoyer l'écran tactile (CleanLock) ▷ page 60
x	x				Nettoyer le boîtier ▷ page 60
x	x				Nettoyer la lance à vapeur Autosteam ▷ page 61
x	x				Nettoyer la lance à vapeur Powersteam ▷ page 62
		x			Nettoyer le récipient à grains ▷ page 63
		x			Nettoyer le récipient collecteur sous le récipient à grains ▷ page 64
				x	Remplacement des joints ▷ page 64



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

Hebdomadaire = Nettoyage hebdomadaire

Régulièrement = Régulièrement en cas de besoin

Automatique = Écoulement automatique

6.3 Programmes de nettoyage

6.3.1 Nettoyage du groupe d'infusion

Le nettoyage des groupes d'infusion est un programme de nettoyage automatique qui nettoie le système de café de la machine avec une pastille de nettoyage Schaerer.

Durée totale env. 10 minutes

Instructions animées

▷ *Machine à café*

▷ *Menu principal*

▷ *Entretien*

▷ *Instructions*



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



- Pendant le nettoyage, du liquide de nettoyage chaud et de l'eau chaude s'écoulent des porte-filtres et des sorties d'eau chaude. Les porte-filtres et la sortie de l'eau chaude deviennent alors chauds.
- Les liquides chauds peuvent irriter la peau et la chaleur représente un risque de brûlure.
 - > Le récipient collecteur noir doit être mis en place pendant le nettoyage.
 - > Saisir le porte-filtre après la distribution au niveau de la poignée uniquement.
 - > Ne jamais placer les mains sous les sorties pendant le nettoyage.
 - > Veiller à ce que personne ne boive du liquide de nettoyage.

ATTENTION

Respecter le chapitre Sécurité

▷ *à pd page 8*



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

CONSEIL

* Appuyer sur .

Le programme d'entretien s'ouvre.

* Effleurer **Nettoyage du groupe d'infusion**

* Effleurer **Oui**

Avec arrêt après le nettoyage

- * Effleurer **Oui**

Sans arrêt après le nettoyage

- * Effleurer **Non**
- * Retirer les porte-filtres
- * Retirer les filtres des porte-filtres.
- * Remettre les filtres aveugles dans les porte-filtres.
- * Mettre une pastille de nettoyage spécial Schaerer de 1,3 g dans chaque porte-filtre.

Remarque : Ne pas ajouter d'eau.

- * Mettre les porte-filtres en place.

L'écran demande ensuite si le nettoyage doit être poursuivi.

- * Confirmer avec  et poursuivre

L'écran demande si les pastilles de nettoyage sont insérées.

- * Confirmer avec  et poursuivre

Le nettoyage démarre. Un graphique à barres et le temps restant sont affichés.

Après env. 9 minutes, une animation invite à retirer les porte-filtres et à remplacer les filtres.

- * Retirer les porte-filtres
- * Retirer les filtres aveugles

Ne pas encore mettre les porte-filtres en place.

S'ensuit un rinçage des douchettes.

- * Confirmer avec  et poursuivre

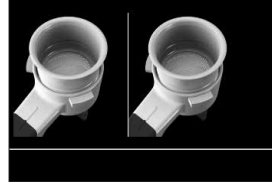
S'ensuit une demande de nettoyer manuellement les porte-filtres et les filtres.

- * Confirmer avec  et poursuivre

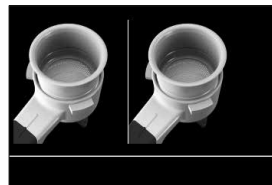
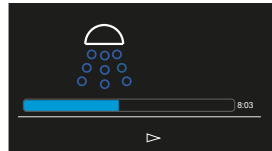
Si **Oui** a été sélectionné pour le nettoyage avec arrêt, la machine s'éteint alors.

Si **Non** a été sélectionné pour le nettoyage sans arrêt, la machine à café chauffe à nouveau.

La machine à café est désormais à nouveau prête à l'emploi.



Le programme nettoie toujours les deux groupes d'infusion ensemble, même lorsqu'un groupe uniquement a fonctionné. Si un groupe d'infusion n'est pas utilisé, aucune pastille de nettoyage ne peut être insérée dans ce porte-filtre. Le filtre aveugle doit être inséré dans les deux porte-filtres.



Nettoyer manuellement les porte-filtres et les filtres.

▷ Nettoyer le porte-filtre page 58

6.3.2 Rinçage de la douchette

- ▷ Utilisation
- ▷ Rinçage de la douchette, page 26

Nettoyer la douchette manuelle
▷ Nettoyer le porte-filtre page 58

6.4 Nettoyages manuels

Numéro de commande
du programme d'entretien
Schaerer
▷ Accessoires et pièces de
rechange
page 83



Risque de brûlure

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

ATTENTION

Respecter le chapitre Sécurité
▷ à pd page 8



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

IMPORTANT

Respecter le chapitre Garantie
▷ à pd page 78

6.4.1 Nettoyer le plateau à tasses

- * Nettoyer soigneusement le plateau à tasses tous les jours avec un chiffon humide.

6.4.2 Nettoyage des glissières pour café moulu



- Les moulins risquent d'être endommagés lors du nettoyage des glissières pour café moulu.
- > Nettoyer les glissières pour café moulu uniquement avec la brosse prévue à cet effet.

IMPORTANT

Respecter le chapitre Garantie
▷ à pd page 78

Contrôler régulièrement les glissières pour café moulu et si nécessaire, les nettoyer avec la brosse prévue à cet effet.

Nettoyage des glissières pour
café moulu
▷ Logiciel
▷ Entretien
page 38

- * Nettoyer les glissières pour café moulu uniquement avec la brosse prévue à cet effet
- * Ce faisant, respecter les indications étape par étape qui apparaissent à l'écran.

6.4.3 Nettoyer manuellement le groupe d'infusion

- * Retirer les restes de café moulu de la douchette et le joint avec la brosse du groupe d'infusion.
- * Démarrer un rinçage de la douchette.



Rincer la douchette
▷ Utilisation
page 26

6.4.4 Nettoyer le porte-filtre



Risque de brûlure



- Pendant la distribution des boissons et le nettoyage, les porte-filtres et les filtres deviennent très chauds.
 - > Ne pas toucher les porte-filtres et les filtres directement après la distribution ou après le « nettoyage du groupe d'infusion ».

 **ATTENTION**

Toutes les pièces du porte-filtre, c'est-à-dire le porte-filtre même, la poignée du porte-filtre, le filtre, l'anneau du filtre et l'isolation peuvent aller au lave-vaisselle.

Nettoyage quotidien

- * Retirer le porte-filtre et les filtres.
- * Rincer toutes les pièces à l'eau potable chaude.

Nettoyage hebdomadaire

Mettre chaque semaine le porte-filtre dans un récipient et le nettoyer.

- * Mettre une pastille de nettoyage dans le récipient.
- * Remplir le récipient d'eau chaude et y dissoudre la pastille de nettoyage/
- * Retirer le filtre et l'anneau du filtre.



- * Retirer l'isolation, éliminer les dépôts à l'aide d'une brosse et rincer.
- * Plonger entièrement les pièces du porte-filtre et les filtres dans le liquide de nettoyage pendant 30 minutes.
- * Retirer les pièces et si nécessaire, continuer à les nettoyer avec une brosse.
- * Rincer toutes les pièces à l'eau potable chaude.
- * Remonter le porte-filtre.

6.4.5 Nettoyer le bac collecteur



Risque de brûlure



- Il peut y avoir des liquides chauds dans les bacs collecteurs.
- > Déplacer soigneusement les bacs collecteurs.
- > Les remettre en place soigneusement de manière à éviter tout écoulement d'eau involontaire.
- > Veiller à ce que les bacs collecteurs soient positionnés correctement.
Important !
Ne pas écraser le tuyau de détente [1].

ATTENTION

Respecter le chapitre Sécurité
▷ à p. 8

- * Retirer les grilles égouttoirs
- * Retirer les bacs collecteurs.
- * Nettoyer soigneusement les bacs collecteurs.
- * Essuyer correctement les surfaces sous les bacs collecteurs.
- * Sécher les bacs collecteurs et les remettre en place.



6.4.6 Nettoyer l'écran tactile (CleanLock)



Risque de brûlure

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

 **ATTENTION**

Respecter le chapitre Sécurité
▷ à pd page 8



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

IMPORTANT

Respecter le chapitre Garantie
▷ à pd page 78

* Appuyer sur **CleanLock**.

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

L'écran tactile peut alors être nettoyé.

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

6.4.7 Nettoyer le boîtier



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

IMPORTANT

Respecter le chapitre Garantie
▷ à pd page 78

Nettoyer régulièrement le boîtier en utilisant le matériel approprié.

6.4.8 Nettoyer les lances à vapeur



Risque de brûlure/ d'ébouillantage

ATTENTION



- Les sorties évacuent des liquides chauds pendant la distribution de boissons et de vapeur. Les surfaces voisines et sorties deviennent alors chaudes.



- > Ne pas mettre sa main sous les sorties pendant la distribution de boissons et de vapeur.
- > Ne pas toucher les sorties immédiatement après la distribution.

Nettoyer la sortie de vapeur Autosteam

Quotidien

- * Mélanger 5 ml de produit de nettoyage et 0,5 l d'eau froide dans un récipient haut.
- * Immerger entièrement la lance à vapeur dans le liquide de nettoyage.
- * Effleurer brièvement la touche Autosteam.

Temps d'action : 30 minutes

- * Nettoyer avec une brosse.
- * Rincer minutieusement à l'eau
- * Appuyer sur la touche mousse.

La vapeur libère les trous de la lance à vapeur des résidus de lait et des restes de produit de nettoyage.

Hebdomadaire

- * Dévisser la lance à vapeur
- * Immerger entièrement la lance à vapeur dans le liquide de nettoyage pendant au moins 5 heures.
- * Nettoyer les ouvertures de vapeur avec une brosse.
- * Rincer minutieusement à l'eau claire.
- * Visser la lance à vapeur sur la sortie Auto Steam.
- * Immerger la lance à vapeur dans un récipient rempli d'eau claire.
- * Effleurer brièvement la touche Auto Steam.
- * Essuyer la lance à vapeur avec un chiffon humide.

Nettoyer la sortie de vapeur Powersteam

Quotidien

- * Mélanger 5 ml de produit de nettoyage et 0,5 l d'eau tiède dans un récipient haut.
- * Immerger entièrement la lance à vapeur dans le liquide de nettoyage.
- * Tourner rapidement et complètement le bouton rotatif Powersteam.

Temps d'action : 30 minutes

- * Nettoyer avec une brosse.
- * Rincer minutieusement à l'eau
- * Tourner rapidement et complètement le bouton rotatif Powersteam.

La vapeur libère les trous de la lance à vapeur des résidus de lait et des restes de produit de nettoyage.



Hebdomadaire

- * Dévisser la lance à vapeur
- * Immerger entièrement la lance à vapeur dans le liquide de nettoyage pendant au moins 5 heures.
- * Nettoyer les ouvertures de vapeur avec une brosse.
- * Rincer minutieusement à l'eau claire.
- * Visser la lance à vapeur sur la sortie Powersteam.
- * Immerger la lance à vapeur dans un récipient rempli d'eau claire.
- * Tourner rapidement et complètement le bouton rotatif Powersteam.
- * Essuyer la lance à vapeur avec un chiffon humide.

6.4.9 Nettoyer le récipient à grains

Les récipients à grains peuvent être nettoyés si nécessaire à intervalles réguliers. Recommandation : chaque mois



Risque de blessures

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

ATTENTION



Risque d'écrasement/de blessure



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

ATTENTION



- > Ne jamais nettoyer les récipients à grains et leurs couvercles au lave-vaisselle.

IMPORTANT

- * Éteindre la machine à café
- * Retirer la fiche secteur
- * Pousser le plateau à tasses vers l'arrière
- * Retirer les couvercles des récipients à grains
- * Tourner les verrouillages des récipients à grains dans le sens horaire et les déverrouiller
- * Retirer les récipients à grains
- * Retirer tous les grains sous les récipients à grains, aspirer si nécessaire.
- * Retirer tous les grains de café du récipient à grains, il ne peut y avoir de restes



verrouillé



déverrouillé

- * Essuyer soigneusement les réservoirs à grains avec un chiffon humide.
- * Laisser sécher les récipients à grains complètement.
- * Nettoyer les récipients collecteurs sous les récipients à grains
- * Remplir à nouveau les récipients à grains et les remettre en place
- * Fermer le verrouillage dans le sens contraire des aiguilles d'une montre

Nettoyer le récipient collecteur sous le récipient à grains

Nettoyer régulièrement les récipients collecteurs sous les récipients à grains

- * Déverrouiller le récipient à grains et le retirer
- * Nettoyer le récipient collecteur qui se trouve sous les récipients à grains

6.5 Remplacement des joints



Risque de brûlure




- Pendant la distribution des boissons et le nettoyage, les porte-filtres et les filtres deviennent très chauds.
 - > Ne pas toucher les porte-filtres et les filtres directement après la distribution ou après le « nettoyage du groupe d'infusion ».

 **ATTENTION**

Le remplacement du joint peut être effectué par le client en fonction des besoins.

- * Dans le menu entretien, ouvrir la section de remplacement du joint du groupe d'infusion souhaité

L'animation guide étape par étape à travers l'exécution.


- * Retirer le porte-filtre.
- * Retirer le filtre du porte-filtre
- * Mettre le porte-filtre en place sans filtre
- * Confirmer l'exécution avec 

*Logiciel
▷ Entretien ▷ Remplacement
du joint
page 38*

Le piston d'infusion se met en position de changement du joint.

- * Attendre jusqu'au prochain message
- * Retirer le porte-filtre.

L'animation de remplacement du filtre joue.

- * Retirer l'ancien joint
- * Mettre le nouveau joint en place
- * Confirmer l'exécution avec 
- * Mettre le porte-filtre en place sans filtre

Le piston d'infusion se remet en position normale.

- * Attendre jusqu'au prochain message

- * Retirer le porte-filtre.
- * Remettre le filtre dans le porte-filtre.
- * Mettre le porte-filtre en place avec filtre

Les capteurs de la machine à café identifient si le porte-filtre a été remis en place et le changement du joint se termine.

7 Concept de nettoyage HACCP

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

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

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

Respectez les intervalles de nettoyage prescrits dans le manuel d'utilisation, les instructions de nettoyage et le concept de nettoyage.

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

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

HACCP cleaning schedule

Only use cooled UHT milk, to prevent health risks due to bacteria.

For beverages, use only products that have not exceeded their expiration date.

Cleaning steps:

1. Performing the brewer cleaning
 - ▷ Care chapter
2. Clean the portafilter and the spout
 - ▷ Care chapter
3. Drip tray cleaning
 - ▷ Care chapter
4. General machine cleaning
 - ▷ Care chapter

Month _____ Year _____

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

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

8 Maintenance et détartrage

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

L'échéance de la maintenance dépend de la sollicitation de la machine à café et est signalée sur l'écran. Le détartrage du système de percolation et de vapeur est effectué en même temps que la maintenance par le service clientèle de Schaerer.

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

8.1 Maintenance

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

Messages de ma maintenance du service
▷ *Messages et remarques*
page 69

8.2 Service clientèle Schaerer

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

Schaerer AG
Allmendweg 8
Case postale 336
4528 Zuchwil
Suisse

Important !

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

Assistance en Suisse :
Téléphone : +41 32 681 62 75
E-mail : technical-support@schaerer.com


9 Messages et remarques

9.1 Messages d'utilisation

Remettre des grains de café

- * Remplir le récipient à grains (selon ce qui est indiqué)
- * Contrôler :
 - Le verrouillage du récipient à grains est-il ouvert ?

▷ *Entretien*

- Les grains de café ne s'écoulent pas.
- * Mélanger avec une grande cuillère et confirmer avec .

Ouvrir le robinet d'arrêt

- * Ouvrir le robinet d'arrêt et confirmer.

Vider le porte-filtre

- * Retirer le porte-filtre, le vider et le remettre en place.

Remplacer le filtre à eau

- * Appeler le service clientèle Schaerer

Respecter le manuel d'utilisation du filtre à eau !

Consulter l'erreur dans le manuel d'utilisation

Affichage du code de l'erreur

▷ *Messages d'erreur / Défauts*

Appeler le service clientèle Schaerer

Affichage du code de l'erreur

▷ *Messages d'erreur / Défauts*

Messages service clientèle

Maintenance service après message à l'écran.

- * Appeler le service clientèle Schaerer

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

9.2 Messages d'erreur et défauts

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

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

Dans de nombreux cas, le dérangement est ainsi éliminé et vous pouvez continuer à travailler.

Si ceci échoue : Cherchez dans la liste de défauts ci-dessous le texte ou le code de défaut affiché et suivez les instructions décrites.

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

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

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

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

- * Appuyer sur .


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




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

REMARQUE

9.3 Élimination des erreurs

Symptôme	Mesure
Le filtre reste accroché au piston d'infusion	<p><i>Ceci peut arriver lorsque le porte-filtre est retiré trop tôt.</i></p> <p>Attention. Le filtre est chaud.</p> <ul style="list-style-type: none"> * Tourner le filtre dans le sens inverse des aiguilles d'une montre  et le retirer du piston d'infusion. * Mettre le porte-filtre en place sans filtre <p><i>Le piston d'infusion se remet en position initiale.</i></p> <p>Important. Ne pas tourner dans l'autre direction, sinon la fermeture risque d'être ouverte par mégarde. Ceci peut endommager la tuyauterie et le joint.</p>
Le panneau de commande ne réagit pas	<ul style="list-style-type: none"> * Mettre la machine à café à l'arrêt, puis la remettre en marche
La percolation ne commence pas	<ul style="list-style-type: none"> * Vérifier si le robinet d'arrêt est ouvert * Vérifier si un porte-filtre vide est mis en place
9017 Erreur de norme gauche	<ul style="list-style-type: none"> * Vérifier si le bon filtre est mis en place dans le porte-filtre * Vérifier si la glissière pour café moulu doit être nettoyée * Mettre la machine à café à l'arrêt, puis la remettre en marche <p>Si l'erreur n'est pas éliminée</p> <ul style="list-style-type: none"> * Appeler le service clientèle Schaerer

Symptôme	Mesure
<p>9516 Moulin à gauche bloqué</p> <p>9517 Moulin à droite bloqué</p> 	<ul style="list-style-type: none"> * Éteindre la machine à café * Noter le réglage du degré de mouture * Déverrouiller le récipient à grains et le retirer * Aspirer le moulin pour le vider * Régler un degré de mouture plus grossier * Remettre le récipient à grains en place et le verrouiller. * Si nécessaire, verser des grains de café. <p>▷ Réglages divers ▷ régler le degré de la mouture, page 33</p> <ul style="list-style-type: none"> * Mettre la machine à café en marche * Distribuer un café * Remettre le degré de mouture sur l'ancien réglage pendant que le moulin fonctionne <p>Si l'erreur n'est pas éliminée</p> <ul style="list-style-type: none"> * Éteindre la machine à café * Appeler le service clientèle Schaerer
<p>9543 Erreur de norme droite</p>	<ul style="list-style-type: none"> * Vérifier si le bon filtre est mis en place dans le porte-filtre * Vérifier si la glissière pour café moulu doit être nettoyée * Mettre la machine à café à l'arrêt, puis la remettre en marche <p>Si l'erreur n'est pas éliminée</p> <ul style="list-style-type: none"> * Appeler le service clientèle Schaerer
<p>9560/9561 Trop peu de café moulu dans le porte-filtre (gauche/droite)</p>	<ul style="list-style-type: none"> * Vérifier si le bon filtre est mis en place dans le porte-filtre * Nettoyer les glissières pour café moulu * Nettoyer manuellement le groupe d'infusion * Pour la dernière boisson distribuée, augmenter la quantité de café moulu de 0,1 gramme dans la recette <p>Si l'erreur n'est pas éliminée</p> <ul style="list-style-type: none"> * Éteindre la machine à café * Appeler le service clientèle Schaerer

Symptôme	Mesure
<p>9562/9563 Trop de café moulu dans le porte-filtre (gauche/droite)</p>	<ul style="list-style-type: none"> * Vérifier si le porte-filtre a été vidé après la dernière percolation. * Vider le porte-filtre * Vérifier si le bon filtre est mis en place dans le porte-filtre * Veiller à ce que le porte-filtre soit vidé après chaque distribution de boisson * Nettoyer les glissières pour café moulu * Nettoyer régulièrement la douchette <p><i>Rinçage de la douchette ▷ page 56</i></p> <ul style="list-style-type: none"> * Nettoyer manuellement le groupe d'infusion <p>▷ <i>Entretien ▷ nettoyer manuellement le groupe d'infusion, page 58</i></p> <ul style="list-style-type: none"> * Pour la dernière boisson distribuée, diminuer la quantité de café moulu de 0,1 gramme dans la recette <p>Si l'erreur n'est pas éliminée</p> <ul style="list-style-type: none"> * Éteindre la machine à café * Appeler le service clientèle Schaerer
<p>9880 Contrôler et régler l'heure</p>	<ul style="list-style-type: none"> * Contrôler et régler l'heure * Mettre la machine à café à l'arrêt, puis la remettre en marche <p>Si l'erreur n'est pas éliminée</p> <ul style="list-style-type: none"> * Appeler le service clientèle Schaerer
<p>F161 Débit minimum non atteint</p>	<ul style="list-style-type: none"> * Nettoyer le porte-filtre et le filtre. * Ouvrir le robinet d'arrêt
<p>F164 Débit minimum du dosage d'eau chaude non atteint</p>	<ul style="list-style-type: none"> * Éteindre la machine à café * Retirer la sortie de l'eau chaude et nettoyer le filtre <p>Attention ! Liquides brûlants !</p> <ul style="list-style-type: none"> * Ouvrir le robinet d'arrêt * Mettre la machine à café en marche

10 Sécurité et garantie

10.1 Risques pour la machine à café



Respecter les instructions

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

Respecter les conditions d'installation et d'utilisation.

Lieu d'installation

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

moulin

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

IMPORTANT

Respecter le chapitre Garantie
▷ àpd page 78

Conditions d'installation et d'utilisation
▷ Sécurité
àpd page 17

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

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

Nettoyage du système
▷ *Entretien*
▷ *Programmes de nettoyage*
page 55

10.2 Directives

Fabricant : WMF Group GmbH, 73312 Geislingen (Allemagne)

L'appareil est conforme aux exigences de toutes les dispositions en vigueur des directives machines (DM) 2006/42/CE (CE), CEM 2004/108/CE (CE) et RoHS 2011/65/CE (CE).

Le fabricant susmentionné déclare que cette machine est conforme à toutes les dispositions énoncées dans les directives mentionnées.

Cette déclaration perd sa validité si les appareils sont modifiés sans notre accord préalable.

Rassemblement de la documentation technique : WMF Group GmbH.

La déclaration de conformité originale est jointe à l'appareil. L'appareil porte le marquage CE.

L'appareil satisfait aux exigences de la loi allemande sur les denrées alimentaires, les produits de consommation et l'alimentation animale, de l'ordonnance allemande sur les biens de consommation, du règlement (UE) N° 10/2011, ainsi que du règlement (UE) N° 1935/2004, chacun dans leur version actuelle.

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

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

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

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

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



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

Adresse
▷ page 68

10.3 Obligations de l'exploitant

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

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

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

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

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

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

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

Le détartrage de la machine ne peut être effectué que par le service clientèle Schaerer.

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

*Produit de détartrage spécial
Schaerer
> Accessoires et pièces de
rechange
page 83*

*Produit de nettoyage spécial
Schaerer
> Accessoires et pièces de
rechange
page 83*

10.4 Réclamations de garantie



Respecter les instructions

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

IMPORTANT

Conditions d'installation et d'utilisation
▷ *Sécurité*
à *pd page 17*

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

Aucune garantie n'est accordée :

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

Important

Maintenance
▷ *page 68*

Annexes : Caractéristiques techniques

Caractéristiques techniques de la machine à café

Dimensions extérieures	Largeur	723 mm
	Hauteur	580 mm
	Profondeur	540 mm (600 mm lorsque le plateau à tasses est ouvert)
Récipient à grains de café		chacun env. 550 g ⁽¹⁾
Poids à vide		env. 75 kg
Alimentation en eau		TW15 (DN 15 min. DN 6 ou 1/4") Raccordement du tuyau 3/8" avec robinet d'arrêt principal et filtre anti-impuretés, avec maillage de 0,08 mm, sur site. Min. 0,05 MPa (0,5 bar) de pression d'écoulement à 2 l/min (basse pression) Min. 0,30 MPa (3,0 bars) de pression d'écoulement à 2 l/min (standard) Max. 0,6 MPa (6 bars) Température d'alimentation maximale de 35 °C. Le jeu de tuyaux fourni avec la nouvelle machine à café et/ou un le nouveau filtre à eau doit être utilisé. Ne pas continuer à utiliser les anciens jeux de tuyaux.
Qualité de l'eau		À partir de 5 °dKH (dureté carbonatée allemande) de l'eau potable, il est nécessaire d'installer en amont un filtre à eau Schaerer.
Conduit d'évacuation de l'eau		Tuyau DN 19 minimum, pente minimum 2 cm/m
Puissance nominale		6,0–7,0 kW
Alimentation en tension		380–415 V 50/60 Hz (3/N/PE)
Éclairage		LED de classe 1
Indice de protection		IP X0
Classe de protection		A
Niveau de bruit permanent (Lpa)		< 70 dB(A) ⁽²⁾

Sous réserve de modifications techniques.

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

⁽²⁾ Le niveau de pression acoustique pondéré A Lpa (slow) et Lpa (impulse) sur le lieu de travail du personnel utilisateur est inférieur à 70 dB (A) quel que soit le fonctionnement.

Puissances connectées

Réseau LB	Puissances connectées			Section des câbles de raccordement
1/N/PE	220 - 240 V	~50/60 Hz	5,0 - 5,8kW	32A(22A)
1/N/PE	220 V	~60 Hz	5,0 W	32A(22A)
2/PE	200 V	~50/60 Hz	3,9kW	24A(19,5A)
2/PE	208 / 240 V	~60 Hz	4,4 / 5,7kW	30A(20A 208V) / (22,5A 240V)
3/PE	208 / 240 V	~60 Hz	6,6 / 8,6kW	30A(29,8A 208V) / (34A 240V)
3/PE	220 - 240 V	~50/60 Hz	5,0 - 5,8kW	24A(22A)
3/N/PE	380 - 415 V	~50/60 Hz	6,0 - 7,0kW	16A(15A)
3/N/PE	380 V	~60 Hz	6,0 kW	16A(15A)
3/PE	440 V	50/60 Hz ~50/60Hz	6,0 - 7,0kW	16A(14A)

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

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

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

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

Annexes : Accessoires et pièces de rechange

Nombre	Unité	Désignation
Programme d'entretien Schaerer		
1	Boîte	Pastilles de nettoyage spéciales Schaerer (100 pièces)
1	Flacon	Produit de nettoyage spécial Schaerer pour le mousser
1	pièce(s)	Pinceau de nettoyage
1	pièce(s)	Brosse de groupe d'infusion
1	pièce(s)	Brosse de nettoyage des glissières pour café moulu
1	pièce(s)	Brosse Steamer
Bac à marc		
1	pièce(s)	Bac à marc
1	pièce(s)	Tige bac à marc
1	pièce(s)	Pads de fixation pour le boîtier
1	pièce(s)	Pieds adhésifs bac à marc
Porte-filtre		
1	pièce(s)	Grand porte-filtre avec sortie simple
1	pièce(s)	Porte-filtre double complet avec sortie double
1	pièce(s)	Porte-filtre simple avec sortie simple
1	pièce(s)	Ressort de fixation du filtre
1	pièce(s)	Filtre aveugle
1	pièce(s)	Filtre simple
1	pièce(s)	Filtre double
1	pièce(s)	Filtre aveugle
1	pièce(s)	Joint torique de piston
1	pièce(s)	Extrémité de poignée du porte-filtre
Distribution de vapeur		
1	pièce(s)	Poignée de sortie de vapeur Powersteam
1	pièce(s)	Poignée de sortie de vapeur Autosteam
SteamJet		
1	pièce(s)	Plaque de vapeur SteamJet supérieure
1	pièce(s)	Plaque de vapeur SteamJet inférieure
Moulins		
1	pièce(s)	Fermeture réglage degré de mouture
Accessoires		
1	pièce(s)	Set de pots