

# Schaerer Coffee Club

---

## Manuel d'utilisation

V03 / 11.2021



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

Traduction du manuel d'utilisation original

Français  
021083

# Schaerer Coffee Club

---

## Manuel d'utilisation

---

### **Editeur**

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

---

### **Edition**

Version 03 | 11.2021

---

### **Logiciel**

V 1.5.4

---

### **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 Schaerer !

La machine à café Schaerer Coffee Club est la machine automatique à tasse unique pour l'espresso, le café crème, le cappuccino, le café au lait, le latte macchiato, la mousse de lait et l'eau chaude.

Avec le récipient à poudre disponible en option, la Schaerer Coffee Club peut servir du chocolat chaud au lait, ou de la mousse de lait.



### 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 21

*Respecter le chapitre Sécurité*  
▷ àpd page 9



### 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*  
▷ àpd page 9



### Conditions d'installation et d'utilisation

- Toute responsabilité pour des éventuels dégâts est déclinée en cas de non-respect des instructions de maintenance.
- > Respecter le manuel d'utilisation.
- > Les travaux d'entretien et les réparations peuvent uniquement être effectués par le service clientèle Schaerer et en utilisant des pièces de rechange d'origine.

### IMPORTANT

*Caractéristiques techniques*  
▷ àpd page 114

*Maintenance*  
▷ àpd page 101

<b>1</b>	<b>Sécurité</b>	9
1.1	Consignes générales de sécurité	9
1.2	Utilisation conforme	17
1.3	Conditions d'installation et d'utilisation	18
<b>2</b>	<b>Présentation</b>	19
2.1	Description des pièces de la machine à café	19
<b>3</b>	<b>Mise en service</b>	24
3.1	Lieu d'installation	25
3.2	Déballage	25
3.3	Programme de mise en service	26
<b>4</b>	<b>Utilisation</b>	29
4.1	Consignes de sécurité relatives à l'utilisation	29
4.2	Mise en marche de la machine à café	30
4.3	Distribution des boissons	30
4.4	Zones de sélection (option)	31
4.5	Zones spéciales (option)	31
4.6	Raccorder le lait	32
	Buse à lait	32
	Avec le refroidisseur de lait Schaeerer	32
	Lance à lait (en option)	33
4.7	Distribution de lait ou de mousse de lait	33
4.8	Distribution d'eau chaude	34
4.9	Basic Steam (en option)	34
4.10	Porte-tasses	37
4.11	Réceptacle à grains/réceptacle à poudre	37
4.12	Réceptacle d'insertion manuelle	38
4.13	Bac à marc	39
4.14	Système de rejet du marc pour comptoir (en option)	39
4.15	Bac collecteur	40
4.16	Raccord d'eau fixe (en option)	41
4.17	Mise à l'arrêt de la machine à café	41
<b>5</b>	<b>Logiciel</b>	42
5.1	Vue d'ensemble	42
	Prêt à l'emploi	42
	Zones de l'écran Prêt à l'emploi	42
	Fonctions du menu principal	43
	Zones de commande du menu	43
5.2	Prêt à l'emploi	44
5.2.1	Zones de l'écran Prêt à l'emploi	44
	Touches de boissons	44
	Case rinçage tiède	44
	Zone Barista – intensité du café	44
5.2.2	Chauffe-tasses SteamJet	45
5.3	Entretien	46
	Nettoyage du système	46
	Rinçage du mélangeur	46

	Rinçage du système de lait	46
	CleanLock	47
	Instructions	47
	Remplacement du filtre	47
	Détartrage	47
	Entretien du percolateur	48
<b>5.4</b>	<b>Boissons</b>	48
	Généralités	48
	Quantité de remplissage, animation porte-tasse, percolation multiple et type de dosage	49
	Modifier les recettes	51
	Texte et illustration	55
<b>5.5</b>	<b>Option de commande</b>	56
	Éléments de commande	56
	Disposition des touches	59
	PostSelection	59
	Sans caféine	60
	Présélection de boisson	60
	Annulation de la boisson	61
<b>5.6</b>	<b>Info</b>	62
	Dernière percolation	62
	Minuterie	62
	Maintenance	62
	Entretien	62
	Filtre à eau et détartrage	62
	Protocole	62
<b>5.7</b>	<b>Décompte</b>	63
	Compteurs	63
	coffeeMYsation (appli)	64
<b>5.8</b>	<b>Droits PIN</b>	64
	PIN de nettoyage	65
	PIN de réglage	65
	PIN de décompte	65
<b>5.9</b>	<b>Minuterie</b>	66
	Heure/date	66
	Etat de la disposition des touches	66
	Vue d'ensemble sur les dispositions des touches	66
<b>5.10</b>	<b>Système</b>	67
	Lait et mousse	67
	Affichage de la progression	67
	Ecran et éclairage	68
	Filtre à eau	69
	Température	71
	Rinçage d'arrêt	71
	Nettoyage automatique du système de lait	71
	Calibrage du message du récipient à grains vide	71
	Protection antigel/préparation au transport	71
	Capteur de bac collecteur	72
	Doseur	72
	Bluetooth (en option)	72
	Fonction S-M-L	73
<b>5.11</b>	<b>USB</b>	74
	Charger des recettes	74
	Charger les symboles de boissons	74

---

Enregistrer des recettes .....	74
Enregistrer des recettes sous format PDF .....	74
Exporter les compteurs .....	74
Exportation HACCP .....	75
Sauvegarde des données .....	75
Charger des données .....	75
Charger une langue .....	75
Mise à jour du firmware .....	75
Restaurer .....	75
<b>5.12 Langue</b> .....	75
<b>6 Réglages divers</b> .....	76
<b>6.1 Régler la finesse de la mouture</b> .....	76
<b>7 Entretien</b> .....	77
<b>7.1 Consignes de sécurité relatives à l'entretien</b> .....	77
<b>7.2 Vue d'ensemble sur les intervalles de nettoyage</b> .....	79
<b>7.3 Pièces compatibles avec le lave-vaisselle</b> .....	80
<b>7.4 Programmes de nettoyage</b> .....	80
7.4.1 Nettoyage du système .....	80
7.4.2 Rinçage du mélangeur .....	82
7.4.3 Rinçage du système de lait .....	82
<b>7.5 Détartrage</b> .....	83
<b>7.6 Nettoyages manuels</b> .....	85
7.6.1 Nettoyer le panneau de commande (CleanLock) .....	85
7.6.2 Nettoyer le bac à marc (glissoir à marc, en option) .....	85
7.6.3 Nettoyer le récipient de récupération .....	86
7.6.4 Nettoyer le réservoir d'eau .....	86
7.6.5 Nettoyer le bac collecteur .....	87
7.6.6 Nettoyer le boîtier .....	88
7.6.7 Nettoyer manuellement la sortie .....	88
7.6.8 Nettoyer le percolateur .....	89
7.6.9 Nettoyer manuellement le système de lait .....	92
Nettoyer le tuyau de lait .....	94
7.6.10 Nettoyer le mélangeur .....	95
7.6.11 Nettoyer le récipient à grains .....	96
7.6.12 Nettoyer le récipient à poudre .....	97
<b>8 Concept de nettoyage HACCP</b> .....	99
<b>9 Maintenance et détartrage</b> .....	101
<b>9.1 Maintenance</b> .....	101
<b>9.2 Service clientèle Schaerer</b> .....	102
<b>10 Messages et remarques</b> .....	103
<b>10.1 Messages d'utilisation</b> .....	103
<b>10.2 Messages d'erreur et défauts</b> .....	104
<b>10.3 Erreurs sans message d'erreur</b> .....	107

<b>11 Sécurité et garantie</b>	109
<b>11.1 Risques pour la machine à café</b>	109
<b>11.2 Directives</b>	111
<b>11.3 Obligations de l'exploitant</b>	112
<b>11.4 Réclamations de garantie</b>	113
<b>Annexes : Caractéristiques techniques</b>	114
<b>Caractéristiques techniques de la machine à café</b>	114
<b>Annexes : Accessoires et pièces de rechange</b>	117

---

# 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 avec attention avant d'utiliser la machine.



> Ne pas toucher les pièces chaudes de la machine.



- > 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.

 **ATTENTION**



- > 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.
  - > Ne jamais plonger la fiche secteur dans l'eau ou d'autres liquides et ne jamais faire couler d'eau ou d'autres liquides sur la fiche réseau. Toujours garder la fiche secteur au sec.





---

**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.
  - > Avant l'utilisation, 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.
  - > Toujours protéger les cheveux avec une résille avant d'ouvrir le récipient à grains.
-



### **Risque d'écrasement/de blessure**

 **ATTENTION**



- 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 à café ou l'ouverture du percolateur.
- 



### **Danger pour la santé**

 **ATTENTION**

- > N'utiliser que des produits adaptés à la consommation et à l'utilisation avec la machine à café.
  - > Le récipient à poudre, les réservoirs à grains et l'orifice d'insertion manuelle de café ne doivent être remplis qu'avec des éléments dont l'utilisation est autorisée avec cette machine !
-



---

### **Danger pour la santé**

- Le produit de nettoyage pour le système de lait et les pastilles 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 sorties.
  - Les liquides chauds peuvent irriter la peau et la chaleur représente un risque de brûlure.
  - Il peut y avoir des liquides chauds dans le bac collecteur.
    - > 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 Coffee Club est conçue pour distribuer des boissons à base de café et/ou de lait et/ou de poudre (par ex. choco ou topping) dans des récipients adéquats. Cet appareil est destiné aux applications commerciales du secteur hôtelier, gastronomique et autres secteurs similaires. L'appareil peut être installé en mode libre-service à condition de prévoir une personne chargée de surveiller les opérations sur place. L'appareil peut être utilisé dans les magasins, bureaux ou environnements de travail similaires, hôtels, motels et pensions avec petit-déjeuner par des personnes ou des clients sans connaissance particulière du système. 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 Coffee Club 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.



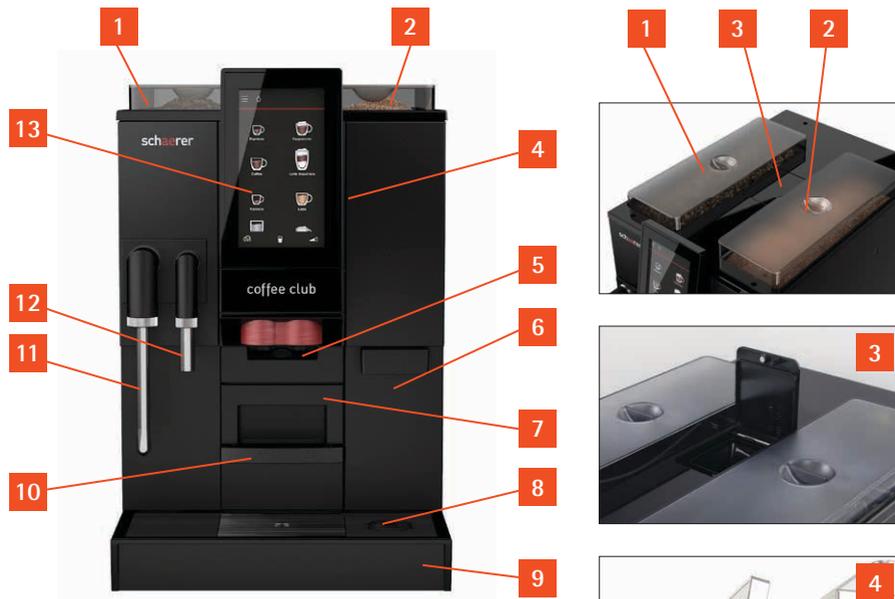
*Caractéristiques techniques*  
▷ page 115

---

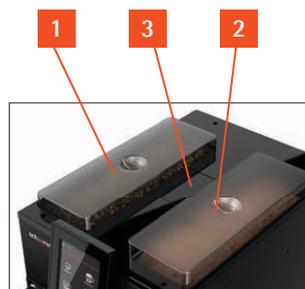
L'exploitant de la machine doit passer commande des travaux préliminaires à effectuer sur le site de l'installation en ce qui concerne le raccordement électrique, le raccordement en eau et celui de l'évacuation des eaux usées. Ces travaux doivent être effectués par un installateur agréé dans le respect 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



- 1 Récipient à grains
- 2 2e récipients à grains ou récipient à poudre (par ex. choco, topping ou récipient poudre double) (option)
- 3 Réceptacle d'insertion manuelle/de pastilles
- 4 Interrupteur On/Off
- 5 Distribution des boissons (café, lait et choco)
- 6 Réservoir d'eau
- 7 Porte-tasses
- 8 Chauffe-tasses SteamJet
- 9 Bac collecteur avec grille égouttoir amovible
- 10 Bac à marc
- 11 Sortie de vapeur
- 12 Sortie d'eau chaude
- 13 Écran tactile avec touches des boissons et réglages

### **Ecran Prêt à l'emploi**

- 14 Case menu (ouvre le menu principal)
- 15 Case rinçage à chaud
- 16 Case message
- 17 Case Barista
- 18 Remplissage
- 19 Case SteamJet
- 20 Touche vapeur dans la case boissons

## 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 9



## ATTENTION

Consignes de sécurité relatives à l'utilisation  
▷ page 29

Consignes de sécurité relatives à l'entretien  
▷ page 77

Respecter le chapitre Sécurité  
▷ àpd page 9

## IMPORTANT

Respecter le chapitre Garantie  
▷ àpd page 113

Caractéristiques techniques  
▷ àpd page 114

## REMARQUE

## CONSEIL

## Glossaire

Terme	Explication
•	• Enumérations, possibilités de sélection
*	* Etapes 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
Choco	Chocolat chaud
DECAF	Café décaféiné
Distribution des boissons	Distribution de café, d'eau chaude ou de boissons à base de poudre
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.
Sortie de café	Double sortie standard.
Système de lait	Distribution unique, mousser de lait, adaptateur de mousser de lait, buse à vapeur et tuyau de lait
Système mélangeur	Module entier, mélangeur avec doseur pour les boissons à base de poudre
Pré-infusion	Avant la percolation, le café est brièvement chauffé afin qu'il puisse libérer ses arômes de manière plus intensive; pré-infuser
Pression	Pression automatique du café moulu avant la percolation.
Boissons à base de poudre	Par ex. choco ou topping
Autonomie	Exemple : Débit du filtre à eau
Bac à marc	Glissoir à marc ▷Système de rejet du marc pour comptoir, page 39
Mode LS	Libre service du client
Rinçage	Nettoyage intermédiaire
Ajouts	Ingrédients d'une recette de boisson, par ex. café, lait, mousse de lait, choco.



- Le logiciel contient des codes QR pour des vidéos qui démontrent les différentes étapes en toute facilité. Pour ce faire, il suffit de scanner le code QR.
- 

**CONSEIL**

### 3 Mise en service

(Pour la première mise en service après la livraison depuis l'usine)



#### Respecter le manuel d'utilisation



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

 **ATTENTION**

*Important !  
Respecter les signes  
et symboles du manuel  
d'utilisation*

▷ page 21 !

*Respecter le chapitre Sécurité  
▷ àpd page 109*



#### Danger de mort par électrocution en cas de non-respect des instructions



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  
▷ àpd page 109*



#### Conditions d'installation et d'utilisation

Respecter le manuel d'utilisation.

**IMPORTANT**

*Caractéristiques techniques  
▷ àpd page 114*

### 3.1 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.
  - > Ne pas utiliser la machine en extérieur.
  - > 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.

#### IMPORTANT

*Respecter le chapitre Garantie*  
▷ àpd page 113

*Caractéristiques techniques*  
▷ àpd page 114

### 3.2 Déballage



- > L'emballage en carton contient des accessoires. Ne pas jeter.
- > Le réservoir d'eau et le bac à marc contiennent des pièces détachées. Retirer les pièces détachées avant la mise en service et rincer abondamment le bac à marc et le réservoir d'eau.
- > Vérifier si la machine à café est intacte. En cas de doute, ne pas mettre la machine à café en maintenance et contacter le service clientèle de Schaerer.
- > Conserve l'emballage original dans l'optique d'un retour éventuel.

#### IMPORTANT

*Respecter le chapitre Garantie*  
▷ àpd page 113

*Accessoires et descriptions des pièces de la machine*  
▷ page 19

*Caractéristiques techniques*  
▷ àpd page 114

- \* Déballez la Schaerer Coffee Club et l'installez sur une surface stable et horizontale.
- \* Respectez les caractéristiques techniques
- \* Branchez le câble d'alimentation de la machine à café dans une prise adéquate.

*Caractéristiques techniques*  
▷ page 114



### **Option poudre double**

Le double récipient à poudre optionnel est envoyé séparément. Si la machine à café possède cette option, le double récipient à poudre doit être monté avant la mise en service de la machine à café. Il est interdit d'utiliser la machine sans que le récipient soit monté.

---

## **IMPORTANT**

*Chapitre Réclamations de garantie*

▷ àpd page 113

*Caractéristiques techniques*

▷ àpd page 114

## **3.3 Programme de mise en service**

- \* Mettre en marche la machine à café avec l'interrupteur marche/arrêt .

*La machine à café se met en marche.*

*Le programme de mise en service démarre.*

- \* Suivre et exécuter toutes les instructions qui s'affichent à l'écran.
- 



Le programme de mise en service accompagne l'utilisateur étape par étape au cours de la mise en service via l'écran.

- > Veuillez suivre les messages affichés.
  - Les valeurs réglées peuvent être modifiées après la mise en service.
- 

## **IMPORTANT**

*Modification des réglages*

▷ réglages

àpd page 42

## **Autres instructions**

- Raccorder le lait ▷ Chapitre 4.6 Page 32

Dès que le programme de mise en service est terminé et que tous les réglages nécessaires ont été effectués, la machine à café redémarre. Un

étalonnage est effectué de manière entièrement automatique.



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



- Les sorties évacuent des liquides chauds pendant la distribution de boissons. Les surfaces voisines et sorties deviennent alors chaudes.
  - > Ne pas mettre sa main sous les sorties pendant la distribution de boissons.
  - > Ne pas toucher les sorties immédiatement après la distribution.

**ATTENTION**

*Respecter le chapitre Sécurité  
▷ à pd page 9*

## **Installer le filtre à eau pour le réservoir d'eau (option)**

*Ce point constitue une étape exécutée lors du programme de mise en service.*

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.

### **Détermination de la dureté de l'eau**

- \* Renseignez-vous auprès de votre Compagnie des eaux sur la dureté de l'eau potable ou déterminez la dureté de l'eau à l'aide du test de la dureté carbonatée (en suivant les instructions) fourni en accessoire.

*Le test de la dureté carbonatée est livré avec les accessoires.*

## Autonomie

Le filtre à eau fourni pour le réservoir d'eau (200 l) a, à 10 °dKH, une durée de vie de 200 litres d'eau. La durée de vie effective dépend de la dureté de l'eau potable et figure dans le tableau suivant.

*L'unité allemande de dureté carbonatée allemande (°dKH) est d'application.*

Dureté de l'eau	Durée de vie en litres	Dureté de l'eau	Durée de vie en litres
< 4	aucun filtre nécessaire	15	135
5	400	16	125
6	335	17	120
7	285	18	110
8	250	19	105
9	220	20	100
10	200	21	95
11	180	22	90
12	165	23	85
13	155	24	80
14	145	> 25	70

### Remarque

*En cas de dureté de l'eau de 0 à 4 °dKH, aucun filtre à eau n'est nécessaire. ▷ Programme de mise en service page 20*

---

## 4 Utilisation

### 4.1 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.
- > 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 l'utilisation, toujours poser un récipient adéquat sous la sortie.

 **ATTENTION**

Respecter le chapitre Sécurité  
▷ à pd page 9



#### Danger pour la santé

- > N'utiliser que des produits adaptés à la consommation et à l'utilisation avec la machine à café.
- > Le récipient à poudre, les réservoirs à grains et l'orifice d'insertion manuelle de café ne doivent être remplis qu'avec des éléments dont l'utilisation est autorisée avec cette machine !

 **ATTENTION**

Respecter le chapitre Sécurité  
▷ à pd page 9

## 4.2 Mise en marche de la machine à café

Sur le côté droit du panneau d'utilisation se trouve l'interrupteur marche/arrêt.

\* Appuyer sur l'interrupteur marche/arrêt

*Un signal sonore retentit.*

*La machine à café s'allume et chauffe.*

*Un rinçage tiède automatique démarre.*

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



Contrôle des accès PIN  
▷ Droits PIN  
page 64

## 4.3 Distribution des boissons

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

- Touche éclairée = prêt à distribuer
- Touche éteinte/ triangle rouge dans l'en-tête = non prêt à distribuer/ touche verrouillée

\* Placer un récipient à boire de taille adéquate sous la sortie.

\* Appuyer sur la touche de boisson souhaitée.



Disposition des touches  
▷ Options d'utilisation  
page 56

## Annulation de la boisson

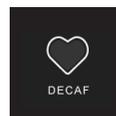
\* Appuyer une nouvelle fois sur la touche de boisson.



Touche annuler

#### 4.4 Zones de sélection (option)

Les zones de sélection sont disponibles en option, par ex., ici, le champ DECAF. Les zones de sélection apparaissent à l'écran après la sélection des boissons.



*Exemple :*  
Zone décaféiné (avec 2 moulins)

#### 4.5 Zones spéciales (option)

Les zones spéciales sont disponibles en option et sont, sur demande, activées dans les réglages. Par exemple, il existe en zones spéciales la présélection de la quantité S-M-L. Pour les boissons, ces quantités S-M-L doivent être configurées afin d'être disponibles. Ensuite, il est possible de choisir la quantité « S » ou « L » avant de sélectionner la boisson, puis seules les touches des boissons pour lesquelles cette taille est prévue sont allumées.

M = taille de boisson configurée, pas de présélection  
S = env. 25 % de moins que M  
L = env. 25 % de plus que M



*Exemple :*  
Zone S-M-L

## 4.6 Raccorder le lait

### Buse à lait

Utiliser la buse de lait du mousser.

Couleur	Température du lait
• vert (standard)	lait non refroidi (de 16 à 22 °C max.)
• orange (accessoires)	lait refroidi (jusqu'à 10 °C)



*La température du lait de réserve doit être adaptée en fonction de la température du lait et de la buse de vapeur adéquate. Température du lait de réserve*

▷ Lait et mousse page 67

### Avec le refroidisseur de lait Schaerer

- \* Utiliser la buse de lait adaptée au lait refroidi (orange).
- \* Retirer le récipient à lait du refroidisseur
- \* Poussez vers l'arrière le couvercle du récipient à lait.
- \* Verser le lait dans le récipient à lait.
- \* Poser à nouveau le couvercle sur le récipient.
- \* Insérer l'adaptateur du tuyau à lait dans le raccord du couvercle du récipient à lait.
- \* Remettre prudemment le récipient à lait en place.



Récipient à lait



*La température du lait de réserve doit être adaptée en fonction de la température du lait et de la buse de vapeur adéquate. Température du lait de réserve*

▷ Lait et mousse page 67

## Lance à lait (en option)



### Remarque

- Nettoyer la lance à lait tous les jours.
- Le tuyau de lait ne peut pas être plié.

- \* Utiliser la buse de lait du mousser.
- \* Poser le lait à côté de la machine à café
- \* Ouvrir le couvercle de la lance à lait.
- \* Raccorder l'adaptateur Plug&Clean à la lance à lait.
- \* Insérer la lance à lait dans le lait emballé.

*La lance à lait doit être insérée jusqu'au fond de l'emballage de lait.*

### REMARQUE



*La température du lait de réserve doit être adaptée en fonction de la température du lait et de la buse de vapeur adéquate. Température du lait de réserve*

▷ *Lait et mousse page 67*

## 4.7 Distribution de lait ou de mousse de lait

- \* Placer un récipient à boire de taille adéquate sous la sortie.
- \* Appuyer sur la touche de boisson attribuée au lait ou à la mousse de lait.

*La distribution est effectuée selon la configuration de la recette (type de dosage, qualité de la mousse, etc.).*

*Type de dosage*

▷ *Logiciel*

▷ *Boissons*

*Page 49*

## 4.8 Distribution d'eau chaude

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

*La distribution est effectuée selon le type de dosage configuré.*



## 4.9 Basic Steam (en option)



### 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.
- La sortie de vapeur devient très chaude en bas.
  - > 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.
  - > Ne pas toucher le bas de la sortie de vapeur.
  - > Avant l'utilisation, toujours poser un récipient adéquat sous la sortie.



**ATTENTION**

Respecter le chapitre Sécurité  
▷ apd page 9



### Remarque

Le type de dosage de la vapeur peut être réglé sous l'option de menu « Boissons ».  
Sont disponibles les types de dosage marche-arrêt, dosé débit libre et marche-arrêt débit libre.  
Les types de dosage sont décrits dans le chapitre Boissons.

### REMARQUE

Type de dosage  
▷ Logiciel  
▷ Boissons  
Page 49

- \* Appuyer sur la touche vapeur

*La vapeur est distribuée tant que la touche de vapeur est actionnée.*

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

### **Réchauffer les boissons**

- \* Garder un chiffon pour se protéger devant le tuyau de vapeur

- \* Appuyer brièvement sur la touche de vapeur.

*Ceci permet d'évacuer l'eau condensée.*

- \* Utiliser dans la mesure du possible un récipient long et mince avec poignée.

- \* Remplir le récipient jusqu'à la moitié au maximum.

- \* Plonger la buse de vapeur profondément dans le récipient, sans toutefois toucher le fond avec la buse.

- \* Appuyer sur la touche vapeur.

- \* Appuyer à nouveau sur la touche vapeur dès que la température souhaitée est atteinte.

*La distribution de vapeur est ainsi arrêtée.*

- \* Basculer la sortie de vapeur vers le bac collecteur.

- \* Appuyer sur la touche vapeur et réappuyer dessus

- \* après une seconde.

*Les restes dans le tuyau pour la vapeur sont rincés.*

- \* Essuyer la sortie de vapeur avec un chiffon humide.

*La distribution de vapeur commence dès que la touche de vapeur a été effleurée. Un deuxième actionnement de la touche de vapeur arrête la distribution de vapeur.*

## Faire mousser le lait



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

<b>CONSEIL</b>
----------------

- \* Garder un chiffon pour se protéger devant le tuyau de vapeur.
  - \* Appuyer brièvement sur la touche de vapeur.
- Ceci permet d'évacuer l'eau condensée.*
- \* Utiliser dans la mesure du possible un récipient long et mince avec poignée.
  - \* Remplir le récipient jusqu'à la moitié au maximum.
  - \* Plonger la buse de vapeur dans le récipient à peine sous la surface.
  - \* Appuyer sur la touche vapeur.

*Vous obtenez ainsi une mousse de lait crémeuse et compacte.*

- \* Relâcher la touche de vapeur.
- \* Basculer la sortie de vapeur vers le bac collecteur.
- \* Appuyer brièvement sur la touche vapeur.

*Les restes dans le tuyau pour la vapeur sont rincés.*

- \* Basculer la sortie de vapeur vers le bac collecteur.
- \* Appuyer quelques instants après une nouvelle fois sur la touche vapeur.

*Le bref jet de vapeur permet de rincer les restes du tuyau à vapeur.*

- \* Essuyer la sortie de vapeur avec un chiffon humide.

## 4.10 Porte-tasses

- \* Saisir la poignée sur le haut du bac à marc.
- \* Retirer le porte-tasses jusqu'à la butée.

Hauteur avec porte-tasses	max. 100 mm
Hauteur sans porte-tasses	max. 177 mm



## 4.11 Récipient à grains/récipient à poudre

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. Toujours remplir les récipients de l'avant vers l'arrière.



- Les corps étrangers peuvent endommager le moulin à café. Ces dégâts sont exclus de la garantie.
  - > Veillez à ce qu'aucun corps étranger n'entre dans le récipient à grains.
  - > Ne pas trop remplir le récipient à poudre.
  - > Ne pas appuyer sur la poudre et la compresser.

### IMPORTANT

Respecter le chapitre Garantie  
▷ à pd page 113



### Option poudre double

Le double récipient à poudre optionnel est envoyé séparément. Si la machine à café possède cette option, le double récipient à poudre doit être monté avant la mise en service de la machine à café. Il est interdit d'utiliser la machine sans que le récipient soit monté.

### IMPORTANT

Chapitre Réclamations de garantie  
▷ à pd page 113

Caractéristiques techniques  
▷ à pd page 114



Certaines sortes de poudre peuvent laisser des restes dans le récipient à poudre qui peuvent s'accumuler à l'avant du récipient.

### REMARQUE

## 4.12 Réceptacle d'insertion manuelle

Le réceptacle d'insertion manuelle se trouve au milieu du couvercle de la machine à café.

**Le réceptacle d'insertion manuelle est utilisé :**

- Comme réceptacle pour les pastilles de nettoyage
- Pour d'autres types de café, par ex. le café décaféiné
- Pour goûter le café



Réceptacle d'insertion de pastilles

### IMPORTANT

Respecter le chapitre Garantie  
▷ à pd page 113



- N'introduire du café moulu ou une pastille de nettoyage dans la machine que lorsque vous y êtes invité sur l'écran.
- Utiliser exclusivement du café moulu pour le réceptacle d'insertion manuelle.
- Ne pas utiliser de poudre de café soluble. Ne pas utiliser de café trop finement moulu.

### Préparation avec du café moulu via le réceptacle d'insertion manuelle

- \* Appuyer au dessus sur le clapet du réceptacle d'insertion manuelle pour ouvrir ce dernier (push to open).
- \* Introduire le café moulu (maximum 15 g).
- \* Fermer le clapet du réceptacle d'insertion manuelle.
- \* Appuyer sur la touche de boisson souhaitée.



Réceptacle d'insertion manuelle

## 4.13 Bac à marc

Le bac à marc réceptionne le café moulu utilisé. Il peut contenir le marc de café d'env. 30 infusions. Un message est affiché sur l'écran dès que le bac à marc doit être vidé. La distribution de boissons est bloquée tant que le bac à marc est retiré.

- \* Pousser le porte-tasses dans le bac à marc.
- \* Retirer le bac à marc.
- \* Vider le bac à marc.

*Le porte-tasses est posé sur le bac à marc. Toujours maintenir le porte-tasses lorsque vous videz le bac à marc.*

- \* Remettre le bac à marc en place.
- \* Confirmer la procédure qui s'affiche à l'écran.



- Mettre le bac sans le vider engendre un débordement du bac à marc. La machine à café se salit. Ceci peut engendrer des dégâts consécutifs.
  - > Toujours vider le bac à marc avant de le mettre en place.
  - > Si le bac à marc ne peut être mis en place, vérifier s'il n'y a pas de restes de café sur le compartiment et les retirer le cas échéant.



▷ Nettoyage du bac à marc  
page 85

### IMPORTANT

Respecter le chapitre Garantie  
▷ à pd page 113

## 4.14 Système de rejet du marc pour comptoir (en option)

La machine à café peut être équipée d'un système de rejet du marc pour comptoir. Le bac à marc et le fond de la machine à café présentent dans ce cas un passage qui se prolonge dans le comptoir du lieu d'installation. Le marc de café est récupéré dans un réservoir séparé placé sous le comptoir.

### Important

Nettoyer tous les jours le glissoir à marc  
▷ Nettoyages manuels  
page 85

## 4.15 Bac collecteur



### Risque de brûlure

- Il peut y avoir des liquides chauds dans le bac collecteur.
- > Déplacer soigneusement le bac collecteur.
- > Le remettre en place soigneusement de manière à éviter tout écoulement d'eau involontaire.



Respecter le chapitre Sécurité  
▷ àpd page 9

Nettoyer tous les jours le bac collecteur

Entretien  
▷ àpd page 77

Sur les machines à café sans écoulement raccordé, le capteur de niveau de remplissage indique lorsque le bac collecteur est rempli.

- \* Retirer le bac collecteur avec précaution et le remettre en place.



### Capteur de bac collecteur



Sur les machines à café avec raccord à l'écoulement, le bac collecteur peut également être retiré (p. ex. pour le nettoyage).



La partie inférieure du bac collecteur et la zone du capteur du bac collecteur doivent être sèches avant la mise en place. Le capteur est situé à droite en dessous du bac collecteur. S'il reste de l'humidité dans cette zone, le message « Vider le bac collecteur » s'affiche à nouveau.



Cet autocollant désigne la zone qui doit rester sèche.

Un capteur surveille si un bac collecteur est mis en place, ainsi que le niveau de remplissage. Un message s'affiche à l'écran lorsque le niveau de remplissage maximal est atteint.

- \* Lorsque le message est affiché, retirer le bac collecteur avec précaution et le remettre en place.

## 4.16 Raccord d'eau fixe (en option)

Le raccordement à l'eau fixe et aux eaux usées peut être effectué à l'aide d'un kit de transformation.



Avec le raccord d'eau fixe, le réservoir d'eau ne peut être retiré que lorsque la machine à café est éteinte.

### IMPORTANT

*Kit de transformation eau fixe*

## 4.17 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 le rinçage d'arrêt quotidien.

### ATTENTION

*Respecter le chapitre Sécurité*  
▷ à pd page 9

*Nettoyer la machine à café en suivant les instructions.*

*Entretien*  
▷ à pd page 77



### Respecter les instructions

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

### IMPORTANT

*Respecter le chapitre Garantie*  
▷ à pd page 113

Sur le côté droit du panneau d'utilisation se trouve l'interrupteur marche/arrêt.

- \* Appuyer brièvement sur l'interrupteur marche/arrêt (env. 1 seconde)

*La machine à café s'éteint.*

- \* Retirer la fiche secteur

### Sur les machines à café équipées d'un raccord d'eau fixe :

- \* Fermer le robinet principal du tuyau d'alimentation en eau



*Contrôle des accès PIN*  
▷ Droits PIN  
page 64

## 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 29

### 5.1 Vue d'ensemble

#### Prêt à l'emploi

page 44



Disposition des touches  
▷ Options d'utilisation  
page 56

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

#### Zones de l'écran Prêt à l'emploi

page 44



Chauffe-tasses SteamJet  
page 45



Rinçage tiède  
page 44



Barista (intensité du café)  
page 44



Messages  
page 103



Zone décaf  
page 31



Zone S-M-L  
page 73

## Fonctions du menu principal

à pd page 46



Entretien

page 46



Info

page 62



Minuterie

page 66



Système

page 67



Boissons

page 48

Options  
d'utilisation

page 56



USB

page 74



Langue

page 71



Décompte

page 63



Droits PIN

page 64

## Zones de commande du menu



Vers le menu principal



Confirmer valeur/réglage



Vers le menu précédent



Effacer valeur/réglage



Saisie du code PIN



Préparation test



Suivant, Avancer, Démarrer



Retour



Charger réglages



Ouverture clavier



Enregistrer réglages

## Messages à l'écran



Message d'erreur

Affichage de température du  
lait (en option)

## 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.

Disposition des touches  
 ▷ Options d'utilisation  
 page 56

#### 5.2.1 Zones de l'écran Prêt à l'emploi

##### Touches de boissons

Toutes les touches de boissons sont allumées. Balayer verticalement l'écran permet d'afficher toutes les autres boissons disponibles à la distribution. La distribution des boissons commence dès que la touche de boisson souhaitée a été effleurée.



Exemple : Touche Cappuccino

##### Case rinçage tiède

\* Effleurer la « Case rinçage tiède ».

*Les conduites de café sont rincées à l'eau chaude. L'eau chauffe le système de percolation et garantit la température idéale du café.*

*Recommandé après une longue période de pause, en particulier avant la distribution d'un tasse d'espresso.*



Case rinçage tiède actif/inactif  
 ▷ Options d'utilisation  
 page 57

##### Zone Barista – intensité du café

	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  
 ▷ Options d'utilisation  
 page 56

\* Quantité maximale de café moulu de 15 g par percolation

*L'intensité du café est modifiée une unique fois pour la prochaine percolation.*

## 5.2.2 Chauffe-tasses SteamJet



### Risque de brûlure/ d'ébouillantage



- Le chauffe-tasses 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 9

Nettoyer tous les jours le bac  
collecteur

Entretien  
▷ à pd page 77



### 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.

### ATTENTION

Respecter le chapitre Sécurité  
▷ à pd page 9

Le chauffe-tasses SteamJet chauffe les tasses avec de la vapeur chaude.

- \* Placer une tasse avec l'ouverture vers le bas sur le chauffe-tasses.
- \* Appuyer brièvement sur la zone .

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

*La durée de distribution de la vapeur dépend des réglages.*

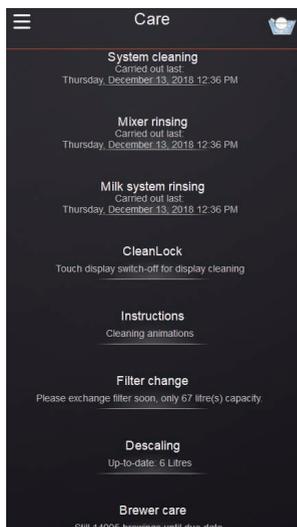
- \* Appuyer une nouvelle fois sur la touche SteamJet.

*La distribution de vapeur se termine immédiatement.*



Case SteamJet actif/inactif  
▷ Options d'utilisation  
page 57

## 5.3 Entretien



Zones de commande du menu  
 ▷ *Vue d'ensemble*  
 page 43

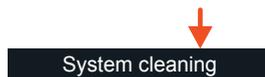
Chapitre Entretien  
 ▷ àpd page 77

Concept de nettoyage HACCP  
 ▷ àpd page 99

### Nettoyage du système

Avec ou sans arrêt de la machine à café après le nettoyage. Un message de nettoyage du système est émis automatiquement après 6 jours ou 200 percolations. Après 7 jours ou 250 percolations, la distribution des boissons est bloquée.

La machine peut être réutilisée qu'après le nettoyage



*Nettoyage du système*  
 Entretien  
 ▷ àpd page 80



*Rinçage mélangeur*  
 Entretien  
 ▷ page 82



*Rinçage système de lait*  
 Entretien  
 ▷ page 82

### Rinçage du mélangeur

Le rinçage du mélangeur est un nettoyage intermédiaire du mélangeur.

### Rinçage du système de lait

Le rinçage du système de lait nettoie le tuyau de lait avec les buses à lait et le mousser de lait

## 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.



CleanLock

## Instructions

Instructions animées relatives aux programmes de nettoyage disponibles, ainsi qu'au montage et au démontage de la sortie de café, du mousseur de lait, du tuyau de lait, du système mélangeur, de remplacement du filtre, de l' et du SteamJet.



Instructions

## Remplacement du filtre

Quand il ne reste plus que 25 % ou moins de la durée de vie du filtre, la durée de vie restante est affichée lors de chaque mise en marche. Quand la durée de vie restante du filtre atteint 0 %, un message s'affiche toutes les 3 heures pour prévenir que le filtre à eau doit être remplacé. Le remplacement du filtre est nécessaire pour éviter d'endommager la machine.

\* Remplacer le filtre.

\* Confirmer le remplacement du filtre.

*Lorsque le filtre a été remplacé, une procédure de rinçage et de purge du filtre à eau et du système d'eau est lancée. De l'eau chaude coule alors de la sortie de l'eau chaude.*



Filter change

*Respecter les instructions relatives au filtre à eau !*

*Les messages affichés vous guident étape par étape dans le programme. Suivre les instructions affichées !*

## Détartrage

La dureté de l'eau, le débit d'eau et l'utilisation ou non d'un filtre à eau est définie par le nombre de litres restants avant le détartrage nécessaire.

Cette indication de litre est calculée et affichée par la Schaerer Coffee Club.



Descaling

*Chapitre Détartrage  
▷ à pd page 83*

## Entretien du percolateur

Le joint torique sur le percolateur doit être remplacé après 15 000 percolations. Lorsque la durée de vie est dépassée, un message de remplacement est émis quotidiennement.

- \* Remplacer le joint torique
- \* Confirmer le remplacement



## 5.4 Boissons

### Généralités

#### 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.

#### Charger des recettes

Une recette enregistrée est chargée sur une touche de boisson.

- \* 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.*



*Exemple : Touche Cappuccino*



## Quantité de remplissage, animation porte-tasse, percolation multiple et type de dosage



### Quantité de remplissage

Régler la quantité de remplissage souhaitée. La recette est adaptée en conséquence.

100 % correspond à la valeur enregistrée jusqu'alors.

### Animation porte-tasse

L'animation « porte-tasse » est affichée après la sélection de boisson si elle a, au préalable, été activée par boisson sous « Quantité de remplissage ». Pour ce faire, cocher la case dans la zone tactile « Animation porte-tasse ».

Écoulement lors de la distribution des boissons :

- \* Appuyer sur la touche de boisson souhaitée.
- L'animation est indiquée sur l'écran.*
- \* Confirmer au moyen de la case verte
- \* La boisson est distribuée

### Quantité de remplissage S-M-L

Affichage uniquement lorsque la fonction S-M-L est activée sous Système. Les recettes sont générées pour les tailles S et L. M correspond aux réglages (milieu).

Valeurs standard :

S = env. 25 % de moins que M

L = env. 25 % de plus que M

	S	M	L
	72	97	122
	73	98	123
	74	99	124
%	75	100	125
	76	101	126
	77	102	127
	78	103	128
	<input checked="" type="checkbox"/> S-active	<input checked="" type="checkbox"/> Active	<input type="checkbox"/> L-active

Modification S-M-L pour chaque boisson  
▷ Quantité de remplissage

### Fonction S-M-L

La fonction S-M-L peut être activée sous le menu Système. Une déviation de la quantité de remplissage standard indiquée peut également être indiquée sous Système pour toutes les boissons.

Pour chaque boisson différente, les quantités S-M-L doivent être modifiées individuellement sous

Activer S-M-L et modifier pour toutes les boissons  
▷ Système  
▷ S-M-L  
page 73

Utilisation  
▷ Touches spéciales  
▷ page 31

Quantité de remplissage (réglages des boissons).  
Chaque taille peut être individuellement activée ou désactivée. Désactivée signifie que la taille n'est pas disponible à la sélection pour la boisson (retirer la coche concernée). Ensuite, sauvegarder.

### **Percolation multiple**

La boisson est infusée plusieurs fois en suivant les réglages. Elle peut être distribuée avec une quantité jusqu'à 12 fois supérieure à la quantité réglée avec une pression de touche.

Disponible pour les boissons à base de café et les boissons lactées, ainsi que pour l'eau chaude avec le type de dosage « dosé ».

### **Type de dosage**

Ce type de dosage peut être défini pour eau chaude, mousse de lait, lait et vapeur. Toutes les autres boissons sont distribuées déjà dosées.

- **Marche/arrêt**

La distribution a lieu jusqu'à la quantité réglée. La distribution peut être interrompue avant en réappuyant sur la touche .

- **Dosé**

La quantité réglée est distribuée. Ce type de dosage est disponible pour le lait, la mousse et l'eau chaude.

- **Débit libre**

La boisson ou la vapeur est distribuée tant que vous appuyez sur la touche.

- **Marche-arrêt débit libre**

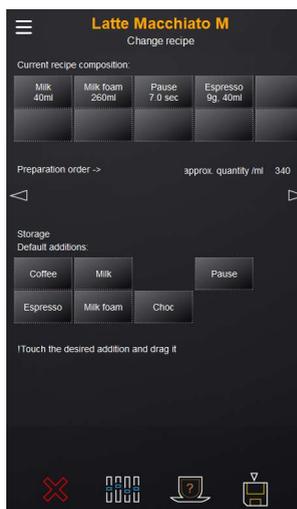
Une brève pression de la touche démarre la distribution marche-arrêt.

Une longue pression de la touche d'au moins 1 seconde démarre la distribution débit libre.

## Modifier les recettes



Zones de commande du menu  
 ▸ Vue d'ensemble  
 page 43



### Ingrédients actuels de la recette

Les ingrédients que contient la recette sont affichés ici.

La séquence de préparation est affichée de gauche à droite. Les ingrédients situés les uns en dessous des autres sont préparés en même temps.

Le logiciel indique si les options souhaitées sont techniquement impossibles.

### Réserve d'ingrédients

Les ingrédients qui peuvent être utilisés pour la recette sont affichés ici.

- \* Effleurer l'ingrédient souhaité et le déplacer dans la recette actuelle.

### Supprimer un ingrédient

Effacer un ingrédient marqué de la recette actuelle.



### Modifier un ingrédient

\* Marquer l'ingrédient et effleurer le symbole « Modifier un ingrédient ».



Le menu **Modifier un ingrédient** s'ouvre.

Les réglages possibles pour l'ingrédient souhaité s'affichent.

Les données enregistrées et actuelles s'affichent.



Les valeurs actuelles



Les valeurs enregistrées par le service



Les valeurs d'usine

### Quantité de café moulu

Indication en grammes (g)



### Quantité d'eau/de l'air

Indication en millilitres (ml)



## Qualité du café

Les niveaux de qualité influencent la percolation. Plus le niveau de qualité est élevé, plus le goût et l'arôme du café sont intenses.



### Niveaux de qualité

- 1 Après pression, de la place est donnée au café moulu pour gonfler.
- 2 L'infusion s'effectue directement après la pression.
- 3 Il y a une préinfusion après la pression.
- 4 Après la pression et la préinfusion, il y a une pression mouillée.
- 5 Identique à la qualité 4, mais avec une pression humide encore plus intense.
- 6 Identique à la qualité 5, mais avec une pression humide encore plus intense et plus longue.
- 7 Identique à la qualité 6, mais avec une pression humide encore plus intense et plus longue.

### Remarque !

*En cas d'utilisation d'un café très finement moulu et d'une faible quantité d'eau, un haut niveau de qualité peut engendrer une erreur d'eau de percolation.*

### Sélectionner le moulin à café (en option)

Il est possible de sélectionner le moulin à café à utiliser pour chaque recette de café. La valeur 1 est attribuée au moulin à café souhaité.



Moulin1	Moulin 2	Café moulu
1	0	Le café moulu du moulin 1 est utilisé.
0	1	Le café moulu du moulin 2 est utilisé.
1	1	Le café moulu utilisé provient pour moitié du moulin 1 et pour moitié du moulin 2.

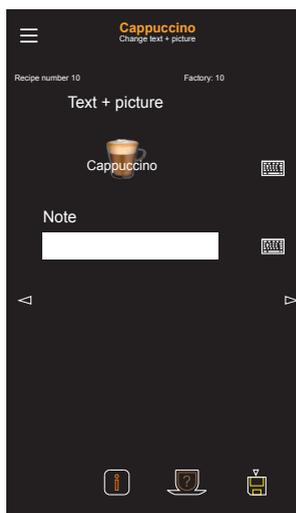


Le paramètre « Sélection du moulin » est disponible dans les machines à café avec deux moulins.

---

**REMARQUE**

## Texte et illustration



Zones de commande du menu  
▷ Vue d'ensemble  
page 43

Pour modifier le nom et l'image d'une touche de boisson.

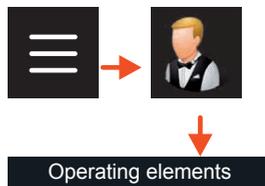
Pour les modifications de texte : Activer le clavier avec l'icône clavier.

Pour les modifications d'image : Appuyer sur l'image actuelle.

### Remarque

Une notice relative à la boisson peut être enregistrée ici.

## 5.5 Option de commande



### Éléments de commande

#### Mode LS (libre-service)

Certaines fonctions peuvent être désactivées pour le mode LS.

Ces fonctions et leurs zones ne sont pas affichées lorsqu'elles sont désactivées.

Options :      • actif                      • inactif

Valeur  
standard :       inactif

Mode LS actif signifie que les réglages suivants sont commutés simultanément.

- Case Barista : « inactif »
- Case rinçage tiède : « inactif »
- Case de menu : « temporisé »
- SteamJet : « inactif »
- Message d'erreur : Icône
- Modification de la taille de la tasse : désactivé
- Présélection des langues : désactivé
- Animation porte-tasse : activé

#### Réglages standard

##### Case Barista

Options :      • actif                      • inactif

Valeur  
standard :       actif

actif      La zone est affichée lorsque la machine est prête à l'emploi. Réglage à trois niveaux du degré d'intensité du café.

## Case rinçage tiède

Options :      • actif                      • inactif

Valeur  
standard :       actif

actif      La case est affichée tout en bas lorsque la machine est prête à l'emploi. Conseillée en cas de temps d'arrêt plus long ou d'espresso.

## Case menu

Options :      • Dès maintenant • Temporisé

Valeur  
standard :      Dès maintenant

Dès      La case menu réagit immédiatement maintenant lorsqu'elle a été effleurée.

## SteamJet

Options :      • actif                      • inactif

Valeur  
standard :       inactif

actif      Chauffe-tasses en option. La case est affichée en bas lorsque la machine est prête à l'emploi.

## Message d'erreur

L'erreur est indiquée dans l'en-tête à l'écran avec différentes couleurs.

Options :      • Texte                      • Icône

Valeur  
standard :      Texte

## Modification de la taille de la tasse

La libre sélection de la quantité de remplissage peut être activée dans les options d'utilisation.

Avant la sélection de la boisson, la quantité de remplissage peut ainsi être adaptée à la taille de la tasse utilisée.

Options :      • actif                      • inactif

Valeur  
standard :       inactif

Si la tasse est déplacée à droite sur le curseur, la quantité de remplissage augmente, et à gauche, elle diminue.

La quantité de remplissage est indiquée en pourcentages.

Curseur au milieu              comme les réglages,  
100 %

Curseur tout à gauche      25 % de moins

Curseur tout à droite      25 % de plus



## Présélection des langues

Permet de déterminer si la présélection de langues et de drapeaux est possible lorsque l'appareil est prêt à fonctionner. Le paramètre « Présélection des langues » peut être activé ici individuellement par le biais de 5 boutons de langue.

La deuxième option est la sélection de la disposition des touches « LS+drapeaux » sous « Options d'utilisation ».

*Disposition des touches « LS + drapeaux » ▷ Disposition des touches page 59*

Options :      • actif                      • inactif

Valeur  
standard :       inactif

## Animation porte-tasse

Permet de déterminer si l'« Animation porte-tasse » est activée dans les réglages de boissons.

L'animation peut être activée ou désactivée ici pour toutes les recettes définies dans les réglages de boissons.

Options :      • actif                      • inactif

Valeur  
standard :       actif

## Disposition des touches

Diverses dispositions standard sont enregistrées ici et peuvent être sélectionnées.



## PostSelection

Options :      • actif                      • inactif

Valeur  
standard :       inactif



actif      La sélection du type de café et de la taille de la boisson se fait après celle de la boisson.

Les noms des types de café et des tailles peuvent être modifiés. (type de café et S-M-L)

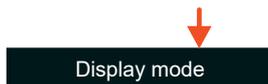
- Taille 1
- Taille 2
- Taille 3
- Doseur 1
- Doseur 2

Certaines fonctions peuvent être désactivées pour le mode libre-service.

Les fonctions et leurs zones ne sont pas affichées lorsqu'elles sont désactivées.

## Mode d'affichage

- Options :      • un côté                      • plusieurs côtés
- Valeur standard :      • un côté



## Sans caféine

- Options :      • actif                              • inactif
- Valeur standard :



actif      Pourcentage de la quantité de café moulu de la recette.

## Facteur DECAF

La valeur du facteur DECAF est saisie ici. La quantité de café moulu pour DECAF (décaféiné) est définie en pour cent de quantité de café moulu réglée au sein de la recette. Ce réglage vaut pour toutes les boissons à base de café en cas de présélection de « DECAF ».



*Par ex., avec un facteur décaf de 15 %, le café crème est préparé avec 15 % de café moulu en plus.*

- Options :      • actif                              • inactif
- Valeur standard :       inactif

## Présélection de boisson

- Options :      • actif                              • inactif
- Valeur standard :       inactif



actif      Les boissons précédemment sélectionnées sont distribuées sans nouvel actionnement de la touche. Annulation de boisson impossible.

---

## Annulation de la boisson

Options :      • actif                      • inactif

Valeur  
standard :       actif

actif      La distribution des boissons peut être  
annulée par une nouvelle pression de la  
touche des boissons.



Cancel beverage

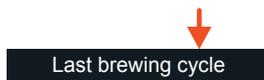
## 5.6 Info

Le menu Info propose les sélections décrites ci-après.



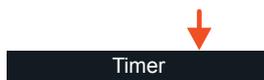
### Dernière percolation

Informations relatives à la dernière percolation.



### Minuterie

Ouvre la vue d'ensemble sur la minuterie. Toutes les heures d'activation et de désactivation sont affichées dans la vue d'ensemble.



### 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 à eau et détartrage

Informations relatives à la durée de vie restante du filtre à eau et au prochain détartrage.



### Protocole

Protocole des événements et erreurs d'utilisation et de nettoyage de la machine à café.



## 5.7 Décompte



### Compteurs

Les compteurs de boissons distribuées et les sommes des boissons sont affichés ici.

Le protocole peut être lu via la sortie USB.



		SML	1	2	3	4
Cappuccino	M	4	66	510	5900	
Cappuccino	L	2	40	306	3540	
Chociatto	M	9	48	416	4200	
Chociatto	L	5	24	208	2100	
Espresso	M	2	33	255	2950	
Hot water	M	3	44	340	3933	
Latte	M	2	33	255	2950	
Macchiato						
Latte	L	2	26	204	2360	
Macchiato	M	1	17	128	1475	
Milk	M	3	53	408	4720	
Coffee	M	3	53	408	4720	

### 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.

**CONSEIL**

## coffeeMYsation (appli)

### Décompte

Le décompte pour les utilisateurs de l'appli coffeeMYstation peut être activé ou désactivé ici. Grâce à l'appli coffeeMYstation, les boissons souhaitées et réglées individuellement par l'utilisateur peuvent déjà être envoyées à la machine par Bluetooth. Elle est utilisable avec toutes les machines Schaerer Coffee Club. Les recettes individuelles ne sont ainsi pas liées à une seule machine.

Si le « décompte » est activé, les fonctions suivantes sont accessibles :

- charger la liste des utilisateurs
- sauvegarder la liste des utilisateurs
- décompter la consommation



Afin de pouvoir utiliser la fonction de décompte, la fonction Bluetooth doit être activée sous Système.


### REMARQUE

## 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

 Cleaning

## PIN de réglage

Après saisie du PIN valide, accès à :

 Entretien       Minuterie  
 Boissons       Système  
 Options d'utilisation       Langue  
 Décompte (sans « Effacer »)       USB

 Settings

## PIN de décompte

Après saisie du PIN valide, accès à :

 Entretien       PIN  
 Boissons       Minuterie  
 Options d'utilisation       Système  
 Décompte (avec « Effacer »)       Langue  
 USB

 Accounting

## 5.9 Minuterie

### Heure/date

L'heure et la date actuelles sont réglées ici.



### Etat de la disposition des touches

Options :      • actif                      • inactif

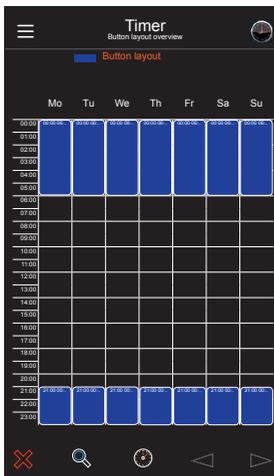
Valeur  
standard :       inactif

actif      Des dispositions de touches peuvent être automatiquement attribuées via la minuterie.



*Par exemple, libre-service de 21 h 00 à 06 h 00.*

### Vue d'ensemble sur les dispositions des touches



*La durée minimale pour l'affichage des touches est de 30 minutes.*

La vue d'ensemble hebdomadaire sur toutes les heures d'activation relatives à la disposition des touches est affichée.

Les réglages peuvent être directement modifiés dans la vue d'ensemble.

## 5.10 Système

### Lait et mousse

Les valeurs centrales à validité universelle pour le lait et la mousse de lait sont définies ici. Ces valeurs sont valables pour toutes les recettes.

Si des valeurs spéciales sont réglées pour le lait et la mousse de lait dans les recettes, elles gardent leur validité et ne sont pas modifiées.

### Température du lait de réserve

Options :

>16 °C = buse de lait verte (standard)

<10 °C = buse de lait orange (accessoire)

<5 °C = buse à lait bleue  
(accessoire spécial en option\*)



Milk and foam

*\*Uniquement en cas de température constante de stockage du lait < 5°C.*



La buse verte doit être utilisée à partir de 10 °C. Pour l'utilisation de lait non réfrigéré, nous recommandons une température de conservation du lait comprise entre 16 et 22 °C pour obtenir un résultat optimal. Si nécessaire, le technicien doit commander et activer la buse bleue destinée à une température constamment inférieure à 5 °C.

### REMARQUE

### Affichage de la progression

Options : ligne, cercle, off

Valeur standard : ligne



Progress indicator

## Écran et éclairage

Les paramètres concernant l'écran, la luminosité et l'éclairage à la sortie se trouvent dans ce menu système.

  
Display and illumination

### Concept d'éclairage

Consiste en deux paramètres :

#### 1. éclairage (à la sortie)

Options :      • actif                      • inactif

Valeur  
standard :       inactif

actif      Pendant que la machine est opérationnelle, une petite lampe est constamment allumée juste derrière la sortie des boissons.

#### 2. affichage des évènements (message)

Options :      • actif                      • inactif

Valeur  
standard :       inactif

actif      L'éclairage est activé pendant un message.

### Luminosité de l'écran

La luminosité de l'écran peut être configurée par paliers de 5 pour cent.

### Diminution automatique de la luminosité

Options :      • actif                      • inactif

Valeur  
standard :       actif

- actif Si la « Diminution automatique de la luminosité » est activée, la luminosité de l'écran diminue automatiquement 5 minutes après la dernière distribution de boisson (arrêt d'exploitation).  
Lorsque la luminosité de l'écran a diminué, il suffit d'effleurer une seule fois pour que l'écran reprenne sa luminosité sélectionnée.  
Au deuxième actionnement d'une touche de boisson, la boisson correspondante est distribuée.

## Calibrage de l'écran tactile

Recalibrer l'écran tactile.

## Arrière-plan

Pour régler les couleurs de l'écran tactile.

- Arrière-plan pour la **page principale**
- Arrière-plan pour les **autres pages**

## Boissons : police + couleur

Permet de déterminer si la couleur et la taille de police des boissons peuvent être modifiées.

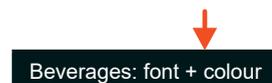
Options :      • actif                      • inactif

Valeur standard :       inactif

- actif La couleur et la taille de police peuvent être paramétrées avec précision à l'étape suivante.

## Filtre à eau

Données à propos de la dureté de l'eau et de la durée de vie.



### Remarque

*En cas de dureté de l'eau de 0 à 4 °dKH, aucun filtre à eau n'est nécessaire.*

Options :      • actif                      • inactif

Valeur  
standard :       inactif

actif      Le filtre à eau est présent. La dureté de l'eau et la durée de vie mesurées du filtre à eau (selon le tableau) sont demandées, voir la suite.

### Dureté carbonatée mesurée

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

\* Renseignez-vous auprès de votre Compagnie des eaux sur la dureté de l'eau potable ou déterminez la dureté de l'eau à l'aide du test de la dureté carbonatée (en suivant les instructions) fourni en accessoire.

*Le test de la dureté carbonatée est livré avec les accessoires.*

### Dureté totale mesurée



Une utilisation de la machine à café avec une dureté de l'eau mal réglée entraîne un entartrage important, et donc des fuites de vannes.

Aucune responsabilité n'est prise en charge pour les dommages en résultant.

**REMARQUE**

### Durée de vie du filtre (filtre à eau)

Lorsqu'un filtre à eau est utilisé, sa durée de vie est indiquée en litres.

Exemple : en cas de dureté carbonatée mesurée de 10 dHK, la durée de vie du filtre à régler est de 200 litres.

*Durée de vie du filtre à eau  
▷ page 27*

## Température

### Chaudière

La température de l'eau de la chaudière se règle ici.  
(Température de l'eau de la percolation)


  
Temperature

### Rinçage d'arrêt

Options :      • actif                      • inactif

Valeur  
standard :       actif

actif      A l'arrêt de la machine à café, le nettoyage  
du système doit être effectué si des  
boissons lactées ont été distribués depuis  
le dernier nettoyage.


  
Switch-off rinsing

### Nettoyage automatique du système de lait

Options :      toutes les 120 min, 52 heures

Valeur  
standard :      toutes les 52 heures


  
Automatic milk  
system rinsing

### Calibrage du message du récipient à grains vide

Le message du récipient à grains vide est recalibré.  
L'exécution est nécessaire dès que le message  
« Remplir de grains » s'affiche, bien qu'il y ait  
suffisamment de grains dans le récipient .


  
Calibration of „beans  
empty“ message

### Protection antigel/préparation au transport

En cas d'envoi de la machine à café par service  
d'expédition, ce programme doit être effectué au  
préalable pour éviter les dégâts.


  
Antifreeze protection/  
transport preparation

## Capteur de bac collecteur

Le capteur du bac collecteur surveille le niveau de remplissage du bac collecteur.

Il empêche le débordement du bac collecteur.

Options :      • actif                      • inactif

Valeur standard :       actif



Si le capteur est désactivé, le bac collecteur risque de déborder. Cela peut occasionner des dégâts mobiliers. Nous recommandons de laisser le capteur activé.

## Doseur

Les noms et les images des sortes de grains et de poudres utilisés peuvent être enregistrés ici et affichés en tant que sélection dans le mode de PostSelection « multilatéral » si la machine est équipée de plus d'un moulin ou de plusieurs récipients à poudre.

## Bluetooth (en option)

La clé Bluetooth en option de Schaerer est nécessaire pour cette fonction.

Options :      • actif                      • inactif

Valeur standard :       inactif

- \* Activer Bluetooth ici
- \* Insérer la clé Bluetooth de Schaerer dans la prise USB à l'arrière.
- \* Mettre la machine à café à l'arrêt, puis la remettre en marche.



Drip tray sensor

*Utilisation du capteur de bac collecteur*  
▷ Vue d'ensemble  
page 40

## REMARQUE



Portioner

*Mode d'affichage*  
▷ Page 60



Bluetooth

## Fonction S-M-L

Grâce à leur activation générale, les quantités small-medium-large peuvent également être configurées par boisson dans les réglages. Pour ce faire, choisir d'abord la boisson souhaitée. Sélectionner le symbole Quantité de remplissage en bas à gauche et cocher la case [SML-actif]. Toutes les tailles sont désormais activées pour la boisson. Leurs quantités de remplissage peuvent maintenant être individuellement adaptées avec le curseur au besoin. Décocher la case des tailles non souhaitées ou désactiver à nouveau la fonction, p. ex. si seules les tailles S et M sont souhaitées.



### Small

Facteur de modification standard de la taille de la boisson pour les recettes S nouvellement activées.  
Valeur standard : 75 %

### Large

Facteur de modification standard de la taille de la boisson pour les recettes L nouvellement activées.  
Valeur standard : 125 %

Options :      • actif                      • inactif

Valeur standard :       inactif

### S-M-L (en mode PostSelection)

- Small
- Medium
- Large

Sous chaque taille indiquée, il est possible, lorsque la fonction S-M-L est activée, de définir en outre les images (symbole de boisson) et les textes (nom de la taille de boisson) qui doivent être affichés lorsque le mode PostSelection est activé après la sélection de la boisson (un ou plusieurs côtés). Sur base de l'image de boisson adéquate (par ex. pour une petite boisson), l'utilisateur peut s'imaginer plus ou moins la taille et ainsi prendre une décision plus facilement.

## 5.11 USB

La prise USB permet d'échanger des données. Dès qu'une clé USB est branchée, les fonctions s'activent.

La prise USB se trouve sur le côté gauche de l'écran.



### Charger des recettes

Les recettes enregistrées sur la clé USB sont chargées sur la machine à café.



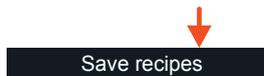
### Charger les symboles de boissons

Les photos ou symboles de boissons enregistrés sur la clé USB sont chargés sur la machine à café.



### Enregistrer des recettes

Les recettes actuelles de la machine à café sont exportées vers la clé USB.



### Enregistrer des recettes sous format PDF

Documentation des recettes. Uniquement visible avec PIN.



### Exporter les compteurs

Les états actuels des compteurs de la machine à café sont exportés vers la clé USB.



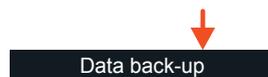
### Exportation HACCP



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

## Sauvegarde des données

Les données configurées, telles les données machine, boissons, etc. sont enregistrées sur la clé USB.



## Charger des données

Les données enregistrées, telles les données machine, boissons, etc. sont chargées sur la machine à café depuis la clé USB. (Possibilité de protection par un code PIN.)



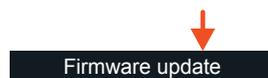
## Charger une langue

S'il y en a une, une autre langue d'affichage est chargée sur la machine à café depuis la clé USB.



## Mise à jour du firmware

Uniquement pour le service clientèle Schaefer.



## Restaurer

Après la mise à jour du firmware, la version précédente peut être restaurée dans les 30 jours.



## 5.12 Langue

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



## 6 Réglages divers

### 6.1 Régler la finesse de la mouture



#### Risque d'écrasement/de blessure

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



**ATTENTION**

Respecter le chapitre Sécurité  
▷ à pd page 9



#### Affinez le degré de la mouture

- Le moulin à café peut se bloquer en cas de modification brusque vers le degré de mouture fin.
- > Tourner le degré de mouture d'une rotation uniquement avec le multitool.
- > 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 113

- \* Déclencher la distribution de café et attendre jusqu'à ce que le moulin se mette en marche.
- \* Modifier au choix le degré de la mouture avec l'outil polyvalent pendant que le moulin est en marche.

Degré de  
mouture fin



Degré de  
mouture  
grossier



Multitool

## 7 Entretien

### 7.1 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 le système de lait tous les jours après utilisation à l'aide du rinçage du système de lait.
  - > Procéder une fois par semaine au nettoyage du système à la fin du service.
  - > Après le nettoyage du système, un nettoyage manuel du mousseur de lait et de la buse de vapeur doit être effectué.
  - > Remplacer le tuyau de lait si nécessaire, au plus tard après 6 mois.
  - > Remplacer le tuyau du mélangeur si nécessaire.
  - > Respecter toutes les consignes d'hygiène.
  - > Respecter le concept de nettoyage HACCP.



#### **ATTENTION**

Respecter le chapitre Sécurité  
▷ à pd page 9



#### **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 9



### **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*  
▷ àpd page 9



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



- Pendant le nettoyage, du liquide de nettoyage s'écoule de la sortie.
  - 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.
  - > Toujours verrouiller l'écran tactile avec « CleanLock » avant le nettoyage.
  - > Veiller à ce que personne ne boive du liquide de nettoyage.
- 

 **ATTENTION**

*Respecter le chapitre Sécurité*  
▷ àpd page 9

## 7.2 Vue d'ensemble sur les intervalles de nettoyage

Entretien					
Quotidien	Hebdomadaire	Régulièrement	Automatique	Message	
<b>Programmes de nettoyage</b>					
	x				Nettoyage du système
x					Rinçage du mélangeur
x					Rinçage du système de lait
<b>Détartrage</b>					
				x	Détartrage
<b>Nettoyages manuels</b>					
x					Nettoyer le panneau de commande (CleanLock)
x					Nettoyer le bac à marc
		x			Nettoyer le récipient de récupération
	x				Nettoyer le réservoir d'eau
x					Nettoyer le bac collecteur
x					Nettoyer le boîtier
		x			Nettoyer manuellement la sortie
				x	Entretien du percolateur
		x			Nettoyer le percolateur
(x)	x				Nettoyer manuellement le système de lait
(x)	x				Nettoyer le mélangeur *
		x			Nettoyer le récipient à grains
		x			Nettoyer le récipient à poudre *



Programmes de nettoyage  
▷ à p. page 80

▷ page 83

▷ page 85

▷ page 85

▷ page 86

▷ page 86

▷ page 87

▷ page 88

▷ page 88

▷ page 48

▷ page 89

▷ page 92

▷ page 95

▷ page 96

▷ page 97

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

Hebdomadaire= Nettoyage hebdomadaire

Régulièrement= Régulièrement en cas de besoin

Automatique = Ecoulement automatique

- Message = Après message à l'écran  
(x) = Quotidiennement en cas de forte saleté  
\* = En option (en fonction de l'équipement)

## 7.3 Pièces compatibles avec le lave-vaisselle



Les pièces indiquées dans le tableau conviennent au nettoyage au lave-vaisselle. Toutes les pièces qui ne figurent pas ici ne conviennent pas au lave-vaisselle.

**IMPORTANT**

### Pièces de la machine à café compatibles avec le lave-vaisselle

Bac à marc

Bac collecteur

Grille d'égouttoir sans SteamJet

Grille d'égouttoir avec SteamJet

Extension de récipient sans couvercle

Récipient à poudre sans couvercle

## 7.4 Programmes de nettoyage

### 7.4.1 Nettoyage du système

Le nettoyage du système est un programme de nettoyage automatique qui nettoie le système de café de la machine avec une pastille de nettoyage Schaerer.

Le rinçage du système de lait et le rinçage du mélangeur font compris dans le nettoyage du système.

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 sorties.
- 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.
  - > Avant chaque nettoyage, poser un récipient collecteur d'une capacité d'au moins 3 litres sous la sortie.
  - > Veiller à ce que personne ne boive du liquide de nettoyage.

## ATTENTION

Respecter le chapitre Sécurité  
▷ à pd page 9



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

## IMPORTANT

## Nettoyage du système

### Démarrer

- \* Ouvrir le menu « Entretien ».
- \* Appuyer sur **Programmes de nettoyage**.
- \* Appuyer sur **Nettoyage du système**.

S'ensuit la question : « Eteindre après le nettoyage ? »

- Confirmer avec **Oui** éteint la machine à café après le nettoyage.
- Confirmer avec **Non** redémarre la machine à café après le nettoyage.
- \* Sélectionner l'option souhaitée.
- \* Suivre les instructions qui s'affichent sur l'écran.



Lors du nettoyage, il peut arriver qu'une petite quantité d'eau de rinçage pénètre dans le bac à marc. Il ne s'agit pas d'une erreur.

## 7.4.2 Rinçage du mélangeur



### Danger pour la santé/ risque d'ébouillantage

- Pendant le rinçage, de l'eau chaude de rinçage s'écoule de la sortie.
- > Ne jamais placer les mains sous les sorties pendant le rinçage.

**ATTENTION**

Respecter le chapitre Sécurité  
▷ àpd page 9



Un rinçage doit impérativement être effectué avant le début et après la fin du fonctionnement.

**REMARQUE**

Le rinçage du mélangeur peut être démarré séparément.

- \* Ouvrir le menu « Entretien ».
- \* Appuyer sur **Programmes de nettoyage**.
- \* Appuyer sur **Rinçage du mélangeur**.
- \* Suivre les instructions qui s'affichent sur l'écran.
- \*

Instructions animées

- ▷ Machine à café
- ▷ Menu principal
- ▷ Entretien
- ▷ Instructions

## 7.4.3 Rinçage du système de lait



### Danger pour la santé/ risque d'ébouillantage

- Pendant le rinçage, de l'eau chaude de rinçage s'écoule de la sortie.
- > Ne jamais placer les mains sous les sorties pendant le rinçage.

**ATTENTION**

Respecter le chapitre Sécurité  
▷ àpd page 9

Le rinçage du système de lait peut être démarré séparément. Ceci est utile en cas de pauses prolongées entre les distributions de boissons lactées.

Le rinçage du système de lait nettoie le tuyau de lait et le mousser de lait.

- \* Ouvrir le menu « Entretien ».
- \* Appuyer sur **Programmes de nettoyage**.
- \* Appuyer sur **Rinçage du système de lait**.
- \* Suivre les instructions qui s'affichent sur l'écran.

Instructions animées

- ▷ Machine à café
- ▷ Menu principal
- ▷ Entretien
- ▷ Instructions

▷ Nettoyer manuellement le système de lait  
page 92

## 7.5 Détartrage



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



- Pendant le nettoyage et le détartrage, du liquide de nettoyage ou de détartrage s'écoule de la sortie.
- Les liquides chauds peuvent irriter la peau et la chaleur représente un risque de brûlure.
- Les produits d'entretien et de détartrage peuvent nuire à la santé en cas de contact ou de contact involontaire.
  - > La machine à café doit être entièrement montée avant que le détartrage soit lancé.
  - > Ne jamais placer les mains sous les sorties pendant le nettoyage ou le détartrage.
  - > Veiller à ce que personne ne boive du liquide de nettoyage ou de détartrage.
  - > Prenez connaissance des informations relatives au produit figurant sur la bouteille de détartrant.

 **ATTENTION**

Respecter le chapitre Sécurité  
▷   pd page 9



### **Risque de brûlure**



- Les sorties évacuent des liquides chauds pendant la distribution de boissons et de vapeur. Les surfaces voisines et sorties deviennent alors chaudes.
  - > Lorsque la machine à café est chaude, une routine de refroidissement est lancée en premier lieu. Durée de la routine de refroidissement : 5-10 minutes.
  - > Attendre la fin de la routine de refroidissement.

 **ATTENTION**

Respecter le chapitre Sécurité  
▷   pd page 9



- Les produits de nettoyage Schaerer sont conçus pour les matériaux et testés sur ces derniers. Un autre détartrant peut conduire à un endommagement de la machine à café.
  - > Pour le détartrage, utilisez uniquement du détartrant Schaerer.

Aucune responsabilité n'est assumée pour les dommages résultant de l'utilisation d'un autre détartrant, les réclamations de garantie sont nulles également.

---

## IMPORTANT

Respecter le chapitre Garantie  
▷ à pd page 113

La dureté de l'eau, le débit d'eau et l'utilisation ou non d'un filtre à eau déterminent le moment du détartrage. Ce moment est calculé et affiché par la Schaerer Coffee Club.

Le détartrage comprend quatre étapes.

- Routine de refroidissement (lorsque la machine est chaude)
- Préparation
- Détartrage
- Rinçage



La durée totale du détartrage est d'env. 80 minutes.  
Le déroulement ne doit être à aucun endroit.

### Les éléments suivant vous seront utiles lors du détartrage :

- 2 bouteilles de détartrant liquide Schaerer (à 0,75 litre).
  - 1 bouteille d'eau (à 0,75 litre).
  - Récipient collecteur de 5 litres
- 



Les messages affichés vous guident étape par étape dans le programme. Le démarrage lance une séquence qui doit être respectée. Suivre les indications.

---

## IMPORTANT

### Ouvrir le programme de détartrage

- \* Ouvrir le menu Entretien.
- \* Appuyer sur **Détartrage**.
- \* Suivez les indications affichées sur l'écran.

▷ Menu principal  
▷ Entretien  
▷ Détartrage

## 7.6 Nettoyages manuels

### 7.6.1 Nettoyer le panneau de commande (CleanLock)

Appuyer sur « CleanLock », un compte à rebours de 15 secondes commence alors à s'écouler. L'écran tactile peut alors être nettoyé. L'écran tactile est réactivé 15 secondes après le dernier effleurement.



#### Risque de brûlure

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



- Il y a un risque de faire des griffes ou des rayures lors du nettoyage.
- > Nettoyer l'écran avec un chiffon humide. Ne pas utiliser de produit nettoyant.
- > Utiliser des chiffons doux pour le nettoyage.

### 7.6.2 Nettoyer le bac à marc (glissoir à marc, en option)

\* Vider le bac à marc.

*Le porte-tasses est posé sur le bac à marc. Toujours maintenir le porte-tasses lorsque vous videz le bac à marc.*

- \* Rincer le bac à marc sous l'eau courante.
- \* Nettoyer avec un chiffon humide.
- \* Sécher le bac à marc et le remettre en place.



- > Ne jamais forcer ! Risque de cassure.

Numéro de commande  
du programme d'entretien  
Schaerer

▷ Accessoires et pièces de  
rechange  
page 116



**ATTENTION**

Respecter le chapitre Sécurité  
▷ à pd page 9

**IMPORTANT**

Respecter le chapitre Garantie  
▷ à pd page 113



**IMPORTANT**

Respecter le chapitre Garantie  
▷ à pd page 113

### 7.6.3 Nettoyer le récipient de récupération

Retirer et nettoyer le récipient de récupération toutes les semaines.

*La présence d'une petite quantité d'eau dans le récipient de récupération n'est pas synonyme de fuite, il s'agit d'un élément tout à fait normal.*

Le récipient de récupération se situe sous le bac à marc.

Nettoyer le récipient de récupération lorsque cela est nécessaire.

- \* Retirer le bac à marc.
- \* Retirer le récipient de récupération et le nettoyer soigneusement avec de l'eau potable fraîche.
- \* Sécher le récipient de récupération et le remettre en place.
- \* Mettre le bac à marc en place.



### 7.6.4 Nettoyer le réservoir d'eau

Rincer soigneusement le réservoir d'eau toutes les semaines à l'eau fraîche.



## 7.6.5 Nettoyer le bac collecteur



### Risque de brûlure



- Il peut y avoir des liquides chauds dans le bac collecteur.
- Si le bac collecteur n'est pas correctement inséré, par ex. après le nettoyage, il y a un risque de brûlure causée par les liquides chauds.
  - > Déplacer soigneusement le bac collecteur.
  - > Le remettre en place soigneusement de manière à éviter tout écoulement d'eau involontaire.
  - > Veiller à ce que le bac collecteur soit positionné correctement.

- \* Soulever légèrement le bac collecteur à l'avant vers l'extérieur et le retirer.
- \* Retirer la grille d'égouttoir et la nettoyer avec une brosse de nettoyage.
- \* Nettoyer soigneusement le bac collecteur.
- \* Nettoyer soigneusement la sortie Steamjet et le cache avec la brosse de nettoyage fournie.
- \* Rincer ensuite le bac collecteur et la grille d'égouttoir à l'eau potable fraîche.
- \* Remonter et remettre le bac collecteur et la grille d'égouttoir lorsqu'ils sont secs.



La partie inférieure du bac collecteur et la zone du capteur du bac collecteur doivent être sèches avant la mise en place. Le capteur est situé à droite en dessous du bac collecteur. S'il reste de l'humidité dans cette zone, le message « Vider le bac collecteur » s'affiche à nouveau.

**ATTENTION**

Respecter le chapitre Sécurité  
▷ apd page 9



**IMPORTANT**

## 7.6.6 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.
    - > Utiliser uniquement des produits de nettoyage doux
    - > Ne pas utiliser de produits à forte teneur alcaline, qui contiennent de l'alcool ou des produits dégraissants.
    - > Utiliser des chiffons doux pour le nettoyage.
- 

- \* Eteindre la machine à café avec le commutateur marche/arrêt.
- \* Laisser refroidir machine.
- \* Nettoyer le boîtier de la machine à café qui a refroidi avec un chiffon humide.
- \* Sécher avec un chiffon de laine doux.

### IMPORTANT

Respecter le chapitre Garantie  
▷ apd page 113

#### Remarque

*Des problèmes de résistance se manifestent avant tout avec les produits de nettoyage alcalins, les solvants, comme l'acétone, le carbone, le tétrachlorure de carbone, le diluant de peinture ou les composés d'alcool de > 5% , l'ammoniaque, benzène, la glycérine, le xylène, les produits abrasifs, les produits dégraissants et les sprays puissants pour les vitres. Ces produits ne conviennent pas.*

## 7.6.7 Nettoyer manuellement la sortie

Nettoyer régulièrement la sortie avec un chiffon humide, ainsi que les orifices des sorties avec les brosses adéquates.

### 7.6.8 Nettoyer le percolateur



#### Risque d'écrasement/de blessure



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

**ATTENTION**

Respecter le chapitre Sécurité  
▷ à pd page 9

Le percolateur peut être nettoyé si nécessaire.

- \* Appuyer sur le commutateur marche/arrêt jusqu'à ce que la machine à café s'éteigne.
- \* Retirer la fiche secteur
- \* Insérer le porte-tasses dans le bac à marc.
- \* Retirer le bac à marc.
- \* Retirer le récipient de récupération.
- \* Retirer le bac collecteur.

*Le percolateur est désormais librement accessible.*



#### Risque de brûlure



- Il se peut que le percolateur soit encore chaud juste après l'arrêt.
  - > Laisser refroidir la machine à café avant le nettoyage.

**ATTENTION**

Respecter le chapitre Sécurité  
▷ à pd page 9



- Le percolateur peut glisser vers le bas.
  - > Toujours maintenir le percolateur.
  - > Ne jamais forcer ! Risque de cassure.

**IMPORTANT**

Respecter le chapitre Garantie  
▷ à pd page 113

- \* En mettant une main sous le percolateur dans le compartiment, défaire et maintenir le blocage (illustration 1)
- \* Déplacer le percolateur lentement jusqu'à ce qu'il soit tout en bas, le faire basculer et le retirer vers l'avant.
- \* Retirer le percolateur tout en le maintenant bien.



Illustration 1

### *Utiliser le multitool des accessoires.*

- \* Dévisser la vis filetée située sur la tête du percolateur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (illustration 2) jusqu'à ce que le racleur soit positionné à l'avant.
- \* Tirer sur les ressorts vers l'extérieur et pousser vers le bas.



Illustration 2

*Le glissoir d'introduction est ainsi déverrouillé.*

- \* Rabattre le glissoir d'introduction vers le haut [1].
- \* Nettoyer le filtre de percolation sous le robinet ou avec un chiffon.
- \* Enlever les restes de café moulu avec un pinceau ou une brosse.
- \* Rincer le percolateur sous un filet d'eau.



Illustration 3

## ! Dégâts possibles

- Le percolateur peut être endommagé par un produit de nettoyage ou le lave-vaisselle.
- > Utiliser uniquement de l'eau pour nettoyer le percolateur.
- > Ne jamais nettoyer le percolateur au lave-vaisselle.

\* Sécher le percolateur avec un chiffon.

Le laisser entièrement sécher avant de le remonter dans la machine à café.

Retirer les restes de café moulu du compartiment.

- \* Essuyer le café moulu vers l'extérieur ou l'aspirer à l'aide d'un aspirateur.
- \* Accrocher les ressorts au glissoir d'introduction (illustration 4).

*Respecter les guides.*

*Remonter le percolateur sec.*

Tourner la vis filetée située sur la tête du percolateur dans le sens des aiguilles d'une montre (illustration 2) jusqu'à ce que le racleur soit entièrement repositionné.

- \* Maintenir la pression sur le blocage et remettre le percolateur jusqu'au fond du compartiment, contre la paroi arrière.
- \* Pousser le percolateur verticalement vers le haut jusqu'à ce que le blocage s'enclenche.
- \* Mettre le bac à marc en place.
- \* Mettre le bac collecteur en place.

! Si le percolateur se laisse remettre en place sans résistance :

- > Tourner légèrement à gauche ou à droite le filetage de la tête du percolateur à l'aide du multitool jusqu'à ce que le percolateur s'enclenche dans le guide.
- > Ne jamais forcer ! Risque de cassure.

## IMPORTANT

Respecter le chapitre Garantie  
▷ àpd page 113



Illustration 4



Filter de percolation

## IMPORTANT

Respecter le chapitre Garantie  
▷ àpd page 113

## 7.6.9 Nettoyer manuellement le système de lait



### Risque de brûlure

- Une boisson involontaire déclenchée présente un risque de blessure.
  - > Toujours éteindre la machine à café avant le nettoyage.
  - > Retirer la fiche secteur.

- \* Effectuer un nettoyage du système de lait
- \* Retirer le cache situé devant les sorties.
- \* Retirer le mousseur de lait avec la buse de vapeur.
- \* Démontez les pièces et les nettoyez soigneusement sous l'eau chaude.
- \* Nettoyer le guide de la sortie avec un chiffon humide.
- \* Nettoyer les canaux et les raccords avec la brosse de nettoyage fournie.

### ATTENTION

Respecter le chapitre Sécurité  
▷ àpd page 9

Instructions animées

- ▷ Machine à café
- ▷ Menu principal
- ▷ Entretien
- ▷ Instructions



### ATTENTION

Respecter le chapitre Sécurité  
▷ àpd page 9



### Danger pour la santé

- Le produit de nettoyage du système de lait Schaerer peut provoquer de graves lésions oculaires en cas de contact avec les yeux.
  - > Veiller à ce que le produit de nettoyage du système de lait n'entre jamais en contact avec les yeux de personnes ou d'animaux.

- \* Mélanger 5 ml de produit de nettoyage spécial Schaefer à 0,5 litre d'eau potable chaude.
- \* Plonger tous les composants, y compris la brosse de nettoyage, dans le liquide de nettoyage préparé.

*Toutes les pièces doivent être entièrement immergées dans le liquide de nettoyage.*

- \* Après 5 heures, nettoyer soigneusement toutes les pièces avec une brosse.
- \* Rincer toutes les pièces avec grand soin à l'eau potable fraîche.



### **Danger pour la santé/hygiène**

- > La bande décorative de la sortie peut être démontée et nettoyée si nécessaire.



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



- La buse de vapeur, sans mousseur de lait, peut souffler de la vapeur chaude.



- > Ne jamais monter la buse de lait dans le mousseur.

- \* Monter le mousseur de lait avec.  
*Pour le montage, humidifier les pièces, ne pas les graisser.*
- \* Monter les pièces et les compresser.
- \* Remettre le mousseur de lait dans la sortie.



Respecter le chapitre Sécurité  
▷ à pd page 9



Respecter le chapitre Sécurité  
▷ à pd page 9



## **Nettoyer le tuyau de lait**

- \* Plonger une extrémité du tuyau de lait avec les autres pièces dans le liquide de nettoyage.
- \* En fonction de la longueur, plonger le reste du tuyau de lait dans le liquide de nettoyage.

*Ceci permet d'éviter que des bulles d'air restent dans le tuyau de lait.*

*Toutes les pièces doivent être entièrement immergées dans le liquide de nettoyage.*

*Instructions « Nettoyage du tuyau de lait » ▷ Instructions page 46*

## 7.6.10 Nettoyer le mélangeur

La fréquence du nettoyage dépend du type de poudre utilisé.

- \* Effectuer un nettoyage du mélangeur.
- \* Les portes s'ouvrent.
- \* Retirer le gobelet du mélangeur par l'avant au niveau de la poignée.
- \* Soulever légèrement le gobelet du mélangeur de manière à évacuer le restant d'eau.
- \* Tirer sur le tuyau du mélangeur situé entre le gobelet du mélangeur et la sortie et le retirer du guide.

*L'hélice du mélangeur est maintenant visible.*

- \* Nettoyer l'hélice avec un chiffon.
- \* Démontez le gobelet du mélangeur en deux parties.
- \* Nettoyer les deux parties du mélangeur et le tuyau du mélangeur sous l'eau potable chaude.
- \* Laissez sécher toutes les pièces complètement.

Au remontage, toutes les ouvertures doivent être dirigées dans la même direction.

- \* Insérer le tuyau du mélangeur dans la sortie via le guide.
- \* Remettre le gobelet du mélangeur en place jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- \* Insérer le tuyau du mélangeur dans le gobelet du mélangeur.
- \*



### Risque de brûlure

- Si le tuyau du mélangeur n'est pas correctement inséré, de l'eau chaude ou de la boisson chaude préparée à base de poudre peut couler involontairement.
  - > Insérer le tuyau du mélangeur dans le gobelet du mélangeur.

*Instructions animées*

- ▷ Machine à café
- ▷ Menu principal
- ▷ Entretien
- ▷ Instructions



**ATTENTION**

Respecter le chapitre Sécurité  
▷ apd page 9

### 7.6.11 Nettoyer le récipient à grains

Les récipients à grains inamovibles 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 à café ou l'ouverture du percolateur.

 **ATTENTION**

- \* Appuyer brièvement sur l'interrupteur marche/arrêt (env. 1 seconde)

*La machine à café s'éteint.*

- \* Retirer la fiche secteur
- \* Retirer les couvercles des récipients à grains, les vider et les nettoyer avec un chiffon humide.
- \* Nettoyer les éléments de verrouillage du récipient à grains avec la brosse fournie.
- \* Laissez sécher les récipients à grains complètement.
- \* Remplir à nouveau les récipients à grains et les fermer avec les couvercles.

## Extension des récipients à grains (en option)

- \* Déverrouiller l'extension.
- \* Retirer l'extension en la soulevant.
- \* Essuyer soigneusement l'extension avec un chiffon humide et la laisser sécher.
- \* Remettre l'extension en place et la verrouiller.

### 7.6.12 Nettoyer le récipient à poudre

Les récipients à grains inamovibles peuvent être nettoyés si nécessaire à intervalles réguliers.

Recommandation : chaque mois

La fréquence du nettoyage dépend du type de poudre utilisé.



#### 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.



- \* Appuyer brièvement sur l'interrupteur marche/arrêt (env. 1 seconde)

*La machine à café s'éteint.*

- \* Retirer la fiche secteur
- \* Tirer sur la sécurité du récipient à poudre pour la défaire.
- \* Retirer le couvercle du récipient à poudre, le vider et le nettoyer avec un chiffon humide.
- \* Dévisser les écrous-raccords devant et derrière.
- \* Retirer la vis sans fin du doseur et enlever le clapet d'éjection.
- \* Essuyer soigneusement le réservoir avec un chiffon humide.



- \* Nettoyer soigneusement chaque pièce de la vis sans fin du doseur avec la brosse de nettoyage fournie.
- \* Laisser entièrement sécher le récipient à poudre et chaque pièce.
- \* Réassembler la vis sans fin du doseur et la remettre en place, visser les écrous-raccords.



*Doseur avec pièces. Vis sans fin du doseur*



**Veiller au positionnement correct du clapet d'éjection.**

---

**IMPORTANT**

- \* Remplir le récipient à poudre et poser le couvercle.
- \* Fermer le verrouillage.

### **Extension du récipient à poudre (en option)**

- \* Déverrouiller l'extension.
- \* Retirer l'extension en la soulevant.
- \* Essuyer soigneusement l'extension avec un chiffon humide et la laisser sécher.
- \* Remettre l'extension en place et la verrouiller.

## 8 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 Schaerer répondent aux exigences susmentionnées. 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.

Pour respecter le concept de nettoyage HACCP, satisfaire aux points suivants :

### Désinfecter quotidiennement le système de lait

- Respectez les instructions de nettoyage du système de lait figurant dans le chapitre Entretien. Elles veillent à ce que votre système ne présente que peu de bactéries au début de son exploitation.

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

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

Exportation HACCP  
▷ page 74

Utilisez uniquement les produits de nettoyage autorisés par Schaerer.

Respecter le chapitre Entretien  
▷ apd page 77



La zone Info  permet d'ouvrir les protocoles des derniers nettoyages.

La zone USB  permet d'exporter un protocole HACCP.

**CONSEIL**

**Toujours commencer l'exploitation avec un emballage de lait refroidi venant d'être ouvert.**

- En règle générale, le lait UHT ne contient pas de bactéries nocives. Au début de l'exploitation, ouvrez toujours un nouvel emballage refroidi.
- Veillez à une propreté impeccable lors de l'ouverture ! Des bactéries peuvent contaminer le lait à l'ouverture à cause de mains ou d'outils sales.

**Gardez le lait au froid !**

- Veillez à toujours avoir un nouvel emballage de lait refroidi à disposition.
- Si le lait n'est pas refroidi pendant l'exploitation, il doit être consommé très rapidement. Le cas échéant, refroidir le lait entre-temps.
- En cas de faible consommation de lait, le lait refroidi avant l'utilisation doit continuer à être refroidi pendant l'exploitation.

*Recommandation :*

*Utilisez du lait UHT avec une teneur en graisse de 1,5 %.*

*Le lait doit avoir une température d'env. 6 à 8 °C au début de l'exploitation.*

*Selon le réglage, un litre de lait permet de préparer env. 20 cappuccinos.*

*La Schaerer offre différentes possibilités de refroidissement (par ex. l'unité frigorifique d'appoint Schaerer ou le refroidisseur de lait Schaerer).*

**HACCP cleaning schedule**

Month \_\_\_\_\_ Year \_\_\_\_\_

**Only use chilled UHT milk, to prevent health risks due to bacteria.**  
For powder beverages, use only products that have not exceeded their expiration date.  
**Cleaning steps:**

**Daily**

1. Switch-off rinsing  
 ▷ Starts automatically when the machine is switched off.  
 Milk system rinsing and mixer rinsing are included in the switch-off rinsing cycle.
2. Clean the operating panel, grounds container, drip tray, and housing  
 ▷ User Manual, Care chapter

**Weekly**

3. System cleaning
4. Clean the mixer and milk system manually  
 Clean the water tank

**Regularly**

5. Clean the product hoppers (beans/powder)  
 Clean the dispensing spouts and the brewing unit  
 ▷ User Manual, Care chapter

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

Date	Cleaning steps					Signature
	Time					
	1	2	3	4	5	
17.						
18.						
19.						
20.						
21.						
22.						
23.						
24.						
25.						
26.						
27.						
28.						
29.						
30.						
31.						

## 9 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 durée d'utilisation et est signalée sur l'écran. Le détartrage du système de percolation 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.

### 9.1 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. Sont prévus les niveaux de maintenance suivants :

- Détartrage, peut être effectué par l'utilisateur.

*Messages de ma maintenance  
du service  
▷ Messages et remarques  
page 103*

- 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.

*Détartrage  
▷ Logiciel ▷ Entretien  
▷ Détartrage  
page 83*

*Messages de ma maintenance  
du service  
▷ Messages et remarques  
page 103*

## 9.2 Service clientèle Schaerer

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

Schaerer AG  
Allmendweg 8  
Postfach 336  
4528 Zuchwil  
Suisse

Assistance en Suisse :  
Téléphone : +41 848 88 00 66  
E-mail : [kundendienst.schweiz@schaerer.com](mailto:kundendienst.schweiz@schaerer.com)

### **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.*

## 10 Messages et remarques

### 10.1 Messages d'utilisation

#### Remettre des grains de café

- \* Remplir le récipient à grains (selon ce qui est indiqué)
- \* Contrôler :
  - Les grains de café ne s'écoulent pas.
- \* Mélanger avec une grande cuillère et confirmer avec .
- \* Effectuer le « Calibrage du message du récipient à grains vide »

*Calibrage du message du récipient à grains vide Logiciel*

▷ Page 71

#### Ouvrir le robinet d'arrêt

- \* Ouvrir le robinet d'arrêt et confirmer.

#### Vider le bac à marc

- \* Vider le bac à marc.

#### Bac à marc manquant

- \* Remettre correctement le bac à marc en place.

#### Remplacement du filtre à eau

- \* Remplacer le filtre à eau.

*Respecter le manuel d'utilisation du filtre à eau !*

- \* Contacter si nécessaire le service clientèle Schaerer.

#### Appeler le service clientèle Schaerer

Affichage du code de l'erreur

▷ Messages d'erreur et 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.*

## 10.2 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 Coffee Club 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.*



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

**REMARQUE**

Code d'erreur	Description de l'erreur	Mesure
6	Blocage débit percolateur. percolateur grippé	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Mise à l'arrêt de la machine à café</li> <li>* Nettoyer le percolateur</li> </ul> ▷ <i>Entretien</i> ▷ <i>nettoyage percolateur, page 89</i>
88	Chaudière : surtempérature	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Éteindre la machine à café, laisser refroidir et rallumer</li> </ul> Si l'erreur n'est pas éliminée <ul style="list-style-type: none"> <li>* Eteindre la machine à café</li> <li>* Appeler le service clientèle Schaerer</li> </ul>
89	Chaudière : erreur de temps de chauffe	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Mettre la machine à l'arrêt puis de nouveau en marche.</li> <li>* Si l'erreur n'est pas éliminée, appeler le service clientèle Schaerer</li> </ul>
161	Erreur d'eau : eau de percolation	<i>Eteindre et rallumer la machine à café entre chacune des étapes suivantes. Si l'erreur n'est pas éliminée, exécuter la prochaine étape.</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Nettoyer le percolateur</li> </ul> ▷ <i>Entretien</i> ▷ <i>nettoyage percolateur, page 89</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Régler un degré de mouture plus grossier</li> </ul> ▷ <i>Réglages divers</i> ▷ <i>régler le degré de la mouture, page 76</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Régler une qualité moindre</li> </ul> ▷ <i>Réglage</i> ▷ <i>recettes, page 51</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Si l'erreur n'est pas éliminée, appeler le service clientèle Schaerer</li> </ul>
162	Erreur d'eau : au nettoyage	<i>Eteindre et rallumer la machine à café entre chacune des étapes suivantes. Si l'erreur n'est pas éliminée, exécuter la prochaine étape.</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Nettoyer le percolateur</li> </ul> ▷ <i>Entretien</i> ▷ <i>nettoyage percolateur, page 89</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Si l'erreur n'est pas éliminée, appeler le service clientèle Schaerer</li> </ul>

## Messages et remarques

Code d'erreur	Description de l'erreur	Mesure
163	Erreur d'eau : Rinçage tiède	<p>Eteindre et rallumer la machine à café entre chacune des étapes suivantes. Si l'erreur n'est pas éliminée, exécuter la prochaine étape.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Nettoyer le percolateur</li> </ul> <p>▷ Entretien ▷ nettoyage percolateur, page 89</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Si l'erreur n'est pas éliminée, appeler le service clientèle Schaerer</li> </ul>
186	Chaudière vapeur : niveau	<p>La distribution est temporairement bloquée.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Vérifier si le bac à marc est correctement mis en place</li> <li>* Mettre la machine à l'arrêt puis de nouveau en marche.</li> </ul>
188	Erreur chauffage : Sutempérature chaudière vapeur	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Éteindre la machine à café et la débrancher du secteur</li> <li>* Appeler le service clientèle Schaerer.</li> </ul>
189	Chaudière vapeur : erreur de temps de chauffe	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Mettre la machine à l'arrêt puis de nouveau en marche.</li> <li>* Si l'erreur n'est pas éliminée, appeler le service clientèle Schaerer</li> </ul> <p>▷ Entretien ▷ nettoyer manuellement le système de lait, page 92</p>
9083	La température du refroidisseur est négative	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Vérifier si la température du refroidisseur n'est pas réglée sur une valeur trop basse</li> </ul>

<p>9516 9517</p>	<p>Moulin à droite bloqué Moulin à gauche bloqué</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Eteindre la machine à café</li> <li>* Retirer la fiche secteur</li> <li>* Retirer les couvercles des récipients à grains</li> <li>* Vider les réservoirs à grains</li> <li>* Tourner exclusivement le disque de broyage avec le multitool dans le sens horaire (les deux embouts doivent être insérés dans les ouvertures adéquates, voir illustration)</li> <li>* Remplir les réservoirs à grains</li> <li>* Remettre les couvercles des récipients à grains</li> <li>* Mise en marche de la machine à café</li> </ul> <p>▷ <i>Entretien</i> ▷ <i>nettoyage des récipients à grains, page 96</i></p> <p>En cas de manifestation fréquente :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Régler la mouture sur un degré inférieur</li> </ul> <p>▷ <i>Réglages divers</i> ▷ <i>réglage le degré de la mouture, page 76</i></p>
----------------------	--	---



### 10.3 Erreurs sans message d'erreur

<i>Symptôme</i>	<i>Mesure</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pas de distribution d'eau chaude ; eau dans le bac à marc</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Nettoyer la sortie d'eau chaude</li> <li>* Appeler le service clientèle Schaerer (le café peut être distribué)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pas de distribution de choco ; eau dans le bac à marc</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Ne plus utiliser la distribution de chocolat</li> <li>* Appeler le service clientèle Schaerer (le café peut être distribué)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Doseur de choco bloqué, le chocolat n'est distribué qu'avec de l'eau</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Nettoyer le doseur</li> </ul> <p>▷ <i>Entretien</i> ▷ <i>nettoyer le récipient à poudre, page 97</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Vider la poudre</li> <li>* Tourner à la main la vis sans fin jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de poudre</li> <li>* Rincer à l'eau le cas échéant</li> <li>* (Laisser) complètement sécher</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Distribution de café à gauche/à droite</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Nettoyer la sortie de café</li> </ul> <p>▷ <i>Entretien</i> ▷ <i>nettoyer manuellement le système de lait, page 92</i></p>

Symptôme	Mesure						
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pas de mousse de lait / distribution de lait bien qu'il y ait du lait dans le réservoir</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Vérifier si le tuyau du lait est tordu ou coincé</li> <li>* Vérifier si la bonne buse de vapeur est utilisée</li> <li>* Placer correctement le tuyau de lait</li> <li>* Nettoyer la sortie de lait</li> <li>* Rajouter du lait</li> <li>* Vérifier si le refroidisseur de lait est gelé</li> </ul>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Défaut mousse de lait</li> </ul>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%; text-align: left;">Couleur</th> <th style="width: 50%; text-align: left;">température du lait</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>• vert (standard)</td> <td>lait non refroidi (de 16 à 22 °C max.)</td> </tr> <tr> <td>• orange (accessoires)</td> <td>lait refroidi (jusqu'à 10 °C)</td> </tr> </tbody> </table> <p>Si l'erreur n'est pas éliminée</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Utiliser l'autre buse de vapeur des accessoires</li> </ul>	Couleur	température du lait	• vert (standard)	lait non refroidi (de 16 à 22 °C max.)	• orange (accessoires)	lait refroidi (jusqu'à 10 °C)
Couleur	température du lait						
• vert (standard)	lait non refroidi (de 16 à 22 °C max.)						
• orange (accessoires)	lait refroidi (jusqu'à 10 °C)						
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fortes éclaboussures lors de la distribution de lait</li> <li>• Lait trop chaud</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Vérifier si le système de lait a été nettoyé</li> <li>* Nettoyer le système de lait</li> </ul> <p>▷ <i>Entretien</i> ▷ <i>nettoyer manuellement le système de lait, page 92</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Vérifier si le lait utilisé est assez froid</li> </ul>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pas de distribution de boissons préparées à base de poudre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Nettoyer le gobelet du mélangeur</li> <li>* Le tuyau est-il plié ?</li> <li>* Effectuer plus fréquemment le nettoyage et le rinçage, le cas échéant quotidiennement</li> </ul> <p>▷ <i>Entretien</i> ▷ <i>vue d'ensemble sur les intervalles de nettoyage, page 79</i></p> <p>▷ <i>Entretien</i> ▷ <i>nettoyer manuellement le système de lait, page 92</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Régler une quantité de poudre moindre</li> <li>* Régler la quantité plus importante d'eau</li> </ul>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>• La pompe marche en permanence, eau dans le bac à marc</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Mettre la machine à l'arrêt puis de nouveau en marche.</li> <li>* Si l'erreur n'est pas éliminée, appeler le service clientèle Schaerer</li> </ul>						

---

## 11 Sécurité et garantie

### 11.1 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.
  - > Ne pas utiliser la machine en extérieur.
  - > 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 à café

- Les corps étrangers peuvent endommager le moulin à café. 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*  
▷ à pd page 113

*Conditions d'installation et d'utilisation*  
▷ à pd page 18

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 carbonique à partir de 5°dKH / 8,95 TAC et plus, 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 prolongé, nous recommandons d'effectuer au moins deux fois le programme de nettoyage avant la remise en service.

*Nettoyage du système*  
▷ Programmes de nettoyage  
page 80

---

## 11.2 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 2014/30/UE 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 102

---

## 11.3 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 de l'assurance accidents allemande). 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 du système peut uniquement être effectué avec le produit de nettoyage spécial Schaerer prévu pour la machine à café (tablettes) et le système de lait (produit liquide).

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

*Produit de nettoyage spécial  
Schaerer  
▷ Accessoires et pièces de  
rechange  
page 116*

---

## 11.4 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*  
▷ à pd page 18

---

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 appartiennent, entre autres, les joints, le mélangeur 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 Schaefer, 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 101

## Annexes : Caractéristiques techniques

### Caractéristiques techniques de la machine à café

Dimensions extérieures	Largeur 325 mm Profondeur 570 mm Hauteur avec écran Récipient à grains (standard) 501 mm Hauteur avec extension de récipient 556 mm
Récipient à grains	env. 550 g ; avec extension en option env. 1 100 g <sup>(1)</sup>
Récipient à poudre	env. 450 g ; avec extension env. 1 200 g <sup>(2)</sup>
Poids à vide	24-28 kg (en fonction de la version)
Alimentation en eau	Raccordement du tuyau 3/8" avec robinet principal et filtre anti-impuretés, avec maillage de 0,08 mm, sur site. Minimum 0,2 MPa (2 bar) de pression d'écoulement à 2 l/min. Maximum 0,6 MPa (6 bar). 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	En cas d'eau potable présentant une dureté carbonique de plus de 5°dKH / 8,95 TAC, un filtre à eau Schaerer doit être placé en amont.
Conduite d'évacuation des eaux usées (en option)	Tuyau DN 19 minimum, pente minimum 2 cm/m
Volume du réservoir d'eau	env. 4.5 l
Utilisation en altitude supérieure au niveau de la mer	< 2000 m
Puissance nominale	1,7–2,3 kW
Alimentation en tension	220–240 V, 50/60 Hz, (1/N/PE)
éclairage	LED de classe 1
Indice de protection :	IP X0
Classe de protection	
Niveau de bruit permanent (Lpa)	< 70 dB(A) <sup>(3)</sup>

Sous réserve de modifications techniques.

- (1) La quantité de remplissage dépend de la taille des grains de café.  
 (2) Uniquement avec le récipient à poudre optionnel. La quantité de remplissage dépend de la poudre utilisée.  
 (3) Le niveau de pression acoustique pondéré A  $L_{pa}$  (slow) et  $L_{pa}$  (impulse) sur le lieu de travail du personnel utilisateur est inférieur à 70 dB (A) quel que soit le fonctionnement.

température ambiante	+ 5 °C à + 35 °C (en cas de gel, vider le système d'eau)
Humidité maximale	Humidité relative de 80 % sans condensation Ne pas utiliser l'appareil en extérieur.
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.
Dimensions de montage du filtre à eau	Voir le manuel d'utilisation du filtre à eau.

**Ces instructions de raccordement électrique et les normes citées s'appliquent au raccordement de la machine à café dans les Etats 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 cordon 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)*

**Annexes : Accessoires et pièces de rechange**

Nombre	Unité	Désignation	Equipement
<b>Sortie de café/sortie du lait/sortie choco/lance à lait</b>			
1	pièce(s)	Couvercle sortie de café	tous
1	pièce(s)	Sortie de café double gobelet	tous
1	pièce(s)	Sortie mélangeur choco (tuyau)	Récipient à poudre
1	pièce(s)	Douille tuyau de lait	Milk Smart
1	pièce(s)	Joint torique (sortie Basic Steam)	Basic Steam
1	pièce(s)	Lance à lait	Milk Smart
1	pièce(s)	Brosse de nettoyage de la lance à lait	Milk Smart
<b>Bac à marc de café</b>			
1	pièce(s)	Bac à marc	tous
<b>Accessoire/outils</b>			
1	mètre	Tuyau à lait	Milk Smart
1	pièce(s)	Raccord de lait	Milk Smart
1	pièce(s)	Adaptateur tuyau Plug & Clean	Milk Smart
1	pièce(s)	Mousseur chambre d'aspiration vert	Milk Smart
1	pièce(s)	Mousseur chambre d'aspiration orange	Milk Smart
1	pièce(s)	Raccord chambre d'aspiration	
1	pièce(s)	Joint torique (piston de friction)	tous
1	pièce(s)	Multitool	tous
<b>Récipient à grains/à produit</b>			
1	pièce(s)	Couvercle pour récipient à grains	tous
1	pièce(s)	Couvercle pour récipient à poudre	Choco
1	pièce(s)	Récipient à poudre sans couvercle	tous
<b>Bac collecteur/grille d'égouttoir</b>			
1	pièce(s)	Bac collecteur avec SteamJet	SteamJet
<b>Réservoir d'eau</b>			
1	pièce(s)	Réservoir d'eau	tous
1	pièce(s)	Couvercle réservoir d'eau	tous
1	pièce(s)	Joint torique (réservoir d'eau)	tous
<b>Filtre à calcaire/à eau</b>			
1	pièce(s)	Filtre à eau (kit complet)	Eau fixe
1	pièce(s)	Cartouche de rechange pour le filtre à eau	Eau fixe

## Annexes : Accessoires et pièces de rechange

Nombre	Unité	Désignation	Equipement
1	pièce(s)	Adaptateur pour cartouche de rechange 200	Réservoir d'eau
1	Pack	Cartouche rech. filtre 200 set 4 pièces	Réservoir d'eau
<b>Documentation/instructions</b>			
1	pièce(s)	Ensemble documentation : manuel d'utilisation Schaerer Coffee Club	tous
<b>Programme d'entretien Schaerer</b>			
1	Flacon	Produit de nettoyage spécial Schaerer pour le mousser	tous
1	Pack	Pastilles de nettoyage spéciales (100 pièces)	tous
2	Flacon	Calcpure 750 ml	tous
1	pièce(s)	Brosse de nettoyage de tuyaux	tous
1	pièce(s)	Brosse de nettoyage 2.5	tous
1	Tube	Graisse pour bagues d'étanchéité Schaerer Molykote	tous