

Nettoyage quotidien

Schaerer Coffee Factory



Veuillez lire avec attention les informations données dans le manuel d'utilisation. Il comprend des remarques importantes pour la sécurité, l'hygiène, l'utilisation et la maintenance de la machine.

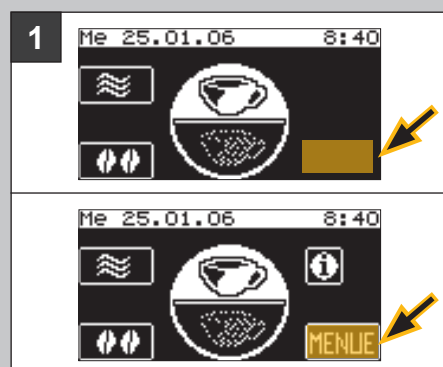


Ne mettez jamais vos doigts dans la machine ou sous la sortie des boissons pendant le nettoyage automatique de la machine ! Risque de brûlure ! Ne jamais appuyer sur l'écran tactile violemment, en exerçant une forte pression ou en utilisant des objets pointus !



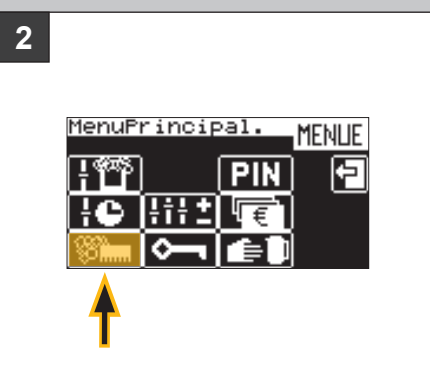
Pour les machines avec réservoir d'eau : Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche jusqu'à la marque avant le nettoyage. Votre machine peut être différente des appareils et écrans décrits ici (les illustrations de ce document ne sont que des exemples). **Suivez toujours les instructions données sur l'écran tactile !**

Entrée dans le menu :



Le message affiché à l'écran peut être différent de celui de l'illustration en fonction de l'état de la machine.

- Appuyez sur la surface (voir illustration) de l'écran tactile puis sélectionnez **MENUE**.



- Appuyez sur le symbole de nettoyage (voir l'illustration).



- Sélectionnez le programme de nettoyage souhaité :

1. Mode nettoyage (complet) :

- Machines avec lait frais ► **4**
- Toutes les autres machines ► **10**

2. Nettoyage de la mousseur :

- **4 - 9**

3. Rinçage mixeur :

- **12**

Nettoyage de la tête pour la mousse (option lait frais) :



- Entrée dans le menu: voir **1 - 3**.
- Sélectionnez **Nett. Mousseur**.
- Retirez le couvercle du lait.
- **Machines sans évacuation des eaux usées :** Placez un récipient sous la sortie (volume : ± 1 litre).
- **Machines avec évacuation des eaux usées :** Déplacez la sortie dans sa position la plus profonde.
- Suivez les instructions données sur l'écran tactile.



- Mélangez du produit de nettoyage et de l'eau **froide** dans un récipient.

Dosage:

Milkpure (ou Daypure): 25 ml
Eau: 500 ml

- Plongez le tuyau d'aspiration du lait avec la buse dans le récipient.
- Suivez les instructions données sur l'écran tactile.

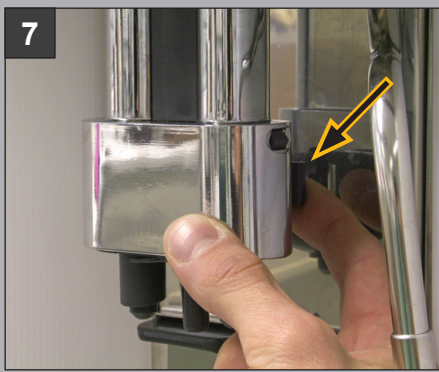


- Une fois le rinçage terminé, remplissez le récipient d'eau fraîche (± 400 ml).
- Plongez le tuyau d'aspiration du lait avec la buse dans le récipient.
- Suivez les instructions données sur l'écran tactile.



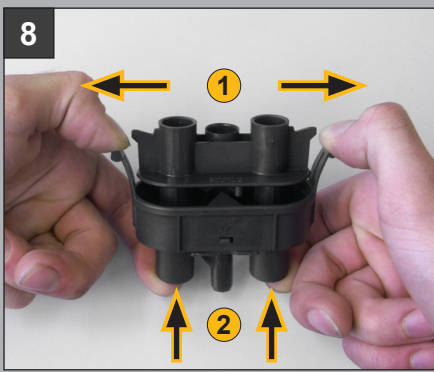
Programme de nettoyage en cours ! (durée : ± 1 min.)

7



- Appuyez sur la tête à l'arrière au niveau de la sortie afin de démonter la tête pour la mousse.
- Les pièces internes sont automatiquement extraites.

8

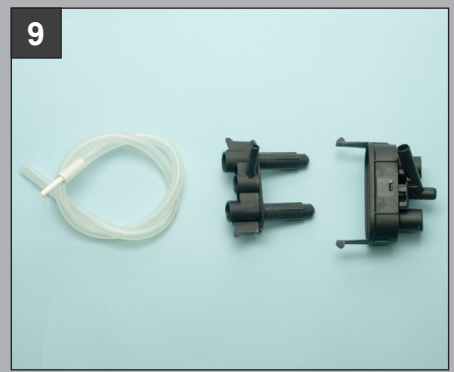


- Démontez les pièces de la tête pour la mousse.
- Placez les pièces et le tuyau d'aspiration du lait pendant ± 30 minutes dans un mélange d'eau **chaude** et de produit de nettoyage.

Dosage:

Milkpure (ou Daypure): 25 ml
Eau: 500 ml

9



- Nettoyez toutes les pièces avec de l'eau tiède.
- Remontez les pièces.

Nettoyage des machines (toutes les machines) :

10



- Entrée dans le menu: voir **1 - 3**.
- Sélectionnez **Mode Nettoyage**.
- Choisissez si la machine doit être mise à l'arrêt ou non à l'issue du nettoyage.
- Suivez les instructions données sur l'écran tactile.

11

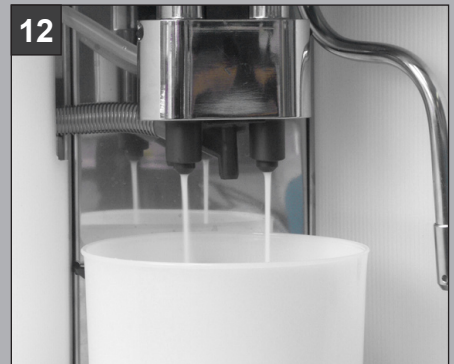


- **Machines sans évacuation des eaux usées** : Placez un récipient sous la sortien (volume : ± 1 litre).
- **Machines avec évacuation des eaux usées** : Déplacez la sortie dans sa position la plus profonde.
- Suivez les instructions données sur l'écran tactile.



Programme de nettoyage en cours ! (durée : ± 5 min.)

12



- Entrée dans le menu: voir **1 - 3**.
- **Machines sans évacuation des eaux usées** : Placez un récipient sous la sortien (volume : ± 1 litre).
- **Machines avec évacuation des eaux usées** : Déplacez la sortie dans sa position la plus profonde.
- Sélectionnez **Rinçage mixeur**.



Rinçage en cours ! (durée : ± 5 min.)

Généralités :

- Une fois le nettoyage terminé, séchez les surfaces extérieures de la machine avec une serviette en papier humide.



Ne pas utiliser de produits abrasifs !



Respecter les normes d'hygiène suivante HACCP ! Extrait de HACCP :

- Ne jamais rajouter de lait. Toujours éliminer les restes de lait.
- Toujours nettoyer le récipient à lait avant de le remplir de lait frais.
- Le remplissage de lait frais réfrigéré à 3 °C à 5 °C juste avant de remettre la machine à café en service!
- Utiliser exclusivement du lait pasteurisé ou upérisé! Ne pas utiliser de lait cru! Utiliser dans tous les cas du lait homogénéisé!
- Pour une hygiène optimale il est recommandé d'utiliser un réfrigérateur (Option) pour maintenir la température du lait.
- Nettoyer au moins une fois par semaine le réfrigérateur / l'élément de refroidissement (en option) si la machine en est équipée !