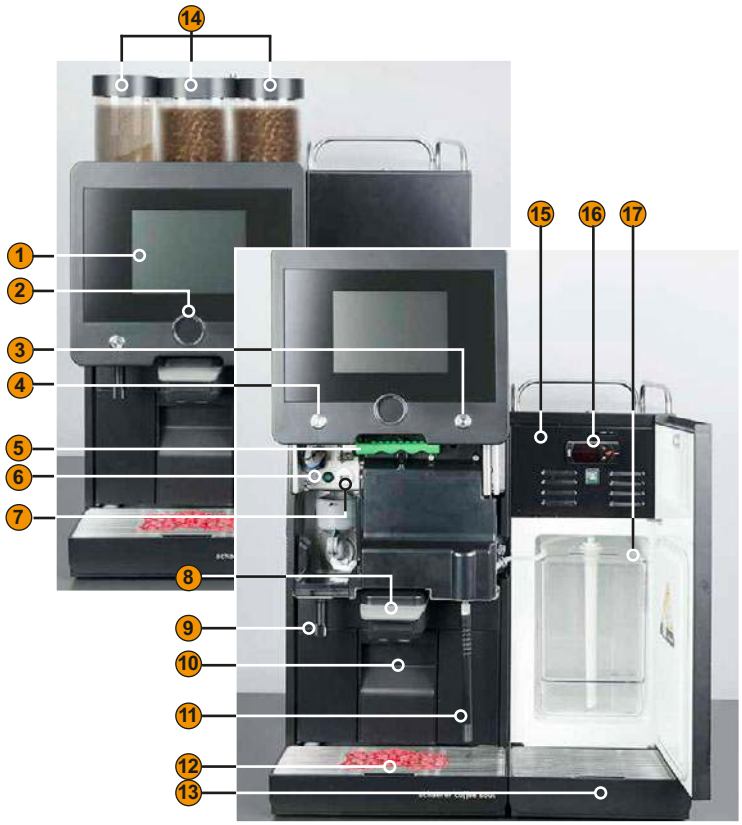
schaerer
coffee comes to life

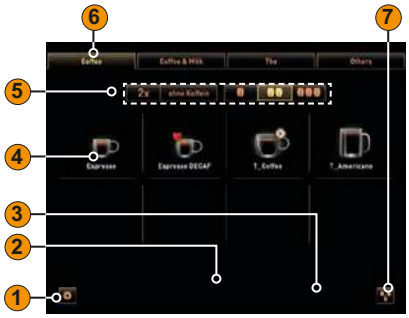
Schaerer Coffee Soul

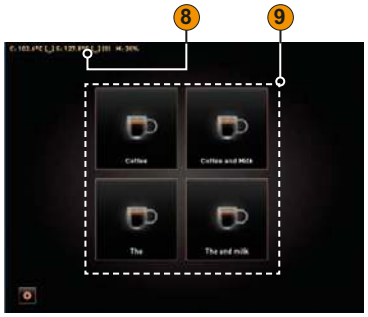
Betriebsanleitung

V01 / 04.2017

1. Touchscreen Bedienpanel
2. Digitales Manometer
3. Taste Dampf (Option)
4. Taste Heisswasser (Option)
5. Entriegelung BBH und PBH
6. Taste Maschine EIN
7. USB Anschluss
8. Getränkeauslauf
9. Ausgabe Heisswasser (Option)
10. Satzschublade
11. Dampfstab (Option)
12. Tropfschale Maschine
13. Tropfschale Kühleinheit
14. 1 Bohnenbehälter (Standard)
15. Kühleinheit (Standard)
16. Bedienelemente Kühleinheit
17. Milchbehälter kpl. (Standard)







1. Service-Menü
2. Fehlermeldung
3. Zusatzinformationen
4. Getränkefeld zur Auswahl
5. Getränkeoptionen
6. Bedienoberfläche mit Max 4 Getränkeregister
7. Maschinenspülungen
8. Quickinfo (Temperaturen)
9. Bedienoberfläche mit Getränkegruppen
10. Optionen Getränkeausgabe
11. Feld [<] Zurück
12. Feld [Ausgabe starten]
13. Handlungsaufforderung
14. Auswahl abbrechen
15. Symbol Getränkeoptionen

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

Schaerer Coffee Soul

Betriebsanleitung

V01 / 04.2017

Herausgeber
Schaerer AG, Postfach 336, Allmendweg 8, CH-4528 Zuchwil

Ausgabe
Version 01 | 04.2017

Software
V1.60

Konzept und Redaktion
Schaerer AG, Postfach 336, Allmendweg 8, CH-4528 Zuchwil

Copyright ©
Schaerer AG, Postfach 336, Allmendweg 8, CH-4528 Zuchwil

Dieses Dokument ist urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte sind vorbehalten. Die Vervielfältigung, Verbreitung, Übertragung durch elektronische Systeme oder Übersetzung in eine andere Sprache ist ohne schriftliche Zustimmung der Schaerer AG nicht gestattet. Dies gilt für das Gesamtdokument, wie auch für einzelne Abschnitte daraus. Der Inhalt des Dokumentes beruht auf den, zum Zeitpunkt des Drucks verfügbaren, aktuellsten Daten. Die Schaerer AG behält sich das Recht vor, zu jedem Zeitpunkt Änderungen, ohne erneute Bekanntgabe, vorzunehmen. Alle Abbildungen, Illustrationen und Display-Meldungen in dieser Anleitung sind nur Beispiele! Durch das breite Spektrum an Optionen kann sich die Maschine von den hier abgebildeten unterscheiden. Die Schaerer AG haftet ausschliesslich für die Inhalte des deutschen Originaldokuments.

Inhaltsverzeichnis

1 Einleitung 6
1.1 Willkommen 6
1.2 Zeichen und Symbole 6

2 Allgemeine Sicherheitshinweise 8
2.1 Gefahr für den Benutzer 8
2.2 Gefahr für die Maschine 11

3 Produktbeschreibung 13
3.1 Bestimmungsgemässe Verwendung 13
3.2 Lieferumfang und Zubehör 14
3.3 Optionen und Beistellgeräte 15
3.4 Technische Daten 18
3.5 Typenschild 19
3.6 Getränkearten und Leistung 19
3.7 Konformitätserklärung 20
3.7.1 Herstelleradresse 20
3.7.2 Angewandte Normen 20

4 Installation und Inbetriebnahme 21
4.1 Aufstellung 21
4.1.1 Standort 21
4.1.2 Klima 22
4.2 Energieversorgung 22
4.2.1 Bedingungen 22
4.2.2 Netzanschlusskabel 23
4.2.3 Anschlusswerte 23
4.3 Wasseranschluss /-ablauf 23
4.3.1 Bedingungen 23
4.3.2 Anschlusswerte 24
4.4 Installation 24
4.4.1 Maschine auspacken 24
4.4.2 Stromnetzanschluss 24
4.4.3 Automatisches Inbetriebnahmeprogramm 26
4.5 Deinstallation und Entsorgung 26

5 Bedienung 27
5.1 Bedienpanel 27
5.1.1 Bedienpanel öffnen 27
5.1.2 Bedienpanel schliessen 28
5.2 Bedienelemente an der Maschine 28
5.2.1 Bedienelemente Maschine aussen 28
5.2.2 Bedienelemente Maschine innen 30
5.3 Kontrolle vor dem Einschalten 32
5.4 Einschalten 33
5.4.1 Kaffeemaschine 33
5.4.2 Beistellgeräte 33
5.5 Hauptfenster Touchscreen 35
5.5.1 Übersicht Bedienoberflächen 35
5.5.2 Übersicht Bedienfelder Touchscreen 36
5.5.3 Profil [Log-in / Log-out] 39
5.5.4 Service-Menü Übersicht 40
5.5.5 Service-Menü Funktionsumfang 41
5.6 Auffüllen und Anschliessen 42
5.6.1 Kaffeebohnen 43
5.6.2 Wasser 43
5.6.3 Automatenpulver (Option) 44
5.6.4 Milchsystem Best Foam™ 45
5.7 Getränke ausgeben 45
5.7.1 Getränkeauslauf positionieren 45
5.7.2 Tassen Positionierhilfe 46
5.7.3 Getränkeauswahl und Ausgabe 47
5.7.4 Kaffeegetränke mit Handeinwurf 49
5.7.5 Heisswasser oder Dampf extern 50
5.8 Ausgabeoptionen 51
5.8.1 Laufende Ausgabe stoppen 51
5.8.2 Getränkevorwahl 51
5.8.3 Feld [Warmspülung] 52
5.9 Leeren 52
5.9.1 Satzbehälter 52
5.9.2 Schmutzwasser 53
5.10 Transportbedingungen 54
5.11 Ausschalten 54
5.11.1 Betriebsende 54
5.11.2 Längere Stillstandszeiten (ab 1 Woche) 55

6 Reinigung 56
6.1 Reinigungsintervalle 56
6.2 Reinigungsaufforderung 56
6.3 Reinigungszwang 57
6.4 Reinigungsmittel 58
6.4.1 Reinigungstablette „Coffeepure tabs“ 58
6.4.2 Reinigungstablette „Milkpure tabs“ 58
6.5 Spülungsintervalle 58
6.6 Vor jedem Auffüllen 59
6.6.1 Externer Trinkwassertank (Option) 59
6.7 Tägliche Maschinenreinigung 60
6.7.1 Displaygeführtes Reinigungsprogramm 60
6.7.2 Satzbehälter reinigen 64
6.7.3 Brühraum reinigen 65
6.7.4 Tropfschale und Tropfrost reinigen 65
6.7.5 Milchbehälter reinigen 66
6.7.6 Kühleinheit reinigen 66
6.7.7 Touchscreen reinigen 67
6.7.8 Dampfstab reinigen (Option) 67
6.7.9 Externer Trinkwassertank reinigen (Option) 68
6.7.10 Externer Schmutzwassertank reinigen (Option) . . . 68
6.8 Wöchentliche Reinigung 69
6.8.1 Bohnenbehälter reinigen 69
6.9 Bei Bedarf 70
6.9.1 Unterteil Getränkeauslauf reinigen 70

6.9.2 Brüheinheit reinigen 71
6.9.3 Pulverbehälter reinigen 73
6.9.4 Kühleinheit abtauen 74
6.9.5 Aussenflächen reinigen 75
6.10 HACCP-Reinigungskonzept 75
6.10.1 Reinigungsvorschriften und -bedingungen 75

7 Service und Wartung 76
7.1 Entkalkung 76
7.1.1 Entkalkungsmittel „Uptime!“ 76
7.1.2 Entkalkungskartusche 76
7.1.3 Entkalkung Vorbereitung 77
7.1.4 Entkalkungsprogramm öffnen 77
7.1.5 Schrittfolgen im Entkalkungsprogramm 78
7.1.6 Entsorgung Entkalkungskartusche 82
7.2 Externer Wasserfilter 82
7.3 Wartung 82
7.3.1 Serviceroutine 83

8 Programmierung 84
8.1 Übersicht 84
8.2 Navigation 84
8.3 USB-Zugang 86
8.4 Hausmeister 87
8.4.1 System (Hausmeister) 87
8.4.2 Konfiguration (Hausmeister) 89
8.4.3 Service (Hausmeister) 90
8.4.4 Info (Hausmeister) 91
8.5 Profil Maschinenbetreuer 93
8.5.1 Konfiguration (Maschinenbetreuer) 94
8.6 Profil Abrechner 94
8.6.1 Konfiguration (Abrechner) 95
8.6.2 Info (Abrechner) 95

9 Störungsbehebung 96
9.1 Fenster „Smart Info“ 96
9.2 Störungen mit Displaymeldung 97
9.3 Störungen ohne Displaymeldung 100

10 Sicherheitshinweise 101
10.1 Gefahr durch Reinigungsmittel 101
10.1.1 Anwendung 101
10.1.2 Lagerung 101
10.1.3 Entsorgung 101
10.1.4 Notfallauskunft 101
10.2 Hygienevorschriften 102
10.2.1 Wasser 102
10.2.2 Kaffee 102
10.2.3 Milch 103
10.2.4 Automatenpulver / Instantpulver 103

11 Haftung 104
11.1 Pflichten des Betreibers 104
11.2 Gewährleistungs- und Haftungsansprüche 104

1 Einleitung

1.1 Willkommen

Mit dieser Kaffeemaschine haben wir für Sie die nächste Generation von Kaffeevollautomaten entwickelt. Kernkompetenzen sowie jahrzehntelange Erfahrung aus unserem Unternehmen sind in die Konstruktion mit eingeflossen.

Die vorliegende Betriebsanleitung informiert Sie über das Produkt, den Gebrauch und die Reinigung Ihrer Kaffeemaschine. Wird die Kaffeemaschine nicht den Anweisungen entsprechend benutzt, wird jede Haftung bei Schäden ausgeschlossen. Diese Betriebsanleitung kann jedoch nicht jeden denkbaren Einsatz berücksichtigen! Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

Die Leistung der Kaffeemaschine hängt vom sachgerechten Einsatz und von der Wartung ab. Lesen Sie die Betriebsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig durch, und bewahren Sie diese griffbereit auf.

Wir wünschen Ihnen viel Erfolg mit Ihrer neuen Kaffeemaschine!

1.2 Zeichen und Symbole

Siehe auch Kapitel Allgemeine Sicherheitshinweise".

Folgende Zeichen und Symbole werden in dieser Betriebsanleitung verwendet um auf Gefahren und Besonderheiten hinzuweisen:

⚠ GEFAHR

Unmittelbar gefährliche Situation, die Tod oder schwere Verletzungen durch einen Stromschlag zur Folge haben kann.

Beschriebene Massnahmen zur Verhütung dieser Gefahr unbedingt einhalten.

⚠ WARNUNG

Allgemein gefährliche Situation, die schwere Verletzungen zur Folge haben kann.

Beschriebene Massnahmen zur Verhütung dieser Gefahr unbedingt einhalten.

⚠ VORSICHT

Allgemein gefährliche Situation, die leichte Verletzungen zur Folge haben kann.

Beschriebene Massnahmen zur Verhütung dieser Gefahr unbedingt einhalten.

HINWEIS

Es besteht eine Situation, die Schäden an der Maschine zur Folge haben kann.

Beschriebene Massnahmen zur Verhütung dieser Gefahr unbedingt einhalten.

⚠ VORSICHT

Heisse Flüssigkeit. Gefährliche Situation, die Verletzungen durch Verbrühung zur Folge haben kann. Gefahr geht von den Ausgabestellen aus. Im Folgenden nur durch das Symbol gekennzeichnet.

Beschriebene Massnahmen zur Verhütung dieser Gefahr unbedingt einhalten.

⚠ VORSICHT

Heisser Dampf. Gefährliche Situation, die Verletzungen durch Verbrühung zur Folge haben kann. Diese Gefahr geht von den Ausgabestellen aus. Im Folgenden nur durch das Symbol gekennzeichnet.

Beschriebene Massnahmen zur Verhütung dieser Gefahr unbedingt einhalten.

⚠ VORSICHT

Heisse Oberfläche. Gefährliche Situation, die Verletzungen durch Verbrennung zur Folge haben kann. Diese Gefahr geht von den Ausgabestellen sowie von Tassenwärmestellen (Option) aus. Im Folgenden nur durch das Symbol gekennzeichnet.

Beschriebene Massnahmen zur Verhütung dieser Gefahr unbedingt einhalten.

⚠ VORSICHT

Quetschgefahr. Gefährliche Situation, die Verletzungen durch Quetschung zur Folge haben kann. Im Folgenden nur durch Symbol gekennzeichnet.

Beschriebene Massnahmen zur Verhütung dieser Gefahr unbedingt einhalten.

⚠ WARNUNG

Vergiftungsgefahr. Gefährliche Situation, die Verletzungen durch Vergiftung zur Folge haben kann. Im Folgenden nur durch Symbol gekennzeichnet.

Beschriebene Massnahmen zur Verhütung dieser Gefahr unbedingt einhalten.

2 Allgemeine Sicherheitshinweise

Grösstmögliche Sicherheit gehört bei der Schaerer AG zu den wichtigsten Produktmerkmalen. Die Wirksamkeit der Sicherheitseinrichtungen ist nur gewährleistet, wenn folgendes Kapitel zur Vermeidung von Verletzungen und Gesundheitsgefahren beachtet wird.

Siehe Kapitel Die Sicherheitshinweise können bei der Schaerer AG angefordert oder direkt von der Webseite (http://www.schaerer.com/member) aus dem MediaCentre heruntergeladen werden.

2.1 Gefahr für den Benutzer

⚠ VORSICHT

Der unsachgemässe Umgang mit der Kaffeemaschine kann zu leichten Verletzungen führen.

Bitte folgende Punkte unbedingt einhalten:

- Vor Gebrauch die Bedienungsanleitung sorgfältig lesen.
- Die Kaffeemaschine nicht verwenden, wenn sie nicht einwandfrei arbeitet oder wenn sie beschädigt ist.
- Die eingebauten Sicherheitseinrichtungen dürfen unter keinen Umständen verändert werden.
- Nie heisse Maschinenteile berühren.
- Unter ständiger Aufsicht kann dieses Gerät von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, nachdem sie bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder beaufsichtigen, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Die Kaffeemaschine so aufstellen, dass die Pflege und Wartung ungehindert möglich ist.
- In Selbstbedienungsanwendungen sowie in Bedientanwendungen muss geschultes Personal die Maschine beaufsichtigen, damit die Einhaltung der Pflegemassnahmen sichergestellt ist und das Personal für Anwendungsfragen zur Verfügung steht.
- Die Bohnenbehälter nur mit Kaffeebohnen, die Pulverbehälter nur mit Automatenpulver und den Handeinwurf nur mit gemahlenem Kaffee (oder Reinigungstablette während der Reinigung) befüllen.

⚠ GEFAHR

Gefahr Stromschlag. Durch unsachgemässen Umgang mit elektrischen Geräten kann es zu einem Stromschlag kommen.

Bitte folgende Punkte unbedingt einhalten:

- Arbeiten an elektrischen Anlagen dürfen nur von einer Elektrofachkraft vorgenommen werden.
- Das Gerät muss an einen abgesicherten Stromkreis angeschlossen werden (Wir empfehlen, den Anschluss über einen Fehlerstromschutzschalter zu leiten).
- Die entsprechenden Richtlinien über Niederspannung und/oder die landesüblichen bzw. örtlichen Sicherheitsbestimmungen und Vorschriften beachten.
- Der Anschluss muss vorschriftsgemäss geerdet und gegen Stromschlag gesichert sein.
- Die Spannung muss mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.
- Niemals unter Spannung stehende Teile berühren.
- Vor der Durchführung von Wartungsarbeiten stets den Hauptschalter ausschalten bzw. das Gerät vom Stromnetz trennen.
- Das Netzkabel nur durch einen qualifizierten Servicetechniker ersetzen lassen.

⚠ VORSICHT

Getränke, mit Zusatzprodukten oder Reste davon, können Allergien auslösen.

Bitte folgende Punkte unbedingt einhalten:

- In Selbstbedienungsanwendungen informiert ein bei der Maschine angebrachtes Hinweisschild, über eventuell verwendete allergieauslösende Zusatzprodukte.
- In Bedientanwendung informiert geschultes Personal, über eventuell verwendete allergieauslösende Zusatzprodukte.

⚠ WARNUNG

Gefahr durch Vergiftung bei Einnahme der Reinigungsmittel.

Bitte folgende Punkte unbedingt einhalten:

- Reinigungsmittel von Kindern und unbefugten Personen fernhalten.
- Reinigungsmittel nicht einnehmen.
- Reinigungsmittel nie mit anderen Chemikalien oder Säuren mischen.
- Reinigungsmittel nie in den Milchbehälter geben.
- Reinigungsmittel nie in den Trinkwassertank (intern/extern) geben.
- Reinigungs- und Entkalkungsmittel nur für den dafür vorgesehenen Zweck verwenden (siehe Etikette).
- Während der Anwendung der Reinigungsmittel nicht essen und trinken.
- Während der Anwendung der Reinigungsmittel auf gute Be- und Entlüftung achten.
- Während der Anwendung der Reinigungsmittel Schutzhandschuhe tragen.
- Hände nach der Anwendung der Reinigungsmittel sofort gründlich waschen.

Vor der Anwendung der Reinigungsmittel, Informationen auf der Verpackung sorgfältig lesen. Das Sicherheitsdatenblatt kann, wenn nicht vorhanden, bei der Vertriebsfirma (siehe Verpackung Reinigungsmittel) angefordert werden

⚠ VORSICHT

Heisse Flüssigkeit. Im Ausgabebereich von Getränken, Heisswasser und Dampf besteht Verbrühungsgefahr.

Während der Ausgabe oder der Reinigung nie unter die Ausgabestellen greifen.

⚠ VORSICHT

Heisse Oberfläche. Die Ausgabestellen und die Brüheinheit können heiss werden.

Ausgabe nur an den dafür vorgesehenen Griffen berühren.

Die Brüheinheit nur bei abgekühlter Kaffeemaschine reinigen.

⚠ VORSICHT

Quetschgefahr. Beim Umgang aller beweglichen Komponenten besteht Quetschgefahr.

Ausgabe nur an den dafür vorgesehenen Griffen berühren.

Bei eingeschalteter Kaffeemaschine nie in den Bohnen- und Pulverbehälter oder in die Öffnung der Brüheinheit greifen.

2.2 Gefahr für die Maschine

HINWEIS

Der unsachgemässe Umgang mit der Kaffeemaschine kann zu Schäden oder Verunreinigung führen.

Bitte folgende Punkte unbedingt einhalten:

- Bei Wasser mit einer Karbonathärte von mehr als 5°dKH einen Kalkfilter vorschalten, sonst kann es zu Schäden an der Kaffeemaschinedurch Verkalkung kommen.
- Aus versicherungsrechtlichen Gründen stets darauf achten, dass nach Betriebsschluss das Hauptwasserventil (Kaffeemaschine mit Festwasseranschluss) geschlossen und der elektrische Hauptschalter ausgeschaltet oder der Netzstecker gezogen ist.
- Entsprechende Richtlinien über Niederspannung und/oder die landesüblichen bzw. örtlichen Sicherheitsbestimmungen und Vorschriften beachten.
- Das Gerät nicht betreiben, wenn die Wasserzufuhr gesperrt ist. Die Boiler werden sonst nicht nachgefüllt und die Pumpe läuft „trocken“.
- Die Schaerer AG empfiehlt, den Wasseranschluss über ein Wasserstoppventil (bauseitig) zu leiten um zu verhindern, dass bei Schlauchbruch ein Wasserschaden entsteht.
- Nach längerer Stillstandzeit (z.B. Betriebsferien) vor erneutem Betrieb der Kaffeemaschine eine Reinigung durchführen.
- Die Kaffeemaschine vor Witterungseinflüssen (Frost, Feuchtigkeit, usw.) schützen.
- Störungen dürfen nur durch einen qualifizierten Servicetechniker behoben werden.
- Ausschliesslich Schaerer AG Originalersatzteile verwenden.
- Äusserlich erkennbare Beschädigungen und Leckagen umgehend an den Servicepartner melden und ersetzen bzw. reparieren lassen.
- as Gerät nie mit Wasser abspritzen oder mit einem Dampfreiniger reinigen.
- Das Gerät nicht auf einer Fläche aufstellen, wo ein Wasserstrahl angewendet werden kann.
- Bei der Verwendung von karamellisiertem Kaffee (aromatisiertem Kaffee) die Brüheinheit zweimal am Tag reinigen.

HINWEIS

Der unsachgemässe Umgang mit der Kaffeemaschine kann zu Schäden oder Verunreinigung führen.

Bitte folgende Punkte unbedingt einhalten:

- Die Bohnenbehälter nur mit Kaffeebohnen, die Pulverbehälter nur mit Automatenpulver und den Handeinwurf nur mit gemahlenem Kaffee (oder Reinigungstablette während der Reinigung) befüllen.
- Niemals gefriergetrockneten Kaffee verwenden, dadurch verklebt die Brüheinheit.
- Wird die Kaffeemaschine und/oder Zusatzgeräte bei Temperaturen unter 10°C transportiert, muss die Kaffeemaschine und/oder Zusatzgeräte drei Stunden bei Raumtemperatur gelagert werden bevor die Kaffeemaschine und/oder Zusatzgeräte an den Strom angeschlossen und eingeschaltet wird/werden. Wird dies nicht befolgt, besteht infolge von Kondenswasser Kurzschlussgefahr oder eine Beschädigung elektrischer Komponenten.
- Immer den neuen, mit der Maschine gelieferten Schlauchsatz (Trink-/Schmutzwasserschlauch) verwenden. Nie alte Schlauchsätze verwenden.

3 Produktbeschreibung

3.1 Bestimmungsgemässe Verwendung

Die Schaerer Coffee Soul (SCS) ist dazu bestimmt Kaffeegetränke, Heisswasser, Milchgetränke und Pulvergetränke (Topping & Schokolade) in diversen Variationen und Kombinationen in Tassen, Becher, Gläser oder Kännchen auszugeben.

Dieses Gerät ist für den gewerblichen Einsatz für die Hotellerie, Gastronomie oder ähnlichen Orten bestimmt. Das Gerät darf an Orten der Selbstbedienung installiert werden und unbeaufsichtigt betrieben werden. Das Gerät darf in Geschäften, Büros oder ähnliche Arbeitsumgebungen, Hotels, Motels und Frühstückspensionen verwendet und durch Nichtfachleute oder Kunden bedient werden

Unter ständiger Aufsicht kann dieses Gerät von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, nachdem sie bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.

Die Verwendung des Gerätes unterliegt zusätzlich den "Allgemeinen Geschäftsbedingungen" der Schaerer AG und der vorliegenden Betriebsanleitung. Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäss. Für hieraus resultierende Schäden haftet der Hersteller nicht

HINWEIS

Gefahr für die Maschine. Unsachgemässe Handhabung der Kaffeemaschine kann zu Schäden führen

Die Schaerer Coffee Soul (SCS) darf unter keinen Umständen verwendet werden um irgend eine andere Flüssigkeit als die genannten bzw. gekühlte Milch (pasteurisiert, homogenisiert, UHT) zu erhitzen bzw. auszugeben.

3.2 Lieferumfang und Zubehör

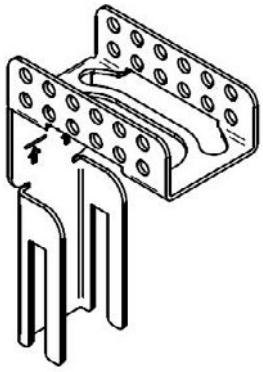
Stückzahl	Bezeichnung	Artikelnummer
Dokumentation		
1	Betriebsanleitung	**
1*	Reinigungsanleitung	
1*	Zusatzanleitung Tassenwärmer + Cup & Cool	**
Zubehör Reinigung / Wartung		
1	Reinigungstabletten Milkpure 100 Stk.	075099
1	Reinigungstabletten Coffee pure 100 Stk.	065221
1	Pinsel 75-40 (Brühraum)	067409
1	Reinigungsbehälter 1l bl	33.2593.6000
1	Deckel Reinigungsbehälter 1l bl	33.2593.7000
1	Reinigungsbürste	33.1521.9000
1	Reinigungspinsel (Getränkeauslauf)	062951
1	Entkalkungskartusche	079293
Zubehör Maschine		
1	Tropfschale	079018
1	Tropfrost	079256
1	Abdeckung Steckerleiste Platine	079032
1	Verbindungsblech Kühleinheit	079266
Zubehör Allgemein		
1	Messlöffel	067111
1	Spiralschlauch 20 PVC gr	074043
1	Tassenpositionierhilfe 1 Tasse	079518
1	Tassenpositionierhilfe 1-2 Tassen	079519
1	Tassenpositionierhilfe 1-2 Tassen	079519
1	Panzerschl. DN8X1500 ÜM3/8-ÜM3/4 90°	33.2292.1000
1	Schlauchbride 28 Nylon sw	079530
1	Flachdichtung 10/15x0.8	064249
1	USB Stick vorbereitet mit Klett	064219
1	Steuerkabel CAN Mini-DIN 6-polig 1m	079517
1*	Kabel Netz CH 3x1mm2 10A 2Stecker	063261*
1	Fett Molykote 111	33.2179.9000
Zubehör Milchsysteme		
1	Milchbehälter + Deckel BKE 10l	074327
1	Schlauchadapter Plug&Clean	33.2427.5000
1	Steigrohr 260 Milchbehälter	33.2496.6000

* Je nach Maschinenausführung.
** Sprachabhängige Artikelnummer.

3.3 Optionen und Beistellgeräte

Beispiel	Option	Beschreibung
	Dampfstab „Powersteam“ (rechts vom Getränkeauslauf)	Der externe Dampfstab mit „Powersteam“ ermöglicht eine separate manuelle Milcherhitzung und Milchschäumung nach Barista Art. Die Option „Dampfstab Powersteam“ kann nicht nachgerüstet werden.
	Heisswasser extern (links vom Getränkeauslauf)	Die externe Heisswasserausgabe ermöglicht eine separate manuelle Ausgabemöglichkeit links neben dem Getränkeauslauf. Die Option „Heisswasser extern“ kann nicht nachgerüstet werden.
	Zweite Mühle	Eine zweite Mühle rechts von der mittleren Standard Mühle ermöglicht die Verfügbarkeit von Espresso Bohnen oder auch entkoffeinierte Kaffeebohnen. Die Option „Zweite Mühle“ kann nicht nachgerüstet werden. Bohnenbehälter Varianten (Noch nicht verfügbar): Bohnenbehälter Standard 1200 g Bohnenbehälter Erweitert 2000 g Bohnenbehälter verkürzt 1000 g
	Pulversystem Choco oder Topping	Ein Pulversystem links von der mittleren Standard Mühle erfüllt den Bedarf von Choco- und/ oder Topping Pulver. Die Option „Pulversystem“ kann nicht nachgerüstet werden.

Beispiel	Option	Beschreibung
	Best Foam™ Milchsystem	Die Funktion „Best Foam™“ ermöglicht eine integrierte automatische Milcherhitzung und Milchschäumung nach Barista Art. Die Ausgabe von kalter Milch und kaltem Milchschaum ist möglich. Die Option „Best Foam™“ kann nicht nachgerüstet werden. Eine Kühleinheit ist mit der Funktion „Best Foam™“ zwingend.
	Beistellkühleinheit	Die Beistellkühleinheit kann links oder rechts von der Maschine platziert werden. Die Kühleinheit verfügt über einen Milchbehälter von 8 l und einer eigenen entnehmbaren Tropfschale mit Tropfrost.
	UC-Satzdurchwurf	(*) Die Option UC-Satzdurchwurf ist noch nicht verfügbar. Der Satzbehälter und der Kaffeemaschinenboden haben einen Durchbruch, welcher in der Theke fortgesetzt wird. Der Kaffeesatz wird in einem grossen Behälter unter der Theke gesammelt. Mit einem Untertheken-Satzdurchwurf erhöht sich das Fassungsvermögen für die ausgeworfenen Kaffeekuchen. Die Option „UC-Satzdurchwurf“ ist nicht nachrüstbar.
	Maschinenfüsse Höhe 40 mm	(*) Die Option Hohe Füsse ist noch nicht verfügbar. Die Maschinenfüsse erhöhen den Abstand zur Standfläche um 40 mm.

Beispiel	Option	Beschreibung
	UC-Kühleinheit*	(*) Die Option UC Kühleinheit ist noch nicht verfügbar Die Untertheken Kühleinheit wird unter die Maschine platziert. Die Kühleinheit verfügt über einen Milchbehälter von 8 l.
	Brühbeschleuniger	Der Brühbeschleuniger ermöglicht eine effizientere Getränkeausgabe von grossen Getränken (z.B. Americano) mit verbesserter Getränkequalität. Die Option „Brühbeschleuniger“ ist nachrüstbar.
	Zahlungssysteme*	(*) Die Option Zahlungssysteme ist noch nicht verfügbar. Marktübliche Zahlungssystem nach MDB Standard können angeschlossen werden. Mögliche Schnittstellen: • MDB-S • DIVA2 • DIVA2 Max Anbindung an Schankanlagen- und Kassensysteme: • via E-Protokoll • via CSI-Protokoll Münz-und Jetonprüfer oder Münzwechsler können links oder rechts von der Maschine platziert werden. Die Option „Zahlungssysteme“ ist nachrüstbar.
	Halter Schlauch Schmutzwasserablauf	Optimiert den Abfluss vom Schmutzwasser.

3.4 Technische Daten

Nennleistung* Schaerer Coffee Soul	Dampfboiler	Heisswasserboiler
	3000 W / 2x3000 W	3000 W

Betriebstemperatur	Dampfboiler	Heisswasserboiler
Minimale Betriebstemperatur (T min.)	10 °C	10 °C
Maximale Betriebstemperatur (T max.)	192 °C	192 °C
Betriebstemperatur	135 °C	95 °C

Überdruck	Dampfboiler	Heisswasserboiler
Arbeitsüberdruck	2.5 bar	2.5 bar
zulässiger Betriebsüberdruck (p max.)	5 bar	12 bar
Prüfüberdruck	24 bar	24 bar

Kapazitäten	
Kapazität Trinkwasser	Festwasseranschluss
Kapazität Kaffeebohnenbehälter	je ±1200 g
Kapazität Satzbehälter	60 – 70 Kaffeekuchen

Aussenmasse	
Breite ohne Beistellgeräte	330 mm
Breite mit Kühleinheit	723 mm
Höhe inkl. Bohnenbehälter und Schlüssel	761 mm
Tiefe	600 mm

Gewicht	
Leergewicht	±55 kg

Schalldruckpegel	
Dauerschalldruckpegel	<70 dB (A)

Technische Änderungen vorbehalten.

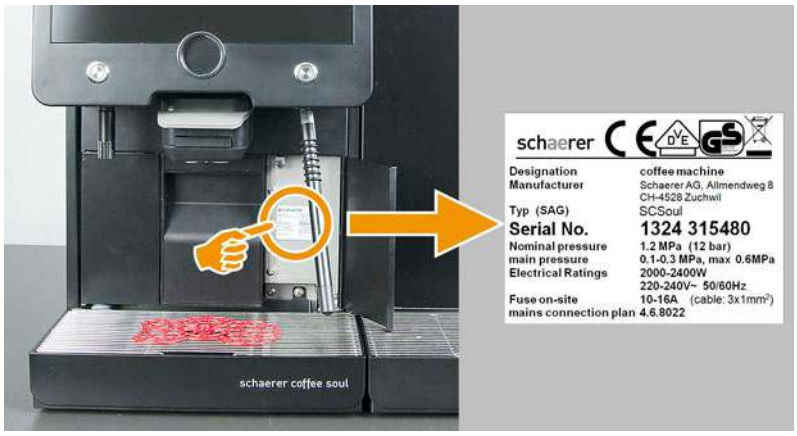
* Sonderausstattung siehe Typenschild. Angegebene Werte sind Grundausstattung.

** Der A-bewertete Schalldruckspiegel (slow) und Lpa (impulse) am Arbeitsplatz des Bedienpersonals liegt in jeder Betriebsart unter 70 dB (A).

3.5 Typenschild

An der Frontseite der Maschine befindet sich das Typenschild hinter der rechten Verschalung:

- ► Satzschublade für einen besseren Zugang etwas aus der Maschine ziehen.
- ► Verschalung rechts neben Satzschublade aufklappen.
- ► Daten auf dem Typenschild im Stör- oder Garantiefall angeben.



Sollte das vordere Typenschild nicht mehr erkennbar sein, befindet sich ein zweites Typenschild auf der Rückseite im Innern der Maschine. Der Zugang ist dem Servictechniker vorbehalten.

3.6 Getränkearten und Leistung

Je nach Maschinenvariante und Optionen können folgende Getränke zubereitet werden:

Getränkeleistung pro Stunde 230V AC einphasig	
Espresso 50-60 ml	± 180 Tassen
Kaffee 120 ml	± 180 Tassen

Getränke	**Standard**	**Option**
Ristretto	X	
Espresso	X	
Kaffee / Café crème	X	
Kännchen (250 ml)	X	
Kanne (500 ml)	X	
Americano		X
White Americano		X
Milchkaffee / Schale	X	
Cappuccino	X	
Latte Macchiato	X	
Espresso Macchiato	X	
Chociatto		X
Heisse Schokolade		X
Flat White	X	
Kalte Milch	X	
Heisse Milch	X	
Heisser Milchschaum	X	

Getränke	Standard	Option
Kalter Milchschaum	X	
BestfoamTM Milchschaum	X	
Heisswasser (integriert)	X	
Heisswasser extern		X
Dampf		X
Pulvergetränke		X
Instantgetränke		X
*Spirituosen Kaffee	X	
(*) Noch nicht verfügbar		

Siehe auch Kapitel „Bedienung“ – „Getränke Auswahl und Ausgabe“ – „Heisswasser oder Dampf extern“.

3.7 Konformitätserklärung

3.7.1 Herstelleradresse

Hersteller	Dokumentationsverantwortlicher
Schaerer AG Postfach 336 Allmendweg 8 CH-4528 Zuchwil T +41 (0)32 681 62 00 F +41 (0)32 681 64 04 info@schaerer.com www.schaerer.com	Schaerer AG Hans-Ulrich Hostettler Postfach Allmendweg 8 CH-4528 Zuchwil

3.7.2 Angewandte Normen

Der oben genannte Hersteller erklärt, dass diese Maschine mit allen einschlägigen Bestimmungen der genannten Richtlinien konform ist. Bei nicht mit uns abgestimmten Änderungen der Geräte verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit. Folgende harmonisierte Normen wurden angewandt. Zur sachgerechten Umsetzung der Forderungen wird ein durch DEKRA Certification GmbH nach SN EN ISO 9001: 2008 zertifiziertes Qualitätsmanagementsystem angewendet.

Für die CE Konformität	
Maschinenrichtlinie 2006/42/EG	**EMV Richtlinie 2014/30/EG**
• EN 60335-1:2012 +A11 +AC • EN 60335-2-75:2004 +A1 +A11 +A12 +A2 • EN 62233:2008 +AC	• EN 55014-1:2006 +A1 +A2 • EN 55014-2:1997 +A1 +A2 +AC • EN 61000-3-2:2014 • EN 61000-3-3:2013

International (CB)	
Savety	**EMC**
• IEC 60335-1:2010 + AMD1 +AMD2 • IEC 60335-2-75:2012 +AMD1 • IEC 62233:2005	• CISPR 14-1:2016 • CISPR 14-2:2015 • IEC 61000-3-2:2014 • IEC 61000-3-3:2013

4 Installation und Inbetriebnahme

Die Maschine ist nach den geltenden Bundes-, Staats- oder lokalen Elektro- und Sanitärbestimmungen zu installieren. Dies beinhaltet eine ausreichende Rückflussabsicherung.

VORSICHT

Scharfkantiges Verpackungsmaterial kann Verletzungen verursachen. Zerschneiden von Spannbänder kann Augenverletzungen verursachen.

Zum Entpacken der Maschine Handschuhe und Schutzbrille tragen.

VORSICHT

Verunreinigungen in der Milchpumpe können zu Gesundheitsbeschwerden führen.

Nach Installation, Inbetriebnahme oder einer Wiederinbetriebnahme ist zwingend eine Reinigung auszuführen.

Displaygeführtes Reinigungsprogramm vor einer ersten Getränkeausgabe ausführen.

Siehe Kapitel „Reinigung“ – „Tägliche Maschinenreinigung“ – „Displaygeführtes Reinigungsprogramm“.

4.1 Aufstellung

4.1.1 Standort

HINWEIS

Gefahr für Maschine. Für den Standort der Kaffeemaschine gelten die unten stehenden Bedingungen. Sind diese nicht gewährleistet, kann die Maschine Schaden nehmen.

Folgende Bedingungen unbedingt einhalten:

- Die Aufstellfläche muss standsicher und eben sein, so dass sie sich unter dem Gewicht der Kaffeemaschine nicht deformieren kann.
- Nicht auf heisse Oberflächen oder in Nähe von Wärmequellen aufstellen.
- Kaffeemaschine so aufstellen, dass sie jederzeit von geschultem Personal beaufsichtigt werden kann.
- Erforderliche Versorgungsanschlüsse gemäss den bauseitigen Installationsplänen bis zu 1 m an den Maschinenstandort heran führen.
- Die örtlich geltenden küchentechnischen Vorschriften einhalten.

Freiräume für Wartungsarbeiten und Bedienung einhalten:

- Nach oben genug Platz zum Einfüllen der Kaffeebohnen lassen.
- Abstand von min. 5 cm von Maschinenrückseite bis Wand freilassen (Luftzirkulation).

4.1.2 Klima

HINWEIS

Gefahr für Maschine. Für den Standort der Kaffeemaschine gelten die unten stehenden klimatischen Bedingungen. Sind diese nicht gewährleistet, kann die Maschine Schaden nehmen

Folgende Bedingungen unbedingt einhalten:.

- Umgebungstemperatur von +10°C bis +40°C (50°F bis 104°F).
- Relative Luftfeuchtigkeit von max. 80 % rF.
- Die Kaffeemaschine ist ausschliesslich für den Gebrauch in Innenräumen konzipiert. Nicht im Freien verwenden, niemals Witterungseinflüssen (Regen, Schnee, Frost) aussetzen!

Wenn die Kaffeemaschine Minustemperaturen ausgesetzt war:

► Kundendienst vor der Inbetriebnahme kontaktieren.

4.2 Energieversorgung

4.2.1 Bedingungen

Der elektrische Anschluss muss nach den Bestimmungen des jeweiligen Landes erfolgen. Die am Typenschild angegebene Spannung muss mit der Netzspannung am Aufstellort übereinstimmen.

GEFAHR

Gefahr eines Stromschlages! Unmittelbar gefährliche Situation, die Tod oder schwere Verletzungen durch einen Stromschlag zur Folge haben kann.

Folgende Punkte unbedingt einhalten:

- Die Phase muss mit dem auf dem Typenschild angegebenen Ampere Wert abgesichert sein!
- Das Gerät muss allpolig vom Stromnetz trennbar sein.
- Die bauseitige Elektroanlage muss nach IEC 364 (DIN VDE 0100) ausgeführt sein. Zur Erhöhung der Sicherheit sollte dem Gerät ein FI-Schutzschalter mit 30 mA Nennfehlerstrom (EN 61008) vorgeschaltet sein. (Fehlerstrom-Schutzschalter des Typ B gewährleisten ein Ansprechen auch bei glatten Gleichfehlerströmen. Dadurch wird ein hohes Maß an Sicherheit erzielt).
- Nie ein Gerät mit schadhaftem Netzkabel in Betrieb nehmen. Ein defektes Netzkabel bzw. einen defekten Stecker sofort von einem qualifizierten Servicetechniker ersetzen lassen.
- Die Schaerer AG rät von der Verwendung eines Verlängerungskabels ab! Wird trotzdem ein Verlängerungskabel eingesetzt (Mindest-Querschnitt: 1.5 mm²), bitte an die Hersteller-Daten des Kabels (Betriebsanleitung) und an die örtlich geltenden Vorschriften halten.
- Netzkabel so anbringen, dass niemand darüber stolpern kann. Die Kabel nicht über Ecken und scharfe Kanten ziehen, einklemmen oder frei im Raum hängen lassen. Des Weiteren Kabel nicht über heisse Gegenstände legen und vor Öl und aggressiven Reinigungsmitteln schützen.
- Das Gerät nie am Netzkabel heben oder ziehen. Den Stecker nie am Netzkabel aus der Steckdose ziehen. Niemals mit nassen Händen Kabel oder Stecker berühren! Unter keinen Umständen nasse Stecker in die Steckdose stecken!

4.2.2 Netzanschlusskabel

GEFAHR

Gefahr für Benutzer. Bei defektem oder nicht originalem Netzanschlusskabel, besteht die Gefahr eines Stromschlages und Brandgefahr! Original Netzanschlusskabel verwenden.

Beschriebene Massnahmen zur Verhütung dieser Gefahr unbedingt einhalten:

- Das länderspezifische original Netzanschlusskabel ist über den Servicepartner erhältlich.
- Beidseitig steckbare Netzanschlusskabel können selbständig ersetzt werden.
- Fest angeschlossene Netzanschlusskabel sind von einem Servicetechniker zu ersetzen.

4.2.3 Anschlusswerte

SB Netz	Anschlusswerte			Absicherung (hausseitig)	Anschlusskabel Leiterquerschnitt
*1L, N, PE (CH)	220 – 240 V ~	50/60 Hz	2000-2400 W	10 A	3 x 1.0 mm²
*1L, N, PE	220 – 240 V ~	50/60 Hz	3000-3600 W	16 A	3 x 1.5 mm²
*1L, N, PE	220 – 240 V ~	50/60 Hz	3000-3600 W	30 A	3 x 2.5 mm²
2L, PE	200 – 220 V 2~	50/60 Hz	2000-2200 W	2x 15 A	3 x 1.5 mm²
2L, PE	220 – 220 V 2~	50/60 Hz	2600-3200 W	2x 15 A	3 x 1.5 mm²
3L, PE	200 3~	50/60 Hz	4700-5800 W	30 A	3 x 10 AWG

4.3 Wasseranschluss /-ablauf

4.3.1 Bedingungen

HINWEIS

Durch schlechtes Material und falsche Wasserwerte kann die Maschine Schaden nehmen. Beschriebene Massnahmen zur Verhütung dieser Gefahr unbedingt einhalten.

Folgende Punkte unbedingt befolgen:

- Das Wasser muss schmutzfrei sein und der Chlorgehalt darf 50 mg pro Liter nicht überschreiten.
- Die Maschine nicht an reines Osmose- oder andere aggressive Wasser anschliessen.
- Die Karbonathärte darf 5 – 6 °dKH (deutsche Karbonathärte) oder 8.9 – 10.7 °fKH (französische Karbonathärte) nicht überschreiten und der Wert der Gesamthärte muss immer höher sein als die Karbonathärte.
- Die minimale Karbonathärte beträgt 5 °dKH oder 8.9 °fKH. Der pH Wert muss zwischen 6.5 – 7 liegen.
- Immer den neuen, mit der Maschine gelieferten Schlauchsatz (Frisch-/Schmutzwasserschlauch) verwenden.

Der Wasseranschluss muss nach den geltenden Bestimmungen und den Bestimmungen des jeweiligen Landes erfolgen. Wenn die Maschine an eine neu installierte Wasserleitung angeschlossen wird, müssen die Leitung und der Zulaufschlauch gut durchgespült werden, damit kein Schmutz in die Maschine gelangt.

Die Kaffeemaschine muss an eine installierte Trinkwasserleitung mit Absperrventil angeschlossen werden. Die Montage erfolgt über den montierten Druckschlauch und die Verschraubung G 3/8" an die Druckreduzierung, die am Wasserhahn montiert ist (auf 0.3 MPa (3 bar) einstellen).

Die Maschine benötigt einen Schmutzwasserablauf. Der mitgelieferte, temperaturstabile Schmutzwasserschlauch wird installationsseitig an einem Siphon angeschlossen. Der Schmutzwasserschlauch soll Gefälle zum Anschluss vorweisen um einer Siphoneffekt zu vermeiden.

Maschinen mit externem Trink- oder Schmutzwassertank werden direkt angeschlossen. Eine entsprechende Niveauüberwachung ist verfügbar.

Die „Zusatzanleitung Wasserqualität“ enthält Informationen für die Erfassung der Wasserwerte sowie die Verwendung von Filtertechniken. Die Zusatzanleitung kann bei der Schaerer AG angefordert oder direkt von der Webseite (http://www.schaerer.com/member) auf dem MediaCentre heruntergeladen werden.

4.3.2 Anschlusswerte

Wasserdruck	Empfohlen:	0.1 – 0.6 MPa (1 – 6 bar)
	Maximal:	1.0 MPa (10 bar)

Wassereingangstemperatur	Minimum:	10 °C
	Maximal:	30 °C

4.4 Installation

4.4.1 Maschine auspacken

Kapitel “Aufstellung” und “Energieversorgung” vor Beginn der Installation aufmerksam lesen!

- ► Maschine auspacken.
- ► Verbleibenden Verpackungsinhalt auf mitgeliefertes Zubehör prüfen.
- ► Mitgeliefertes Zubehör aus Satzbehälter und Wassertank entnehmen.
- ► Die Originalverpackung für eine evtl. Rücksendung aufbewahren.

4.4.2 Stromnetzanschluss

SCS bis 2.4 kW

Für eine bessere Zugänglichkeit Maschinenrückseite ca. 5 cm über Auflageplatte positionieren.

- ► Rückseitiges Blech (ohne Werkzeug) entfernen.
- ► Kupplung vom Netzanschlusskabel unten in die Maschinenrückseite einstecken.
- ► Netzstecker installationsseitig in die Steckdose einstecken.

Maschinenschnittstellen [A].

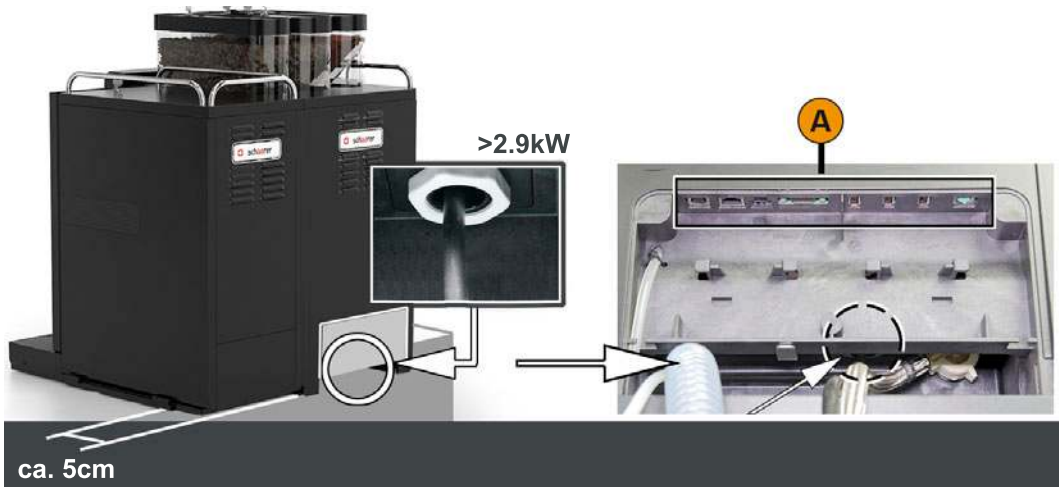
Option: SCS >2.9 kW

Für eine bessere Zugänglichkeit Maschinenrückseite ca. 5 cm über Auflageplatte positionieren.

Die Maschine ist vom Werk aus mit einem festen Kabelanschluss ausgestattet. Installationsseitig besteht der Stromnetzanschluss über einen landesüblichen Netzstecker oder bei Festanschluss über einen vorgeschalteten Hauptschalter.

- ► Rückseitiges Blech (ohne Werkzeug) entfernen.
- ► Netzstecker installationsseitig in die Steckdose einstecken oder den vorgeschalteten Hauptschalter einschalten.

Maschinenschnittstellen [A].



Wird die Maschine zum ersten mal eingeschaltet erfolgt automatisch eine Displaygeführte Einstellung der Maschinenkonfigurationen.

Beistellkühleinheit

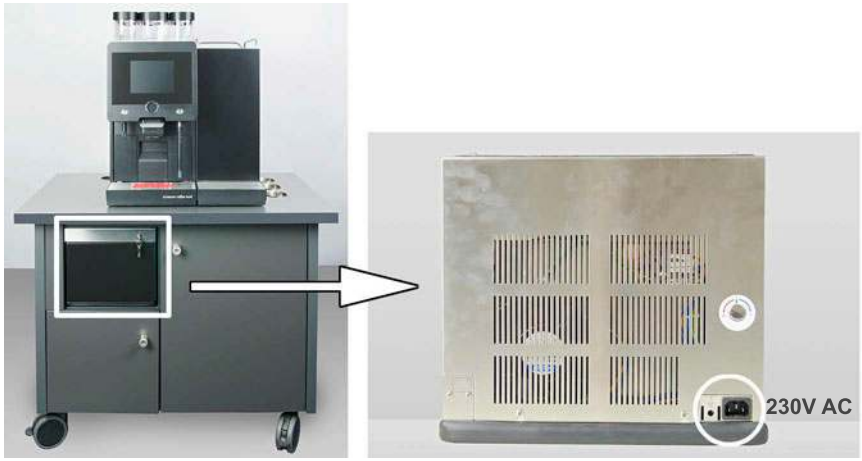
Für eine bessere Zugänglichkeit Maschinenrückseite ca. 5 cm über Auflageplatte positionieren.

- ► Rückseitiges Blech (ohne Werkzeug) entfernen.
- ► Netzanschluss mit Apparatekabel (Stecker/Kupplung) herstellen.
- ► Verbindung [A] von Maschine zu Beistellkühleinheit durch Steuerkabel CAN Mini-DIN 6-polig 1m herstellen.

Option: Unterstellkühleinheit

Folgende Anschlüsse sind erforderlich:

- Netzanschluss
- Anschluss Steuerkabel



► Netzanschluss mit Apparatekabel (Stecker/Kupplung) herstellen.

Die Verbindung, Steuerkabel Kühleinheit zur Maschine, ist vom Servicetechniker auszuführen.

HINWEIS

Für den Transport werden die Milchschläuche in der Maschine aus dem Quetschventil entnommen.

Beim Anschluss der Milchschläuche ist darauf zu achten, dass alle Anschlüsse korrekt verbunden und verlegt sind.

4.4.3 Automatisches Inbetriebnahmeprogramm

Das Inbetriebnahmeprogramm startet beim ersten Einschalten automatisch. Alle Punkte der Installation werden darin erklärt.

Siehe auch Kapitel „Bedienung“ – „Einschalten“ für die Beschreibung zum Einschalten der Kaffeemaschine.

4.5 Deinstallation und Entsorgung

Die Kaffeemaschine muss sachgemäss, den örtlichen und gesetzlichen Bestimmungen entsprechend, entsorgt werden.

► Servicepartner kontaktieren.

5 Bedienung

VORSICHT

Heisse Flüssigkeit. Alle von der Maschine ausgegebenen Getränke sind heiss.

Während der Ausgabe nie unter den Getränkeauslauf oder in die Maschine greifen.

VORSICHT

Heisser Dampf. Im Ausgabebereich der Dampflanze besteht Verbrühungsgefahr.

Während der Ausgabe nie unter die Dampflanze greifen.

VORSICHT

Heisse Oberfläche. Gefährliche Situation, die Verletzungen durch Verbrennung zur Folge haben kann. Diese Gefahr geht von den Ausgabestellen sowie von Tassenwärmestellen (Option) aus.

Getränkeauslauf oder Dampflanze immer an den vorgesehenen Bedienelementen greifen.

HINWEIS

Gefahr für Maschine. Durch falsche Handhabung kann der Touchscreen beschädigt werden.

Nie mit Gewalt, starkem Druck oder spitzen Gegenständen auf das Display einwirken.

5.1 Bedienpanel

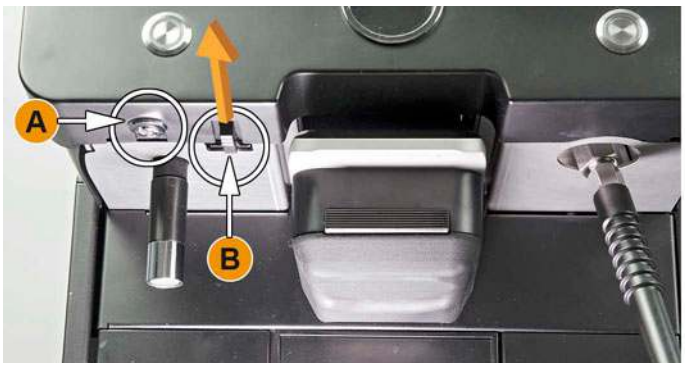
5.1.1 Bedienpanel öffnen

Bedienelemente hinter dem Bedienpanel werden durch hochschieben des Bedienpanels zugänglich.

► Schliessvorrichtung [A] zu Entriegelung [B] mit Schlüssel öffnen.

► Entriegelung [B] unten links drücken und nach vorne schieben.
☑ Das Bedienpanel ist entriegelt.

► Das Bedienpanel bis zum selbständigen Einrasten hochschieben.
☑ Alle weiteren Bedienelemente sind nun zugänglich.



Siehe Kapitel „Reinigung“ – „Tägliche Maschinenreinigung“ für eine detaillierte Beschreibung zur Entnahme vom optionalen Mixerbecher.

5.1.2 Bedienpanel schliessen

Der Betriebsmodus erfordert ein geschlossenes Bedienpanel.

► Offenes Bedienpanel soweit anheben, bis die Verriegelung hör- und spürbar gelöst ist.
☑ Das Bedienpanel ist wieder entriegelt.

► Bedienpanel nach unten drücken bis zum Einrasten.
☑ Das Bedienpanel ist geschlossen.

► Bei Bedarf Schliessvorrichtung mit Schlüssel wieder verschliessen.

Siehe auch Kapitel „Bedienung“ – „Bedienpanel öffnen“.

5.2 Bedienelemente an der Maschine

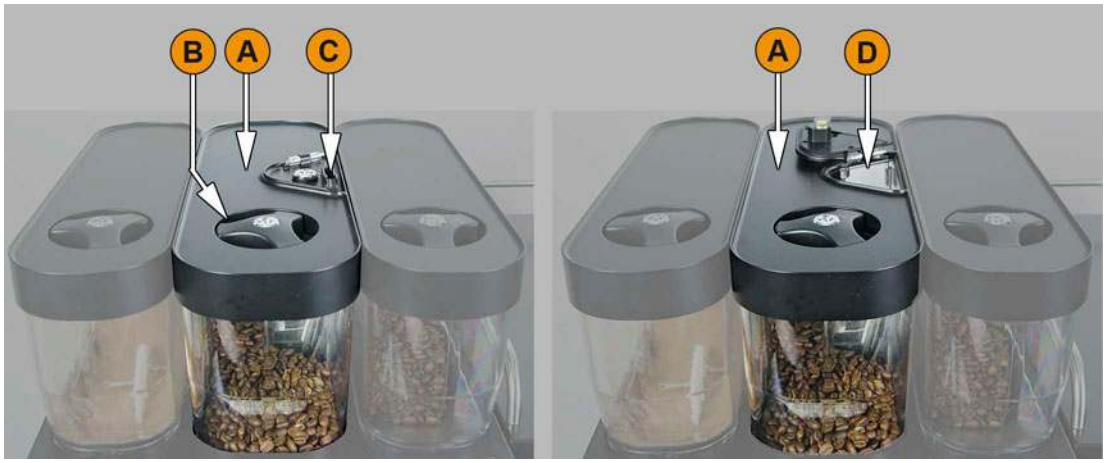
5.2.1 Bedienelemente Maschine aussen

- [A] Touchscreen (Bedienoberfläche)
- [B] Schliessvorrichtung zu Entriegelung Bedienpanel)
- [C] Manueller Getränkeauslauf (Verschiebung nach oben/unten)
- [D] Satzbehälter
- [E] Tropfschale fix mit Tropfrost
- [F] Entnehmbare Tropfschale mit Tropfrost zu Kühleinheit

Bohnenbehälter mit integriertem Handeinwurf

Der mittlere Bohnenbehälter mit integriertem Handeinwurf ist Standard. Im Handeinwurf ist die Öffnung für den Einwurf der Reinigungstablette integriert.

- [A] Mittlerer Bohnenbehälter (1200 g)
- [B] Verriegelung Deckel Bohnenbehälter
- [C] Einwurf Reinigungstablette
- [D] Handeinwurf für Kaffeemehl



Option: Zusätzlicher Bohnen- und/oder Pulverbehälter

Die Maschine kann optional mit einem zusätzlichen Bohnenbehälter rechts und/oder einem Pulverbehälter links, ausgestattet werden:

- [A] Zusätzlicher z. B. Espresso Bohnenbehälter rechts (1200 g)
- [B] Pulverbehälter (Choco oder Topping) (2000 g / 2750 ml)
- [C] Verriegelung Deckel zu Bohnen- und Pulverbehälter

Option: Heisswasser- und Dampfausgabe

Die zusätzlich äusseren Bedienelemente für eine Heisswasser- und/oder Dampfausgabe sind optional:

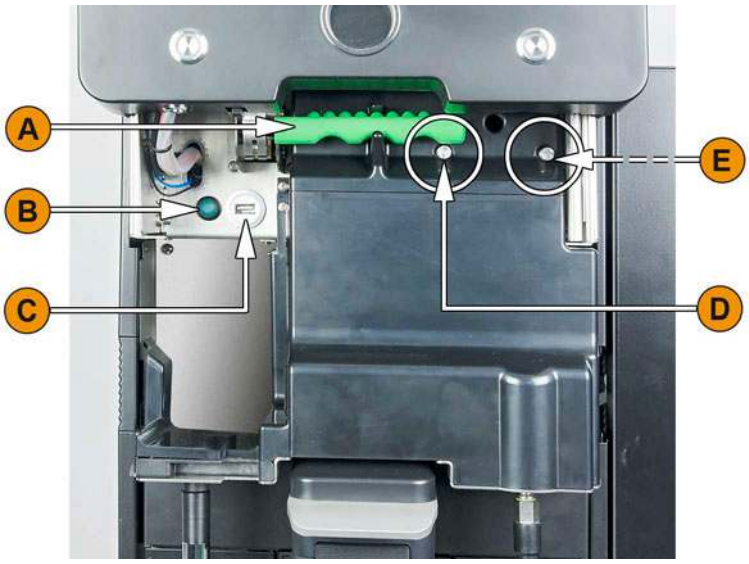
- [A] Heisswassertaste (Vorkonfigurierte Ausgabe in ml)
- [B] Ausgabe Heisswasser
- [C] Dampftaste (Vorkonfigurierte Ausgabe in sec)
- [D] Dampfstab (Standard Powersteam)

5.2.2 Bedienelemente Maschine innen

Die nachfolgend aufgeführten Bedienelemente sind hinter dem Bedienpanel verfügbar.

Standard Bedienelemente und Komponente:

- [A] Griff zu Zentralverriegelung Bohnen- und Pulverbehälter
- [B] Einschalttaste Maschine
- [C] USB Anschluss
- [D] Mühleneinstellung Mahlgrad (Standard mittlere Mühle)
- [E] Mühleneinstellung Mahlgrad (optionale rechte Mühle)



Siehe auch Kapitel „Bedienung“ – “Bedienpanel“ – „Bedienpanel öffnen“.

HINWEIS

Eine Mahlgradverstellung verändert Geschmack und Aroma aller Kaffeegetränke.

Eine Mahlgradverstellung darf nur von einem Hausmeister oder Servicetechniker vorgenommen werden.

Eine Mahlgradverstellung erfordert eine Kalibrierung der Mühlen.

Bohnenbehälter entriegeln

Bohnen- oder Pulverbehälter können aus der Maschine entnommen werden. Die Zentralverriegelung entriegelt die Bohnen- und der Pulverbehälter.

► Bedienpanel öffnen.

► Grüner Griff der Zentralverriegelung [1] aus der Maschine nach vorne schwenken.

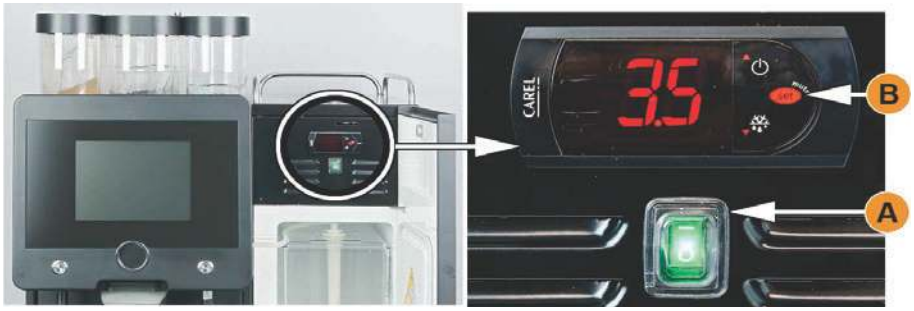
► Zentralverriegelung nach unten [2] in die Maschine klappen.
☑ Die Bohnen- und Pulverbehälter sind jetzt entriegelt, Position [3].

Siehe auch Kapitel „Bedienung“ – „Bedienpanel“ – “Bedienpanel öffnen.

Beistell- oder Unterstellkühleinheit

Die Maschine ist mit dem Milchsystem Best Foam™ ausgestattet und kann mit einer Beistell- oder Unterstellkühleinheit betrieben werden:

- [A] Ein/Aus Kippschalter Kühleinheit
- [B] Bedienelemente Kühleinheit



Siehe Kapitel „Bedienung“ – „Einschalten“.

Option: Mixerbecher zu Pulver- oder Toppingsystem

Die Maschine kann optional mit Choco- oder Toppingpulversystem ausgestattet sein.

Der Mixerbecher wird während dem Reinigungsprogramm aus der Maschine entnommen:

► Mixerbecher am Henkel gerade aus der Maschine herausziehen.

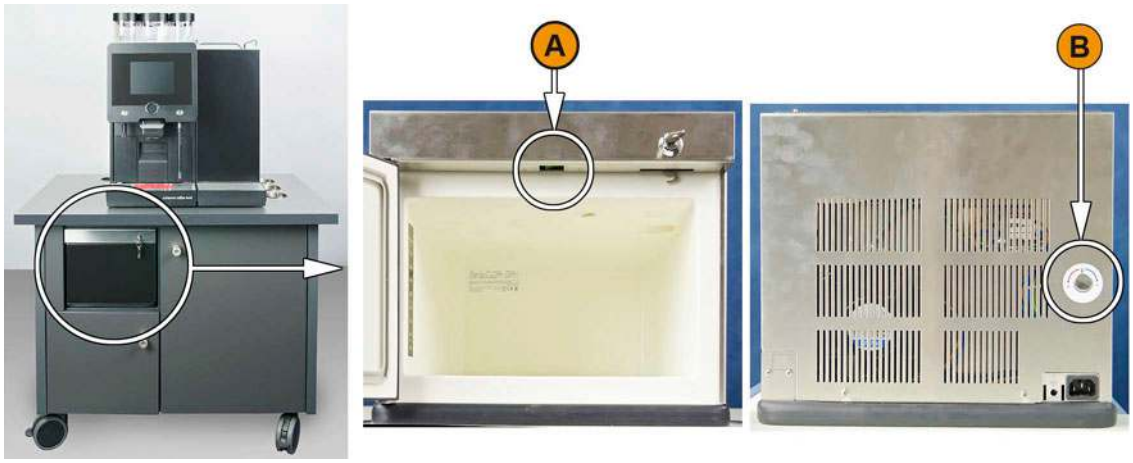
Bei der Montage des Mixerbechers ist darauf zu achten, dass die Anschlüsse [A] Entlüftung, [B] Wasserzuleitung, [C] Mixerbecher und [D] Leitung Choco/Topping, passend angesetzt und bis zum Anschlag korrekt hineingedrückt werden.

Siehe Kapitel „Reinigung“ – „Tägliche Maschinenreinigung“.

Option: Unterthekenkühleinheit

Die Maschine ist mit dem Milchsystem Best Foam™ ausgestattet und kann mit einer Unterthekenkühleinheit betrieben werden:

- [A] Ein/Aus Kippschalter Kühleinheit (hinter Fronttüre)
- [B] Thermostat Kühleinheit (Rückseite)



Siehe auch Kapitel „Bedienung“ – „Einschalten“ .

5.3 Kontrolle vor dem Einschalten

► Vor dem Einschalten der Kaffeemaschine prüfen, ob die folgenden Voraussetzungen erfüllt sind.

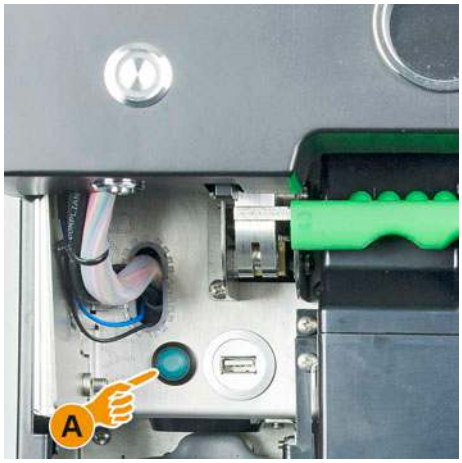
Voraussetzungen für das Einschalten der Kaffeemaschine:

- Das Hauptwasserventil (bei Festwasseranschluss) ist offen / der externe Trinkwassertank (Option) ist mit frischem Wasser gefüllt.
- Der Schmutzwasserablauf (Standard) ist korrekt verlegt / der Schmutzwassertank (Option) ist angeschlossen.
- Der/die Bohnenbehälter ist/sind gefüllt.
- Der Satzbehälter ist leer und korrekt eingeschoben.
- Die Kaffeemaschine ist an das Stromnetz angeschlossen.

5.4 Einschalten

5.4.1 Kaffeemaschine

► Netzanschluss der Maschine kontrollieren.
► Bedienpanel entriegeln und bis zum Einrasten nach oben schieben.
► Einschalttaste [A] kurz drücken.
☑ Die Maschine startet.
☑ Der Hauptscreen erscheint, das Aufheizen beginnt.
☑ Die Maschine ist betriebsbereit sobald die benötigte Temperatur erreicht ist.



► Bedienpanel wieder schliessen.

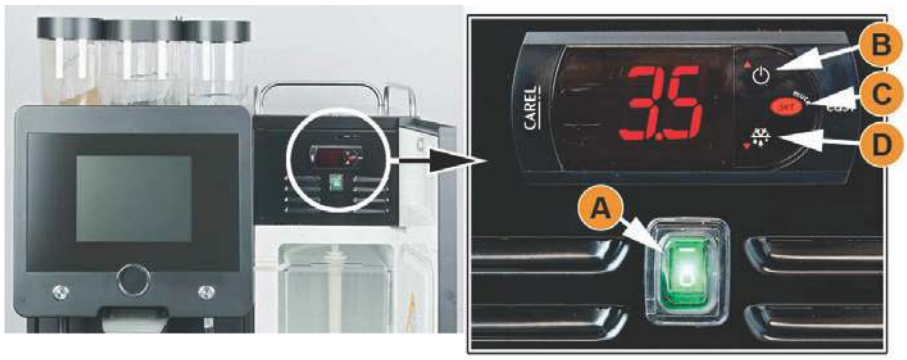
Siehe auch Kapitel „Bedienung“ – „Bedienpanel“ – “Bedienpanel öffnen oder schliessen.

Wird die Maschine zum ersten mal eingeschaltet, erfolgt automatisch eine Displaygeführte Einstellung von Maschinenkonfigurationen sowie eine Hardwarekalibrierung.

5.4.2 Beistellgeräte

Option: Beistellkühleinheit

► Türe öffnen.
► Kippschalter [A] in Stellung [I] schalten.
► Taste [B] ±3 sec drücken und halten.
☑ Das Gerät ist eingeschaltet.



Temperatureinstellung:

► Taste [C] drücken und halten bis aktuelle Temperatur blinkt.
► Mit der Taste [B] Solltemperatur erhöhen oder mit Taste [D] Einstellung reduzieren.

► Taste [C] speichert die Einstellung.
► Türe schliessen.

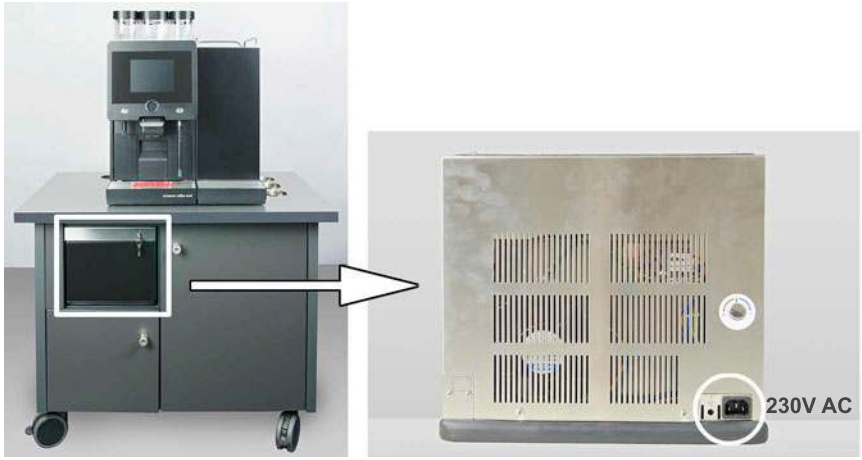
Betriebsanleitung der Kühleinheit beachten.

Siehe auch Kapitel „Bedienung“ – Auffüllen und Anschliessen“ – „Milch“.

Option: Unterstellkühleinheit

Folgende Anschlüsse sind erforderlich:

- Netzanschluss
- Anschluss Steuerkabel



► Netzanschluss mit Apparatekabel (Stecker/Kupplung) herstellen.

Die Verbindung, Steuerkabel Kühleinheit zur Maschine, ist vom Servicetechniker auszuführen.

HINWEIS

Für den Transport werden die Milchschläuche in der Maschine aus dem Quetschventil entnommen.

Beim Anschluss der Milchschläuche ist darauf zu achten, dass alle Anschlüsse korrekt verbunden und verlegt sind.

5.5 Hauptfenster Touchscreen

5.5.1 Übersicht Bedienoberflächen

Direkte Getränkeauswahl aus Register

Es können max. 4 Register mit je 8 Getränken konfiguriert werden.

Getränkeauswahl über Gruppen

Es können max. 4 Gruppen konfiguriert werden.

Getränkeauswahl aus einer Gruppe

Jede Gruppe enthält max. 8 Getränke zur Auswahl.

Service-Menü und Funktionen

Informationen und Funktionen:

- Anstehende Handlungsaufforderungen
- Fehlermeldungen
- Direktwahlfunktionen
- Einloggen mit Profil
- Systeminformationen

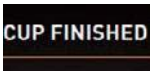
Siehe auch Kapitel „Bedienung“ – „Hauptfenster Touch“ – „Service-Menü“.

5.5.2 Übersicht Bedienfelder Touchscreen

Sichtbare Bedienelemente abhängig nach Betriebsstatus

Symbol	Beschreibung
Register 	Konfigurierte Getränke können in 4 Menükarten bereitgestellt werden. Die bereitgestellten Menükarten lassen sich durch max. 4 Register mit jeweils max. 8 Getränken in der Bedienoberfläche darstellen. *Die Menükarten und die Register können vom Servicetechniker beliebig benannt und belegt werden.*
Gruppen 	Konfigurierte Getränke können in 4 Menükarten bereitgestellt werden. Die konfigurierten Menükarten lassen sich zusätzlich durch max. 4 Gruppen mit jeweils max. 8 Getränken in der Bedienoberfläche dargestellt werden. *Die Gruppendarstellung kann im Menü „Konfiguration“ –„Betriebsmodus“ –“Seite Gruppenauswahl anzeigen“ aktiviert werden.* *Die Menükarten und die Register können vom Servicetechniker beliebig benannt und belegt werden.*
Getränkefeld 	Jedes Getränkefeld kann mit dem gewünschten Getränk hinterlegt und entsprechend programmiert werden. Durch Drücken eines Getränkefelds wird das entsprechende Getränk ausgegeben. *Die Getränkefelder können vom Servicetechniker beliebig benannt und belegt werden.*
Stopp 	Das Feld [Stopp] wird während der Getränkeausgabe angezeigt. Die aktuelle Ausgabe sowie eventuelle vorausgewählte Getränke können damit gelöscht werden.
zurück/weiter 	Das Feld [>] / [<] führt weiter auf eine nächste Seite, oder wieder zurück auf die vorhergehende Seite.

Symbol	Beschreibung
Service-Menü 	Eingang zum Service-Menü. ► Feld [Service-Menü] drücken. ☑ Das Fenster vom Service-Menü öffnet. Zusatzinformation durch Farbmarkierung: • Die orange Farbmarkierung oben rechts im Feld informiert über anstehende Meldung der Maschine. • Die rote Farbmarkierung oben rechts im Feld informiert über eine anstehende Fehlermeldung welche eine Handlung erfordert. *Siehe Kapitel „Bedienung“ – “Hauptfenster Touch“ – “Service-Menü“ für weitere Informationen.*
Quickinfo 	Die „Quickinfo“ informiert über folgende Temperaturen: • C > Heisswasser • S > Dampfboiler • M > Verfügbarer Speicherplatz in [%]
Vorwahl ohne Koffein 	Voraussetzung für die Ausgabe von koffeinfreien Getränken sind zwei Mühlen, wovon eine mit koffeinfreien Bohnen befüllt wird. **Option 1: Mit zweiter Mühle** ► Das Feld [ohne Koffein] wählen. ☑ Alle Getränke, welche mit koffeinfreien Kaffeebohnen konfiguriert wurden, stehen zur Auswahl bereit. **Option 2: Mit Kaffeemehl und Handeinwurf** Koffeinfreie Kaffeegetränke können auch auf den „Handeinwurf für Kaffeemehl“ konfiguriert sein. ► Das Feld [ohne Koffein] wählen. ☑ Alle Getränke, welche als Quelle mit „DECAF“ konfiguriert wurden, stehen zur Auswahl bereit. ☑ Während der Ausgabe erfolgt die Aufforderung zum Einfüllen des koffeinfreien Kaffeemehls. *Die Funktionen [ohne Koffein] und [DECAF] kann nur durch den Servicetechniker programmiert werden.*
Vorwahl Barista 	Mit dem Baristafeld kann die Stärke des auszugebenden Getränkes einmalig beeinflusst werden. Nach der Getränkeausgabe springt das Baristafeld in die Standardeinstellung „mittel“ zurück. *Das Baristafeld steht bei jedem Kaffeegetränk zur Auswahl bereit.*
Aufwärmspülung 	Mit dem Feld [Aufwärmspülung] kann manuell eine Spülung ausgelöst werden, um das System nach einer längeren Ausgabepause aufzuwärmen. Dies garantiert eine optimale Kaffeetemperatur. *Das Feld [Aufwärmspülung] kann nur durch den Servicetechniker programmiert werden.*
Störmeldung 	Störmeldungen werden in der Bedienoberfläche am unteren Rand angezeigt. Ist eine Störmeldung aktiv, wird ein Eingreifen durch den Anwender oder einen Servicetechniker notwendig. ► Feld [Störmeldung] wählen. ☑ Das Service-Menü wird angezeigt. ► Anstehende Störmeldung mit dem Feld [>] im Service-Menü wählen. ☑ Das Fenster „Störmeldung“ mit Zusatzinformationen wird eingeblendet

Symbol	Beschreibung
Störmeldung oder Aktion öffnen	Das Feld [>] öffnet das Fenster zu einer anstehenden Aktion oder Störmeldung.
Fenster Störmeldung	Das Fenster „Störmeldung“ enthält Zusatzinformationen zur anstehenden Störung. Das Fenster wird angezeigt nachdem das Feld [>] während einer anstehenden Störung gewählt wurde.
Bestätigung	Das Feld [Bestätigung] startet anstehende Aktionen oder bestätigt angezeigte Handlungsaufforderungen.
Ausgabe starten	Das Feld [Ausgabe starten] wird während der Getränkeauswahl angezeigt. ► Das Feld [Ausgabe starten] wählen. ☑ Die Getränkeausgabe erfolgt.
Abbrechen	Das Feld [Abbrechen] wird nur während einer Getränkeausgabe angezeigt. Die aktuelle Ausgabe sowie eventuelle vorgewählte Getränke können damit gelöscht werden.
Platzierung	Während einer Getränkeausgabe erscheint die Aufforderung den Becher/Tasse zu platzieren. *Die Aufforderung erscheint wenn der Parameter im Menü „Konfiguration“ –“Betriebsmodus“ aktiviert ist.*
Fortschritt	Während einer Getränkeausgabe erscheint die Information über den Fortschritt während der Ausgabe. *Die Information erscheint wenn der Parameter im Menü „Konfiguration“ – “Betriebsmodus“ aktiviert ist.*
Getränk fertig 	Ist die Ausgabe abgeschlossen informiert das Display mit [Getränk fertig]. *Die Information erscheint wenn der Parameter im Menü „Konfiguration“ – “Betriebsmodus“ aktiviert ist.*
Weiter	Das Feld führt Schritt für Schritt durch die Displaygeführte Reinigung oder Entkalkung.
Abbrechen	Das Feld unterbricht eine Aufforderung wie auch eine laufende Reinigung oder Entkalkung. *Nach einer gestoppten Reinigung ist die Maschine nicht Betriebsbereit. Eine Reinigung ist weiterhin anstehend und zwingend notwendig.* ► Reinigung starten um die Betriebsbereitschaft wieder herstellen zu können.

5.5.3 Profil [Log-in / Log-out]

Zugriffsrechte auf Funktionen und Parameter sind jedem Profil entsprechend angepasst.

Siehe Kapitel „Programmierung“ – z. B. „Profil Hausmeister“, für eine detaillierte Übersicht und Beschreibung der Profile.

Profil Log-In

► Das Feld [Service-Menü] unten links in der Bedienoberfläche wählen.
☑ Das Service-Menü öffnet.

► Das Feld [Log-in] im Service-Menü oben wählen.
☑ Das Bedienfeld wechselt in der Anzeige zum [Log-out], siehe unten.
☑ Alle aktivierten Profile werden angezeigt.
☑ Der Zugang zu den Profilen kann durch eine konfigurierte PIN geschützt sein [A].

► Profil wählen.
► Ist das Profil geschützt, PIN eingeben [B] und mit dem Feld [OK] bestätigen.
☑ Das Service-Menü mit gewähltem Profil wird angezeigt.

Siehe Kapitel Der Servicetechniker kann Profile aktivieren. Jedes Profil verfügt über entsprechende Berechtigungen. Das Einloggen mit einem Profil kann durch eine PIN geschützt werden. Der Servicetechniker oder der Hausmeister können eine PIN zuweisen.

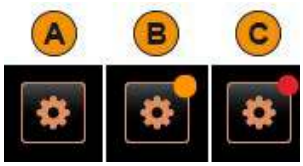
Siehe Kapitel „Programmierung“ – „Konfiguration“ – „Profile“.

Profil Log-out

► Das Feld [Log-out] im Service-Menü oben wählen.
☑ Das aktuell eingeloggte Profil wird abgemeldet.
☑ Eventuelle Berechtigungen entfallen.

5.5.4 Service-Menü Übersicht

Bedienfeld zum Service-Menü



In der Bedienoberfläche informiert das Bedienfeld zum Service-Menü bereits über anstehende Informationen oder Fehlermeldungen.

Farbcode im Bedienfeld [Service-Menü]:

- [ohne Farbcode] [A] Es sind keineMeldungen im Service-Menü anstehend.
- [Orange] [B] informiert über anstehende Informationen im Service-Menü.
- [Rot] [C] informiert über anstehende Fehlermeldungen oder Handlungsaufforderung im Service-Menü.

Funktionen im Service-Menü

► Das Feld [Service-Menü] unten links in der Bedienoberfläche wählen.
☑ Das Service-Menü wird eingeblendet.

Anstehende Meldungen:

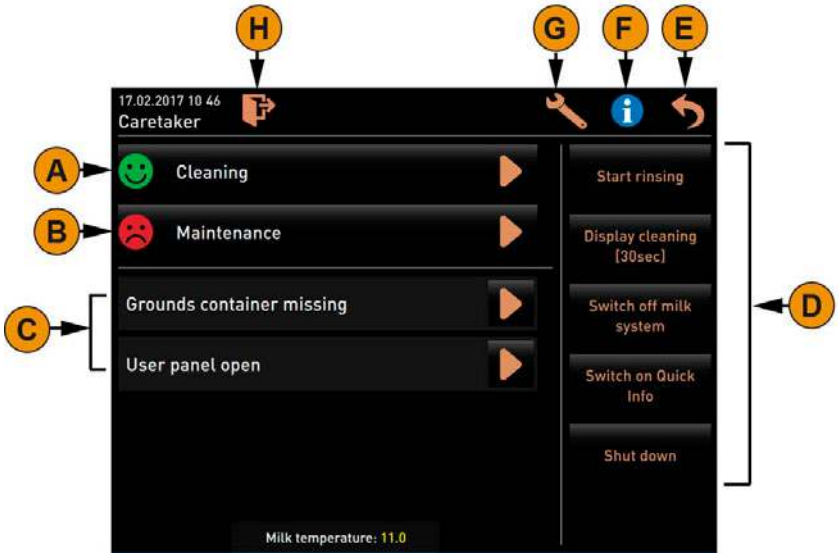
- [A] Reinigungstatus oder Reinigungsstart Feld
- [B] Fehlermeldungen
- [C] Anstehende Handlungsaufforderungen

Bedienfelder Direktwahl [D]:

- [Quickinfo ein-/ausschalten]
- [Einstellungen]
- [Reinigung starten]
- [Ausschalten]
- [Reinigung Touchscreen [30 sec]

Allgemeine Funktionen:

- [E] [Zurück] führt in die Bedienoberfläche zurück.
- [F] [Info] Systeminformationen inkl. QR-Code (Quick Response Code).
- [G] [Einstellungen] führt in die Hauptmenüs der Maschinenkonfiguration.
- [H] [Log-in / Log-out] Profil Auswahl und Profil Ein-/Ausloggen.



5.5.5 Service-Menü Funktionsumfang

Reinigung

PIN geschützte Funktion (Hausmeister, Betreiber, Servicetechniker).

► Feld [Reinigung] wählen.
  ☑ Die Displaygeführte Reinigung startet.
  ☑ Ein Abbruch durch das Feld [X] ist verfügbar.
  ☑ Die zuletzt ausgeführt Reinigung wird angezeigt.

Generell informiert ein [grünes Smilie] über einen abgeschlossene Reinigung.

Ein [rotes Smilie] informiert über eine anstehende Reinigung.

Wartung

PIN geschützte Funktion (Hausmeister, Betreiber, Servicetechniker).

► Angezeigte Wartung ausführen.

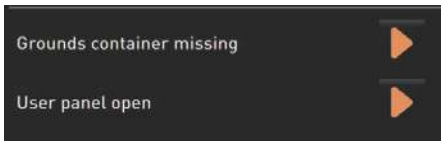
► Feld [Wartung] wählen.

► Wartung quittieren.
  ☑ Die quitttierte Wartung wird mit Datum und [grünem Smilie] angezeigt.

Generell informiert ein [rotes Smilie] über eine anstehende Wartung.

Ein [grünes Smilie] informiert über eine ausgeführte Wartung.

Fehlermeldung oder Handlungsaufforderung



► Anstehende Meldung mit dem Feld [>] wählen.
  ☑ Die anstehende Aufforderung wird in einem separaten Fenster angezeigt.
  ☑ Die anstehende Fehlermeldung wird in einem separaten Fenster angezeigt und beschrieben.

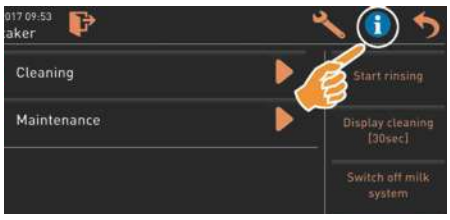
► Anstehende Meldung beheben oder Handlungsaufforderung ausführen.
  ☑ Die Fehlermeldung oder die Handlungsaufforderung werden automatisch aus der Auflistung gelöscht.

Zurück in Bedienoberfläche

Das Feld [zurück] führt in die Bedienoberfläche zurück.

► Feld [zurück] wählen.
  ☑ Die Bedienoberfläche wird angezeigt.
  ☑ Das angemeldete Profil wird ausgeloggt.

System Information



► Feld [Info] wählen.
  ☑ Die Systeminformationen werden in einem separaten Fenster angezeigt.
  ☑ Zusätzlich wird ein QR-Code mit System Informationen angezeigt.

Einstellungen

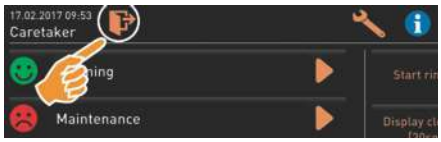
PIN geschützte Funktion.

► Feld [Einstellungen] wählen.
- ☑ Die Hauptmenüs werden angezeigt.
- ☑ Parametereinstellungen sind dadurch verfügbar.

Die Zugriffsberechtigung für Parametereinstellungen sind abhängig vom eingeloggten Profil.

Siehe auch Kapitel „Programmierung“ für eine detailliert Beschreibung.

Log-in / Log-out



Einloggen und Auswahl eines Profils.

► Feld [Log-in / Log-out] wählen.
- ☑ Das Fenster zum Wählen eines Profils erscheint.

Siehe Kapitel „Bedienung“ – „Hauptfenster Touch“ – „Log-in und Log-out“ für eine detailliert Beschreibung.

Direktwahl [Spülung starten]

► Feld [Spülung starten] wählen.
- ☑ Eine Heisspülung startet.
- ☑ Ein Abbruch ist nicht verfügbar.

Siehe Kapitel „Reinigung“ – „Spülungsintervalle“.

Direktwahl [Reinigung Touchscreen]

► Feld [Reinigung Touchscreen [30 sec] wählen.
- ☑ Das Display bleibt über den Zeitraum von 30 sec. unempfindlich und kann gereinigt werden.

Direktwahl [Milchsystem Ein/Aus]

► Feld [Milchsystem ein-/ausschalten] wählen.
- ☑ Das Milchsystem wird dem aktuellen Status entsprechend ein- oder ausgeschaltet.

Direktwahl [Quickinfo Ein/Aus]

► Feld [Quickinfo ein-/ausschalten] wählen.
- ☑ Das Quickinfo Fenster wird oben links in der Bedienoberfläche angezeigt.
- ☑ Das Quickinfo Fenster informiert über die beiden Boilertemperaturen, Heisswasser (C) und Dampf (S).
- ☑ (M:xx%) Informiert über den benutzten Arbeitsspeicher.

Direktwahl [Ausschalten]

► Feld [Ausschalten] [F] wählen.
- ☑ Die Maschine wird herunter gefahren.
- ☑ Die Maschine ist ausgeschaltet jedoch nicht stromlos.
- ☑ Das Display ist ohne Anzeige und inaktiv.

5.6 Auffüllen und Anschliessen

Beim Nachfüllen ist besonders zu beachten, dass die max. Auffüllmenge so gewählt wird, damit der Behälterdeckel nicht den Inhalt berührt.

5.6.1 Kaffeebohnen

⚠ WARNUNG

Verletzungsgefahr durch die rotierenden Mahlscheiben der Mühle.

Niemals bei eingeschalteter Kaffeemaschine in die Bohnenbehälter greifen.

HINWEIS

Durch das Einfüllen von Fremdkörpern kann es zu Verstopfung der Mühle bzw. zur Zerstörung des Mahlwerkes kommen!

Niemals etwas anderes als Kaffeebohnen in die Bohnenbehälter einfüllen.

Bohnenbehälter Befüllen

Bei Bedarf, vor einer Befüllung der Bohnenbehälter, Behälter und Deckel von Kaffeefettrückständen reinigen.

Siehe auch Kapitel „Bedienung“ – „Bedienelemente an der Maschine“ – „Bedienelemente Maschine innen“. zur Entriegelung der Bohnenbehälter.

- ► Deckel Bohnenbehälter entfernen.
- ► Bohnenbehälter befüllen. Maximale Einfüllvolumen beachten.
- ► Bohnenbehälter wieder mit Deckel verschliessen und verriegeln.
  - ☑ Der/die Bohnenbehälter ist/sind befüllt und verriegelt.
  - ☑ Die Kaffeebohnen berühren den Deckel nicht.

5.6.2 Wasser

Festwasser Anschluss

HINWEIS

Die Maschine kann Schaden nehmen, wenn die Wasserpumpe trocken läuft.

Vor dem Einschalten der Maschine sicherstellen, dass das Hauptwasserventil geöffnet ist.

- ► Absperrhahn am Hauptwasserventil öffnen.

Aus versicherungsrechtlichen Gründen ist es empfehlenswert, das Hauptwasserventil am Ende des Tages zu schliessen.

Option: Externer Trinkwassertank

- ► Externen Trinkwassertank täglich gründlich mit frischem Wasser ausspülen.
- ► Deckel von Trinkwassertank mit frischem Wasser reinigen.
- ► Trinkwassertank vor der Verwendung mit frischem Trinkwasser füllen.
- ► Trinkwassertank wieder einsetzen.

Darauf achten, dass das aufgefüllte Trinkwasser nicht den geschlossenen Trinkwassertankdeckel berührt!

5.6.3 Automatenpulver (Option)

⚠ WARNUNG

Verletzungsgefahr durch rotierende Dosierschnecken!

Niemals bei eingeschaltetem Gerät in den Pulverbehälter greifen.

HINWEIS

Verstopfungsgefahr durch das Einfüllen von unzulässigem Pulver!

Niemals etwas anderes als Pulver für den Automatenbetrieb in den Pulverbehälter einfüllen.

Darauf achten, dass das aufgefüllte Choco- oder Toppingpulver nicht den geschlossenen Pulverbehälterdeckel berührt!

Pulverbehälter befüllen

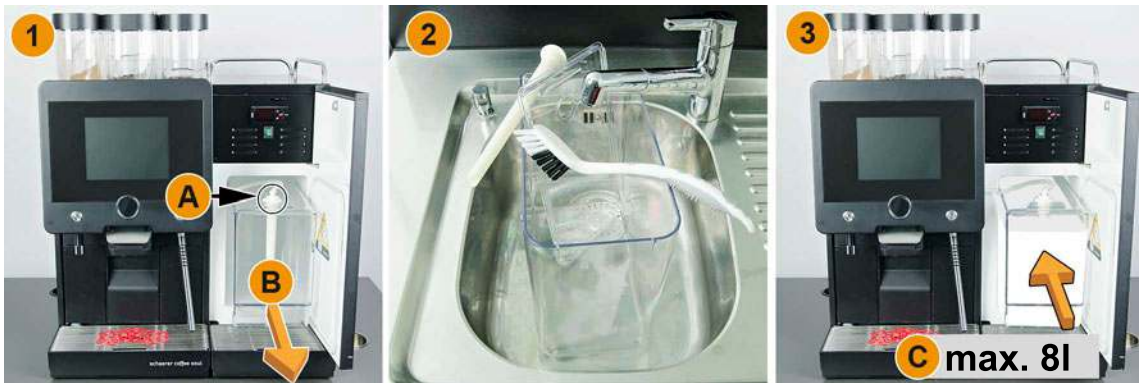
- ► Deckel von Pulverbehälter entfernen.
- ► Pulverbehälter vorsichtig nachfüllen.
- ► Deckel von Pulverbehälter wieder aufsetzen
  - ☑ Das Pulver berührt den Deckel nicht.

Siehe auch Kapitel „Bedienung“ – „Bedienelemente an der Maschine“ – „Bedienelemente Maschine innen“. zur Entriegelung der Pulverbehälter.

5.6.4 Milchsystem Best Foam™

Beistell- oder Unterstellkühleinheit

- ► Türe Beistellkühleinheit öffnen.
- ► Adapter von Milchschlauch [A] aus Milchbehälterdeckel entnehmen.
- ► Milchbehälter [B] herausziehen und Deckel abheben.
- ► Milchbehälter, Ansaugrohr und Deckel mit frischem Wasser ab- und ausspülen.
- ► Milch einfüllen und max. Füllmenge von 8 l [C] beachten.
  ☑ Die Milch berührt den Deckel nicht.
- ► Milchbehälter mit Deckel verschliessen und zurück in Beistellkühleinheit schieben.
- ► Adapter von Milchschlauch in Milchbehälterdeckel einstecken.
- ► Türe zu Kühleinheit schliessen.



Kühltemperatur von 3 – 5 °C regelmässig kontrollieren.

Siehe Kapitel „Bedienung“ – „Einschalten“ – „Beistell- oder Unterstellkühleinheit“.

5.7 Getränke ausgeben

⚠ VORSICHT

Verunreinigungen in der Milchpumpe können zu Gesundheitsbeschwerden führen.

Nach Installation, Inbetriebnahme oder einer Wiederinbetriebnahme ist zwingend eine Reinigung auszuführen.

Displaygeführtes Reinigungsprogramm vor einer ersten Getränkeausgabe ausführen.

Siehe Kapitel „Reinigung“ – „Tägliche Maschinenreinigung“ – „Displaygeführtes Reinigungsprogramm“.

5.7.1 Getränkeauslauf positionieren

Der Getränkeauslauf kann manuell auf die erforderliche Tassengrösse angepasst werden.

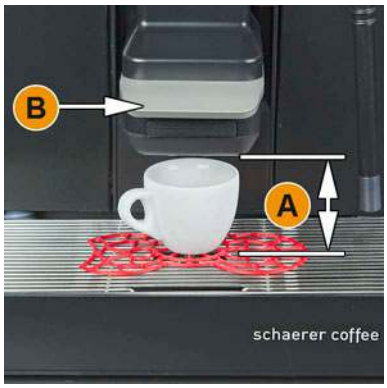
⚠ VORSICHT

Verbrühungsgefahr während der Getränkeausgabe.

Position des Getränkeauslaufs manuell auf die erforderliche Tassengrösse positionieren.

Während einer Getränkeausgabe nicht unter den Getränkeauslauf greifen.

Getränkeauslauf in tiefer Position [A] [65 mm] für z. B. Espresso



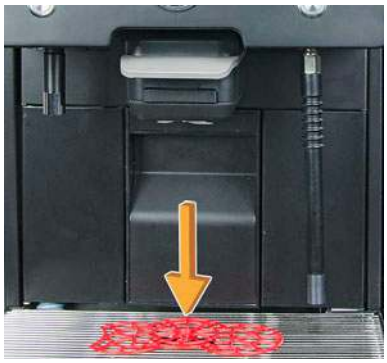
► Getränkeauslauf am Griff [B] bis an Tasse führen.

Getränkeauslauf in hoher Position [A] [185 mm] für z. B. Latte Macchiato

► Getränkeauslauf am Griff [B] ganz nach oben schieben.
► Getränkeauslauf am Griff [B] bis an Tasse oder Glas führen.

5.7.2 Tassen Positionierhilfe

Positionierhilfe im Tassenrost



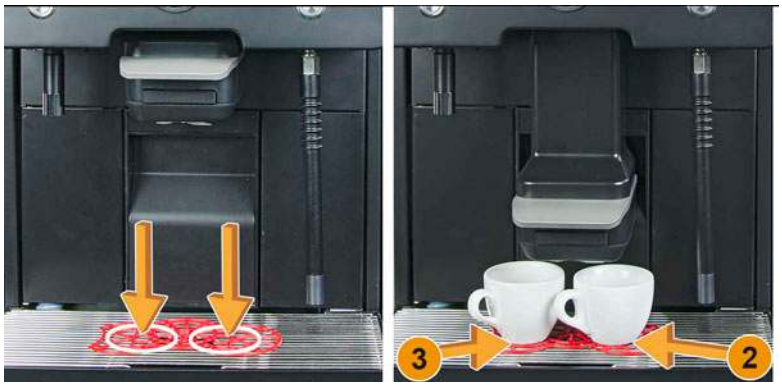
Die Positionierhilfe kann in den Tassenrost eingeklickt werden.

► Positionierhilfe in den Tassenrost einklicken.
  ☑ Die (mittlere) Positionierhilfe für Einzelgetränke ist auf die Mitte des Getränkeauslaufs ausgerichtet.
  ☑ Die (mittlere) Positionierhilfe für Einzelgetränke ist nach hinten zur Maschine ausgerichtet.
  ☑ Die Aussparung in der Positionierhilfe für die externe Heisswasserausgabe befindet sich links.

Einzelgetränke

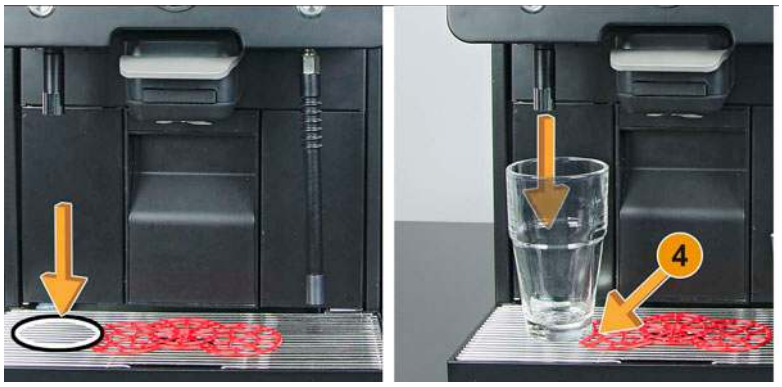
► Tasse oder Glas auf Position [1] platzieren.

Doppelgetränke



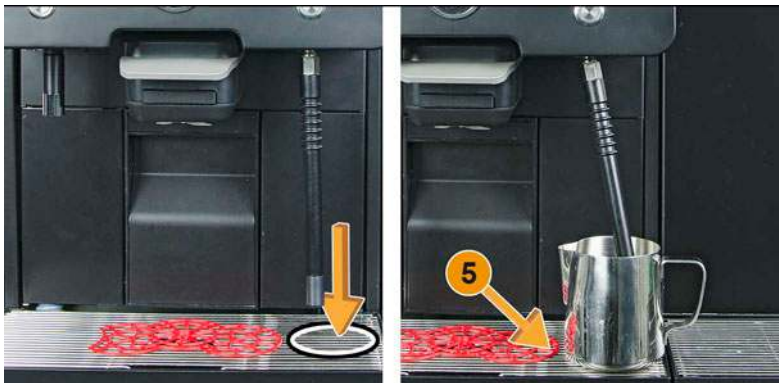
► Tassen oder Gläser auf die Positionen [2] und [3] platzieren.

Heisswasser separate Ausgabe (Option)



► Tasse oder Glas für die separate Ausgabe von Heisswasser auf Position [4] platzieren.

Dampf Ausgabe (Option)



► Kännchen unter Dampfstab auf Position [5] platzieren.

Siehe auch Kapitel „Produktebeschreibung“ – „Lieferumfang“ unter „Zubehör allgemein“ – „Tassen Positionierhilfe“.

5.7.3 Getränkeauswahl und Ausgabe

Die Art und Weise einer Getränkeausgabe kann durch den Servicetechniker konfiguriert werden. Eine Getränkeauswahl erfolgt direkt aus einem Register oder indirekt über Getränkegruppen.

Beispiel Auswahlschritte mit Unterstützung:

- Register- oder Getränkegruppenauswahl
- Getränkeoption wählen
- Getränkeart wählen
- Ausgabeoption bestimmen
- Aufforderung Ausgabe starten
- Aufforderung Platzieren von Tasse oder Glas

Beispiel Auswahlschritte ohne Unterstützung:

- Register- oder Getränkegruppenauswahl
- Getränkeart wählen

Getränkeauswahl aus Register

► Gewünschtes Register in der Bedienoberfläche wählen.
☑ Register A, B, C oder D wird mit max. 8 Getränken angezeigt, siehe Abbildung unten.

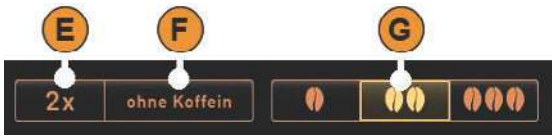
Getränkeauswahl aus Gruppe

► Gewünschte Gruppe in der Bedienoberfläche wählen [1].
☑ Gruppe A, B, C oder D enthält max. 8 Getränke, siehe Abbildung unten [2].

Getränkeart wählen

► Getränkefeld aus den max. 8 Getränken auswählen.

Getränkeoptionen



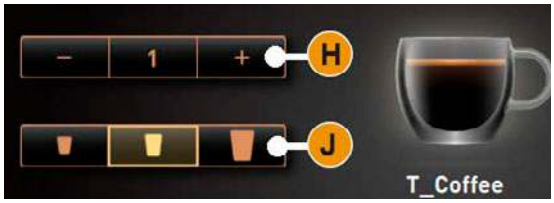
► Getränkeoption [E], [F] oder [G] wählen.

Getränkeoptionen wenn konfiguriert:

- E] Ausgabe als Doppelgetränk
- F] Ausgabe mit Koffeinfreiem Kaffee
- [G] (Barista) Stärke des Kaffees

Die drei verfügbaren Kaffee Stärken unterscheiden sich durch [1-leicht -15%], [2-normal] und [3-stark +15%].

Ausgabeoption bestimmen



Ausgabeoption wenn konfiguriert:

- [H] ±1 – 9 (Anzahl Getränkeausgaben)
- [J] klein, mittel oder gross

Ausgabe starten

► Feld [Jetzt Produzieren] wählen.
☑ Aufforderung für Tassen/Glas Platzierung erscheint.

► Tasse(n) oder Glas/Gläser nach Vorgabe auf Tassenrost platzieren.

► Feld [Jetzt Produzieren] nochmals wählen.
☑ Die Getränkeausgabe startet.
☑ Eine Fortschrittsanzeige wird eingeblendet (wenn konfiguriert).
☑ Das Ende der Getränkeausgabe wird angezeigt (wenn konfiguriert).

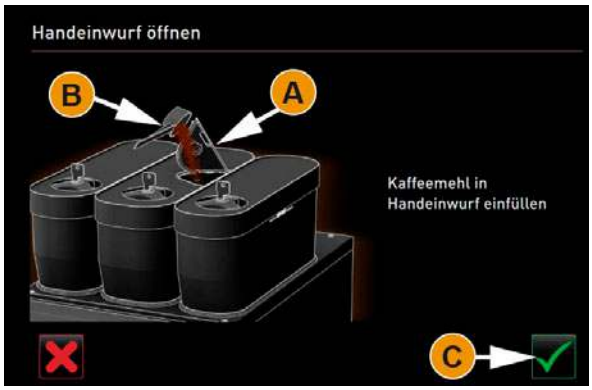
Siehe Kapitel „Bedienung“ – „Getränke ausgeben“ –“ Tassen Platzierungshilfe“.

Es sind max. 4 Register oder Getränkegruppen konfigurierbar. Pro Register- oder Getränkegruppe sind max. 8 Getränke verfügbar.

5.7.4 Kaffeegetränke mit Handeinwurf

Der manuelle Handeinwurf ermöglicht eine Getränkezubereitung mit Kaffeemehl.

Die Konfiguration für Kaffeegetränke mit Kaffeemehl ist in den Getränkeeinstellungen verfügbar. Eine Konfiguration kann vom Servicetechniker vorgenommen werden.



- ► Register oder Getränkegruppe aus der Bedienoberfläche wählen.
- ► (Wenn verfügbar) Getränkeoption wählen z. B. [2x]
- ► Getränkeart z. B. Espresso oder Kaffee wählen.
- ► (Wenn verfügbar) Ausgabeoption z. B. klein, mittel oder gross wählen.
- ► Ausgabe starten.
  - ☑ Aufforderung zum Einwerfen von Kaffeemehl wird angezeigt.
- ► Deckel [A] vom Handeinwurf öffnen.
- ► 1 Portion Kaffeemehl mit Messlöffel [B] (siehe Lieferumfang) in die Öffnung vom Handeinwurf geben.
- ► Einwurf Kaffeemehl in der Bedienoberfläche mit Feld [C] bestätigen.
  - ☑ Die Getränkeausgabe startet.

5.7.5 Heisswasser oder Dampf extern

Die externen Tasten für die Ausgabe von Heisswasser oder Dampf sind optional.

Die Konfiguration für die externen Getränketasten sind auf der ersten Menükarte konfiguriert. Eine Konfiguration kann vom Servicetechniker vorgenommen werden.

Konfigurationsvorgaben:

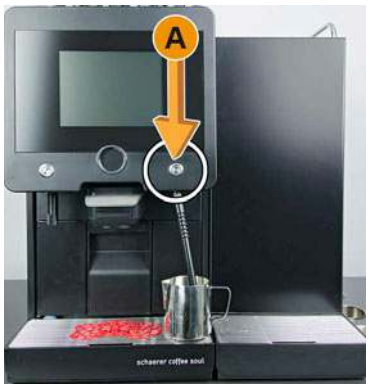
- Getränkegrösse (klein, mittel, gross)
- Heisswasser-/Kaltwassermenge in [ml]
- Dampfdauer in [sec]

Ausgabe Heisswasser

- ► Tasse oder Glas unter den Heisswasserauslauf stellen.
- ► Externe Taste links [A] drücken.
  - ☑ Die Heisswasserausgabe erfolgt entsprechend der Getränkekonfiguration.

Siehe auch Kapitel „Bedienung“ – “Getränke ausgeben“ – “Tassen Positionierhilfe“.

Ausgabe Dampf



- ► Kännchen unter den Dampfstab stellen.
- ► Externe Taste rechts [A] drücken.
  - ☑ Die Dampfausgabe erfolgt entsprechend der Konfiguration Dampfdauer.

Siehe auch Kapitel „Bedienung“ – „Getränke ausgeben“ – “Tassen Positionierhilfe“.

5.8 Ausgabeoptionen

5.8.1 Laufende Ausgabe stoppen

Die Auswahl und Ausgabe von Getränken und heissem Wasser kann jederzeit unterbrochen und gestoppt werden.

Während einer Getränkeauswahl

- ► Feld [X] drücken.
  - ☑ Die aktuelle Auswahl wird abgebrochen.

Während einer Getränkeausgabe

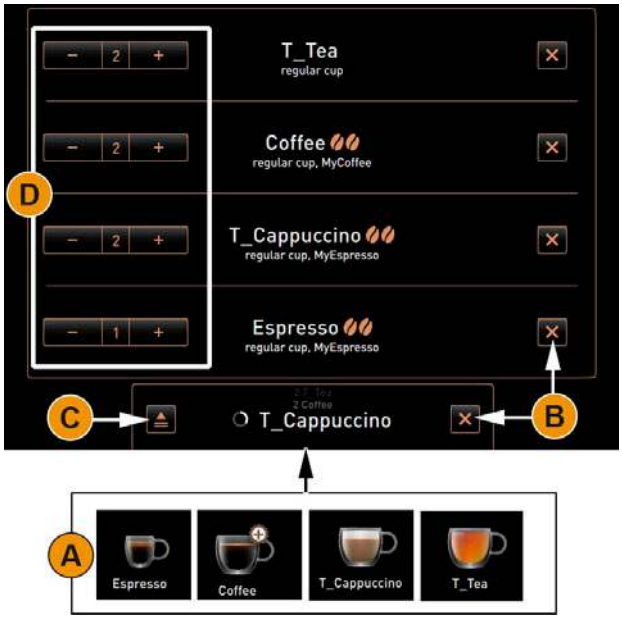
- ► Feld [Abbrechen] wählen.
  - ☑ Die Getränkeausgabe wird abgebrochen.

5.8.2 Getränkevorwahl

Eine Getränkevorwahl ist nicht verfügbar wenn die Parameter „Tasse platzieren“, Fortschritt anzeigen“, Getränkefeld anzeigen“ und „Getränk fertig“ aktiv sind.

Während einer bereits laufenden Ausgabe können weitere Getränke ausgewählt werden, die danach ausgegeben werden sollen.

Es können bis zu max. 4 unterschiedliche Getränke vorher ausgewählt werden. Jedes ausgewählte Getränk kann bis max. 9 mal ausgegeben werden.



- ► Getränkefeld [A] mehrmals wählen oder weitere unterschiedliche Getränke.
  - ☑ Die Getränkeausgabe beginnt oder die Auswahl von weiteren Getränkeoptionen öffnet.
- ► Bei Bedarf die Getränkevorwahl über das Feld [B] abbrechen.
  - ☑ Gestartete Getränkeausgaben werden abgeschlossen.
- ► Übersicht der bereits vorgewählten Getränke, über das Feld [C] öffnen.
  - ☑ Alle bereits gewählten Getränke (max. 4) werden aufgeführt.
- ► Anzahl Getränkeausgaben über Feld [D] mit Funktion ± anpassen.
  - ☑ Die Anzahl Getränkeausgaben kann erhöht oder auch reduziert werden.
  - ☑ Es können bis max. 9 Getränke eingestellt werden.
  - ☑ Die Getränkeausgabe erfolgt in der Reihenfolge der Eingabe.

5.8.3 Feld [Warmspülung]

- ► Feld [Warmspülung] drücken.
  - ☑ Das System wird mit heissem Wasser gespült und vorgewärmt.
- ► Nach der Spülung Tasse unter den Getränkeauslauf stellen.
- ► Gewünschtes Getränkefeld wählen.
  - ☑ Der Fortschritt der Getränkeausgabe wird auf der Bedienoberfläche in [%] angezeigt.

- ► Nach Beenden der Ausgabe die Tasse entfernen.

Mit dem Feld [Warmspülung] kann manuell eine Spülung ausgelöst werden, um das System nach einer längeren Ausgabepause aufzuwärmen.

Eine Warmspülung kann nicht abgebrochen werden. Eine Warmspülung dauert ±40 sec. Der Fortschritt wird auf der Bedienoberfläche angezeigt.

5.9 Leeren

5.9.1 Satzbehälter

HINWEIS

Hohe Temperaturen können zu Schäden führen.

Satzbehälter nicht in der Spülmaschine reinigen.

Satzbehälter Standard

- ► Satzbehälter nach vorne aus der Maschine ziehen.
  - ☑ Im Display erscheint die Meldung „Satzbehälter entfernt“.
- ► Satzbehälter leeren und reinigen.
- ► Satzbehälter trocknen und wieder bis zum Anschlag in Maschine einschieben.
  - ☑ Die Maschine ist betriebsbereit.

Der Satzbehälter fasst ca. 60 – 70 Kaffeekuchen. In der Bedienoberfläche erscheint nach erreichter Anzahl die Aufforderung den Satzbehälter zu leeren.

Option: Untertheken Satzbehälter

HINWEIS

Die optionale Ausstattung zum Untertheken Satzbehälter ist nicht überwacht. Es besteht die Gefahr der Überfüllung. Während einer Leerung ist eine Getränkeauswahl auch ohne Untertheken Satzbehälter möglich.

Satzbehälter entsprechend der Maschinenausnutzung häufiger kontrollieren.

Sicherstellen, dass während einer Entleerung vom Untertheken Satzbehälter keine Getränkeausgabe erfolgen kann.

- ► Integrierter Satzbehälter zur Hälfte herausziehen.
  - ☑ Eine versehentliche Getränkeausgabe wird verhindert.
- ► Untertheken Satzbehälter leeren und reinigen.
- ► Untertheken Satzbehälter wieder unter den Satzdurchwurf der Maschine platzieren.
- ► Integrierter Satzbehälter wieder bis zum Anschlag einschieben.
  - ☑ Die Maschine ist betriebsbereit.

5.9.2 Schmutzwasser

Schmutzwasserablauf

Die Maschine verfügt über einen Schmutzwasserablauf. Die Tropfschale ist fest montiert und kann nicht entfernt werden.

HINWEIS

Geruchsbildung durch falsche Führung des Schmutzwasserschlauches.

Schmutzwasserschlauch der Maschine direkt und ohne Siphoneffekt zum Schmutzwasseranschluss führen.

Installationsseitig ist ein Siphon am Schmutzwasseranschluss zwingend notwendig.

- ☑ Die Maschine ist für Getränkeausgaben bereit.

► Schmutzwasserschlauch korrekt an installationsseitigen Schmutzwasseranschluss anschliessen.

Siehe auch Kapitel „Installation und Inbetriebnahme“ – „Wasseranschluss/-ablauf“ – „Bedingungen“.

Option: Externer Schmutzwassertank

HINWEIS

Die externen Trink- und Schmutzwassertanks verfügen über keine Niveauüberwachung.

Der Füllstand im Schmutzwassertank ist häufiger zu kontrollieren, mindestens jedoch einmal täglich.

Bevor der Schmutzwassertank entfernt wird, sicherstellen dass keine Getränkeausgabe erfolgen kann.

► Satzbehälter nach vorne aus der Maschine ziehen.
☑ Im Display erscheint die Meldung „Satzbehälter entfernt“.

► Schmutzwasserschlauch aus Externem Schmutzwassertank ziehen.
► Schmutzwassertank mit Haushaltsreiniger gründlich reinigen und mit frischem Wasser ausspülen.
► Schmutzwasserschlauch wieder in den Tank einführen.
☑ Die Maschine ist für Getränkeausgaben bereit.
► Satzbehälter wieder in Maschine einsetzen.

5.10 Transportbedingungen

⚠ VORSICHT

Unsachgemässes Transportieren der Kaffeemaschine kann zu Verletzungen führen.

Allgemeine Vorschriften für Gesundheit und Sicherheit beachten.

► Vor einem Standortwechsel zwingend die Trinkwasser- und Stromversorgung sowie den Schmutzwasserablauf trennen.
► Vor einem Standortwechsel den Boden auf Hindernisse und Unebenheiten prüfen.

HINWEIS

Durch unsachgemässen Transport, von Maschinen auf einem Rollwagen, kann die Maschine Schaden nehmen.

Bei einem Standortwechsel, von Maschinen auf Wagen, folgende Punkte einhalten:

- Bei einem Standortwechsel darf der Wagen nicht gestossen, sondern muss aus Sicherheitsgründen gezogen werden.
- Nur am Wagen ziehen, nie an der Maschine.
- Der Wagen ist nicht zum Transport von Gütern bestimmt.

Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für Schäden ab, die durch Zweckentfremdung des Wagens oder durch Missachten der Betriebsanleitung entstanden sind.

5.11 Ausschalten

5.11.1 Betriebsende

Standby Modus

⚠ GEFAHR

Im Standby Modus steht die Maschine weiterhin unter Strom.

Keine Maschinenverschalungen entfernen.

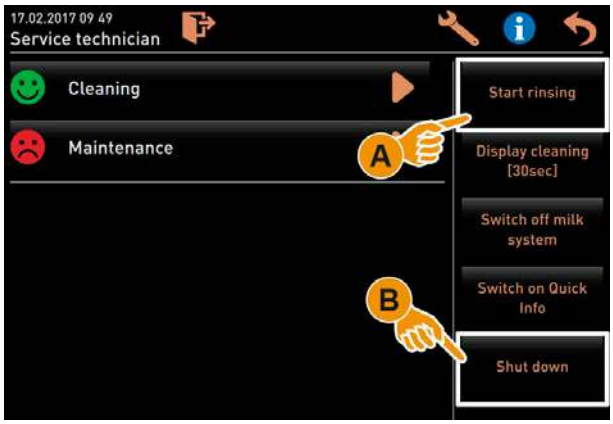
Maschine vom Netz trennen, bevor Reparaturarbeiten ausgeführt werden.

► Maschinenreinigung [A] im Menü Service starten wenn nicht bereits ausgeführt.
☑ Eine Reinigung wird ausgeführt.
► Bei Bedarf tägliche und wöchentliche Reinigung ausführen.

► Wenn vorhanden, optionalen externen Trinkwassertank ausleeren und reinigen.

Siehe Kapitel „Reinigung“ für detaillierte Angaben.

Im Anschluss an die automatische Reinigung, kann die Maschine direkt aus dem Reinigungsprogramm heraus heruntergefahren werden.



► Im Servicemenü das Feld [Ausschalten] [B] wählen.
  ☑ Die Maschine wird ausgeschaltet
  ☑ Das Display ist ohne Anzeige.
  ☑ Die Maschine befindet sich im Standby Modus.

Bei Nichtbeachtung wird im Falle eines Schadens keine Gewährleistung übernommen.

5.11.2 Längere Stillstandszeiten (ab 1 Woche)

Bei längeren Stillstandszeiten, z.B. Betriebsferien, müssen die Kaffeemaschine sowie weitere dazugehörige Geräte stillgesetzt werden.

► Alle Handlungen von Kapitel „Betriebsende“ durchführen.

► Netzverbindung trennen, durch ausziehen vom Netzstecker oder ausschalten eines installationsseitig montierten Hauptschalters.
  ☑ Die Maschine ist stromlos.

Wird die Maschine Minustemperaturen ausgesetzt, müssen die Boiler vorher entleert werden:

► Servicepartner kontaktieren.

HINWEIS

Die Boiler können durch einfrierendes, sich ausdehnendes Wasser zerstört werden.

In Räumlichkeiten, in denen die Temperatur unter den Gefrierpunkt fallen kann, müssen die Boiler entleert werden.

Bei Wiederinbetriebnahme als erstes eine tägliche Reinigung durchführen.

6 Reinigung

6.1 Reinigungsintervalle

Reinigungsintervalle						
Täglich	Wöchentlich	Bei Bedarf	Nach Aufforderung	Optional		
Automatische Reinigung						Kapitel Nr.
X					Automatische Spülung (wenn programmiert)	6.5
X		X			Heissspülung	6.5
X		X			Milchschlauchspülung	6.5
Reinigungsprogramm						
X		X			Milchsystemreinigung	6.7.1
X		X			Kaffeesystemreinigung	6.7.1
X		X		O	Mixerbecher ausspülen mit manueller Reinigung	6.7.1
X		X		O	Dampfboilerspülung (wenn konfiguriert)	6.7.1
Manuelle Reinigungsarbeiten						
X					Satzbehälter leeren und reinigen	6.7.2
X					Brühraum	6.7.3
X					Tropfschale und Tropfrost reinigen	6.7.4
X					Milchbehälter ausspülen	6.7.5
X					Kühleinheit Innenraum	6.7.6
X					Touchscreen reinigen	6.7.7
X		X		O	Dampfstab	6.7.8
X				O	Trinkwassertank extern ausspülen	6.7.9
X				O	Schmutzwassertank extern ausspülen	6.7.10
	X	X			Bohnenbehälter reinigen	6.8.1
		X			Unterteil Getränkeauslauf	6.9.1
		X			Brüheinheit reinigen	6.9.2
		X		O	Pulverbehälter ausspülen	6.9.3
		X			Kühleinheit abtauen	6.9.4
		X			Aussenflächen Kaffeemaschine reinigen	6.9.5
		X		O	Aussenflächen Kühleinheit	6.9.5

Legende

Täglich:	Mindestens einmal täglich, bei Bedarf öfter.
Wöchentlich:	Mindestens einmal wöchentlich, bei Bedarf öfter.
Bei Bedarf:	Bei Bedarf (wenn Verschmutzung vorliegt).
Nach Aufforderung:	Entsprechende Aufforderungen erscheint im Display.
Optional:	Je nach Ausstattung der Maschine

6.2 Reinigungsaufforderung

Im Reinigungsplan werden alle Reinigungszeiten sowie Zwangsreinigungen eingestellt. Der Reinigungsplan ist für den Servicetechniker zugänglich.

Siehe auch Kapitel „Reinigung“ – „Zwangsreinigung“.

Eine anstehende Reinigung wird unten in der Bedienoberfläche eingeblendet.

Einstellungen im Reinigungsplan

► Feld [Service-Menü] unten links in der Bedienoberfläche wählen.

► Im Service-Menü das Feld [Einstellungen] wählen (PIN Schutz).
☑ Das Service-Menü wird angezeigt.

► Menü „System“ > „Reinigung“ > „Reinigungsplan“ wählen.

Im Reinigungsplan sind folgende Einstellungen für den Servicetechniker verfügbar:

- Renigungstag
- Uhrzeit der Reinigung
- Zwangsreinigung aktiv/inaktiv
- Optionen wie Dampfspülung und Pulversystem aktiv/inaktiv

Reinigungsplan von Montag bis Sonntag

Das Kaffee- und Milchsystem wird täglich zur eingestellten Uhrzeit gereinigt und kann im Reinigungsplan nicht deaktiviert werden.

6.3 Reinigungszwang

Eine anstehende Reinigung mit aktivem Reinigungszwang kann nicht verschoben werden. Die anstehende Reinigung erlaubt keine weiteren Getränkeausgaben. Der Reinigungszwang, sowie die Dauer bis zu seinem Einsetzen, können im Reinigungsplan vom Servicetechniker definiert werden.

Das Ausführen des Reinigungsprogramms stellt die Betriebsbereitschaft wieder her.

Siehe Kapitel „Reinigung“ –“Tägliche Maschinenreinigung“ – „Displaygeführtes Reinigungsprogramm“.

6.4 Reinigungsmittel

⚠ WARNUNG

Reinigungsmittel können Vergiftungen verursachen!

Ausschliesslich von Schaerer empfohlene Reinigungsmittel verwenden.

Reinigungsmittel von Kindern fern halten.

Reinigungsmittel nicht mit blossen Händen berühren und nicht einnehmen.

Vor der Anwendung des Reinigungsmittels die auf der Verpackung angegebenen Informationen sowie das Sicherheitsdatenblatt sorgfältig durchlesen. Sollte kein Sicherheitsdatenblatt vorhanden sein, bitte bei der Vertriebsfirma anfordern.

HINWEIS

Durch den Einsatz von falschen Reinigungsmittel kann die Maschine Schaden nehmen!

Für die tägliche und wöchentliche Reinigung ausschliesslich Reinigungsmittel einsetzen, welche durch die Schaerer AG empfohlen werden.

6.4.1 Reinigungstablette „Coffeepure tabs“

Informationen	
Verwendungszweck	Reinigung Kaffeesystem
Reinigungszweck	Lösen der Fettrückstände im Kaffeesystem
Anwendungsintervall	jeden Tag

6.4.2 Reinigungstablette „Milkpure tabs“

Informationen	
Verwendungszweck	Reinigung Milchsystem
Reinigungszweck	Entfernen von Milchfett und Bakterien im Milchsystem
Anwendungsintervall	1 mal täglich

6.5 Spülungsintervalle

⚠ VORSICHT

Während einer Maschinenspülung läuft heisses Wasser aus dem Getränkeauslauf.

Während einer Maschinenspülung nicht unter den Getränkeauslauf greifen.

Der optionale Dampfstab in Tropfschale richten.

Automatische Ein-/Ausschaltspülung

Die automatische Ein- oder Ausschaltspülung ist Standard und kann nicht deaktiviert werden.

Folgende Spülungen werden nach dem Einschalten, oder vor dem Ausschalten der Maschine automatisch ausgeführt.

- ☑ Heissspülung Brüheinheit.
- ☑ Heissspülung Milchsystem.
- ☑ Heissspülung Mixer (Option)

Manuelle Spülungen in der Bedienoberfläche

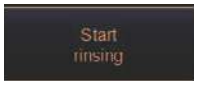
Folgende Spülungen können jederzeit manuell ausgelöst werden:

- ► Das Feld [Spülung] rechts unten in der Bedienoberfläche wählen.
  - ☑ Heissspülung Brüheinheit wird ausgeführt.
  - ☑ Heissspülung Milchsystem wird ausgeführt.
  - ☑ Heissspülung Mixer wird ausgeführt (Option)

Manuelle Spülungen im Servicemenü

Folgende Spülungen können jederzeit manuell ausgelöst werden:

- ► Das Feld [Service Menü] unten links in der Bedienoberfläche wählen.
  - ☑ Das Servicemenü wird angezeigt.



- ► Das Feld links [Spülung starten] wählen.
  - ☑ Heissspülung Brüheinheit wird ausgeführt.
  - ☑ Heissspülung Milchsystem wird ausgeführt.
  - ☑ Heissspülung Mixer wird ausgeführt (Option)

Siehe auch Kapitel „Bedienung“ – „Service-Menü“.

Konfigurierbare Spülungen

Nachfolgend aufgeführte Spülungen sind vom Servicetechniker konfigurierbar:

Zeitlich konfigurierbare Spülungen:

- Getränkeauslauf (Auslauf Spülungsintervall [min])
- Milchsystem (Milchspülungsintervall [min])

In der Standardeinstellung werden die konfigurierten Spülungen jede Stunde ausgelöst.

6.6 Vor jedem Auffüllen

6.6.1 Externer Trinkwassertank (Option)

⚠ WARNUNG

Durch Ablagerungen und Bakterien besteht Verunreinigungsgefahr für den externen Trinkwassertank. Ein Verunreinigter Trinkwassertank kann zu Gesundheitsbeschwerden führen.

ExternenTrinkwassertank vor jedem Auffüllen reinigen.

- ► Deckel zu Trinkwassertank entfernen.
- ► Trinkwasserschlauch von Maschine aus Trinkwassertank und Deckel herausziehen.

- ► Schlauchende von Trinkwasserschlauch auf sauberes Tuch platzieren.
- ► Externer Trinkwassertank mit frischem Wasser gründlich und mehrfach ausspülen.
- ► Deckel von Trinkwassertank gründlich mit frischem Wasser reinigen.
- ► Trinkwassertank mit frischem Wasser füllen.
- ► Trinkwasserschlauch durch den Deckel und zurück in Tank führen.
- ► Trinkwassertank mit Deckel verschliessen.

Siehe Kapitel „Reinigung“ – „Wöchentliche manuelle Reinigung“, für Maschinen mit einem optionalen Festwasseranschluss.

6.7 Tägliche Maschinenreinigung

6.7.1 Displaygeführtes Reinigungsprogramm

Vorbereitungen

Benötigte Utensilien während dem Reinigungsprogramm.

- Schaerer > Reinigungstablette (Coffeepure tabs) Kaffeesystem [1x]
- Schaerer > Reinigungstablette (Milkpure tabs) Milchsystem [1x]
- Schaerer > Reinigungsbehälter (Milchsystem) [1x]
- Handelsübliches Spülmittel
- Handelsübliche saubere Reinigungstücher
- Auffangbehälter für restliche Milch (bei Bedarf)
- Auffangbehälter für restliches Chocopulver (Bei Bedarf)

Bei einer aktiven Dampfboilerspülung ist der Dampfstab zwingend vor dem Reinigungsstart in die Tropfschale zu richten. Die Funktion „Dampfboilerspülung“ kann im Reinigungsplan vom Servicetechniker eingestellt werden.

Reinigungsprogramm starten

⚠ WARNUNG

Reinigungsmittel können Vergiftungen verursachen. Verunreinigung von bereits gereinigten Maschinenkomponenten durch Reinigungsmittel kann zu Gesundheitsbeschwerden führen.

Während dem Reinigungsprogramm Handschuhe tragen.

⚠ VORSICHT

Während dem Reinigungsprogramm wird heisse Flüssigkeit ausgegeben.

Während der Reinigung nicht unter die Ausgabestellen greifen es besteht Verbrühungsgefahr.

Tropfrost entfernen bevor die Reinigung gestartet wird.

HINWEIS

Ein verstopfter Schmutzwasserablauf führt zu einer Überflutung der Tropfschale.

Schmutzwasserablauf in Tropfschale vor dem Starten des Reinigungsprogramms kontrollieren.

Das Reinigungsprogramm kann jederzeit abgebrochen werden. Nach einer abgebrochenen Reinigung ist die Kaffeemaschine nicht betriebsbereit. Das Reinigungsprogramm ist zwingend abzuschliessen. Abgebrochenes Reinigungsprogramm nach Möglichkeit baldmöglichst erneut starten.

Das Reinigungsprogramm wird im Service-Menü gestartet. Alle benötigten Handlungen durch den Anwender werden auf dem Touchscreen angeleitet.

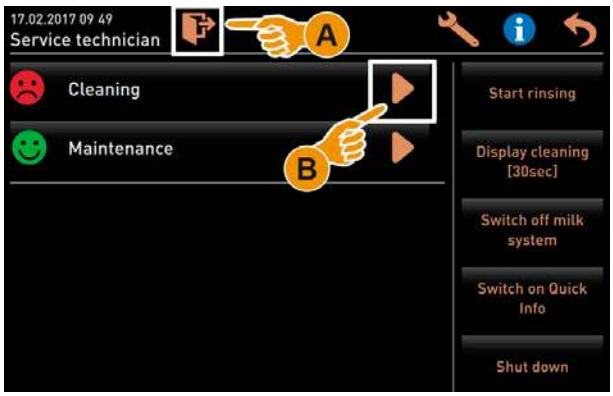
► Tropfrost entfernen.

► Feld [Service-Menü] unten links in der Bedienoberfläche wählen.
- ☑ Das „Service-Menü“ öffnet.
- ☑ Das Feld [Reinigung] ist noch inaktiv wenn PIN geschützt.

► Wenn notwendig, Feld [Log-in] [A] ein Profil [Hausmeister, Maschinenbetreuer oder Servicetechniker] wählen.

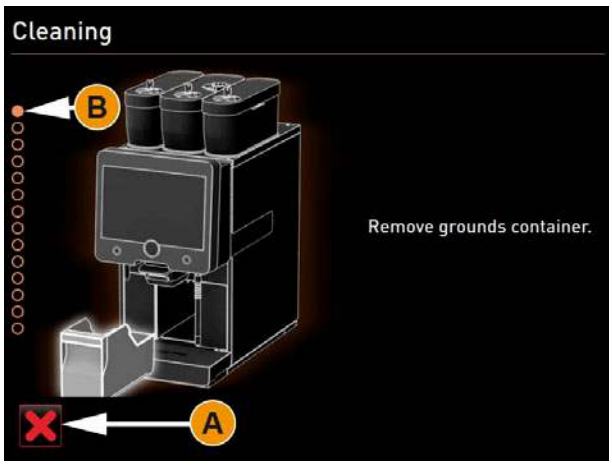
► Wenn notwendig, Konfigurierte PIN eingeben.
- ☑ Die Berechtigung ist gegeben.
- ☑ Das Feld [Reinigung] ist jetzt aktiv.

► Feld [B] [Reinigung starten] drücken (siehe Abbildung unten).
- ☑ Das Reinigungsprogramm startet in einem neuen Fenster.
- ☑ Alle notwendigen Schritte werden auf dem Touchscreen angeleitet.
- ☑ Die Reinigung ist noch nicht gestartet. Das Feld [X] führt zurück in das Service-Menü.
- ☑ Das Reinigungsprogramm startet mit der ersten Bestätigung durch das Feld [>].



Bedienfelder im Startfenster Reinigungsprogramm:

- [A] Stoppt das Reinigungsprogramm und führt zurück in die Bedienoberfläche.
- [B] Informiert über den aktuellen Reinigungsschritt.



Satzbehälter reinigen

1)

► Satzbehälter aus der Maschine ziehen.
- ☑ Aufforderung, Satzbehälter reinigen und Innenraum mit Pinsel reinigen wird angezeigt.
- ☑ Das Feld [>] für den nächsten Schritt wird angezeigt.

2)

► Satzbehälter leeren und mit frischem Wasser und Spülmittel ausspülen, reinigen, trocknen.
► Kaffeemehlreste mit Pinsel aus Brühraum wischen.
► Feld [>] für den nächsten Schritt wählen.
☑ Aufforderung, Satzbehälter wieder einsetzen.

3)

► Satzbehälter wieder in Maschine bis zum Anschlag einsetzen.
► Feld [>] für den nächsten Schritt wählen.
☑ Aufforderung, Reinigung unterer Getränkeauslauf.

Unterer Getränkeauslauf reinigen

4)

► Unterer Getränkeauslauf durch eindrücken und gleichzeitig nach unten drücken ausklinken.
► Unterer Getränkeauslauf unter fliesendem Wasser mit einer Bürste reinigen.
► Gereinigten unterer Getränkeauslauf wieder einsetzen.

► Feld [>] für den nächsten Schritt wählen.
☑ Aufforderung, Einwurf Reinigungstablette „Coffee pure tab“.

⚠ VORSICHT

Ein nicht korrekt eingesetzter unterer Getränkeauslauf kann zu Spritzer während der Getränkeausgabe führen.

Unterer Getränkeauslauf auf korrekten Sitz kontrollieren.

Einwurf Reinigungstablette (Coffeepure)

5)

► Eine Reinigungstablette „Coffeepure tab“ oben in den mittleren Bohnenbehälter in den Handeinwurf einwerfen.

► Einwurf mit Feld [>] bestätigen.
☑ Aufforderung, Milchbehälter entfernen.

Milchbehälter reinigen

6)

► Türe zu Kühleinheit öffnen.
► Milchbehälter aus Kühleinheit entnehmen.
► Bei Bedarf vorhandene Restmilch in Behälter umfüllen.
► Milchbehälter mit frischem Wasser und Spülmittel reinigen.

► Entnahme und Reinigung von Milchbehälter mit Feld [>] bestätigen.
☑ Aufforderung, Reinigungsbehälter einsetzen.

Reinigungsbehälter einsetzen

7a)

- ► Separater Reinigungsbehälter in Kühleinheit einsetzen.
- ► Adapter von Milchschlauch in den Deckel zum Reinigungsbehälter einstecken.

Reinigungstablette (Milkpure)

7b)

- ► Eine Reinigungstablette „Milkpure“ in den Reinigungsbehälter geben.

- ► Eingesetzter Reinigungsbehälter und hinzugefügte Reinigungstablette „Milkpure“ mit Feld [>] bestätigen.
  - ☑ Aufforderung, Mixerbecher entfernen (optional).

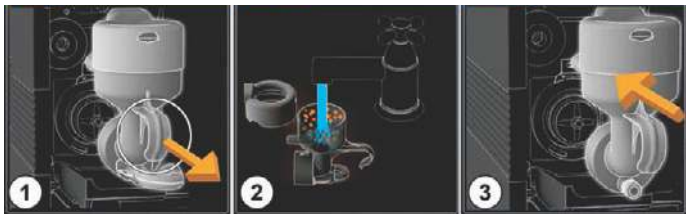
Option: Mixerbecher reinigen

8)

- ► Bedienpanel unten links entriegeln und nach oben schieben.
- ► Mixerbecher am Griff gerade nach vorne herausziehen.

9)

- ► [1] Entnahme von Mixerbecher mit [>] bestätigen.
- ► [2] Einzelteile von Mixerbecher unter sauberem Wasser spülen und reinigen.
- ► [2] Mixerbecher mit sauberem Tuch abwischen, trocknen.



10)

- ► Reinigung Mixerbecher mit Feld [>] bestätigen.
- ► [3] Mixerbecher wieder in Maschine einsetzen.
- ► Bedienpanel wieder schliessen.

11)

- ► Reinigung Mixerbecher mit dem Feld [>] bestätigen.
  - ☑ Der Reinigungsprozess startet.

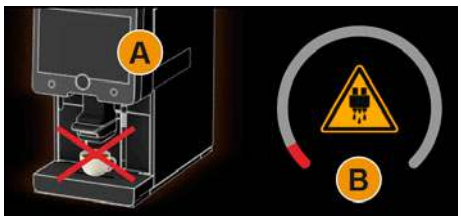
HINWEIS

Ein nicht korrekt eingesetzter Mixerbecher kann eine Überflutung verursachen.

Mixerbecher auf korrekten Sitz kontrollieren.

Reinigungsprozess läuft

12)



☑ Hinweis [A], keine Getränke verfügbar.
☑ Fortschrittsanzeige durch Zeitbalken [B].

Reinigungsbehälter entfernen

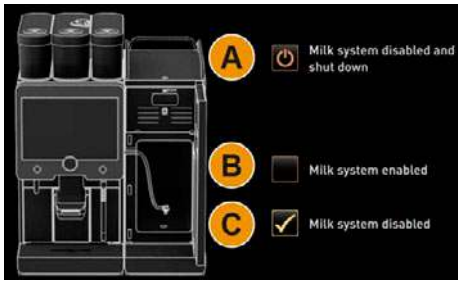
13)

► Separater Reinigungsbehälter aus Kühleinheit entfernen.
► Adapter von Milchschlauch aus Deckel vom Reinigungsbehälter herausziehen.

► Entfernen von Reinigungsbehälter mit Feld [>] bestätigen.
☑ Aufforderung, Milchsystem Ein/AUS.

Milchsystem aktiv / inaktiv

14)



☑ [A] Deaktiviert das Milchsystem und schaltet die Maschine nach dem Reinigungsprogramm aus.
☑ [B] Aktiviert das Milchsystem und die Maschine bleibt betriebsbereit.
☑ [C] Betriebsbereitschaft ohne Milchsystem

15)

► Eingestellte Betriebsbereitschaft mit Feld [>] bestätigen.
☑ Aufforderung, Milchbehälter einsetzen (mit Auswahl [B]) wird angezeigt.
☑ Eine Maschinenspülung wird ausgeführt.
☑ Ein Neustart wird ausgeführt.
☑ Die Maschine ist wieder betriebsbereit.
► Tropfrost unter fliessendem Wasser mit Bürste reinigen.
► Gereinigten Tropfrost wieder einsetzen.

⚠ WARNUNG

Rückstände von Reinigungsmittel sind gesundheitsgefährdend.

Nach abgeschlossener Reinigung Hände gründlich mit handelsüblicher Seife waschen.

6.7.2 Satzbehälter reinigen

⚠ VORSICHT

Kaffeesatz im Satzbehälter kann schnell zu Schimmelbildung führen. Verbreiten sich die Schimmelsporen in der Maschine, besteht Verunreinigungsgefahr für den Kaffee.

Satzbehälter daher täglich reinigen.

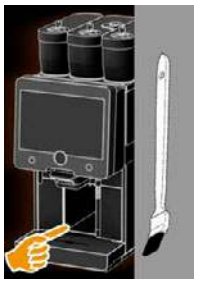
HINWEIS

Hohe Temperaturen können zu Schäden führen.

Satzbehälter nicht in der Spülmaschine reinigen.

- ► Getränkeauslauf nach oben schieben.
- ► Satzbehälter aus Maschine ziehen.
- ► Satzbehälter mit Wasser und Haushaltsreinigungsmittel gründlich reinigen.
- ► Mit klarem Wasser ausspülen und mit einem sauberen Tuch abtrocknen.
- ► Trockener Satzbehälter wieder in Maschine einsetzen.

6.7.3 Brühraum reinigen



- ► Getränkeauslauf nach oben schieben.
- ► Satzschublade aus Maschine ziehen.
- ► Kaffeemehlreste im Brühraum mit Reinigungspinsel (siehe Lieferumfang) aus der Maschine entfernen.
- ► Brühraum mit sauberem feuchtem Tuch auswischen und trocken wischen.
- ► Satzschublade wieder einsetzen.

6.7.4 Tropfschale und Tropfrost reinigen

⚠ VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch heisse Flüssigkeiten.

Maschine ausschalten, bevor der Tropfrost für eine Reinigung entnommen wird.

Maschine ausschalten, bevor die Tropfschale gereinigt wird.

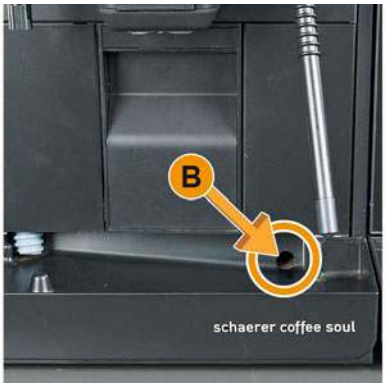
HINWEIS

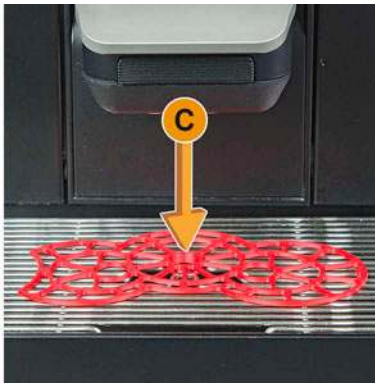
Ein verstopfter Schmutzwasserablauf in der Tropfschale kann ein Überlaufen von Schmutzwasser verursachen.

Schmutzwasserablauf auf freien Durchlass kontrollieren und prüfen.

Bevor eine Entkalkung ausgeführt wird, ist der Schmutzwasserablauf zwingend auf freien Durchlass zu kontrollieren.

- ► Komplette Tropfschale aus Kühleinheit und Tropfrost mit Positioniergitter [A] aus der Kaffeemaschine unter fliessendem Wasser und mit Spülmittel gründlich reinigen.
- ► Tropfschale der Kaffemaschine mit klarem Wasser ausspülen und dabei den Schmutzwasserablauf [B] auf freien Durchlass kontrollieren.
- ► Tropfrost wieder in Tropfschale platzieren und korrekten Sitz prüfen.
- ► Positioniergitter [C] auf korrekte Platzierung gegenüber dem Getränkeauslauf prüfen.





6.7.5 Milchbehälter reinigen

⚠ WARNUNG

Durch Milchablagerung und Bakterien besteht Verunreinigungsgefahr für Milch und Milchbehälter.

Milchbehälter und Deckel vor jedem Auffüllen reinigen.

Reinigung mit Handschuhen ausführen.

HINWEIS

Hohe Temperaturen können zu Schäden führen..

Milchbehälter nicht in der Spülmaschine reinigen.

- ► Restmilch aus Milchbehälter entsorgen.
- ► Milchbehälter mit frischem Wasser und Spülmittel reinigen.
- ► Milchbehälter mit frischem, unbenutzten Tuch reinigen.
- ► Milchbehälter wieder in Kühleinheit einsetzen.

6.7.6 Kühleinheit reinigen

⚠ WARNUNG

Durch Milchablagerung und Bakterien besteht Verunreinigungsgefahr für Milch und Kühleinheit.

Die Kühleinheit täglich reinigen.

Reinigung mit Handschuhen ausführen.

- ► Milchbehälter aus der Kühleinheit nehmen.
- ► Innenraum der Kühleinheit mit frischem Wasser und einem frischen, unbenutzten Tuch auswischen.
- ► Milchbehälter wieder in die Kühleinheit stellen.

6.7.7 Touchscreen reinigen

⚠ VORSICHT

Unbeabsichtigte Getränkeausgabe kann während einer Reinigung Verbrühungen verursachen.

Touchscreen vor einer Reinigung im Service-Menü deaktivieren.

Vor einer Bedienpanel Reinigung Maschine ausschalten.

HINWEIS

Beschädigen des Touchscreens beim Reinigungsvorgang.

Keine Scheuermittel verwenden. Nie mit Gewalt, starkem Druck oder spitzen Objekten auf das Display drücken.

- ► Feld [Service-Menü] unten links in der Bedienoberfläche wählen.
  - ☑ Das Service-Menü öffnet.

- ► Das Feld [Display Reinigung] wählen.
  - ☑ Touchscreen ist für 30 sec deaktiviert.
  - ☑ Display reagiert nicht mehr auf Eingabe
- ► Während den verfügbaren 30 sec Touchscreen mit Papiertuch und handelsüblichem Glasreiniger reinigen.
  - ☑ Nach Ablauf des Countdowns wird der Touchscreen aktiv.

6.7.8 Dampfstab reinigen (Option)

⚠ WARNUNG

Durch Ablagerungen und Bakterien besteht Verunreinigungsgefahr für den Dampfstab..

Dampfstab nach jedem Gebrauch mit feuchtem Tuch abwischen.

Reinigung mit Handschuhen ausführen.

- ► Taste Dampfausgabe [A] mehrfach betätigen um Milchrückstände im Dampfstab zu entfernen.
- ► Milchrückstände am Dampfstab mit einem sauberen und feuchten Tuch abwischen.

6.7.9 Externer Trinkwassertank reinigen (Option)

⚠ WARNUNG

Reinigungsmittel im Trinkwassertank können Vergiftungen verursachen.

Niemals Reinigungsmittel in den Trinkwassertank geben.

⚠ WARNUNG

Durch Ablagerungen und Bakterien besteht Verunreinigungsgefahr für den externen Trinkwassertank.

Externer Trinkwassertank täglich ausspülen, keine Reinigungsmittel verwenden.

Reinigung mit Handschuhen ausführen.

- ► Externer Trinkwassertank mit frischem Wasser gründlich und mehrfach ausspülen.
- ► Mit einem sauberen Tuch abtrocknen.

6.7.10 Externer Schmutzwassertank reinigen (Option)

⚠ WARNUNG

Durch Ablagerungen und Bakterien besteht Verunreinigungsgefahr für den externen Schmutzwassertank.

Externen Schmutzwassertank und Deckel täglich ausspülen und reinigen.

Reinigung mit Handschuhen ausführen.

- ► Externen Schmutzwassertank mit frischem Wasser gründlich und mehrfach ausspülen.
- ► Deckel zu externem Schmutzwassertank mit frischem Wasser gründlich reinigen.
- ► Mit einem sauberen Tuch abtrocknen.

6.8 Wöchentliche Reinigung

6.8.1 Bohnenbehälter reinigen

Altes Kaffeebohnenfett kann den Geschmack des Kaffees negativ beeinflussen.

⚠ VORSICHT

Verletzungsgefahr durch die rotierenden Mahlmesser der Mühle.

Niemals bei eingeschalteter Kaffeemaschine in die Bohnenbehälter greifen.

Reinigung mit Handschuhen ausführen.

HINWEIS

Verkratzen der Bohnenbehälter.

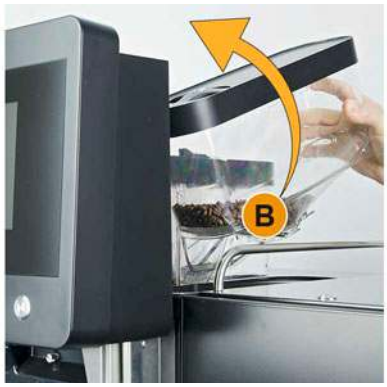
Keine Scheuermittel verwenden

- ► Feld [Service-Menü] unten links in der Bedienoberfläche wählen.

- ► Im Service-Menü das Feld [Ausschalten] wählen.
  - ☑ Die Maschine ist im Standby Modus.
- ► Bohnenbehälter mit Zentralverriegelung hinter Bedienpanel entriegeln.

Siehe auch Kapitel „Bedienung“ – „Bedienelemente an der Maschine“ – „Bedienelemente Maschine innen“ zur Entriegelung der Bohnenbehälter.

- ► Bohnenbehälter entriegeln [A].
- ► Bohnenbehälter aus der Maschine heben [B].
- ► Restliche Kaffeebohnen aus Maschine und Bohnenbehälter entfernen.
- ► Bohnenbehälter unter fliessendem Wasser gründlich ausspülen [C] und mit einem weichen Tuch auswischen.
- ► Mit einem sauberen Tuch Deckel und Behälter trocken reiben.
- ► Bohnenbehälter wieder montieren.
- ► Bohnenbehälter mit Zentralverriegelung verriegeln.



6.9 Bei Bedarf

6.9.1 Unterteil Getränkeauslauf reinigen

⚠ VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch heisse Flüssigkeiten.

Der untere Getränkeauslauf ausschliesslich bei ausgeschalteter Maschine demontieren, oder nach Aufforderung während dem Reinigungsprogramm.

► Feld [Service-Menü] unten links in der Bedienoberfläche wählen.

► Im Service-Menü das Feld [Ausschalten] wählen.
☑ Die Maschine ist im Standby Modus.

- ► Unterer Getränkeauslauf vorne [A], durch Ausklinken (drücken und ziehen nach unten), demontieren.
- ► Getränkeauslauf [B] mit Bürste und Wasser reinigen.
- ► Unterer Getränkeauslauf [C] unter fliessendem Wasser und Bürste reinigen.
- ► Unterer Getränkeauslauf (durch Einführen in der Rückseite und Einklinken an der Vorderseite) wieder am Getränkeauslauf montieren.
- ► Bedienpanel entriegeln und nach oben schieben.
- ► Maschine einschalten.
- ► Bedienpanel leicht anheben und bis zum Einrasten nach unten drücken.
  - ☑ Die Maschine ist wieder betriebsbereit.

6.9.2 Brüheinheit reinigen

⚠ VORSICHT

Kaffeerückstände in der Brüheinheit können schnell zu Schimmelbildung führen. Verbreiten sich die Schimmelsporen in der Maschine, besteht Verunreinigungsgefahr für den Kaffee.

Brüheinheit, abhängig der Betriebszeiten, sporadisch kontrollieren und bei Bedarf wie beschrieben reinigen.

Reinigung mit Handschuhen ausführen.

HINWEIS

Hohe Temperaturen können zu Schäden führen..

Brüheinheit nicht in der Spülmaschine reinigen

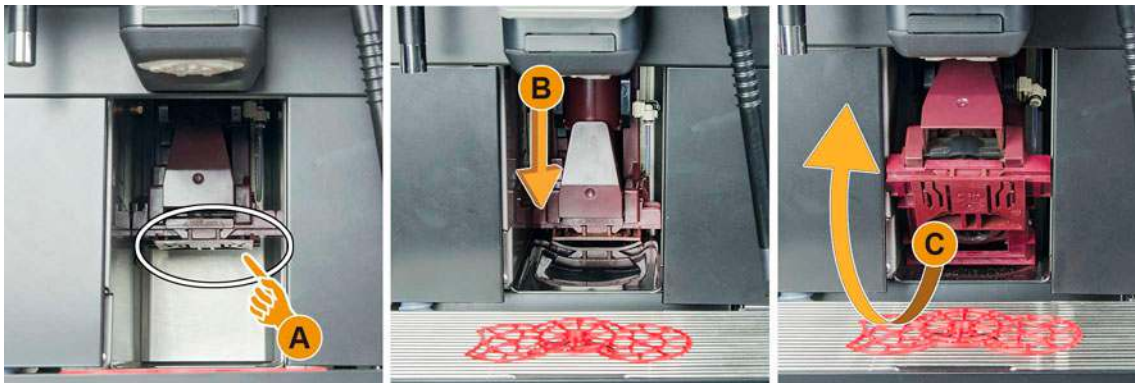
- ► Bedienpanel entriegeln und nach oben schieben.

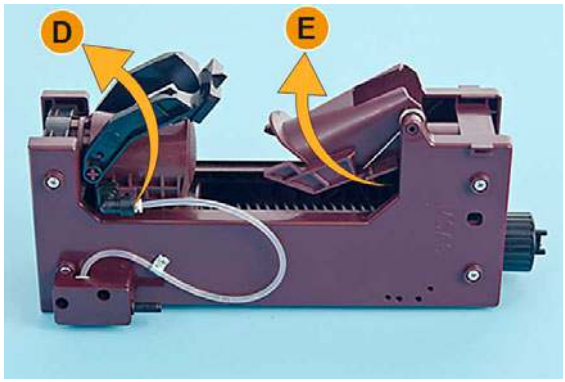
Siehe Kapitel „Bedienung“ – „Bedienpanel“ – „Bedienpanel öffnen“.

► Satzschublade aus der Maschine herausziehen.

► Verriegelung (A) nach vorne herausziehen und halten.
☑ Die Brüheinheit ist dadurch entriegelt.

► Entriegelte Brüheinheit nach unten [B] und gleichzeitig nach vorne [C] aus der Maschine herausschwenken.





► Spindel der Brüheinheit mit dem Multitool gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
☑ Der Abstreifer (D) steht in der Abstreifposition.

► Kaffeemehlreste mit Reinigungspinsel entfernen (siehe Lieferumfang).

► Einwurfrutsche (E) zur Reinigung vom Brühsieb etwas anheben.

► Brühsieb bei Bedarf unter fliessendem warmem Wasser reinigen.

► Brüheinheit bei Bedarf unter fliessendem warmem Wasser reinigen.

► Brüheinheit vollständig trocknen lassen.

► O-Ring vom Brühsieb etwas mit Fett Molykote 111 (33.2179.9000) einfetten.

► Spindel mit dem Multitool im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.

► Spindel eine 1/4 Drehung gegen den Uhrzeigersinn vom Anschlag zurückdrehen.

► Brüheinheit in umgekehrter Reihenfolge in die Maschine einsetzen.

► Satzbehälter wieder einsetzen.

Wenn die Brüheinheit nicht in die Maschine eingesetzt werden kann, hilft ein leichtes Verdrehen der Spindel, bis der Spindelantrieb in die Spindel passt.

6.9.3 Pulverbehälter reinigen

HINWEIS

Pulverbehälter können durch Scheuermittel verkratzt werden.

Für die Reinigung Keine Scheuermittel verwenden.

► Feld [Service-Menü] unten links in der Bedienoberfläche wählen.

► Im Service-Menü das Feld [Ausschalten] wählen.
☑ Die Maschine ist im Modus Standby.

► Pulverbehälter mit Zentralverriegelung hinter Bedienpanel entriegeln.

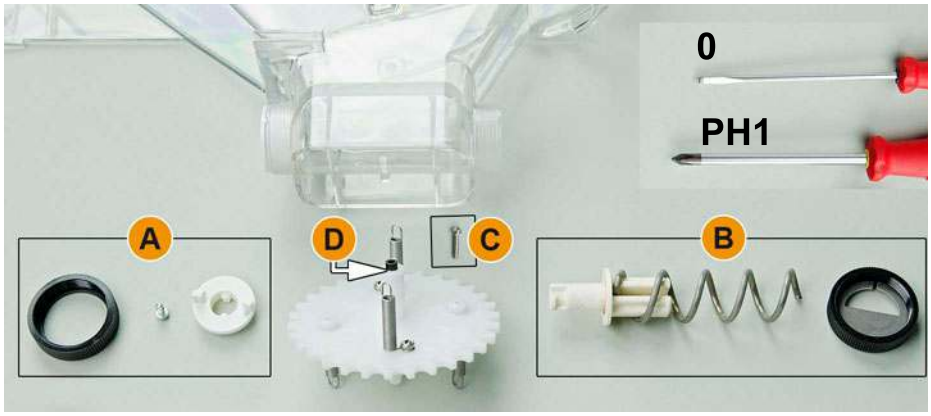
Siehe auch Kapitel „Bedienung“ – „Bedienelemente an der Maschine“ – „Bedienelemente Maschine innen“ zur Entriegelung der Bohnenbehälter.

► Pulverbehälter aus der Maschine heben.

► Restliches Choco- oder Toppingpulver entleeren.

Übersicht der zu demontierenden Einzelteile und Werkzeuge:

- Schraubendreher Schlitz Grösse [0]
- Schraubendreher Kreuzschl. [PH1]
- Dossiervorrichtung Antriebsseite [A] zerlegt.
- Dosiervorrichtung Ausgabeseite [B] zerlegt.
- Schraube [C] und Achsführung [D] von Zahnrad zerlegt.



Die sehr kleinen Einzelteile vom Zahnrad können bei einer Demontage leicht verloren gehen. Eine Demontage vom Zahnrad wird empfohlen wenn eine Reinigung sonst nicht möglich ist.

- ► Dosiervorrichtung Antriebsseite [A] durch lösen der Kreuzschlitzschraube PH1 demontieren.
- ► Dosiervorrichtung Ausgabeseite [B] durch lösen der Überwurfmutter demontieren.
- ► Bei Bedarf Zahnrad demontieren durch entfernen von Schraube [C] (PH1) und Achsführung [D] mit Schraubendreher Grösse 0.
- ► Pulverbehälter und Einzelteile unter fliessendem Wasser gründlich spülen.
- ► Alle Einzelteile vor dem Zusammenbauen sehr gut trocknen lassen.
- ► In umgekehrter Reihenfolge den Pulverbehälter wieder montieren und in die Maschine einsetzen.
- ► Zentralverriegelung wieder verriegeln.

6.9.4 Kühleinheit abtauen

HINWEIS

Die Oberfläche des Kühlinnnenraums kann beschädigt werden.

Die Eisschicht nie mit spitzen oder scharfen Gegenständen entfernen, immer abtauen lassen.

- ► Beistellkühleinheit ausschalten oder Netzstecker ziehen.
- ► Fronttüre öffnen und offen stehen lassen.
- ► Das entstehende Tauwasser mit einem saugfähigen Tuch aufwischen.
- ► Vorgang wiederholen bis die Eisschicht komplett abgetaut ist.
- ► Fronttür schliessen und Gerät wieder einschalten oder Netzstecker wieder einstecken.

Siehe Kapitel „Bedienung“ – „Einschalten“ – „Beistell- oder Unterstellkühleinheit“ für eine detaillierte Beschreibung zum Ein-/Ausschalten.

6.9.5 Aussenflächen reinigen

HINWEIS

Pulverbehälter können durch Scheuermittel verkratzt werden.

Für die Reinigung Keine Scheuermittel verwenden.

► Feld [Service-Menü] unten links in der Bedienoberfläche wählen.

► Im Service-Menü das Feld [Ausschalten] wählen.
☑ Die Maschine ist im Standby Modus.

► Aussenflächen von Kaffeemaschine und Kühleinheit mit feuchtem sauberen Tuch abwischen.

► Bedienpanel entriegeln und bis zum Einrasten nach oben schieben.

► Maschine über die Einschalttaste einschalten.

► Bedienpanel leicht anheben und bis zum Einrasten nach unten drücken.
☑ Die Maschine ist eingeschaltet und betriebsbereit.

Siehe auch Kapitel „Reinigung“ – „Tägliche Maschinenreinigung“ – „Touchscreen reinigen“.

6.10 HACCP-Reinigungskonzept

6.10.1 Reinigungsvorschriften und -bedingungen

Bei ordnungsgemässer Installation, Wartung, Pflege und Reinigung erfüllen Schaerer AG Kaffeemaschinen die Voraussetzungen der HACCP-Anforderungen.

⚠ WARNUNG

Durch nicht ordnungsgemässe Pflege und Reinigung der Kaffeemaschine wird die Ausgabe von Milchgetränken hinsichtlich der Lebensmittelhygiene zu einer Gefahr.

Folgende Punkte beachten und einhalten:

- Während der Reinigung Schutzhandschuhe tragen.
- Hände vor und nach der Reinigung gründlich waschen.
- Kaffeemaschine täglich reinigen, nachdem die Getränkebezüge beendet sind.
- Milchbehälter vor jedem Auffüllen und nach Beenden der Getränkebezüge reinigen.
- Reinigungsmittel nie in den Milchbehälter geben.
- Reinigungsmittel nie in den Trinkwassertank (intern/extern) geben.
- Reinigungsmittel nie mischen.
- Reinigungsmittel getrennt von Kaffee, Milch und Automatenpulver lagern.
- Keine Scheuermittel, Bürsten oder Reinigungsinstrumente aus Metall verwenden.
- Teile, die mit Getränken in Berührung kommen, nach der Reinigung nicht mehr berühren.
- Dosierungs- und Sicherheitshinweise auf dem Reinigungsmittel beachten und einhalten.
- Für die tägliche und wöchentliche Reinigung nach Betriebsanleitung vorgehen.

7 Service und Wartung

Ein Entkalkungsprozess, welcher aus unterschiedlichen Gründen nicht vollständig und korrekt abgeschlossen werden konnte ist zwingend zu wiederholen. Eine Betriebsbereitschaft der Maschine kann ausschliesslich mit korrekt abgeschlossenem Entkalkungsprogramm hergestellt werden.

7.1 Entkalkung

7.1.1 Entkalkungsmittel „Uptime!“

⚠ WARNUNG

Falsche Entkalkungsmittel können Vergiftungen verursachen!

Entkalkungskartusche nicht während dem Entkalkungsprozess entfernen. Aufforderung im Display abwarten.

Entkalkungskartusche von Kindern fern halten.

Enthaltenes Entkalkungsmittel nicht mit blossen Händen berühren und das beigelegte Sicherheitsdatenblatt lesen.

HINWEIS

Durch den Einsatz von falschen Entkalkungskartuschen kann die Maschine Schaden nehmen!

Für den Entkalkungsprozess ausschliesslich Entkalkungskartuschen einsetzen, welche durch die Schaerer AG empfohlen werden.

Vor der Anwendung der Entkalkungskartusche die auf der Verpackung angegebenen Informationen sowie das Sicherheitsdatenblatt sorgfältig durchlesen. Sollte kein Sicherheitsdatenblatt vorhanden sein, bitte bei der Vertriebsfirma anfordern.

7.1.2 Entkalkungskartusche

Informationen	
Verwendungszweck	Entkalkung Kaffeemaschine
Entkalkungen	Entkalkung von Boiler inkl. Heisswassersystem (Option) Entkalkung von Boiler inkl. Dampfsystem
Anwendungsintervall	Nach Aufforderung

7.1.3 Entkalkung Vorbereitung

Schmutzwasserablauf prüfen

HINWEIS

Ein verstopfter Schmutzwasserablauf in der Tropfschale führt zu einer Überflutung.

Vor dem Entkalkungsprozess unbedingt die Ablaufgeschwindigkeit prüfen.

Um den Schmutzwasserablauf zu überprüfen werden folgende Utensilien benötigt:

- 1.2 l Wasser
- Zeitmesser

► Tropfrost aus Tropfschale entfernen.

► 1.2 l Wasser in die Tropfschale leeren und gleichzeitig den Zeitmesser starten.
☑ Wenn der Schmutzwasserablauf frei ist, fliessen die 1.2 l Wasser innerhalb von 60 sec vollständig ab.

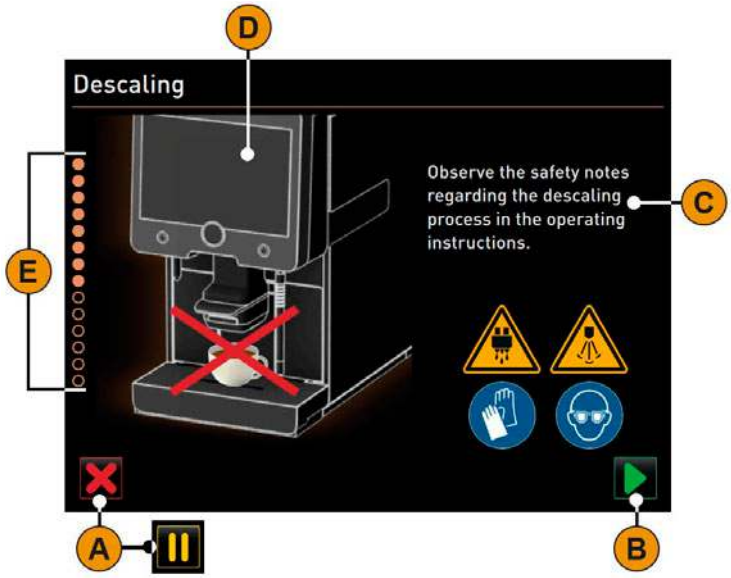
Fliessen die 1.2 l Wasser nicht in der geforderten Zeit von 60 sec ab, ist der Schmutzwasserablauf verstopft. Eine Entkalkung darf nicht ausgeführt werden. Der Schmutzwasserablauf muss vorher durch einen Servicetechniker wieder instand gesetzt werden.

Vorbereitung zur Entkalkung

Vor einer Entkalkung folgendes bereithalten:

- 1x Schaerer Entkalkungskartusche SCSoul
- 1x Schaerer Reinigungsbehälter 1 l blau
- 1x Schaerer Deckel zu Reinigungsbehälter
- Handschuhe
- Schutzbrille

Informationen während einer Entkalkung



Informationen und Bedienelemente:

- [A] Feld [X] Entkalkung Abbrechen oder Pause nach gestartetem Entkalkungsprogramm.
- [B] Feld [>] Bestätigung.
- [C] Anzeige von Handlungsaufforderung und Informationstext.
- [D] Animationen zu Handlungsaufforderungen.
- [E] Schrittfolgen [1–14] während dem Reinigungsprogramm.

7.1.4 Entkalkungsprogramm öffnen

☑ Eine anstehende Entkalkung wird im Service-Menü durch ein rotes Smiley angezeigt.

► Das Feld [Service Menü] unten links in der Bedienoberfläche wählen.
☑ Das Servicemenü wird angezeigt.

► Das Feld [>] zum Menü Wartung wählen.
☑ Alle ausgeführten und anstehenden Wartungen werden angezeigt.

► Das Feld [A] [>] bei „Wartung“ wählen.
☑ Das Fenster zum Entkalkungsprogramm öffnet.
☑ Aufforderung „Kartusche auspacken“ wird angezeigt.

7.1.5 Schrittfolgen im Entkalkungsprogramm

Vorbereitung Entkalkungskartusche

Das Entkalkungsprogramm führt Schritt für Schritt durch die Entkalkung.

► Schaerer Entkalkungskartusche aus der Verpackung nehmen.

1)

► Feld [>] für den nächsten Schritt wählen.
☑ Aufforderung, Satzbehälter entfernen.

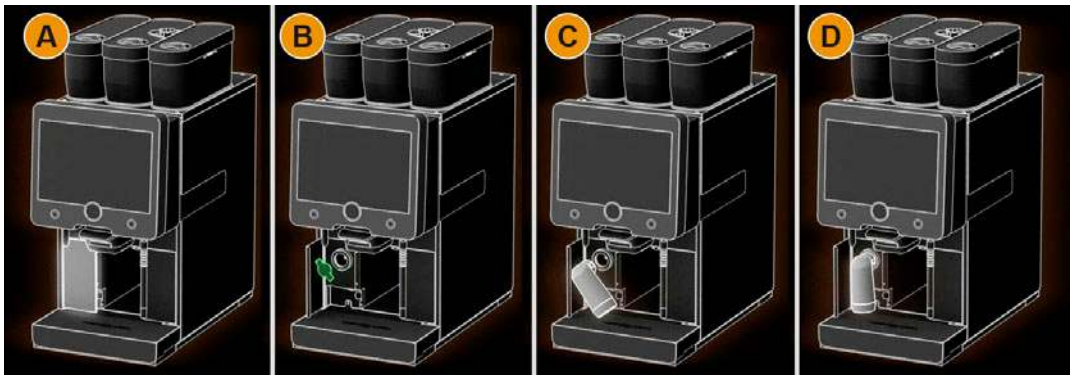
Satzbehälter entfernen

2)

► Satzbehälter aus Maschine entnehmen, leeren und reinigen.
☑ Aufforderung, Kartusche einsetzen.

Kartusche einsetzen

3) ► Abdeckung vorne links öffnen [A].
► Grüne Verschlusskappe durch Linksdrehung entfernen [B].
► Frisch ausgepackte Kartusche ansetzen und durch Rechtsdrehung einsetzen. [C].
☑ Die Kartusche ist eingesetzt [D].
☑ Aufforderung, Satzbehälter einsetzen.



Satzbehälter wieder einsetzen

4)

► Gereinigten Satzbehälter in Maschine einschieben.
☑ Aufforderung, Milchbehälter entfernen (Option).

Milchbehälter aus Kühleinheit entfernen (Option)

5)

► Milchbehälter aus Kühleinheit entnehmen, leeren und reinigen.

► Feld [>] für den nächsten Schritt wählen.
☑ Aufforderung, Reinigungsbehälter in Kühleinheit stellen.

Reinigungsbehälter in Kühleinheit stellen (Option)

6)

► Leeren Reinigungsbehälter in Kühleinheit stellen.
► Milchschlauch in den Deckel des Reinigungsbehälters einstecken.

► Feld [>] für den nächsten Schritt wählen.
☑ Aufforderung, Getränkeauslauf und Dampfstab (Option) positionieren.

Getränkeauslauf und Dampfstab positionieren

7)

► Tassenrost aus Tropfschale entfernen.
► Getränkeauslauf in die unterste Position schieben.
► Dampfstab (Option) in die Tropfschale richten.

► Feld [>] für den nächsten Schritt wählen.
☑ Aufforderung, Sicherheitshinweise in der Betriebsanleitung lesen.

Sicherheitshinweise

8a) ► Nachfolgende Sicherheitshinweise lesen und befolgen.

⚠ VORSICHT

Gefahr von Hautreizungen und schwerer Augenreizung. Während dem Entkalkungsprozess tritt Säure aus.

Enthaltenes Entkalkungsmittel nicht mit blossen Händen berühren und das beigelegte Sicherheitsdatenblatt lesen.

Entkalkungskartusche nicht während dem Entkalkungsprozess entfernen. Aufforderung im Display abwarten.

⚠ VORSICHT

Verbrühungsgefahr beim Heisswasserauslauf und Getränkeauslauf.

Entkalkungskartusche nicht während dem Entkalkungsprozess entfernen. Aufforderung im Display abwarten.

Getränkeauslauf in unterste Ausgabeposition schieben.

⚠ VORSICHT

Verbrühungsgefahr beim Dampfstab.

Während Entkalkungsprozess nicht unter den Dampfstab greifen.

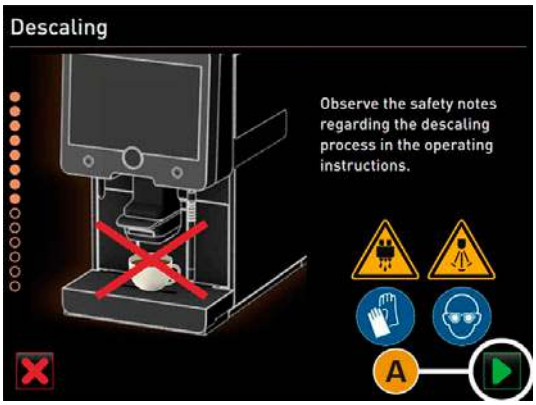
Auslass Dampfstab in Tropfschale richten.

Entkalkungsprozess starten

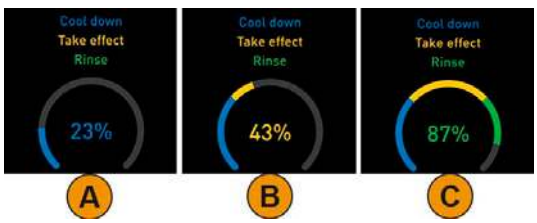
Der Entkalkungsvorgang dauert min. 80 min. Das Feld Pause [II] unterbricht die Entkalkung. Das Entkalkungsprogramm kann bis und mit Folgeschritt [8] mit dem Feld [X] abgebrochen werden.

8b)

► Entkalkungsprozess mit dem Feld [A] [>] starten.
☑ Entkalkungsfortschritt wird in [%] angezeigt.



9) ☑ [A] Abkühlung der Maschine startet.
☑ [B] Entkalkung ist aktiv.
☑ [C] Spülung ist aktiv.



Der Entkalkungsprozess kann mit dem Feld [II] unterbrochen und mit dem Feld [>] wieder fortgesetzt werden.

Entkalkungskartusche entfernen

10)

☑ Der Entkalkungsprozess ist abgeschlossen.

► Entkalkungskartusche aus der Maschine entfernen.

► Schutzkappe wieder aufsetzen.

► Abdeckung verschliessen

☑ Aufforderung, Reinigungsbehälter entfernen.

Reinigungsbehälter aus Kühleinheit entfernen

11)

► Reinigungsbehälter aus der Kühleinheit entfernen, leeren und reinigen.

► Feld [>] für den nächsten Schritt wählen.

☑ Aufforderung, Milchbehälter in Kühleinheit stellen.

Milchbehälter in Kühleinheit stellen

12)

► Gereinigten Milchbehälter mit vorgekühlter Milch füllen und in Kühleinheit stellen.

► Feld [>] für den nächsten Schritt wählen.

☑ Aufforderung, Nachbestellung einer Entkalkungskartusche.

Nachbestellung einer Entkalkungskartusche

13) ☑ Die Artikelnummer wird in der Bedienoberfläche angezeigt.

► Für die nächste Entkalkung eine Kartusche beim Servicepartner nachbestellen.

► Feld [>] für den nächsten Schritt wählen.

☑ Neustart der Maschine

Entkalkungsprogramm beenden und Neustart der Maschine

14) ☑ Das Entkalkungsprogramm wird geschlossen.
☑ Neustart der Maschine
☑ Betriebsbereitschaft, die Bedienoberfläche wird angezeigt.
☑ Im Service-Menü unter „Wartung“, wird die zuletzt ausgeführte Entkalkung angezeigt.

7.1.6 Entsorgung Entkalkungskartusche

Die Entkalkungskartusche besteht aus Kunststoff und kann nach einer ordnungsgemäss ausgeführten Entkalkung zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden.Die Entkalkungskartusche ist nach einer Entkalkung vollständig entleert und mit Wasser gespült.

HINWEIS

Eine nicht ordnungsgemäss ausgeführte und abgeschlossene Entkalkung entleert die Entkalkungskartusche nicht vollständig.

Entkalkung ordnungsgemäss bis zum Ende ausführen.

Maschine nicht vor Beenden der Entkalkung vom Netz trennen.

Wurde die Entkalkung unterbrochen, ist die Entkalkungskartusche nach den örtlichen Bestimmungen als Sondermüll zu entsorgen.

7.2 Externer Wasserfilter

Der externe Wasserfilter muss nach Erreichen der programmierten Anzahl an Litern von einem autorisierten Servicepartner/Servicetechniker ersetzt werden.

Die „Zusatzanleitung Wasserqualität“ enthält Informationen für die Erfassung der Wasserwerte sowie die Verwendung von Filtertechniken. Die Zusatzanleitung kann bei der Schaerer AG angefordert oder direkt von der Webseite (http://www.schaerer.com/member) auf dem MediaCentre heruntergeladen werden.

7.3 Wartung

Die Kaffeemaschine bedarf einer regelmässigen Wartung. Der Zeitpunkt der Wartung hängt von verschiedenen Faktoren ab, vor allem aber von der Auslastung der Maschine.

Sobald der Zeitpunkt für eine Wartung erreicht ist, meldet die Maschine dies im Display. Die Maschine kann normal weiter betrieben werden.

► Servicepartner kontaktieren und Wartung melden.

HINWEIS

Wird eine anstehende Wartung nicht zeitnah ausgeführt, kann es zu Verschleisserscheinungen kommen, ein einwandfreier Betrieb ist nicht mehr gewährleistet.

Servicepartner möglichst zeitnah nach dem Erscheinen einer Wartungsmeldung informieren.

7.3.1 Serviceroutine

Die Fälligkeit einer Serviceroutine ist abhängig von der Anzahl Zyklen (Anzahl der Getränkeausgaben) oder die Dauer (Monate) in der die Maschine in Betrieb war.

Serviceroutine SCSoul		
	Anzahl Zyklen	**Monate**
Service 1	40‘000	12

8 Programmierung

8.1 Übersicht

Im „Service-Menü“ unter [Profil Log-IN] stehen folgende vordefinierte Profile für den Endanwender bereit.

- Profil Hausmeister
- Profil Maschinenbetreuer
- Profil Abrechner

Die Profile können vom Servicetechniker aktiviert werden. Der Zugang zum Profil kann mit einer zugewiesenen PIN (Persönliche identifikationsnummer) geschützt werden.

Die Profile und Funktionen sind in diesem Kapitel nachfolgend beschrieben.

8.2 Navigation

Symbol	Beschreibung
	Das Bedienfeld [Service-menü] unten links in der Bedienoberfläche öffnet das „Service-Menü“.
	Das Bedienfeld [Einstellungen] im „Service-Menü“ oben rechts, öffnet das Fenster zu den Hauptmenüs. Das Bedienfeld wird angezeigt wenn ein Zugangsberechtigtes Profil angemeldet ist.
	Das Bedienfeld [Profil-Log-IN] öffnet das Fenster zur Auswahl der verfügbaren Profile. Die Profile haben unterschiedliche Zugangsrechte. ► [Profil-Log-IN] wählen. ☑ Das Fenster zur Auswahl eines Profils öffnet. ► Profil wählen und wenn konfiguriert, PIN eingeben. ☑ Das Service-Menü wird wieder angezeigt. ☑ Da Feld [Profil-Log-IN] wechselt nach [Profil-Log-OUT]. *Ist ein Profil mit entsprechenden Berechtigungen angemeldet, wird das Bedienfeld [Einstellungen] eingeblendet.*
	Das Bedienfeld [Profil-Log-OUT] schliesst das aktuell angemeldete Profil.
	Stoppen / Abbrechen eines Vorgangs
	Bestätigen
	Weiter / Start

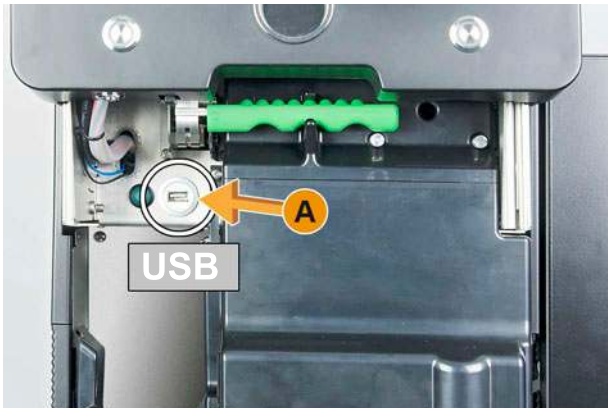
Symbol	Beschreibung
	Zurück zum vorherigen Fenster
	Speichern vorgenommener Einstellungen
	Kopiert ein bereits fertig konfiguriertes Getränk als Grundlage für weitere Getränkekonfigurationen.
	• Löschen / auf Null setzen eines Wertes oder Getränkes • Abbrechen der Getränkeausgabe
	Öffnet das Konfigurationsfenster für: • Zutatenquellen • Getränke • Getränkeschritt für spezifische Einstellungen
	Hinzufügen von Getränken oder Getränkeschritte. Die Getränke werden aus der Liste der verfügbaren Getränken entnommen. Das zusätzliche Getränk wird automatisch in die Liste der konfigurierten Getränke angefügt.
	Konfiguration Getränkeschritt in den Getränkekonfigurationen.
	Eingabefeld für die Benennung von Getränkebezeichnung, Getränkegruppe, Zutaten oder für die Menükarten.
	Tastatur für Text- oder Nummerierungseingabe in das Eingabefeld.

Symbol	Beschreibung
	Berühren dieses Felds öffnet das Einstellrad: ► Gewünschten Wert durch hoch- und runterschieben des Rads einstellen. ► Eingestellten Wert durch Drücken des Häkchens bestätigen.
	Aktiviert / deaktiviert eine Funktion Ein / Aus
	Öffnet ein Auswahlfeld.
	Peilfelder zur Werteinstellung. ► Wert markieren. ► Markierten Wert durch Pfeilfelder nach oben oder unten auf den gewünschten Wert einstellen.
	Schliesst das Fenster zur Auswahl der Media Daten.

8.3 USB-Zugang

Softwareupdate oder -sicherung werden bei der Schaerer Coffee Soul über einen USB-Stick durchgeführt. Der USB-Zugang befindet sich hinter dem Bedienpanel.

► Bedienpanel entriegeln und bis zum automatischen Einrasten nach oben schieben.
☑ Der USB Anschluss [A] ist neben der Ein/Aus Taste links .



8.4 Hausmeister

Der „Hausmeister“ ist die erste Ansprechperson bei technischen Störungen. Er hat ein grundlegendes technisches Wissen und hat regelmässig mit der Kaffeemaschine zu tun

Im Profil [Hausmeister] im „Service-Menü“ stehen zur Direktwahl folgende Funktionen bereit:

- Spülung starten
- Reinigung Touchscreen
- Milchsystem ein-/ausschalten
- Schnellinfo einschalten.
- Ausschalten

Im Profil [Hausmeister] sind folgende Hauptmenüs im „Service-Menü“ [Einstellungen] enthalten:

- Konfiguration
- Service
- Info

Siehe Kapitel „Bedienung“ – „Profil [Log-in / Log-out]“ für den Einstieg zu den Hauptmenüs.

Der Inhalt der Hauptmenüs ist in diesem Kapitel nachfolgend beschrieben.

8.4.1 System (Hausmeister)

Menüpunkt „Mühle/ Brüheinheit“

Displaytext	Beschreibung	Einstellungs-bereich	Hinweise
Fassungsvermögen	Einstellung der Anzahl Zyklen bis zur Meldung „Satzbehälter leeren“. ► Bei "Untertheken-Satzabwurf" Einstellung [0] vornehmen. ► Standardeinstellung von 60 Zyklen vornehmen. ☑ Nach 60 Zyklen erscheint die Meldung „Satzbehälter leeren“.	0 – 100	Standardeinstellung ist [60]. Standardeinstellung von [60] Kaffeekuchen nicht überschreiten. Die Maschine sperrt die Ausgabe von Kaffeegetränken nach 65 Brühzyklen (+5), bis der Satzbehälter geleert ist.
Leerungszeit Satzbehälter	Einstellung der Zeitspanne bis der „Aktuelle Zähler Satzbehälter“ nach einer Entleerung wieder auf [0] gesetzt wird. ► Satzbehälter entleeren. ► Entleerten Satzbehälter wieder einsetzen. ☑ Der Zähler wird nach z. B. [5 sec] auf [0] zurückgesetzt.	0 – 30	–
Aktueller Zähler Satzbehälter	Information über ausgeführte Brühzyklen seit der zuletzt ausgeführten Entleerung des Satzbehälters.	–	Es ist keine Einstellung verfügbar.

Menüpunkt „Mühle/ Brüheinheit“

Displaytext	Beschreibung	Einstellungs-bereich	Hinweise
Mühle mitte Kalibrierungswert für 10 sec	Der Kalibrierungswert wird bei Kalibrierung eingeben und in diese Parameter übernommen. Die Parameter sind rein informativ und können nicht manuell angepasst werden.	–	Standardwert ist [25.0 g] Eine Mühlenkalibrierung wird vom Servicetechniker ausgeführt.
Mühle rechts Kalibrierungswert für 10 sec	*Siehe Parameter oben „Mühle mitte Kalibrierungswert für 10 sec.*	–	–

Menüpunkt „Milchsystem“

Displaytext	Beschreibung	Einstellungs-bereich	Hinweise
Schlauchlänge Milchbehälter	Die Schlauchlänge vom Milchbehälter bis zur Maschine wird durch den Servicetechniker eingestellt. Die Parameteranzeige dient als Information der aktuell eingestellten Schlauchlänge.	0 – 200	Standardeinstellung ist [37 cm]
Überwachung Füllstand Milch	Einstellung [Keine Überwachung]: Eine Milchüberwachung ist konfiguriert, wird jedoch nicht verwendet. Einstellung [Warnung]: Ist ein niedriges Milchniveau erkannt, wird eine Meldung im Display ausgegeben. Die Ausgabe von weiteren Milchgetränken ist möglich. Einstellung [Getränkeausgabe sperren]: Ist ein niedriges Milchniveau erreicht, erscheint eine Meldung im Touchscreen. Weitere Ausgaben von Milchgetränken sind gesperrt.	keine Überwachung Warnung Getränkeausgabe sperren	Standardeinstellung ist [Getränkeausgabe sperren].

8.4.2 Konfiguration (Hausmeister)

Menüpunkt „Allgemein“

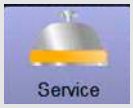
Displaytext	Beschreibung	Einstellungs-bereich	Hinweise
Hauptsprache 	Umstellen der Displaysprache ► Auswahlmenü mit Feld [>] öffnen. ☑ Auswahlmenü erscheint. ► Gewünschte Sprache auswählen.	alle hinterlegten Sprachen	–

Menüpunkt „Uhrzeit / Datum / Timer-Betrieb“

Displaytext	Beschreibung	Einstellungs-bereich	Hinweise
Zeitzone	Die Zeitzone wird während dem Inbetriebnahmeprogramm ausgewählt. Mit der Auswahl der Zeitzone, wird Zeit und Datum, aus der gewählten Zone übernommen.	Alle verfügbaren 6 Zeitzonen	Verfügbare Zeitzonen: • Asien • Afrika • Ausstralien • Europa • Nordamerika • Südamerika Jede Zeitzonen enthält weitere Unterteilungen z. B „Mitteleuropäische Zeit (CET/MEZ)“.
Schaltuhr Montag bis Sonntag	Hier kann das automatische Ein- und Ausschalten der Maschine für jeden Tag der Woche definiert werden: ► Ein- und Ausschalten der Tagesschaltuhr mit dem Schieber aktivieren. ► Ein- und Ausschaltzeit mit den Pfeilfeldern einstellen.	Ein / Aus hh:mm	–

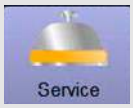
8.4.3 Service (Hausmeister)

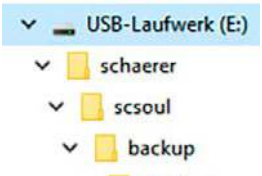
Menüpunkt „Mühle kalibrieren“



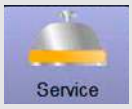
Displaytext	Beschreibung	Einstellungsbereich	Hinweise
Mühle kalibrieren	Das Kalibrieren der Mühle ist displaygeführt. Folgende Schritte sind in der Kalibrierung enthalten: • Satzschublade entleeren und reinigen. • Kalibrierung starten • Mühle wählen • Referenzmahlung starten • Referenzmahlung mit Feld [>] bestätigen. • Referenzmahlung wiegen und eingeben. • Eingabe bestätigen. Maschine startet neu. ► Anweisungen auf dem Touchscreen folgen.	Eingabe Gewicht der Referenzmahlung	–

Menüpunkt „Datenbank sichern“



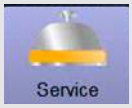
Displaytext	Beschreibung	Einstellungsbereich	Hinweise
Datenbank sichern	Mit dieser Funktion kann der aktuelle Stand der Einstellungen auf einem USB-Stick gespeichert werden. ► USB-Stick einstecken. ► Feld [Datenbank sichern] wählen. ☑ Der aktuelle Stand wird auf dem USB-Stick gespeichert.	Konfiguration und Zählerstände	Folgende Ordnerstruktur wird auf dem USB-Stick erstellt, wenn sie nicht bereits vorhanden ist:  *Siehe auch Kapitel „Bedienung“ – „Bedienpanel öffnen“.*

Menüpunkt „Entkalkungszähler zurücksetzen“



Displaytext	Beschreibung	Einstellungs-bereich	Hinweise
Entkalkungszähler zurücksetzen	Nach Bestätigung der Rückfrage mit dem Feld [OK], wird der Entkalkungszähler zurückgesetzt. 	Ja/Nein	Wurde eine Entkalkung zurückgesetzt, wird dies im Hauptmenü „Info“ – „Reinigungsstatistik“ aufgeführt.

Menüpunkt „Entkalkung/Reinigung zurücksetzen“



Displaytext	Beschreibung	Einstellungs-bereich	Hinweise
Entkalkung/Reinigung zurücksetzen	Nach Bestätigung der Rückfrage mit dem Feld [OK], wird eine zuvor abgebrochene und noch anstehende Reinigung oder Entkalkung zurückgesetzt. 	Ja/Nein	Wurde eine Entkalkung zurückgesetzt, wird dies im Hauptmenü „Info“ – „Reinigungsstatistik“ aufgeführt.

8.4.4 Info (Hausmeister)

Menüpunkt „Versionen anzeigen“

Displaytext	Beschreibung	Einstellungs-bereich	Hinweise
Versionen anzeigen	Folgende Informationen können hier abgelesen werden: • Version Software Touchpanel • Version Software Leistungsteil • Version Datenbank • Version BSP Abrechnung • Version Qt (Quellcode) • Version Qt license • Copyright Software SCS	–	Beim Melden eines Fehlers, diese Informationen an den Servicetechniker weitergeben.

Menüpunkt „Maschinenzähler“

Displaytext	Beschreibung	Einstellungs-bereich	Hinweise
Maschinenzähler	Übersicht über Getränkezähler. Die Zähler können nicht gelöscht werden. 	–	Es werden alle auf der Menükarte hinzugefügten Getränke aufgelistet.

Menüpunkt „Getränkestatistiken“

Displaytext	Beschreibung	Einstellungs-bereich	Hinweise
Getränkestatistik	Übersicht über Getränkezähler. Die Getränkezähler können einzel oder gesamt gelöscht werden. Einzelner Zähler löschen: ► [A] Das kleine Feld [X] zum entsprechenden Getränk in der rechten Spalte wählen. ☑ Ein Getränkezähler wird auf [0] gesetzt. Alle Zähler löschen: ► [B] Das grosse Feld [X] oben im Fenster löscht alle aufgeführten Getränkezähler. ☑ Alle Getränkezähler werden auf [0] gesetzt. 	–	Es werden alle auf der Menükarte hinzugefügten Getränke aufgelistet.

Menüpunkt „Reinigungsstatistik“

Displaytext	Beschreibung	Einstellungs-bereich	Hinweise
Reinigungsstatistik	Auflistung folgender Angaben werden aufgeführt. • Datum • Profil • System • Ereignis 	–	In der Spalte „Ereignis“ werden ausgeführte, abgebrochene oder zurückgesetzte Reinigungen angezeigt.

Menüpunkt „Wartungsstatistik“

Displaytext	Beschreibung	Einstellungs-bereich	Hinweise
Wartungsstatistik	Auflistung folgender Angaben werden aufgeführt. • Datum • Profil • Wartung • Ereignis 	–	In der Spalte „Ereignis“ werden ausgeführte, abgebrochene oder zurückgesetzte Wartungen angezeigt.

Menüpunkt „Wasserhärtestatistik“

Displaytext	Beschreibung	Einstellungs-bereich	Hinweise
Wasserhärtestatistik	Auflistung folgender Angaben werden aufgeführt. • Datum • Wasserhärte 	–	–

8.5 Profil Maschinenbetreuer

Der „Maschinenbetreuer“ hat eingeschränkte Servicefunktionen.

Im Profil [Maschinenbetreuer] im „Service-Menü“ stehen zur Direktwahl folgende Funktionen bereit:

- Spülung starten
- Reinigung Touchscreen
- Milchsystem ein-/ausschalten
- Schnellinfo einschalten.
- Ausschalten

Im Profil [Maschinenbetreur] ist das Hauptmenü „Konfiguration“ im „Service-Menü“ [Einstellungen] enthalten

Siehe Kapitel „Bedienung“ – „Profil [Log-in / Log-out]“ für den Einstieg zu den Hauptmenüs.

Der Inhalt der Hauptmenüs ist in diesem Kapitel nachfolgend beschrieben.

8.5.1 Konfiguration (Maschinenbetreuer)

Menüpunkt „Allgemein“

Displaytext	Beschreibung	Einstellungs-bereich	Hinweise
Hauptsprache	Umstellen der Displaysprache ► Auswahlmenü mit Feld [>] öffnen. ☑ Auswahlmenü erscheint. ► Gewünschte Sprache auswählen.	alle hinterlegten Sprachen	–

8.6 Profil Abrechner

Der „Abrechner“ hat eingeschränkte Servicefunktionen.

Im Profil [Abrechner] im „Service-Menü“ stehen zur Direktwahl folgende Funktionen bereit:

- Spülung starten
- Reinigung Touchscreen
- Milchsystem ein-/ausschalten
- Schnellinfo einschalten.
- Ausschalten

Im Profil [Abrechner] sind folgende Hauptmenüs im „Service-Menü“ [Einstellungen] enthalten:

- Konfiguration
- Info

Siehe Kapitel „Bedienung“ – „Profil [Log-in / Log-out]“ für den Einstieg zu den Hauptmenüs.

Der Inhalt der Hauptmenüs ist in diesem Kapitel nachfolgend beschrieben.

8.6.1 Konfiguration (Abrechner)

Menüpunkt „Allgemein“

Displaytext	Beschreibung	Einstellungsbereich	Hinweise
Hauptsprache 	Umstellen der Displaysprache ► Auswahlmenü mit Feld [>] öffnen. ☑ Auswahlmenü erscheint. ► Gewünschte Sprache auswählen.	alle hinterlegten Sprachen	–

8.6.2 Info (Abrechner)

Menüpunkt „Getränkestatistik“

Displaytext	Beschreibung	Einstellungsbereich	Hinweise
Getränkestatistik	Übersicht über Getränkezähler. Die Getränkezähler können einzel oder gesamt gelöscht werden. Einzelner Zähler löschen: ► [A] Das kleine Feld [X] zum entsprechenden Getränk in der rechten Spalte wählen. ☑ Ein Getränkezähler wird auf [0] gesetzt. Alle Zähler löschen: ► [B] Das grosse Feld [X] oben im Fenster löscht alle aufgeführten Getränkezähler. ☑ Alle Getränkezähler werden auf [0] gesetzt. 	–	Es werden alle auf der Menükarte hinzugefügten Getränke aufgelistet.

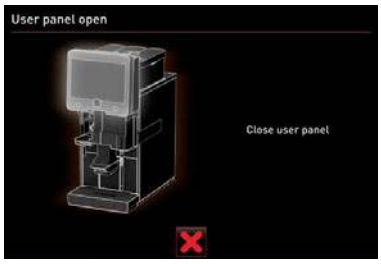
9 Störungsbehebung

9.1 Fenster „Smart Info“

Zusatzinformationen oder Instruktionen

Anwählen der roten Textzeile, in der Bedienoberfläche, öffnet das Fenster „SmartInfo“. Das Fenster „Smart-Info“ enthält weitere Informationen oder Instruktionen zur Fehlermeldung.

► Feld [Textzeile mit Fehlermeldung] wählen.
☑ Das Fenster „Smart Info“ öffnet.



► Beschriebene Massnahmen ausführen.

Anstehende Fehlermeldungen im Service-Menü

Das Bedienfeld [Service-Menü] ohne Farbmarkierung informiert über eine vollständige Betriebsbereitschaft.

Das Bedienfeld [Service-Menü] mit roter Farbmarkierung informiert über anstehende Fehlermeldungen, Reinigungen oder Wartungen.

☑ Eine Handlung ist zwingend erforderlich.

Das Bedienfeld [Service-Menü] mitoranger Farbmarkierung informiert über anstehende Informationen oder kommende Handlungsaufforderungen während einer Betriebsbereitschaft.

☑ Eine Handlung wird demnächst erforderlich sein.

Anstehende Fehlermeldungen, Informationen oder Handlungsaufforderungen sind im „Service-Menü“ aufgelistet.

Siehe auch Kapitel „Bedienung“ – „Hauptfenster Touch“ – „Service-Menü“.

Die Getränkeausgabe ist bei einer anstehenden roten Fehlermeldung gesperrt, bis die geforderte Massnahme ausgeführt wurde.

► Eventuell weitere anstehende Fehlermeldungen im „Service-Menü“ wählen und nach beschriebener Massnahme beheben.

Bleibt eine Fehlermeldung danach trotzdem bestehen, liegt eventuell eine Störung vor.

► Servicepartner kontaktieren (siehe www.schaerer.com).

9.2 Störungen mit Displaymeldung

Nachfolgend werden die wichtigsten Störmeldungen beschrieben. Servicepartner kontaktieren, wenn der Fehler nach Ausführung aller Behebungsmöglichkeiten weiterhin bestehen bleibt.

Code	Displaymeldung	Ursache	Behebung
	Milch bald leer (Milch nachfüllen)	Der Behälter für die frische Milch ist fast leer.	► Behälter für die frische Milch bei Gelegenheit befüllen.
	Milch leer (Milch nachfüllen)	Der Behälter für die frische Milch ist leer.	► Behälter für die frische Milch entnehmen. ► Behälter gründlich reinigen. ► Behälter mit frischer vorgekühlter Milch ±5 °C befüllen und wieder in Maschine einsetzen.
	Satzbehälter voll	Die Satzbehälter enthält ca. 60 – 70 „Kaffeekuchen“.	► Satzbehälter entleeren. ► Satzbehälter auspülen und trocken reiben. ► Satzbehälter wieder einsetzen.
	Satzbehälter bald voll	Die Satzbehälter enthält bald ca. 60 – 70 „Kaffeekuchen“.	► Satzbehälter bei Gelegenheit entleeren.
	Satzbehälter einsetzen	Die Satzbehälter fehlt. Die Satzbehälter wurde nicht vollständig in die Maschine eingesetzt.	► Satzbehälter korrekt in die Maschine einsetzen.
	Bedienpanel schliessen	Das Bedienpanel steht offen oder wurde nicht vollständig geschlossen.	► Bedienpanel bis zum Einrasten nach unten drücken.
	Externen Trinkwassertank auffüllen (Option)	Das Füllmengenniveau vom externen Trinkwassertank (Option) ist zu tief.	► Niveauüberwachung aus Trinkwassertank entfernen. ► Trinkwassertank mit frischem Wasser ausspülen und befüllen. ► Niveauüberwachung wieder einsetzen.
	Externen Trinkwassertank bald leer (Option)	Das Füllmengenniveau vom externen Trinkwassertank (Option) ist niedrig.	► Bei Gelegenheit Trinkwassertank befüllen.
	Schmutzwassertank leeren (Option)	Die Füllmenge vom externe Schmutzwassertank ist erreicht.	► Niveauüberwachung aus Schmutzwassertank entfernen. ► Schmutzwassertank entleeren. ► Schmutzwassertank ausspülen. ► Niveauüberwachung wieder einsetzen.
	Mühle mitte (Standard), Mühle rechts (Option), überlastet oder blockiert	Ein zu hoher Stromwert (>8 A) wurde über einen definierten Zietraum hinweg gemessen. Die Maschine versucht 5-mal erneut mit der Mahlung zu starten, dann erscheint die Meldung „Mühle links oder rechts überlastet“. Wird in diesem Zustand erneut ein Getränk angefordert und die Probleme bleiben bestehen ändert die Meldung auf „Mühle mitte oder rechts / blockiert“. Die Getränkeausgabe ist gesperrt.	► Maschine ausschalten. ► Mühle auf Blockierungen prüfen und etwaige Fremdkörper entfernen. ► Maschine neu starten. ► Wird der Fehler erneut angezeigt, den Servicepartner kontaktieren.

Code	Displaymeldung	Ursache	Behebung
	Bohnen auffüllen (mittlere Mühle leer)	Der mittlere Bohnenbehälter ist leer.	► Bohnenbehälter nachfüllen.
	Bohnen auffüllen (rechte Mühle leer)	Der rechte Bohnenbehälter ist leer.	► Bohnenbehälter nachfüllen.
	Kaffeemehl in Handeinwurf einfüllen	Der rechte Bohnenbehälter ist leer.	► Deckel zu Handeinwurf im mittleren Bohnenbehälter öffnen. ► Kaffeemehl einfüllen. ► Deckel zum Handeinwurf schliessen.
	Heisswasserboiler Übertemperatur	Die Wasserzufuhr ist unterbrochen.	► Niveau ext. Trinkwassertank (Option) bzw. Zustand Festwasseranschluss prüfen.
		Die Maschine ist überhitzt.	► Maschine vom Stromnetz trennen und abkühlen lassen.
		Das SSR ist defekt.	► Servicepartner kontaktieren.
		Der Klixon hat ausgelöst.	
	Dampfboiler Übertemperatur	Die Wasserzufuhr ist unterbrochen.	► Niveau ext. Trinkwassertank (Option) bzw. Zustand Festwasseranschluss prüfen.
		Verstopfung im Dampfsystem.	► Getränkeauslauf und Dampfsystem prüfen und reinigen.
		Die Maschine ist überhitzt.	► Maschine vom Stromnetz trennen und abkühlen lassen.
		Das SSR ist defekt.	► Servicepartner kontaktieren.
		Der Klixon hat ausgelöst.	
	Heisswasser Temperatur zu tief Dampfboiler Temperatur zu tief	Aufheizphase.	► Warten bis die Maschine aufgeheizt hat.
		Fehler beim Aufheizen.	► Maschine vom Stromnetz trennen. ► Erneut verbinden und einschalten.
	HW-Boiler Timeout Heizung Dampfboiler Heizung Timeout	Obwohl die Heizung eingeschaltet ist, wurde die Solltemperatur nicht innerhalb von 5 Minuten erreicht.	► Servicepartner kontaktieren.
	Heisswasserboiler NTC kurzgeschlossen Dampfboiler NTC kurzgeschlossen	Die Hauptplatine erkennt keinen Widerstand. Eine maximale Temperatur (ca. 150 °C) wird gemessen. Die Getränkeausgabe ist gesperrt.	► Servicepartner kontaktieren.
	Heisswasserboiler NTC unterbrochen Dampfboiler NTC unterbrochen	Der Temperatursensor ist unterbrochen. Eine minimale Temperatur wird gemessen.	► Servicepartner kontaktieren.
	Überstrom Brüheinheit	Am Motor Brüheinheit wurde ein Überstrom erkannt.	► Servicepartner kontaktieren.

Code	Displaymeldung	Ursache	Behebung
	Ruhestrom Brüheinheit	Auch wenn die Brüheinheit nicht „fährt“ muss sie einen minimalen Strom aufnehmen. Ist dies nicht der Fall liegt ein Fehler vor. Ursachen können die Brüheinheit, die Leistungsplatine oder die Verkabelung sein.	► Brüheinheit auf Blockade prüfen. ► Bleibt der Fehler bestehen, Servicepartner kontaktieren.
	Timeout Brüheinheit	Die Brüheinheit verfügt über keinen Schalter für die "Grundstellung". Die Position des Brühzylinders wird durch Messung des Stromwertes erkannt. Folgende Spitzenwerte werden erkannt: obere und untere Position Folgender Timeout ist definiert: Ist innerhalb von 10 sec nach einer Bewegung der Brüheinheit keine Stromspitze erkannt, wird "Brüheinheit-Timeout" angezeigt.	► Servicepartner kontaktieren.
	Wasserflussfehler	Während der Ausgabe eines Kaffeeprodukts führt das Flowmeter weniger als die definierte Anzahl an Mindestumdrehungen durch. Eine Blockierung oder teilweise Blockierung irgendwo im gesamten Wassersystem ist wahrscheinlich.	► Niveau Trinkwassertank bzw. Zustand Festwasseranschluss prüfen. ► Internen oder externen Trinkwassertank kontrollieren (eine Sättigung des Filters reduziert den Wasserfluss). ► Prüfen, ob der obere Kolben blockiert oder teilweise verstopft ist. ► Mahlstufe prüfen. Wenn die Mahleinstellung zu fein ist, kann dies den Wasserfluss hemmen oder komplett blockieren. ► Bleibt der Fehler bestehen, Servicepartner kontaktieren.
	Fehler Dampfspeisung	Der Niveausensor erkennt ein niedriges Niveau im Dampfboiler. Der Boiler wurde versucht zu füllen. Von der Niveausonde wurde jedoch innerhalb von 60 sec kein Wasser erkannt. Der Befüllvorgang wird abgebrochen. Die Ausgabe von Getränken, die Dampf erfordern, wird gesperrt.	► Servicepartner kontaktieren.
	Modbus Verarbeitungsfehler BP	Kommunikationsfehler zwischen Leistungsteil und Touchscreen.	► Servicepartner kontaktieren.
	Modbus Verarbeitungsfehler MV	Kommunikationsfehler zwischen Manometer und Touchscreen.	► Servicepartner kontaktieren.

Code	Displaymeldung	Ursache	Behebung
	Modbus Verarbeitungs-fehler MR	Kommunikationsfehler zwischen Kühleinheit und Touchscreen.	► Verkabelung Kühleinheit und Maschine kontrollieren. ► Servicepartner kontaktieren.
	Fehler Zahlungssystem	Kommunikationsfehler zwischen Zahlungssystem und Touchscreen.	► Maschine neu starten. ► Servicepartner kontaktieren.

9.3 Störungen ohne Displaymeldung

Störung	Ursache	Behebung
Display dunkel	• Maschine nicht am Stromnetz angeschlossen. • Maschine nicht eingeschaltet.	► Prüfen, ob die Maschine am Stromnetz angeschlossen ist. ► Prüfen, ob Maschine eingeschaltet ist. ► Bleibt die Störung bestehen: Servicepartner kontaktieren.
Keine Milch	• Milchbehälter leer. • Milchsystem verstopft. • Milchsystem fälschlicherweise deaktiviert.	► Prüfen, ob Milchbehälter gefüllt ist. ► Tägliche Reinigung durchführen. ► Bleibt die Störung bestehen: Servicepartner kontaktieren.
Kein Milchschaum	• Milchbehälter leer. • Milchsystem verstopft. • Milchsystem fälschlicherweise deaktiviert.	► Prüfen, ob Milchbehälter gefüllt ist. ► Tägliche Reinigung durchführen. ► Bleibt die Störung bestehen: Servicepartner kontaktieren.

10 Sicherheitshinweise

10.1 Gefahr durch Reinigungsmittel

10.1.1 Anwendung

⚠ WARNUNG

Gefahr durch Vergiftung bei Einnahme der Reinigungsmittel.

Folgende Punkte unbedingt einhalten.

- Reinigungsmittel von Kindern und unbefugten Personen fernhalten.
- Reinigungsmittel nicht einnehmen.
- Reinigungsmittel nie mit anderen Chemikalien oder Säuren mischen.
- Reinigungsmittel nie in den Milchbehälter geben.
- Reinigungsmittel nie in den Trinkwassertank (intern/extern) geben.
- Reinigungs- und Entkalkungsmittel nur für den dafür vorgesehenen Zweck verwenden (siehe Etikette).
- Während der Anwendung der Reinigungsmittel nicht essen und trinken.
- Während der Anwendung der Reinigungsmittel auf gute Be- und Entlüftung achten.
- Während der Anwendung der Reinigungsmittel Schutzhandschuhe tragen.
- Hände nach der Anwendung der Reinigungsmittel sofort gründlich waschen.

Vor der Anwendung der Reinigungsmittel, Informationen auf der Verpackung sorgfältig lesen. Das Sicherheitsdatenblatt kann, wenn nicht vorhanden, bei der Vertriebsfirma (siehe Verpackung Reinigungsmittel) angefordert werden.

10.1.2 Lagerung

Folgende Punkte unbedingt einhalten:

- Für Kinder und unbefugte Personen unerreichbar lagern.
- Vor Wärme, Licht und Feuchtigkeit geschützt lagern.
- Von Säuren örtlich getrennt lagern.
- Nur in der Originalverpackung lagern.
- Reinigungsmittel örtlich getrennt voneinander lagern.
- Nicht zusammen mit Nahrungs- und Genussmitteln lagern.
- Es gelten die örtlichen gesetzlichen Vorschriften über die Lagerhaltung von Chemikalien (Reinigungsmittel).

10.1.3 Entsorgung

Sofern eine Verwertung nicht möglich ist, müssen Reinigungsmittel und deren Gebinde gemäss den Angaben den örtlichen und gesetzlichen Bestimmungen entsprechend entsorgt werden.

10.1.4 Notfallauskunft

Beim Reinigungsmittelhersteller (siehe Etikette Reinigungsmittel) die Telefonnummer der Notfallauskunft (Toxikologisches Informationszentrum) erfragen. Verfügt Ihr Land über keine derartige Institution, folgende Tabelle beachten:

Schweizerisches Toxikologisches Informationszentrum	
Anrufe aus dem Ausland	+41 44 251 51 51
Anrufe aus der Schweiz	145
Internet	www.toxi.ch

10.2 Hygienevorschriften

10.2.1 Wasser

⚠ VORSICHT

Der unsachgemässe Umgang mit Wasser kann zu Gesundheitsbeschwerden führen!

Folgende Punkte unbedingt einhalten:

- Das Wasser muss schmutzfrei sein.
- Maschine nicht an reines Osmose- oder andere aggressive Wasser anschliessen.
- Die Karbonathärte darf 5-6 °dKH (deutsche Karbonathärte) oder 8.9-10.7 °fKH (französische Karbonathärte) nicht überschreiten.
- Die Gesamthärte muss immer höher sein als die Karbonathärte.
- Minimale Karbonathärte beträgt 5 °dKH oder 8.9 °fKH.
- Maximaler Chlorgehalt von 50 mg pro Liter.
- Ph-Wert zwischen 6.5-7 (Ph-Neutral).

Maschinen mit Trinkwassertank (intern & extern):

- Trinkwassertank täglich mit frischem Wasser füllen.
- Vor dem Füllen den Trinkwassertank gründlich ausspülen.

10.2.2 Kaffee

⚠ VORSICHT

Der unsachgemässe Umgang mit Kaffee kann zu Gesundheitsbeschwerden führen!

Folgende Punkte unbedingt einhalten:

- Die Verpackung vor dem Öffnen auf Schäden prüfen.
- Nicht mehr Kaffeebohnen einfüllen, als an einem Tag benötigt werden.
- Bohnenbehälterdeckel nach dem Auffüllen sofort schliessen.
- Kaffee an einem trockenen, kalten und dunklen Ort lagern.
- Kaffee getrennt von Reinigungsmitteln lagern.
- Die ältesten Produkte zuerst verbrauchen („first-in-first-out“).
- Geöffnete Packungen immer gut verschliessen damit der Inhalt frisch bleibt und vor Verschmutzung geschützt ist.

10.2.3 Milch

⚠ VORSICHT

Der unsachgemässe Umgang mit Milch kann zu Gesundheitsbeschwerden führen!

Folgende Punkte unbedingt einhalten:

- Keine Rohmilch verwenden.
- Nur pasteurisierte oder mit einem UHT-Verfahren erhitzte Milch verwenden.
- Nur homogenisierte Milch verwenden.
- Vorgekühlte Milch mit einer Temperatur zwischen 3-5 °C verwenden.
- Beim Arbeiten mit Milch Schutzhandschuhe tragen.
- Milch direkt aus dem Originalpack verwenden.
- Nie Milch nachfüllen. Den Behälter vor dem Befüllen immer gründlich reinigen.
- Die Verpackung vor dem Öffnen auf Schäden prüfen.
- Nicht mehr Milch einfüllen, als an einem Tag benötigt wird.
- Milchbehälterdeckel und Kühleinheit (intern/extern) nach dem Auffüllen sofort schliessen.
- Milch an einem trockenen, kalten (max. 7 °C) und dunklen Ort lagern.
- Milch getrennt von Reinigungsmitteln lagern.
- Die ältesten Produkte zuerst verbrauchen („first-in-first-out“).
- Vor Ablauf des Ablaufdatums aufbrauchen.
- Geöffnete Packungen immer gut verschliessen, damit der Inhalt frisch bleibt und vor Verschmutzung geschützt ist.

10.2.4 Automatenpulver / Instantpulver

⚠ VORSICHT

Der unsachgemässe Umgang mit Automatenpulver kann zu Gesundheitsbeschwerden führen!

Folgende Punkte unbedingt einhalten:

- Die Verpackung vor dem Öffnen auf Schäden prüfen.
- Nicht mehr Automatenpulver einfüllen, als an einem Tag benötigt wird.
- Pulverbehälterdeckel nach dem Auffüllen sofort schliessen.
- Automatenpulver an einem trockenen, kalten und dunklen Ort lagern.
- Automatenpulver getrennt von Reinigungsmittel lagern.
- Die ältesten Produkte zuerst verbrauchen („first-in-first-out“).
- Vor Ablauf des Ablaufdatums aufbrauchen.
- Geöffnete Packungen immer gut verschliessen damit der Inhalt frisch bleibt und vor Verschmutzung geschützt ist.

11 Haftung

11.1 Pflichten des Betreibers

Der Betreiber muss für die regelmäßige Wartung und Überprüfung der Sicherheitseinrichtungen durch einen Schaerer AG Servicepartner, dessen Beauftragten oder andere autorisierte Personen, sorgen.

Sachmängel sind gegenüber der Schaerer AG innerhalb von 30 Tagen schriftlich zu rügen! Für versteckte Mängel beträgt diese Frist 12 Monate ab Installation (Arbeitsrapport, Übergabeprotokoll), jedoch längstens 18 Monate ab Verlassen des Werkes in Zuchwil.

Sicherheitsrelevante Teile wie Sicherheitsventile, Sicherheitsthermostate, Boiler usw. dürfen auf keinen Fall repariert werden. Sie müssen ersetzt werden!

Es gelten folgende Intervalle:

- Sicherheitsventile alle 24 Monate.
- Boiler (Dampferzeuger, Durchlauferhitzer) alle 72 Monate.

11.2 Gewährleistungs- und Haftungsansprüche

Gewährleistungs- und Haftungsansprüche bei Personen- und Sachschäden sind ausgeschlossen, wenn sie auf eine oder mehrere der folgenden Ursachen zurückzuführen sind:

- Nicht bestimmungsgemässe Verwendung des Gerätes.
- Unsachgemässes Montieren, Inbetriebnehmen, Bedienen, Reinigen und Warten des Gerätes und den dazugehörenden optionalen Geräten.
- Nichteinhalten von Wartungsintervallen.
- Betreiben des Gerätes bei defekten Sicherheitseinrichtungen oder nicht ordnungsgemäss angebrachten oder nicht funktionsfähigen Sicherheits- und Schutzvorrichtungen.
- Nichtbeachten der Sicherheitshinweise in der Betriebsanleitung bezüglich Lagerung, Montage, Inbetriebnahme, Betrieb und Wartung der Maschine.
- Betreiben des Gerätes in nicht einwandfreiem Zustand.
- Unsachgemäss durchgeführte Reparaturen.
- Verwendung von nicht Schaerer AG Originalersatzteilen.
- Einsatz von Reinigungsmitteln, welche nicht von der Schaerer AG empfohlen wurden.
- Katastrophenfälle durch Fremdkörpereinwirkung, Unfall und Vandalismus sowie höhere Gewalt.
- Eindringen in das Gerät mit irgendwelchen Gegenständen sowie das Öffnen des Gehäuses.

Der Hersteller übernimmt die Gewährleistung respektive allfällige Haftungsansprüche nur und ausschliesslich, wenn die vorgegebenen Wartungs- und Instandhaltungsintervalle eingehalten werden und wenn die bei ihm bzw. bei autorisierten Lieferanten bestellte Originalersatzteile benutzt werden.

Es gelten die "Allgemeinen Geschäftsbedingungen" der Schaerer AG.