schaerer
swiss coffee competence

JDE Barista ONE

Betriebsanleitung

V03 / 02.2018

1. Taste Ausgabe Heisswasser
2. Verriegelung Bohnenbehälter
3. Bohnenbehälter
4. Display (Berührungsempfindlich)
5. Servicetüre mit Multifunktionstaste
6. Einwurf Reinigungstablette
7. Pulverbehälter (optinal)
8. Ein/Aus Kippschalter Kühleinheit (optional)
9. Bedienelemente Kühleinheit (optional)
10. Entriegelung Brüheinheit
11. Trinkwassertank
12. Einwegschäumerkopf
13. Satzbehälter
14. Tropfschale mit Tropfrost
15. Tassenrost schwenkbar
16. Getränkeauslauf
17. Heisswasserauslauf
18. Festwasseranschluss
19. Stromanschluss/Hauptschalter Ein/Aus
20. Schmutzwasserablauf

1. Taste für [Service-Menü]
   Taste öffnet Servicetüre
   Taste Modus Standby beenden
2. Statuszeile
3. Anzeige Anzahl Seiten
4. Getränkefelder (programmierbar)
5. Weitere Getränkeseite(n)
6. Feld [zurück]
7. Feld [Getränkegrösse]
8. Fenster Kaffeeoptionen
9. Anzeige aktueller Getränkepreis
10. Feld [Start Getränkeausgabe]
11. Feld Kaffeeoption 1 [Röstung]
12. Feld Kaffeeoption 2 [Extrashot]

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

Originalbetriebsanleitung
BA JDE Barista ONE_de

N° 021095

JDE Barista ONE

Betriebsanleitung

V03 / 02.2018

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

Ausgabe
Version 03 | 02.2018

Software
V3.43.3

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

Einleitung 6
Willkommen 6
Zeichen und Symbole 6

Allgemeine Sicherheitshinweise 7
Gefahr für den Benutzer 7
Gefahr für die Maschine 10

Produktbeschreibung 11
Bestimmungsgemässe Verwendung 11
Getränkearten und Leistung 11
Lieferumfang und Zubehör 13
Optionen und Beistellgeräte 14
Technische Daten 18
Typenschild 19
Typen- und Modellbezeichnung 19
EG-Konformitätserklärung 20
Herstelleradresse 20
Angewandte Normen 20

Installation und Inbetriebnahme 21
Aufstellung 21
Standort 21
Klima 21
Energieversorgung 21
Bedingungen 21
Netzanschlusskabel 22
Anschlusswerte 22
Wasseranschluss /-ablauf 23
Bedingungen 23
Anschlusswerte 23
Installation 23
Maschine auspacken 23
Stromnetzanschluss 24
Automatisches Inbetriebnahmeprogramm 24
Deinstallation und Entsorgung 24

Bedienung 25
Kontrolle vor dem Einschalten 25
Einschalten 25
Hauptfenster Touchscreen 26
Übersicht 26
Servicetür der Maschine öffnen 30
Gekennzeichnete Bedienelemente 32
Auffüllen und Anschliessen 32
Kaffeebohnen 32
Wasser 33
Automatenpulver (Option) 34
Milch (Option) 35
Ausgeben 37
Tassenrost einstellen 37
Getränke 37
Doppelte Getränke (Option) 38
Heisswasser 39
Heisse Milch (Option) 40
Milchschaum (Option) 40
Ausgabeoptionen 40
Ausgabemodus 40
Leeren 40
Satzbehälter 40
Schmutzwasser 41
Schmutzwassertank (Option) 42
Transportbedingungen 42
Standby 42
Ausschalten 42
Betriebsende 42
Längere Stillstandszeiten (ab 1 Woche) 43

Reinigung 44
Reinigungsintervalle 44
Automatische Ein-/ Ausschaltspülung 45
Vor jedem Auffüllen 45
Interner Trinkwassertank 45
Automatische Maschinenreinigung auslösen 45
Reinigung jeden 2. Tag automatisch 46
Satzbehälter 46
Tropfschale 46
Reinigungstablette Kaffeesystem 47
NcFoamer wechseln (Option) 47
Mixerbecher Pulversystem (Option) 48
Reinigung jeden 2. Tag manuell 49
Milchbehälter (Option) 49
Interner Trinkwassertank bei Festwasseranschluss 49
Innenraum der Beistellkühleinheit (Option) 49
Touchscreen 49
Aussenflächen der Kaffeemaschine 50
Bei Bedarf 50
Brüheinheit 50
Bohnenbehälter 51
Pulverbehälter (Option) 51
Schmutzwassertank (Option) 53
Reinigungszwang 53
HACCP-Reinigungskonzept 53
Reinigungsvorschriften und -bedingungen 53
Reinigungsmittel 54
Coffeepure tabs 54
Entkalkungsmittel 55

Service und Wartung 56
Entkalkung 56
Wasserfilter (Option) 56
Wasserfilter für internen Trinkwassertank installieren (Option) 56
Wasserfilter für internen Trinkwassertank wechseln (Option) 57
Externer Wasserfilter 58
Wartung 58
Display Kalibrierung 58

Serviceroutine 58

Programmierung 59

Übersicht 59
Navigation 59
USB-Zugang 60
Profil Hausmeister 61
System 61
Konfiguration 64
Service 70
Info 73
Profil Abrechner 74
Profil Abrechner reduziert 74
Profil Maschinenbetreuer 75
Profil Chef de Service 76
Profil Qualitätsmanager 77

Störungsbehebung 79

Fenster „Smart Info“ 79
Störungen mit Displaymeldung 79

Vorsichtsmassnahmen 83

Reinigungsmittel 83
Anwendung 83
Lagerung 83
Entsorgung 83
Notfallauskunft 83
Hygienevorschriften 84
Wasser 84
Kaffee 84
Milch 84
Automatenpulver / Instantpulver 85

Haftung 86

Pflichten des Betreibers 86
Gewährleistungs- und Haftungsansprüche 86

Einleitung

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!

Zeichen und Symbole

Siehe auch Kapitel „Sicherheitshinweise“!

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

GEFAHR!
Stromschlag!

Unmittelbar gefährliche Situation, die Tod oder schwere Verletzungen durch einen Stromschlag zur Folge haben kann.
Beschriebene Massnahmen zur Verhütung dieser Gefahr unbedingt einhalten.

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!

Allgemein gefährliche Situation, die Verletzungen zur Folge haben kann.
Beschriebene Massnahmen zur Verhütung dieser Gefahr unbedingt einhalten.

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!

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. Diese 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.

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.

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

Gefahr für den Benutzer

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!

Der unsachgemässe Umgang mit der Kaffeemaschine kann zu leichten Verletzungen führen.
Bitte folgende Punkte unbedingt einhalten:

- Vor Gebrauch die Bedienungsanleitung sorgfältig lesen.
- Der Zugang zum Servicebereich der Maschine ist nur qualifizierten Servicetechnikern gestattet.
- 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.
- Dieses Gerät kann 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, wenn sie beaufsichtigt oder 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 ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden. Sie dürfen nur von Personen durchgeführt werden, die das Wissen und die praktische Erfahrung mit dem Gerät haben, insbesondere was die Sicherheit und die Hygiene angeht.
- 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!
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 Gerät muss allpolig vom Stromnetz trennbar sein. Getrennte Verbindungen müssen jederzeit vom Standort des Gerätes aus einsehbar sein, oder die Trennung durch eine Verriegelung sichergestellt.
- Das Netzkabel nur durch einen qualifizierten Servicetechniker ersetzen lassen, wenn die Netzanschlussleitung beschädigt ist.

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!

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.

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!

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

Gefahr für die Maschine

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!

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 Kaffeemaschine durch 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.
- Das 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.
- 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.

Produktbeschreibung

Bestimmungsgemässe Verwendung

Die JDE Barista ONE (JDE BO) und JDE Barista ONE Plus (JDE BO Plus) ist dazu bestimmt Kaffeegetränke, Heisswasser, Pulvergetränke (Topping & Schokolade) und Milchgetränke ggf. mit Sirup in diversen Variationen und Kombinationen in Tassen, Becher, Gläser oder Kannen auszugeben. Der Dampfstab ist ausschliesslich zur Erwärmung von Milch bestimmt.

Dieses Gerät ist für den gewerblichen Einsatz für die Hotellerie, Gastronomie oder ähnlichen Orten bestimmt. Das Gerät darf an Orten der Selbstbedienung installiert werden, wenn während dessen Betrieb eine verantwortliche Person vor Ort ist. Das Gerät darf in Geschäften, Büros oder ähnliche Arbeitsumgebungen, Hotels, Motels und Frühstückspensionen verwendet und durch Nichtfachleute oder Kunden bedient werden.

Dieses Gerät kann 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, wenn sie beaufsichtigt oder 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 ohne Beaufsichtigung 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.

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!

Unsachgemässe Handhabung der Kaffeemaschine kann zu Schäden führen.
Die Schaerer Coffee Art Plus darf unter keinen Umständen verwendet werden um irgendeine andere Flüssigkeit als die genannten bzw. gekühlte Milch (pasteurisiert, homogenisiert, UHT) zu erhitzen bzw. auszugeben.

Getränkearten und Leistung

Je nach Maschinenvariante und Optionen können folgende Getränke zubereitet werden:

Getränkeleistung pro Stunde		
Getränkeart	**JDE BO**	**JDE BO Plus**
Kaffee / Espresso	bis 60 Tassen	bis 100 Tassen

Mögliche Getränkeausgaben		
Getränkeart	**JDE BO**	**JDE BO Plus**
Espresso	✓	✓
Americano / Kaffee	✓	✓
Cappuccino	Option	Option
Latte Macchiato	Option	Option
Pulvergetränke (Choco/Milch)	Option	Option
Heisswasser	✓	✓
Kännchen 250 ml	✓	✓
Kanne 500 ml	✓	✓

Milchleistung	
JDE BO	**JDE BO Plus**
–	+130% Milchleistung
bis 8 oz (ca. 240 ml)	bis 16 oz (ca. 470 ml)

Lieferumfang und Zubehör

Stückzahl	Bezeichnung	Artikelnummer
1	Kaffeemaschine JDE Barista ONE	-
Dokumentation		
1	Betriebsanleitung	-
1	Formular Auslieferungsqualität	-
Zubehör Allgemein		
1	Wechselkartusche 200	072617
1	Adapter Wechselkartusche 200	33.2327.1000
1	Karbonathärtetest (Beutel mit 2 Teststreifen)	067720
1	Multitool mit Öffner für Servicetür	072816
1	Fett Molykote 111	33.2179.9000
1*	NcFoamer-Set mit Milchansaugdüse orange 1.15 mm (15 Stk.) Standard	072926
1*	NcFoamer UM KE-Set mit Milchansaugdüse orange 1.15 mm (15 Stk.) Standard	073015
1*	Halteklammer Milchschlauch UM KE	072831
1	Ablaufschlauch 1500 mm	00.0048.0042
1*	Verschluss-Stopfen zu Tropfschale	072904
1*	Panzerschlauch 1.5m G3/8“ – G3/4“	33.2292.1000
1*	Kabel Sensoren Beistellkühleinheit Barista ONE	072902
1*	Set Ventil Schmutzwasser	072489
1*	Puffer 20x0.6 Elastomer transpar. 4 Stk zu BKE	074319
1*	Netzkabel EU 3x1 mm²	063260
	Netzkabel CH 3x1 mm²	063261
	Netzkabel UK 3x1 mm²	071919
	Netzkabel JP-C13 abgewinkelt 3x2 mm²	069087
Reinigung / Zubehör Reinigung		
1	Reinigungstabletten (Dose mit 100 Stk.)	065221
1	Reinigungspinsel	062951

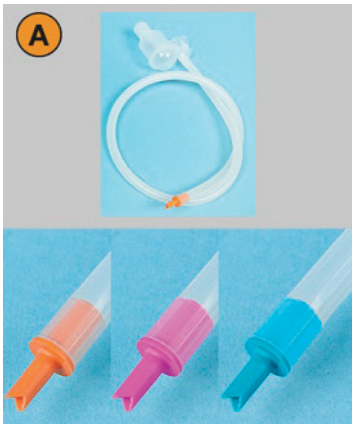
* Je nach Maschinenausführung.

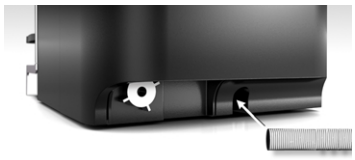
Optionen und Beistellgeräte

Beispiel	Option	Beschreibung
	Verfügbare Optionen in der Übersicht	Optionale Beistellgeräte sind von links: • Externes Zahlungssystem • Beistellkühleinheit 8 l • Becherspender
	Beistellkühleinheit	Externe Kühleinheit für Maschinen mit Milk Smart. Kapazität: 8 l
	Münzwechsler extern mit Kartenleser	Abrechnungssysteme können über eine MDB (Multi Drop Bus) Schnittstelle installiert werden. Ein externes Zahlungssystem ist nachträglich nachrüstbar.

Beispiel	Option	Beschreibung
	Zahlungssystem-Schnittstellen	Marktübliche Zahlungssystem nach MDB-Standard können angeschlossen werden. Ein Zahlungssystem ist nachträglich nachrüstbar. Mögliche Schnittstellen: • MDB-S • DIVA2 • DIVA2 Max Anbindung an Schankanlagen- und Kassensysteme: • via E-Protokoll • via CSI-Protokoll
	Becherspender	Aufbewahrung für drei verschiedene Bechergrössen. Verschiedene Bechergrössen können jederzeit nachgerüstet werden. Oben 3 Behälter für Zucker, Rührstäbchen oder ähnliches. Bechergrössen: • Durchmesser 60 – 74 mm • Durchmesser 75 – 82 mm • Durchmesser 83 – 90 mm
	Plus	Die Option „Plus“ verfügt über eine grössere Boilerleistung für erhöhte Kaffee- oder Kaffee-/Milchleistung. Die Bautiefe erhöht sich um 80 mm. Boilerleistung 3 kW. Diese Option ist nicht nachrüstbar.

Beispiel	Option	Beschreibung
	Zweite Mühle mit Trennwand im Bohnenbehälter	Eine Trennwand zum Bohnenbehälter inkl. 2. Mühle kann nachgerüstet werden. Kapazität Bohnenbehälter Fach links: 800 g Kapazität Bohnenbehälter Fach rechts: 500 g
	Pulversystem mit Pulverbehälter Twin	Pulversystem für 1 oder 2 Pulversorten. Kapazität je Pulverbehälter: 300 g
	Pulversystem mit Pulverbehälter	Ein grosser Pulverbehälter, anstelle von 2 kleinen, kann zum Pulversystem links nachgerüstet werden. Kapazität Pulverbehälter gross: 600 g
	Mischventil Kaltwasser zum Pulversystem	Eine Beimischung von kaltem Wasser für Instantgetränke ist bei Maschinen mit Pulversystem Standard. Das Mischventil kann bei Maschinen ohne Pulversystem optional konfiguriert werden. Das Mischventil kann bei Maschinen ohne Pulversystem nachgerüstet werden.

Beispiel	Option	Beschreibung
	Brühbeschleuniger für grosse Getränke	Der Brühbeschleuniger ermöglicht eine effizientere Getränkeausgabe von grossen Getränken (z.B. Americano) mit verbesserter Getränkequalität.
	Doppelgetränkeauslauf (Standard bei Option Powerpack)	Eine doppelte Getränkeausgabe ist für reine Kaffeegetränke möglich. Der doppelte Getränkeauslauf ist nicht nachrüstbar und wird bei der Maschinenkonfiguration ausgewählt.
	Standard NcFoamer-Set (A) für standard Milchtemperatur.	Entsprechend der Maschinenausstattung sind unterschiedliche Milchansaugdüsen zu verwenden. Maschinen mit einer Unterstellkühleinheit benötigen den NcFoamer mit langem Schlauch. *Siehe Kapitel „Bedienung“ – „Auffüllen und anschliessen“ – „Milch“ für detaillierte Informationen zu den Milchansaugdüsen und Farbcodierung.*
	Optionales NcFoamer-Set (B) für erhöhte Milchtemperatur.	Maschinen mit einer Unterstellkühleinheit benötigen den NcFoamer mit langem Schlauch. Die Temperatur von Milch und Milchschaum wird durch Anwendung dieser Milchansaugdüsen um ca. 10 °C erhöht. *Siehe Kapitel „Bedienung“ – „Auffüllen und anschliessen“ – „Milch“ für detaillierte Informationen zu den Milchansaugdüsen und Farbcodierung.*
	Tassenrost schwenkbar mit reduzierter Tassenunterstellhöhe	2 Tassenroste stehen zur Auswahl. Der Standard Tassenrost bietet eine um 15 mm grössere Tassenunterstellhöhe. Der Tassenrost mit einer um 15 mm reduzierten Tassenunterstellhöhe kann nachgerüstet werden. Folgende Unterstellhöhen sind möglich: • Ohne Tassenrost 185 mm • Mit Tassenrost lang 100 mm • Mit Tassenrost kurz 85 mm (Option)

Beispiel	Option	Beschreibung
	Untertheken-Satzdurchwurf	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. Der Untertheken-Satzdurchwurf ist ohne Umbau der Maschine möglich. *Der Untertheken-Satzdurchwurf wird ebenso zusammen mit der Option „Unterstelleinheit mit Schublade und integriertem Satzbehälter“ benötigt.*
	Schmutzwasserablauf	Ein Schmutzwasserablauf kann nachgerüstet werden.
	Schmutzwassertank überwacht	Ein überwachter externer Schmutzwassertank anstelle einem Schmutzwasserablauf.

Für detaillierte Informationen bitte den Vertriebspartner kontaktieren.

Technische Daten

Nennleistung	JDE BO	JDE BO Plus**
	2000-2400 W	2800-3300 W

Betriebstemperatur	Dampfboiler	Heisswasserboiler
Minimale Betriebstemperatur (T min.)	115°C	70°C
Maximale Betriebstemperatur (T max.)	135°C	98°C

Überdruck	Dampfboiler	Heisswasserboiler
Arbeitsüberdruck	4 bar	16 bar
zulässiger Betriebsüberdruck (p max.)	16 bar	16 bar
Prüfüberdruck	24 bar	24 bar

Kapazität	
Wassertank	5.2 l
Bohnenbehälter 1. Mühle	600 g
Bohnenbehälter 2. Mühle*	600 g
Sonderbohnenbehälter zu Mühle links*	1x 1200 g
Pulverbehälter*	1x 1400 g

Kapazität	
Pulverbehälter Twin*	2x 700 g
Satzbehälter	40 Kaffeekuchen

Aussenmasse	JDE BO	JDE BO Plus**
Breite	346 mm	346 mm
Höhe (inkl. max. Fusshöhe)	570 mm	570 mm
Tiefe	518 mm	598 mm

Leergewicht	JDE BO	JDE BO Plus**
	25 kg	33 kg

Dauerschalldruckpegel***	JDE BO	JDE BO Plus**
	<70 dB (A)	<70 dB (A)

Technische Änderungen vorbehalten.

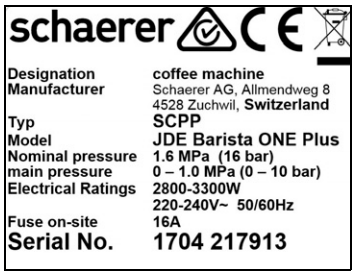
* Option
** Sonderausstattung siehe Typenschild. Angegebene Werte sind Grundausstattung.
*** Der A-bewertete Schalldruckspiegel (slow) und Lpa (impulse) am Arbeitsplatz des Bedienpersonals liegt in jeder Betriebsart unter 70 dB (A).

Typenschild

Das Typenschild befindet sich an der:

- Maschinenrückseite direkt unterhalb vom Netzanschluss und Hauptschalter.
- Maschineninnenseite direkt hinter dem Trinkwassertank an der Maschinenrückwand.

► Im Fall eines technischen Problems oder im Gewährleistungsfall Seriennummer, wie auf dem Typenschild stehend, angeben.


schaerer

Designation	coffee machine
Manufacturer	Schaerer AG, Allmendweg 8 4528 Zuchwil, **Switzerland**
Typ	SCPP
Model	JDE Barista ONE Plus
Nominal pressure	1.6 MPa (16 bar)
main pressure	0 – 1.0 MPa (0 – 10 bar)
Electrical Ratings	2800-3300W 220-240V~ 50/60Hz
Fuse on-site	16A
Serial No.	**1704 217913**

Exemplarisches Typenschild

Die ersten 2 Ziffern in der Seriennummer informieren über das Produktionsjahr und die zweiten 2 Ziffern über die Kalenderwoche.

Typen- und Modellbezeichnung

Typ	Modell
SCP	JDE Barista ONE
SCPP (SCP mit Power Pack)	JDE Barista ONE Plus

EG-Konformitätserklärung

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

Angewandte Normen

Der oben genannte Hersteller erklärt, dass diese Maschine (SCPP JDE Barista ONE Plus) 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 Bureau DEKRA nach ISO 9001 und 14001 zertifiziertes Qualitätsmanagementsystem angewendet. Die alleinige Verantwortung für die Ausstellung dieser Konformitätserklärung trägt der Hersteller. Der oben beschriebene Gegenstand der Erklärung erfüllt die Vorschriften der Richtlinie 2011/65/EC des Europäischen Parlaments und des Rates vom 8. Juni 2011 zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten.

Für die CE Konformität	
Maschinenrichtlinie 2006/42/EC	**EMV Richtlinie 20014/30/EC**
• EN 60335-1: 2012 +AC +A11 • EN 60335-2-75: 2004 +A1 + A11 +A2 +A12 • EN 62233: 2008	• EN 55014-1: 2006 +A1 +A2 • EN 55014-2: 1997 +A1 +A2 • EN 61000-3-2: 2014 • EN 61000-3-3: 2013
RoHS-Richtlinie 2011/65/EC	

Für die Einhaltung europäischer Verordnungen
• Verordnung (EC) Nr. 10/2011 • Verordnung (EC) Nr. 1935/2004 • Verordnung (EC) Nr. 2023/2006 • WEEE 2012/19/EC

Internatianal (CB)	
Safety	EMC
• IEC 60335-1: 2006 • IEC 60335-2-75: 2009	• CISPR 14-1: 2009 • CISPR 14-2: 2008 • IEC 61000-3-2: 2001 • IEC 61000-3-3: 2008

Installation und Inbetriebnahme

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

Aufstellung

Standort

VORSICHT!
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, horizontal 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.
- 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).
- Die örtlich geltenden küchentechnischen Vorschriften einhalten.

Klima

VORSICHT!
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.

Energieversorgung

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!
Stromschlag!

Gefahr eines Stromschlages!
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!

Netzanschlusskabel

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!

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

- 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.

Dieses Gerät enthält einen Erdanschluss als Funktionserde.

Anschlusswerte

JDE BO			
Netz	**Anschlusswerte**	**Absicherung (hausseitig)**	**Anschlusskabel Leiterquerschnitt**
*1L, N, PE (CH)	220 – 240 V ~ 50/60 Hz 2000-2400 W	10 – 16 A	3 x 1.0 mm²

JDE BO Plus (Option)			
Netz	**Anschlusswerte**	**Absicherung (hausseitig)**	**Anschlusskabel Leiterquerschnitt**
*1L, N, PE (CH)	220 – 240 V ~ 50/60 Hz 2800-3300 W	16 A	3 x 1.5 mm²

Technische Änderungen vorbehalten.
* Angegebene Werte sind Grundausstattung.

Wasseranschluss /-ablauf

Bedingungen

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!

Durch schlechtes Material und falsche Wasserwerte kann die Maschine Schaden nehmen.
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).

Wird die Maschine an einen Wasserablauf montiert, so ist der mitgelieferte, temperaturstabile Ablaufschlauch an der Tropfschale und am Siphon anzuschliessen. Dieser wird am Abfluss gut befestigt und im Gefälle verlegt (damit das Wasser abfliessen kann).

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.

Anschlusswerte

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

Wassereingangstemperatur	Minimum:	10 °C
	Maximal:	30 °C

Installation

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.

Stromnetzanschluss

Option 1: JDE BO bis 2 kW

► Kupplung vom Netzanschlusskabel unten in die Maschinenrückseite einstecken.

► Netzstecker installationsseitig in die Steckdose einstecken.

☑ Die Maschine ist zum Einschalten bereit.

Option 2: JDE BO Plus mit 3 kW

Die Maschine ist vom Werk aus mit einem festen Kabelanschluss ausgestattet. Installationsseitig besteht der Stromnetzanschluss über einen landesüblichen Netzstecker oder über einen vorgeschalteten Hauptschalter mit einer allpoligen Kontaktöffnung von min. 3 mm. Im Fall der festverlegten elektrischen Installation muss eine Trennvorrichtung entsprechend der nationalen Errichtungsbestimmungen eingebaut werden, welche das Gerät allpolig vom Netz trennt. Die Kontaktöffnungsweite an jedem Pol muss den Bedingungen der Überspannungskategorie III für volle Trennung aufweisen.

► Netzstecker installationsseitig in die Steckdose einstecken oder den vorgeschalteten Hauptschalter einschalten.

☑ Die Maschine ist eingeschaltet.

☑ Der Hauptscreen erscheint, das Aufheizen beginnt.

☑ Die Maschine ist betriebsbereit sobald die benötigte Temperatur erreicht ist.

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

Automatisches Inbetriebnahmeprogramm

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

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

Deinstallation und Entsorgung

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

► Servicepartner kontaktieren.

Bedienung

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 Trinkwassertank ist mit frischem Wasser gefüllt.
- Die Tropfschale ist entleert und korrekt eingeschoben / Der Schmutzwasserablauf ist korrekt verlegt / der Schmutzwassertank ist angeschlossen.
- Der/die Bohnenbehälter ist/sind gefüllt und die Verriegelung ist offen.
- Der Satzbehälter ist leer und korrekt eingeschoben.
- Die Kaffeemaschine ist an das Stromnetz angeschlossen.

Einschalten

Abbildung zeigt SCP mit 2 kW und abnehmbaren Netzkabel

Option 1: JDE BO mit 2 kW

► Netzkabel in Maschine einstecken.

► Netzstecker in die Steckdose einstecken.

► Kaffeemaschine mit dem Hauptschalter unten an der Rückseite (neben dem Stromnetzanschluss) einschalten.

Option 2: JDE BO Plus mit 3 kW

Alle JDE BO Plus sind mit einem festen Kabel ausgestattet.

► Netzstecker in die Steckdose einstecken.

Option 3: Aus dem Modus Standby

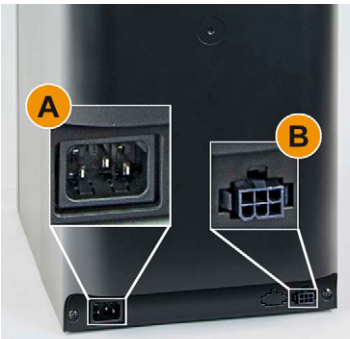
► Taste auf der rechten Bedienpanelseite kurz drücken.

☑ Die Maschine Startet aus dem Standby Modus.

☑ Der Hauptscreen erscheint, das Aufheizen beginnt.

☑ Die Maschine ist betriebsbereit sobald die benötigte Temperatur erreicht ist.

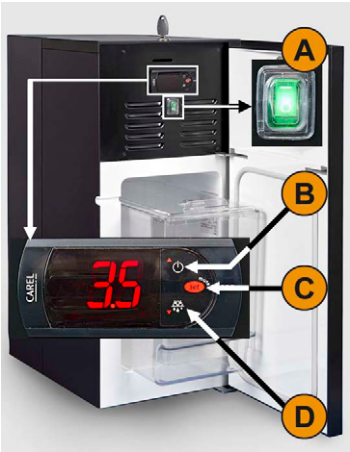
Wird die Maschine zum ersten mal eingeschaltet erfolgt automatisch eine Displaygeführte Einstellung der Maschinenkonfigurationen.



Option: Beistellkühleinheit

Anschliessen:

- ► Beistellkühleinheit mit separatem Netzkabel an der Rückseite [A] anschliessen.
- ► Niveauüberwachung an der Rückseite [B] anschliessen.



Einschalten:

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

Temperatureinstellung:

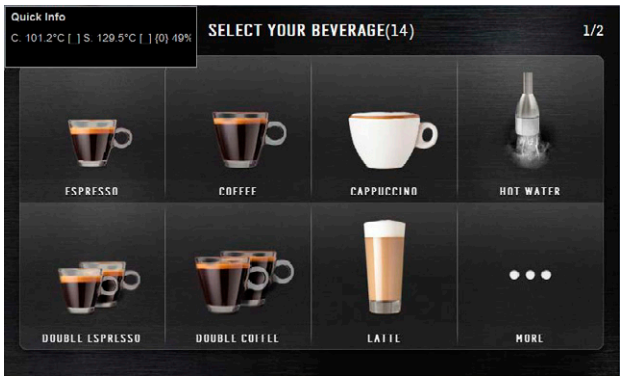
- ► Taste [C] drücken und halten bis aktuelle Temperatur blinkt.
- ► Mit der Taste [B] Solltemperatur erhöhen oder mit Taste [D] Einstellung reduzieren.
- ► Taste [C] speichert die Einstellung.
- ► Türe schliessen.

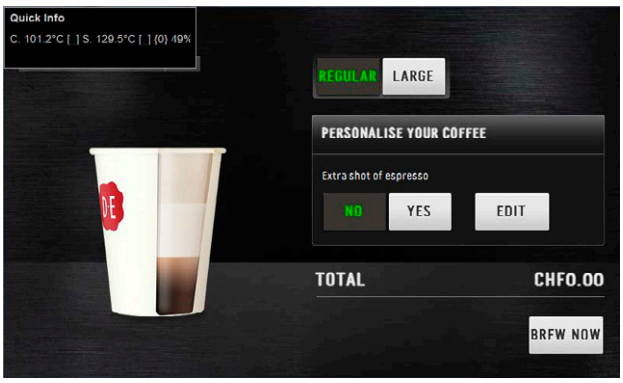
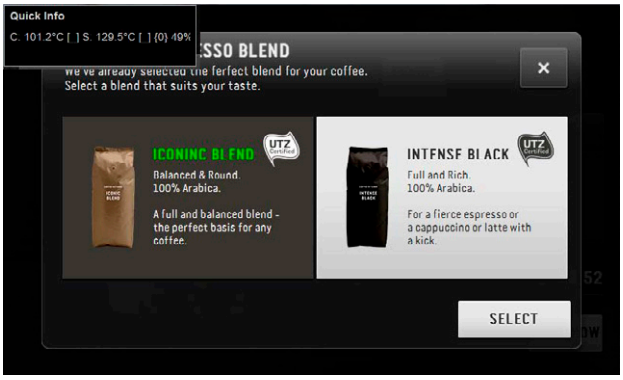
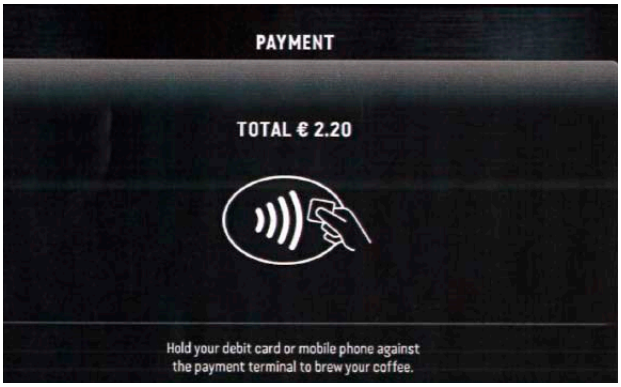
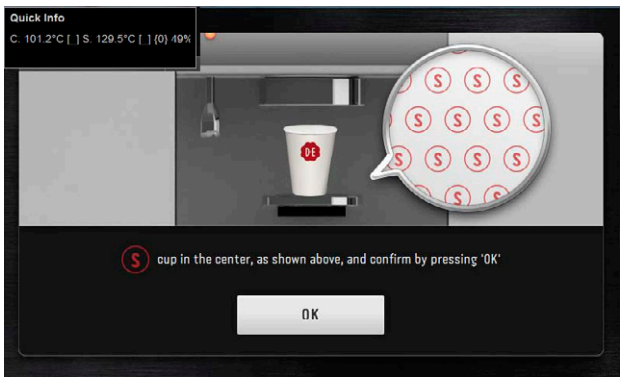
Betriebsanleitung der Beistellkühleinheit beachten.

Siehe Kapitel „Bedienung“ - „Auffüllen und Anschliessen“ - „Milch“ - „Option: Beistellkühleinheit“.

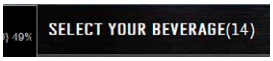
Hauptfenster Touchscreen

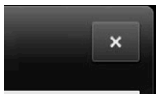
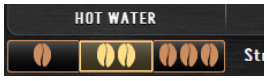
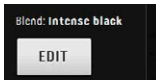
Übersicht

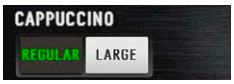
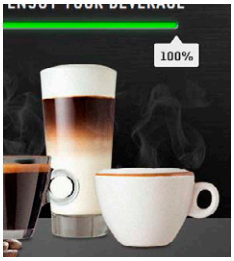
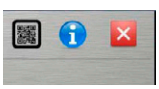
Displayanzeige	Beschreibung
	Display Getränkeauswahl über Getränkefelder.

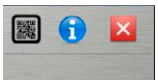
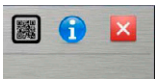
Displayanzeige	Beschreibung
	Display Einstellungen für Getränkeoptionen. (Verfügbar mit der Benutzeroberfläche „MiniCoffeeKitchen“) *Siehe Kapitel „Programmierung“ – „“Profil Hausmeister“ – „Konfiguration“ – „Allgemein“ – „Benutzeroberfläche“.*
	Display Auswahl einer Röstung (Getränkeoption). (Verfügbar mit der Benutzeroberfläche „MiniCoffeeKitchen“) *Siehe Kapitel „Programmierung“ – „“Profil Hausmeister“ – „Konfiguration“ – „Allgemein“ – „Benutzeroberfläche“.*
	Display Aufforderung Bezahlung bei aktiviertem Zahlungssystem (Option).
	Display Aufforderung Auswahl Bechergrösse und Platzierung. (Verfügbar mit der Benutzeroberfläche „MiniCoffeeKitchen“) *Siehe Kapitel „Programmierung“ – „“Profil Hausmeister“ – „Konfiguration“ – „Allgemein“ – „Benutzeroberfläche“.*

Sichtbare Elemente auf dem Display der Hauptansicht abhängig vom Maschinenstatus.

Symbol	Beschreibung
Infozeile 	Die Infozeile ganz oben im Display informiert über: • mögliche Handlungen • anstehende Fehlermeldungen • den Maschinenstatus

Symbol	Beschreibung
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.*
Quickinfo	Das Fenster „Quickinfo“ .links oben im Display, kann über das „Service Menü“ vom Operator oder Servicetechniker aktiviert werden. Das Menü Informiert über die aktuellen Boiler Temperaturen vom Heisswasser Kaffee [C] und Dampf [S].
Getränkeseite	Die Anzeige z. B [1/2] rechts oben im Display informiert über die vorhandenen Getränkeseiten.
Weitere Getränkeseiten	Das Feld [More] führt zu den nächsten Getränkeseiten.
Zurück	Das Feld [<] führt zurück auf die vorherige Seite in der Getränkeauswahl.
Beenden 	Das Feld [X] schliesst das Fenster für die Getränkeoptionen ohne eine Einstellung zu übernehmen.
Barista button 	Mit dem Feld [Barista] kann die Kaffeestärke erhöht bzw. verringert werden.
Extra shot of Espresso	Das Feld [NO-YES] für die Auswahl der Getränkeoption „Extra shot of Espresso“ aktiviert/deaktiviert diese Option. (Verfügbar mit der Benutzeroberfläche „MiniCoffeeKitchen“)
Röstung 	Das Feld [EDIT] öffnet das Fenster für eine Auswahl von 2 möglichen Kaffeeröstungen. (Verfügbar mit der Benutzeroberfläche „MiniCoffeeKitchen“)
Röstung bestätigen	Das Feld [SELECT] bestätigt die Auswahl der Kaffeeröstung.

Symbol	Beschreibung
Bezahlung 	Ist ein Zahlungssystem aktiviert, erscheint vor einer Getränkeausgabe die Aufforderung zur Bezahlung des angezeigten Betrags. Folgende Zahlungssysteme sind möglich: • EPS (Elektronische Zahlungssysteme wie z. B. Kartenleser, Batchsystem) • Münzprüfer-/ Wechsler oder Notenleser
Getränkegrösse 	Das Feld [SMALL/REGULAR/LARGE] ermöglicht eine Umstellung der Standard Getränkegrösse „REGULAR“ auf die Getränkegrösse „LARGE“, mit mehr Volumen. (Verfügbar mit der Benutzeroberfläche „MiniCoffeeKitchen“)
Ausgabe starten 	Das Feld [START] startet die Getränkeausgabe mit oder ohne den zuvor gewählten Getränkeoptionen. (Verfügbar mit der Benutzeroberfläche „MiniCoffeeKitchen“)
Ausgabe Zeitbalken 	Der im Display angezeigte „Zeitbalken“ informiert über den Status während einer Getränkeausgabe.
Abbrechen 	Rückfragen können mit dem Feld [X] generell abgebrochen werden.
Bestätigen 	Rückfragen können mit dem Feld [✓] generell bestätigt werden.
Service-Menü 	Eingang zum Service-Menü ► Feld [Service-Menü] drücken oder die Taste an der rechten Maschinenseite für ±6 sec drücken. ☑ Das Fenster vom Service-Menü öffnet. Im „Menü-Service“ stehen folgende Direktwahl-Funktionen bereit: • Milchsystem Ein-/Ausschalten (Nur mit aktivem Milchsystem) • Schnellinfo Fenster Ein-/Ausschalten. • Modus „Standby“ aktivieren. • Servicetüre öffnen. *Alle weiteren Funktionen sind einem Anwender-Profil zugeordnet, welches der Servicetechniker aktivieren kann.* *Siehe Kapitel „Programmierung“ für weitere Informationen zu den verfügbaren Profilen.*
Info „Service Menü“ 	Das Feld [Info] wird nur angezeigt, wenn ein Fehler vorliegt oder das Eingreifen durch den Anwender oder einen Servicetechniker notwendig ist, um die Betriebsbereitschaft der Maschine weiterhin zu gewährleisten. *Siehe Kapitel „Störungsbehebung“.*

Symbol	Beschreibung
QRC „Service Menü“ 	Das Feld [QRC] öffnet ein Informationsfenster zu den Maschinendaten.
Beenden „Service Menü“ 	Das Feld [X] schliesst das „Service Menü“ und führt zurück auf die Seite der Getränkeauswahl.
Abbrechen (Reinigung)	Im Fenster der „Profi-Modus Reinigung“ sind folgende Bedienfelder verfügbar: • Das Feld [Abbrechen] unterbricht die anstehende Reinigung. Die Reinigung bleibt jedoch weiterhin anstehend. • Das Feld [Stopp] unterbricht den „Profi-Modus“ und startet den Standard Wizard. • Das Feld [Öffnen] ermöglicht das entriegeln der Servicetür während den Reinigungsvorbereitungen. *Damit die Reinigung im Profi-Modus startet, ist der Parameter „Profi-Modus Reinigung“ im Menü „System“ – „Reinigung“ aktiviert.*
Stopp (Reinigung)	
Öffnen (Reinigung)	

Multifunktionstaste an rechter Bedienpanelseite:

Taste	Beschreibung
	Die Multifunktionstaste an der rechten Seite vom Bedienpanel hat folgende Funktionen: • Öffnen der Servicetüre. • Öffnen vom „Service-Menü“. • Starten der Display Kalibrierung. • Modus Standby beenden. Die Maschine befindet sich in Betriebsbereitschaft. ► Taste kurz drücken. ☑ Die Servicetür öffnet. ► Taste etwas länger drücken <6 sec. ☑ Das „Service-Menü“ öffnet. ► Taste länger drücken >6 sec. ☑ Die Display Kalibrierung startet. *Siehe Kapitel „Service-Wartung“ - „Display Kalibrierung“.* Die Maschine befindet sich im Modus Standby. ► Taste kurz drücken. ☑ Die Maschine geht in die Betriebsbereitschaft über.

Servicetür der Maschine öffnen

Option 1: Mit „Service-Menü“

► Feld [Service-Menü] auf dem Touchscreen drücken (siehe Abbildung).
☑ Das Service-Menü erscheint.

► Feld [Servicetür öffnen] drücken.
☑ Die Servicetür öffnet sich.

Option 2: Mit Taste rechts an Bedienpanel

Maschine ist in Betriebsbereitschaft:

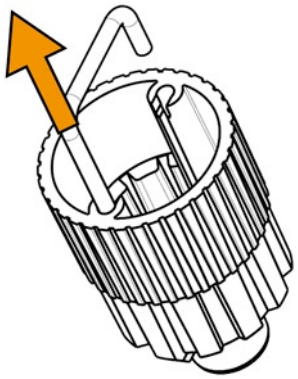
► Taste (an rechter Seite von Bedienpanel) kurz drücken.
☑ Die Servicetür öffnet sich.

Maschine ist im Modus „Standby“:

► Taste (an rechter Seite von Bedienpanel) kurz drücken.
☑ Die Maschine geht in die Betriebsbereitschaft über.

► Taste (an rechter Seite von Bedienpanel) nochmals kurz drücken.
☑ Die Servicetür öffnet sich.

Option 3: Mit Multitool



Maschine ist ausgeschaltet:

► Bügel aus Multitool herausziehen.

► Das längere Bügelende waagrecht in die rechte Türöffnung führen.
☑ Ein leichter Druck auf die Verriegelung öffnet die Türe.

Gekennzeichnete Bedienelemente

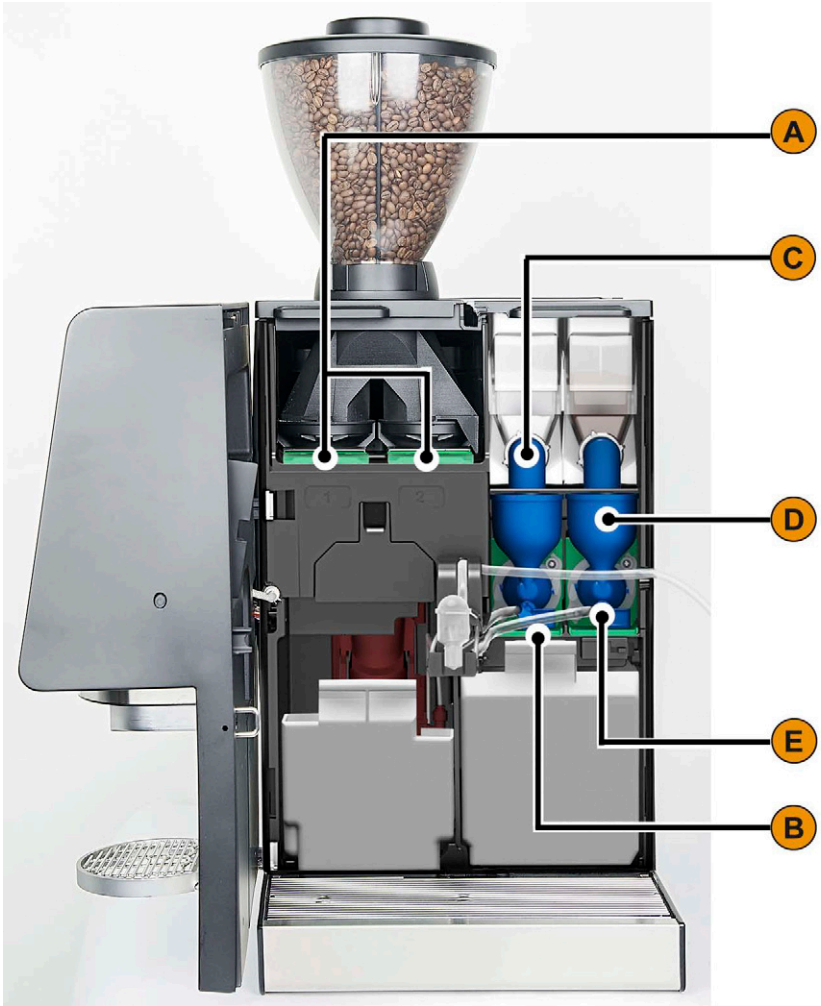
Bedienbare Maschinenelemente sind farblich hervorgehoben.

Grüne Bedienungselemente:

- (A) Schieber Bohnenbehälter inklusive Verriegelung links/rechts (optional).
- (B) Schiebevorrichtung Auslass Pulversystem (optional)

Blaue Maschinenelemente lassen sich zur Befüllung verstellen und für eine Reinigung demontieren:

- (C) Winkel Pulverauslauf links/rechts (optional).
- (D) Mixerbecher links/rechts (optional)
- (E) Steckanschluss Schlauch links/rechts (optional)



Auffüllen und Anschliessen

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

Kaffeebohnen

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!

Verletzungsgefahr durch die rotierenden Mahlscheiben der Mühle.
Niemals bei eingeschalteter Kaffeemaschine in die Bohnenbehälter greifen.

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!

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.

Darauf achten dass die nachgefüllten Bohnen nicht den geschlossenen Bohnenbehälterdeckel berühren!

Der Bohnenbehälter wird mit der Verriegelung [A] verschlossen und kann so aus der Maschine entnommen werden.

Option 1: Bohnenbehälter ohne Trennwand

- ► Deckel vom Bohnenbehälter entfernen.
- ► Kaffeebohnen einfüllen (max. 1300 g).
- ► Deckel auf Bohnenbehälter wieder aufsetzen.

Option 2: Grosser Bohnenbehälter

- ► Deckel vom Bohnenbehälter entfernen.
- ► Kaffeebohnen mit der Röstung 1 z. B „Kaffee Créma“ links einfüllen (max. 800 g).
- ► Kaffeebohnen mit der Röstung 2 z. B „Espresso“ rechts einfüllen (max. 500 g).
- ► Deckel auf Bohnenbehälter wieder aufsetzen.

Wasser

- ► Servicetür der Maschine öffnen.

Siehe Kapitel „Hauptfenster Touchscreen“ - „Servicetür öffnen“.

Option 1: Interner/Externer Trinkwassertank

- ► 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!

Option 2: Festwasseranschluss

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!

Die Maschine kann Schaden nehmen, wenn die Pumpe 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.

Automatenpulver (Option)

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!

Verletzungsgefahr durch rotierende Dosierschnecken!
Niemals bei eingeschaltetem Gerät in den Pulverbehälter greifen.

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!

Verstopfungsgefahr durch das Einfüllen von unzulässigem Pulver!
Niemals etwas anderes als Pulver für den Automatenbetrieb in den Pulverbehälter einfüllen.

Darauf achten, dass das aufgefüllte Chocopulver nicht den geschlossenen Pulverbehälterdeckel berührt!

► Servicetür der Maschine öffnen.

Siehe Kapitel „Hauptfenster Touchscreen“ - „Servicetür öffnen“.

► Maschinendeckel [A] durch hochklappen öffnen.
► Pulverauslasswinkel [B] um 90° nach oben schwenken.
☑ Verhindert das Verschütten von Pulver in die Maschine.
► Pulverbehälter vorne leicht anheben und aus der Maschine herausnehmen.

Option 1: Choco

► Gewünschtes Chocopulver einfüllen.
☑ Kleiner Pulverbehälter max. 300 g.
☑ Grosser Pulverbehälter max. 600 g.
► Pulverbehälter wieder in die Maschine einsetzen.
► Pulverauslasswinkel wieder zurück in die Auslassposition drehen.

Option 2: Topping

► Gewünschtes Milchpulver einfüllen.
☑ Kleiner Pulverbehälter max. 300 g.
☑ Grosser Pulverbehälter max. 600 g.
► Pulverbehälter wieder in die Maschine einsetzen.
► Pulverauslasswinkel wieder zurück in die Auslassposition drehen.
► Maschinendeckel wieder schliessen.

► Servicetür schliessen.

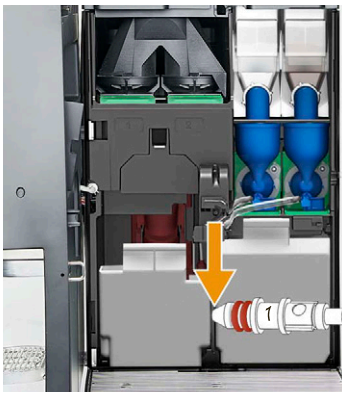
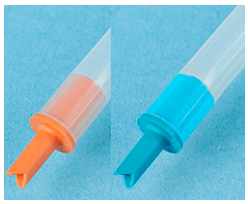
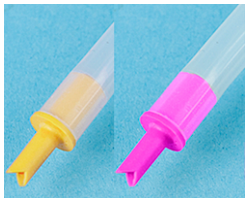
Milch (Option)

Ein NcFoamer Set (Einwegschäumerkopf komplett) besteht aus folgenden Teilen:

- Einwegschäumerkopf
- Milchschlauch
- Milchansaugdüse (Blende) mit Farbcodierung

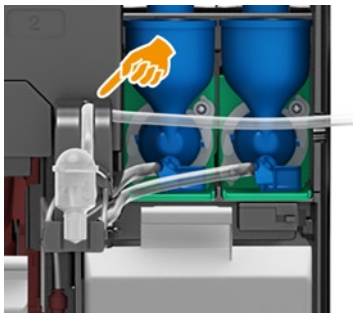
Die erzielte Milchtemperatur während einer Getränkeausgabe erfolgt durch Anwendung unterschiedlicher NcFoamer Set's. Die Dampfboiler Soll-Temperatur ist 130 °C. Bei Bedarf vom Servicetechniker entsprechend einstellen lassen.

Abhängig von der Maschinenausstattung sowie der Dampfdüse sind folgende aufgeführte Nc-Foamer Set's verfügbar:

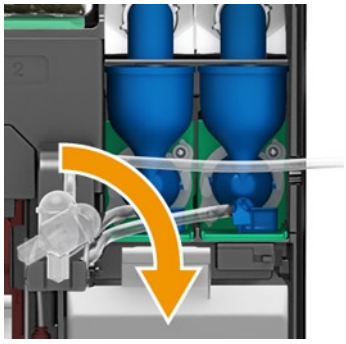
Übersicht Farbcode NcFoamer		**Dampfboilerleistung**	
		JDE BO 1.35 kW	**JDE BO Plus 3 kW**
	Dampfdüse Nummerncode	1	3
	Dampfdüse Durchmesser Düse	Ø 1.38 mm	Ø 2.32 mm
	Dampfdüse Artikelnummer	072611	073084
Ausstattung für Standard Milchtemperatur(*)			
	NcFoamer Set Standard 575 mm (Ersatzteil Packung à 50 Stk.)	Orange Ø 1.15 mm 072708	Blau Ø 1.45 mm 072469
	NcFoamer Set UC*** 750 mm (Ersatzteil Packung à 50 Stk.)	Orange Ø 1.15 mm 073014	Blau Ø 1.45 mm 072468
Ausstattung für erhöhte Milchtemperatur(**)			
	NcFoamer Set Standard 575 mm (Ersatzteil Packung à 50 Stk.)	Gelb Ø 1.05 mm 072998	Violett Ø 1.35 mm 072467
	NcFoamer Set UC*** 750 mm (Ersatzteil Packung à 50 Stk.)	Gelb Ø 1.05 mm 073047	Violett Ø 1.35 mm 072466
(*) Temperaturangaben mit ca. 5 °C vorgekühlter Milch. • Milch Ausgabetemperatur von ca. 49 °C • Milchschaum Ausgabetemperatur von ca. 59 °C			
(**) Temperaturangaben mit ca. 5 °C vorgekühlter Milch. • Milch Ausgabetemperatur von ca. 59 °C • Milchschaum Ausgabetemperatur von ca. 69 °C			
(***) UC = Under Counter Milk			

► Servicetüre öffnen

Siehe Kapitel „Hauptfenster Touchscreen“ - „Servicetür öffnen“.



► Milchschlauch aus der Führung nehmen.



► NcFoamer 90° nach rechts schwenken und nach vorne von der Dampfdüse abziehen.
► Neuen NcFoamer auf Dampfdüse aufsetzen. Farbcode beachten (siehe oben Beschreibung).
► Neuen NcFoamer 90° nach links schwenken und einrasten.
► Milchschlauch mit Milchansaugdüse nach rechts aus der Maschine führen.
► Servicetür schliessen

Option 1: Milk Smart

Der Höhenunterschied zwischen der Milchpackung und dem Getränkeauslauf darf 40 cm nicht überschreiten.

► Frische, vorgekühlte Milch (3 – 5 °C) bereitstellen.
► Schlauch oder Schläuche in die Milch hängen.
☑ Das Schlauchende muss den Behälterboden berühren.

Siehe auch Kapitel „Sicherheitshinweise“ - „Hygiene“ - „Milch“.

Option 2: Beistellkühleinheit

Kühltemperatur von 3 – 5 °C regelmässig kontrollieren.

Siehe auch Kapitel „Sicherheitshinweise“ - „Hygienevorschriften“ - „Milch“.

► Tür öffnen.
► Angezeigte Kühltemperatur im Display kontrollieren.
► Milchbehälter entfernen und ausspülen.
► Frische, vorgekühlte Milch (3 – 5 °C) einfüllen.

Darauf achten dass die aufgefüllte Milch nicht den geschlossenen Milchbehälterdeckel berührt!

► Milchbehälter in die Kühleinheit stellen.
► Schlauch oder Schläuche in den Behälter hängen.
☑ Das Schlauchende muss den Behälterboden berühren.

► Tür schliessen.

Option 3: Unterstellkühleinheit

► Tür öffnen.

► Milchbehälter entfernen und ausspülen.

► Frische, vorgekühlte Milch (3 – 5 °C) einfüllen.

Darauf achten, dass die aufgefüllte Milch nicht den geschlossenen Milchbehälterdeckel berührt!

► Milchbehälter in die Kühleinheit stellen.

► Schlauch in den Behälter hängen.

☑ Das Schlauchende muss den Behälterboden berühren.

► Tür schliessen.

Ausgeben

Tassenrost einstellen

Bei einem grossen Gefäss, z. B. einem Latte Macchiato, kann der verstellbare Tassenrost nach rechts geschwenkt werden:

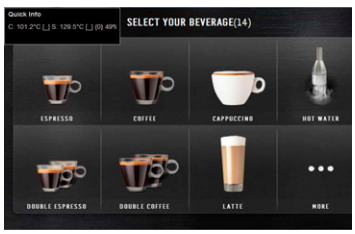
► Tassenrost greifen, nach rechts schwenken.

► Tasse auf den Tassenrost der Tropfschale stellen.

Getränke

Das Feld [<] oben links im Display, führt wieder zurück in die Getränkeauswahlseite, ohne eine Auswahl oder Ausgabe auszuführen.

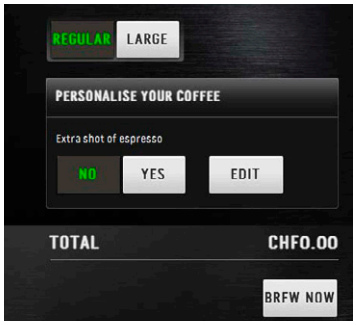
Die Ausgabeschritte für das gewählte Getränk sind abhängig von der gewählten Benutzeroberfläche.



► Im Display das gewünschte Getränkefeld wählen.

☑ Die Getränkeausgabe erfolgt unverzüglich (Mit Benutzeroberfläche Barista ONE).

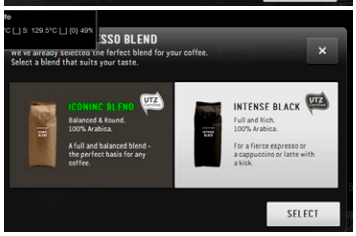
☑ Der Fortschritt der Getränkeausgabe wird auf dem Hauptscreen angezeigt.



☑ Das Fenster für die Auswahl von Getränkeoptionen öffnet (Mit Benutzeroberfläche MiniCoffeeKitchen).

Option 1: Getränk mit Optionen

► Getränkeoptionen wie [SMALL/REGULAR/LARGE] oder [Extra shot of Espresso] wählen.
☑ Der Aufpreis für die Zusatzoptionen wird direkt angezeigt.



Option 2: Kaffeeröstung bestimmen

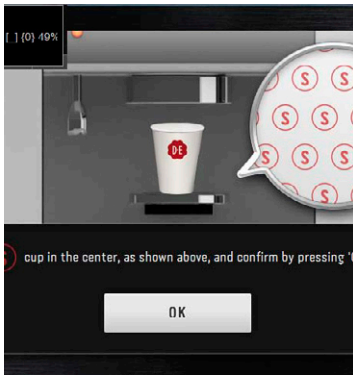
► Das Feld [EDIT] wählen.
☑ Das Fenster für die Auswahl der Kaffeeröstung öffnet.
► Gewünschte Röstung durch Antippen wählen.
► Auswahl mit dem Feld [SELECT] bestätigen.
☑ Das Fenster Schliesst und führt zurück in die Getränkeoptionen.
► Vorgang für die Getränkausgabe mit dem Feld [START] starten.

Option 3: Bezahlung (Mit aktivem Zahlungssystem)

► Getränkebezahlung entsprechend den verfügbaren Möglichkeiten ausführen.
☑ Das Fenster für die Auswahl der Kaffeeröstung öffnet.
☑ Das Fenster für die Auswahl der Bechergrösse öffnet.

Option 4: Auswahl Bechergrösse

► Die im Display Angezeigte Bechergrösse z. B. (S) wählen und unter den Getränkeauslauf stellen.



VORSICHT!
Heisse Flüssigkeit!

► Das Feld [OK] wählen.
☑ Das gewählte und eventuell mit Zusatzoptionen eingestellte Getränk wird ausgegeben.

☑ Der Fortschritt der Getränkeausgabe wird auf dem Hauptscreen angezeigt.
► Nach Beenden der Ausgabe die Tasse entfernen.

Doppelte Getränke (Option)

Eine doppelte Getränkeausgabe ist bei reinen Kaffeegetränken möglich.

Bei doppelter Getränkeausgabe die Tassen oder Gläser auf den Getränkeauslauf ausrichten:

► Tassenrost einschwenken.
► Tassen auf den Rost stellen und entsprechend zum Getränkeauslauf ausrichten.
► Gewünschtes Getränkefeld drücken.
☑ Der Fortschritt der Getränkeausgabe wird im Display angezeigt.
► Nach beenden der Ausgabe die Tassen entfernen.

Heisswasser

Option 1: Heisswasser über ein Getränkefeld

VORSICHT!
Heisse Flüssigkeit!

► Tasse/Glas unter den Getränkeauslauf stellen.

► Getränkefeld [Heisswasser] drücken (siehe Abbildung).

☑ Der Fortschritt der Getränkeausgabe wird im Display angezeigt.

Siehe auch Kapitel „Bedienung“ – „Ausgeben“ – „Getränke“.

► Nach Beenden der Ausgabe die Tasse/Glas entfernen.

Option 2: Heisswasser über die Taste Ausgabe Heisswasser

► Tasse/Glas unter den Heisswasserauslauf stellen.
► Taste Heisswasser drücken.
☑ Das Heisswasser wird in der konfigurierten Menge ausgegeben.

Der Ausgabemodus für die Taste „Heisswasser“ kann vom Servicetechniker unterschiedlich konfiguriert werden.

Siehe Kapitel „Bedienung“ – „Ausgabeoptionen“ –“Ausgabemodus“.

Heisse Milch (Option)

VORSICHT!
Heisse Flüssigkeit!

► Tasse unter den Getränkeauslauf stellen.

► Getränkefeld [Heisse Milch] drücken (siehe Abbildung).
☑ Der Fortschritt der Getränkeausgabe wird im Display angezeigt.
► Nach Beenden der Ausgabe die Tasse entfernen.

Siehe Kapitel „Ausgabeoptionen“ - „Ausgabe stoppen“ zum Stoppen der Getränkeausgabe und Kapitel „Ausgabeoptionen“ - „Ausgabemodus“ zu möglichen Ausgabevarianten.

Milchschaum (Option)

VORSICHT!
Heisse Flüssigkeit!

► Tasse unter den Getränkeauslauf stellen.

► Getränkefeld [Milchschaum] drücken (siehe Abbildung).
☑ Der Fortschritt der Getränkeausgabe wird im Display angezeigt.
► Nach Beenden der Ausgabe die Tasse entfernen.

Siehe Kapitel „Ausgabeoptionen“ - „Ausgabe stoppen“ zum Stoppen der Getränkeausgabe und Kapitel „Ausgabeoptionen“ - „Ausgabemodus“ zu möglichen Ausgabevarianten.

Ausgabeoptionen

Ausgabeoptionen sind in der Standard Selbstbedienungsoberfläche nicht verfügbar. Die nachfolgend aufgeführten Funktionen sind im Modus „Bedient“ aktiv.

Ausgabemodus

Der Modus für die Taste Ausgabe Heisswasser ist konfigurierbar.

Entsprechend der Getränkekonfiguration sind folgende Ausgabemodi verfügbar:

- Dosiert = Ausgabe erfolgt nach drücken der Taste Ausgabe Heisswasser in vordefinierter Menge.
- Drücken und halten = Ausgabe erfolgt während Taste Ausgabe Heisswasser gedrückt ist.
- Start/Stopp = Ausgabe erfolgt durch kurzes drücken der Taste Ausgabe Heisswasser. Die Ausgabe stoppt nach erneutem Drücken der Taste.

Leeren

Satzbehälter

► Servicetür der Maschine öffnen.

Siehe Kapitel „Hauptfenster Touchscreen“ - „Servicetür öffnen“.

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!

Hohe Temperaturen können zu Schäden führen.
Satzbehälter nicht in der Spülmaschine reinigen.

Option 1: Satzbehälter

Der Satzbehälter muss entleert werden sobald die Aufforderung dazu im Display erscheint, mindestens aber einmal täglich.

► Satzbehälter entnehmen und leeren.
  ☑ Solange der Satzbehälter entnommen ist, ist die Getränkeausgabe gesperrt.
► Satzbehälter wieder einsetzen.
► Servicetür schliessen.

Option 2: Untertheken-Satzdurchwurf (Option)

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!

Der optionale Untertheken-Satzdurchwurf wird nicht überwacht. Es besteht die Gefahr der Überfüllung.
Auffangbehälter entsprechend der Maschinenausnutzung häufiger kontrollieren.

► Auffangbehälter unter dem Untertheken-Satzdurchwurf kontrollieren und bei Bedarf entleeren.

Schmutzwasser

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!

Hohe Temperaturen können zu Schäden führen.
Tropfschale nicht in der Spülmaschine reinigen.

Im Display erscheint die Meldung „Tropfschale leeren“.

► Tropfschale herausziehen.
► Tropfschale leeren, ausspülen und wieder einsetzen.

Schmutzwassertank (Option)

Bei Kaffeemaschinen mit externem Schmutzwassertank muss dieser regelmässig entleert werden, spätestens sobald im Display die Aufforderung zum Leeren erscheint.

► Schmutzwassertank entnehmen und leeren.

► Schmutzwassertank mit Haushaltsreiniger gründlich reinigen und mit frischem Wasser ausspülen.

► Schmutzwassertank wieder einsetzen.

Transportbedingungen

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!

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.

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!

Durch unsachgemässen Transport 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.

Standby

Die Kaffeemaschine kann zum Stromsparen in Standby geschaltet werden:

► Feld [Service-Menü] (siehe Abbildung) auf dem Touchscreen drücken.
☑ Das „Service-Menü“ erscheint.

► Feld [Standby] drücken.
☑ Die Maschine schaltet in Standby.

Kaffeemaschine aus dem Standby holen:

► Schalter rechts am Bedienpanel drücken.
☑ Eine automatische Systemspülung wird ausgeführt nachdem der Dampfboiler seine Betriebstemperatur erreicht hat (Nur mit aktivem Systemparameter „Einschaltspülung).
☑ Der Hauptscreen erscheint, die Maschine ist betriebsbereit.

Ausschalten

Betriebsende

► Maschinenreinigung durchführen.

► Trinkwasserbehälter ausleeren, reinigen und wieder einsetzen.

► Satzbehälter ausleeren, reinigen und wieder einsetzen.

Wenn der Parameter „Ausschalten nach Reinigung“ aktiviert ist, schaltet die Maschine nach beendeter Reinigung automatisch ab.

► Kaffeemaschine mit dem Hauptschalter unten an der Rückseite ausschalten.
☑ Die Maschine ist stromlos.

Bei Nichtbeachtung wird im Falle eines Schadens keine Gewährleistung übernommen.

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.

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

► Bitte Servicepartner kontaktieren.

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!

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 Reinigung durchführen.

Reinigung

Reinigungsintervalle

Reinigungsintervalle							
Jeden 2. Tag Displaygeführt autom.	Jeden 2. Tag manuell	Vor jedem Befüllen	Vor dem Einschalten	Vor dem Ausschalten	Nach Aufforderung	Bei Bedarf	
Automatische Reinigung							
x					x		Automatische Maschinenreinigung
			x				Einschaltspülung
				x			Ausschaltspülung
Manuelle Reinigung							
x					x		Satzbehälter leeren und reinigen
		x					Trinkwassertank ausspülen
x					x	x	Tropfschale leeren und reinigen
						x	Bohnenbehälter reinigen
						x	Brüheinheit abspülen
	x					x	Touchscreen reinigen
	x					x	Aussenflächen Kaffeemaschine reinigen
Beistellgeräte / Optionen							
	x						NcFoamer (Einwegschäumerkopf komplett) austauschen
						x	Pulverbehälter ausspülen
x	x						Mixerbecher ausspülen
	x						Milchbehälter ausspülen (Reinigung immer zusammen mit NcFoamer Wechsel)
	x						Innenraum Beistellkühleinheit reinigen
	x					x	Aussenflächen Beistellkühleinheit reinigen
						x	Schmutzwassertank ausspülen

Legende	
Jeden 2. Tag. Displaygeführt autom.	Ausführung jeden 2. Tag. Display geführte automatische Maschinenreinigung mit manuellen Reinigungsschritten.
Jeden 2. Tag manuell	Ausführung jeden 2. Tag. Manuelle Maschinenreinigung ohne Displaymeldung.
Vor jedem Befüllen:	Vor jedem neuen Befüllen des Behälters.
Vor dem Ausschalten:	Automatisch beim Ausschalten der Kaffeemaschine.
Nach Aufforderung:	Entsprechende Aufforderungen erscheint im Display.
Bei Bedarf:	Wenn eine Reinigung offensichtlich notwendig ist.

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!

Nicht einhalten, der empfohlenen Reinigungsintervalle und Reinigungsvorgaben, führt zu Milchablagerung und Bakterien. Dadurch besteht eine Verunreinigungsgefahr für Milch und NcFoamer.
Die Maschinenreinigung ist mindestens jeden 2. Tag auszuführen.

Automatische Ein-/ Ausschaltspülung

VORSICHT!
Heisse Flüssigkeit!

Die Ein- oder Ausschaltspülung muss vom Servicetechniker aktiviert werden. Ist dies der Fall, wird die Einschaltspülung nach dem Einschalten der Maschine und die Ausschaltspülung vor dem Ausschalten der Maschine automatisch ausgeführt.

Die automatische Ein-/Ausschaltspülung dauert ca. 20 sec.

Vor jedem Auffüllen

Interner Trinkwassertank

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!

Durch Ablagerungen und Bakterien besteht Verunreinigungsgefahr für den Trinkwassertank.
Trinkwassertank vor jedem Auffüllen reinigen.

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!

Hohe Temperaturen können zu Schäden führen.
Trinkwassertank nicht in der Spülmaschine reinigen.

- ► Trinkwassertank mit frischem Wasser gründlich und mehrfach ausspülen.
- ► Deckel von Trinkwassertank gründlich mit frischem Wasser reinigen.
- ► Mit einem sauberen, unbenutzten Tuch auswischen.
- ► Trinkwassertank wieder mit frischem Wasser füllen.
- ► Trinkwassertank in Maschine einsetzen.

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

Automatische Maschinenreinigung auslösen

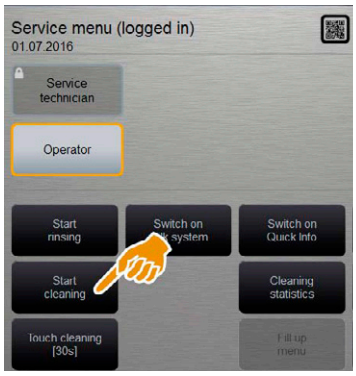
Das Reinigungsprogramm wird auf dem Touchscreen gestartet. Alle benötigten Handlungen durch den Anwender werden auf dem Touchscreen angeleitet.

Option 1: Im Modus Bedient

- ► Feld [Service-Menü] auf dem Touchscreen drücken (siehe Abbildung).
  - ☑ Das „Service-Menü“ wird angezeigt.

Option 2: Im Modus Selbstbedienung

- ► Taste auf rechter Seite <6 sec drücken.
  - ☑ Das Service Menü wird angezeigt.



► Feld [Reinigung starten] drücken (siehe Abbildung).
☑ Die Reinigung beginnt.
☑ Alle notwendigen Schritte werden auf dem Touchscreen angeleitet.

► Taste an der rechten Seite vom Bedienpanel kurz drücken.
☑ Die Servicetüre öffnet.
► Im Display das Feld zum Fortfahren wählen.

Reinigung jeden 2. Tag automatisch

Satzbehälter

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!

Kaffeesatz im Satzbehälter kann schnell zu Schimmelbildung führen. Verbreiten sich die Schimmelsporen in der Maschine, besteht Verunreinigungsgefahr für den Kaffee. Satzbehälter daher nach Aufforderung oder jeden 2. Tag reinigen.

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!

Hohe Temperaturen können zu Schäden führen.
Satzbehälter nicht in der Spülmaschine reinigen.

► Satzbehälter aus der Maschine entnehmen und leeren.
► Satzbehälter mit Wasser gründlich reinigen.
► Maschinenraum mit Pinsel reinigen.
► Satzbehälter wieder einsetzen.

Im Reinigungsprogramm Aufforderung im Display abwarten zum Einsetzen vom Satzbehälter in die Maschine.

Tropfschale

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!

Hohe Temperaturen können zu Schäden führen.
Tropfschale nicht in der Spülmaschine reinigen.

► Tropfschale aus Maschine herausziehen.
► Tropfschale sowie Tropfrost mit Wasser und Haushaltsreinigungsmittel gründlich reinigen.
► Mit klarem Wasser ausspülen und mit einem sauberen Tuch abtrocknen.
► Tropfschale wieder einsetzen.

Reinigungstablette Kaffeesystem

Die Reinigungstablette für das Kaffeesystem wird während dem Reinigungsprogramm eingeworfen.

☑ Im Reinigungsprogramm erscheint die Aufforderung zum Einwurf der Reinigungstablette für das Kaffeesystem
► Reinigungstablette für das Kaffeesystem in die Einwurföffnung einwerfen.
► Im Reinigungsprogramm das Feld wählen.
► Weitere Displaymeldungen im Reinigungsprogramm beachten.

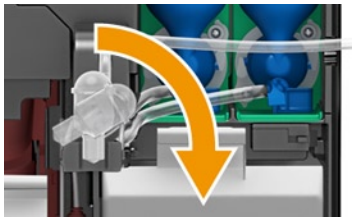
NcFoamer wechseln (Option)

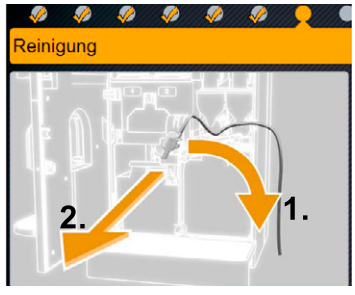
Siehe auch Kapitel „Sicherheitshinweise“ - „Hygienevorschriften“ - „Milch“ und im Kapitel „Bedienung“ – „Auffüllen und Anschliessen“ – „Milch“ für weitere Informationen zum NcFoamer.

Der„NcFoamer“ ist ein Einwegset bestehend aus, Schäumerkopf, Milchschlauch und Milchansaugdüse.

► Servicetür der Maschine öffnen, wenn nicht bereits offen.

Siehe Kapitel „Hauptfenster Touchscreen“ - „Servicetür öffnen“.





► Einwegschäumerkopf um 90° nach rechts drehen (1) und komplett mit Schlauch und Milchansaugdüse nach vorne (2) abziehen.
☑ Im Reinigungsprogramm erfolgt die Aufforderung zur Demontage der Mixerbecher (Sofern ein Pulversystem eingebaut ist).
☑ Die Aufforderung zum Einsetzen des neuen NcFoamers wird im Display angezeigt.

In diesem Reinigungsschritt wird der nächste NcFoamer Wechsel mit Datum angezeigt.

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!

Durch Milchablagerung und Bakterien besteht Verunreinigungsgefahr für Milch und Nc-Foamer. Ein gebrauchter NcFoamer kann nicht ausreichend gereinigt werden.
Immer ein unbenutzter frisch aus der Verpackung entnommener NcFoamer verwenden.

- ► Neuen NcFoamer mit Milchschlauch und Milchansaugdüse einsetzen.
- ► Einwegschäumerkopf um 90° bis zum Einrasten nach links drehen.
  - ☑ Im Display erscheint während dem Reinigungsprogramm die Rückfrage, ob der Nc-Foamer ausgewechselt wurde.
- ► Rückfrage mit bestätigen, sofern ein ungebrauchter und frisch aus der Verpackung entnommener NcFoamer eingesetzt wurde.
  - ☑ Im Reinigungsprogramm, Aufforderung im Display beachten.

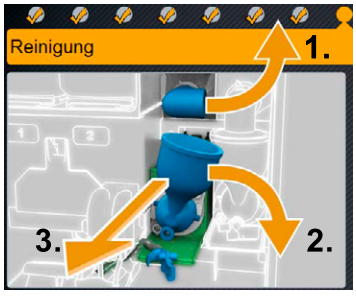
Mixerbecher Pulversystem (Option)

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!

Hohe Temperaturen können zu Schäden führen.
Bauteile zum Pulversystem nicht in der Spülmaschine reinigen.

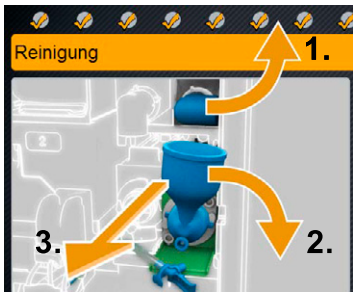
Siehe auch Kapitel „Sicherheitshinweise“ - „Hygienevorschriften“ - „Automatenpulver / Instantpulver (Option)“.

Ist kein Pulversystem eingebaut, werden im Reinigungsprogramm die nachfolgenden Reinigungsschritte ausgelassen.



Option 1: Pulversystem links

- ► Schlauch von Auslass Pulversystem zum Getränkeauslauf entfernen.
- ► Pulverauslaufwinkel (1) um 90° nach oben drehen.
- ► Auslass Pulversystem mit grüner Schiebevorrichtung hervorziehen.
- ► Mixerbecher (2) um 90° nach rechts drehen und nach vorne abziehen.
- ► Mixerbecher zerlegen und reinigen.
- ► Im Reinigungsprogramm das Feld wählen.
- ► Mixerbecher in umgekehrter Reihenfolge wieder montieren.
- ► Im Reinigungsprogramm das Feld wählen.



Option 2: Pulversystem rechts

- ► Schlauch von Auslass Pulversystem zum Getränkeauslauf entfernen.
- ► Pulverauslaufwinkel (1) um 90° nach oben drehen.
- ► Auslass Pulversystem mit grüner Schiebevorrichtung hervorziehen.
- ► Mixerbecher (2) um 90° nach rechts drehen und nach vorne abziehen.
- ► Mixerbecher zerlegen und reinigen.
- ► Im Reinigungsprogramm das Feld wählen.
- ► Mixerbecher in umgekehrter Reihenfolge wieder montieren.
- ► Im Reinigungsprogramm das Feld wählen.

Reinigung jeden 2. Tag manuell

Milchbehälter (Option)

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!

Durch Milchablagerung und Bakterien besteht Verunreinigungsgefahr für Milch und Milchbehälter.
Milchbehälter und Deckel zusammen mit jedem NcFoamerwechsel reinigen.

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!

Hohe Temperaturen können zu Schäden führen.
Milchbehälter nicht in der Spülmaschine reinigen.

- ► Restmilch aus dem Milchbehälter entsorgen.
- ► Milchbehälter mit frischem Wasser und handelsüblichen Reinigungsmittel reinigen.
- ► Milchbehälter mit einem frischen, unbenutzten Tuch reinigen.
- ► Milchbehälter wieder in Kühleinheit einsetzen.

Interner Trinkwassertank bei Festwasseranschluss

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!

Durch Ablagerungen und Bakterien besteht Verunreinigungsgefahr für den Trinkwassertank.
Trinkwassertank auch bei einem Festwasseranschluss wöchentlich reinigen.

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!

Hohe Temperaturen können zu Schäden führen.
Trinkwassertank nicht in der Spülmaschine reinigen.

- ► Trinkwassertank mit frischem Wasser gründlich und mehrfach ausspülen.
- ► Deckel von Trinkwassertank gründlich mit frischem Wasser reinigen.
- ► Mit einem sauberen, unbenutzten Tuch auswischen.
- ► Frischwassertank in Maschine einsetzen.

Innenraum der Beistellkühleinheit (Option)

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!

Durch Milchablagerung und Bakterien besteht Verunreinigungsgefahr für Milch und Kühleinheit.
Die Kühleinheit wöchentlich reinigen.

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

Siehe auch Kapitel „Sicherheitshinweise“ - „Hygienevorschriften“ - „Milch“.

Touchscreen

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!

Durch unsachgemässe Handhabung kann der Touchscreen Schaden nehmen.
Nie mit Gewalt, starkem Druck oder spitzen Objekten auf den Touchscreen drücken. Keine Scheuermittel verwenden. Glasreinigungsmittel nie direkt auf den Touchscreen sprühen.

Option 1: Im Modus Bedient

- ► Feld [Service-Menü] (siehe Abbildung) auf dem Touchscreen drücken.
  - ☑ Das „Service-Menü“ wird angezeigt.

Option 2: Im Modus Selbstbedienung

► Taste auf rechter Seite ±6 sec.
☑ Das Service Menü wird angezeigt.
► Feld [Touch cleaning] wählen.
☑ Das Display bleibt für 30 sec berührungsunempfindlich.
► Papiertuch mit handelsüblichem Glasreinigungsmittel besprühen.
► Touchscreen reinigen.
► Bei Bedarf das Feld [Touch cleaning] wiederholt wählen.
☑ Nach 30 sec ist das Display wieder Betriebsbereit.

Aussenflächen der Kaffeemaschine

Option 1: Im Modus Bedient

► Feld [Service-Menü] (siehe Abbildung) auf dem Touchscreen drücken.
☑ Das „Service-Menü“ wird angezeigt.

Option 2: Im Modus Selbstbedienung

► Taste auf rechter Seite ±6 sec.
☑ Das Service Menü wird angezeigt.
► Feld [Standby] drücken.
☑ Die Maschine schaltet in Standby.
► Aussenflächen der Kaffeemaschine mit einem feuchten Tuch reinigen.
► Taste auf rechter Seite kurz drücken.
☑ Der Hauptscreen erscheint, die Maschine ist betriebsbereit.

Bei Bedarf

Brüheinheit

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!

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.

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!

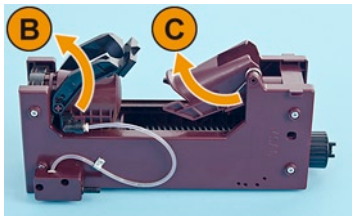
Hohe Temperaturen können zu Schäden führen.
Brüheinheit nicht in der Spülmaschine reinigen.

► Servicetüre öffnen

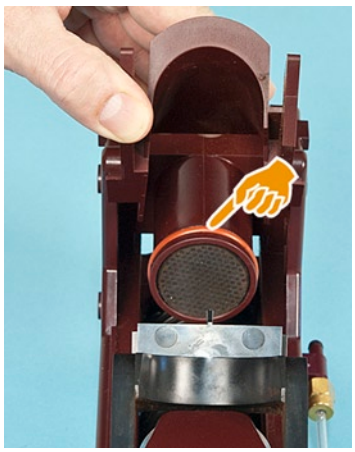
Siehe Kapitel „Hauptfenster Touchscreen“ - „Servicetür öffnen“.

► Satzbehälter entfernen.
► Tropfschale entfernen.

► Verriegelung (A) nach vorne herausziehen und halten.
☑ Die Brüheinheit ist dadurch entriegelt.
► Entriegelte Brüheinheit nach unten und gleichzeitig nach vorne aus der Maschine herausschwenken.



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



► Kaffeemehlreste mit einem trockenen Pinsel entfernen.
► Einwurfrutsche (C) 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 zurück drehen.
► Brüheinheit in umgekehrter Reihenfolge in die Maschine einsetzen.
► Satzbehälter wieder einsetzen.
► Tropfschale wieder einsetzen.

Bohnenbehälter

Altes Kaffeebohnenfett im Bohnenbehälter kann den Geschmack des Kaffees negativ beeinflussen.

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!

Verletzungsgefahr durch die rotierenden Mahlmesser der Mühle.
Niemals bei eingeschalteter Kaffeemaschine in die Bohnenbehälter greifen.

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!

Hohe Temperaturen können zu Schäden führen.
Bohnenbehälter nicht in der Spülmaschine reinigen.

► Bohnenbehälter mit einem feuchten Tuch reinigen.
► Bohnenbehälterdeckel mit einem feuchten Tuch reinigen
► Mit einem sauberen Tuch Deckel und Behälter abtrocknen.

Pulverbehälter (Option)

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!

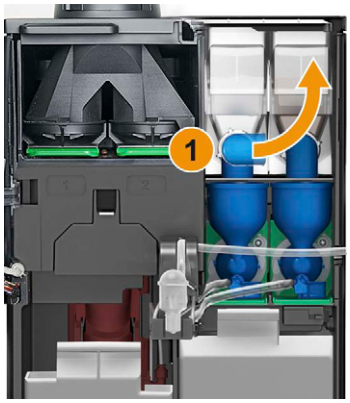
Die Pulverbehälter niemals im Geschirrspüler reinigen. Hohe Temperaturen können zu Schäden führen.
Die Pulverbehälter nur mit feuchtem Tuch reinigen.

Siehe auch Kapitel „Sicherheitshinweise“ - „Hygienevorschriften“ - „Automatenpulver / Instantpulver (Option)“.

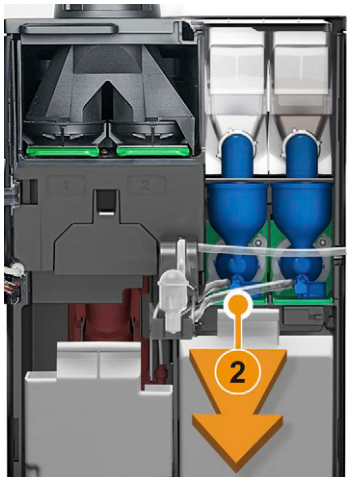
► Servicetür der Maschine öffnen.

Siehe Kapitel „Hauptfenster Touchscreen“ - „Servicetür öffnen“.

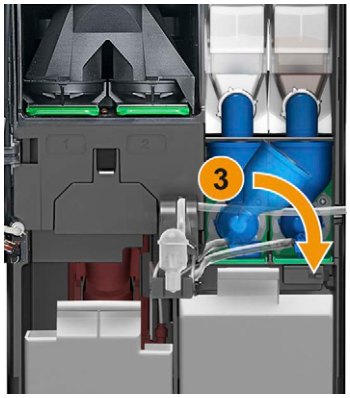
► Maschinendeckel öffnen.
► Pulverauslaufwinkel (1) um 90° nach oben drehen.
► Die Schläuche zu den Pulverbehältern entfernen.

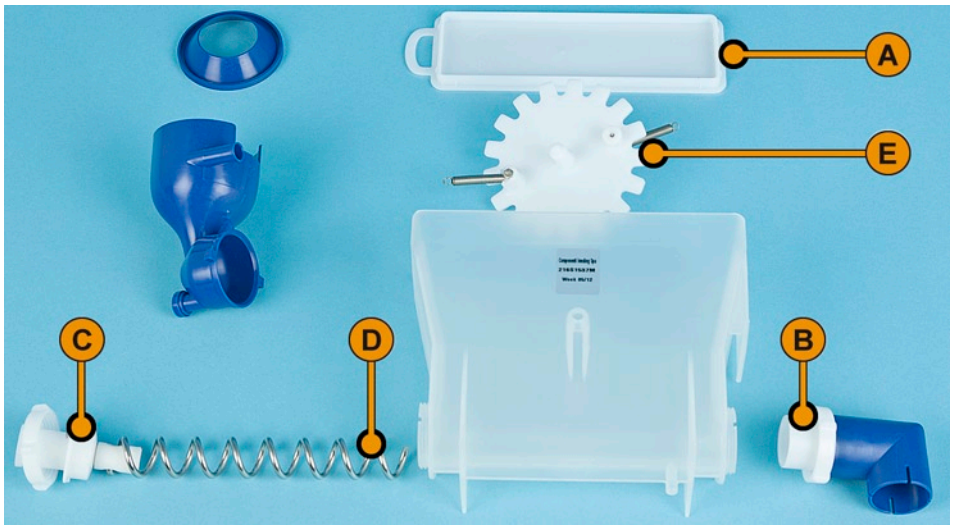


► Schläuche (2) von Auslass Pulversystem zum Getränkeauslauf entfernen.
► Auslass Pulversystem mit grüner Schiebevorrichtung hervorziehen.

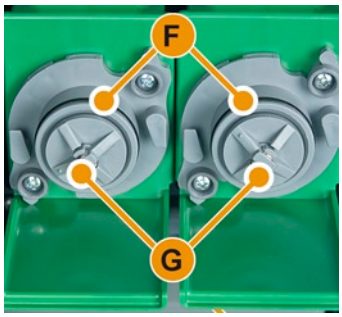


► Mixerbecher (3) um 90° nach rechts drehen und nach vorne abziehen.
► Pulverbehälter an der Vorderseite leicht anheben und herausheben.
► Das Auslass Pulversystem und die Pulverbehälter zerlegen und reinigen.





► Deckel (A) abnehmen und den Pulverbehälter entleeren.
► Überwurfmutter rechts (B) lösen und mit dem Pulverauslaufwinkel entfernen.



- ► Überwurfmutter links (C) lösen und inklusive Dosierschnecke (D) herausziehen.
- ► Beide Seitenwände vorsichtig mit dem Daumen etwas auseinander drücken und das Auflockerungsrad (E) aus den Führungen herausziehen.
- ► Alle Einzelteile mit frischem Wasser gründlich säubern.
- ► O-Ringe (F) und Impeller (G) mit feuchtemTuch reinigen.
- ► Alle Teile vollständig trocknen lassen.
- ► Pulverbehälter und Auslass Pulversystem in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenstellen und in Maschine einsetzen.
- ► Maschinendeckel schliessen.
- ► Servicetür wieder schliessen.

Schmutzwassertank (Option)

Der Schmutzwassertank bei Bedarf gründlich mit heissem Wasser ausspülen.

- ► Maschine ausschalten.
- ► Schmutzwasserschlauch aus Schmutzwassertank entfernen.
- ► Schmutzwassertank ausleeren und mit frischem Wasser und handelsüblichen Reinigungsmittel reinigen.
- ► Schmutzwasserschlauch wieder in Schmutzwassertank einführen.
- ► Maschine wieder Betriebsbereit schalten.

Reinigungszwang

Der Reinigungszwang steht im direkten Zusammenhang mit der eingegebenen Uhrzeit für die Reinigungsaufforderung. Ein Reinigungszwang erfolgt 2 Stunden nach einer im Display angezeigten Reinigungsaufforderung. Sobald der Reinigungszwang einsetzt, ist die Getränkeausgabe blockiert.

Erst nach Durchführung der Reinigung wird die Getränkeausgabe wieder freigegeben.

Der Reinigungszwang, sowie die Dauer bis zu seinem Einsetzen, können vom Servicetechniker konfiguriert werden.

HACCP-Reinigungskonzept

Reinigungsvorschriften und -bedingungen

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

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!

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 jeden zweiten Tag 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 und Reinigungskarten vorgehen.

Für eine bessere Übersicht über ausstehende und ausgeführte Reinigungen, den Reinigungsplan in diesem Kapitel verwenden.

Reinigungsmittel

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!

Durch den Einsatz von falschen Reinigungsmittel kann die Maschine Schaden nehmen! Für die tägliche und wöchentliche Reinigung nur Reinigungsmittel einsetzen, welche durch die Schaerer AG empfohlen werden.

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.

Coffeepure tabs

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

Entkalkungsmittel

Informationen	
Verwendungszweck	Entkalkung Boiler- und Leitungssystem
Reinigungszweck	Entfernen von Kalkablagerungen in der Kaffeemaschine
Anwendungsintervall	Gemäss Auffforderung der Kaffeemaschine

Service und Wartung

Entkalkung

Vor einer Entkalkung folgendes bereithalten:

- 2 Flaschen (0.75 l) Flüssigentkalker
- Unterstellbehälter (5 l)

Eine Entkalkung erfolgt in den folgenden 3 Stufen und ist displaygeführt.

- Abkühlung
- Entkalkung
- Spülung

► Service Menü [Hausmeister] wählen (PIN Eingabe).

► Menü [Einstellungen] wählen.

► Im Menü [Service] das Feld [Entkalkung starten] wählen.

☑ Die weiteren Schritte für eine Entkalkung werden jetzt im Display angezeigt.

☑ Die Entkalkung kann hier gestartet oder abgebrochen werden.

Wasserfilter (Option)

Wasserfilter für internen Trinkwassertank installieren (Option)

Der mitgelieferte Wasserfilter ist ausschliesslich für die Installation im internen Trinkwassertank der Maschine geeignet.

Vor der Installation des mitgelieferten Wasserfilters im internen Trinkwassertank muss ein Wassertest durchgeführt werden, um zu ermitteln ob der Einsatz des Wasserfilters notwendig ist. Zudem muss der Wasserwert bei der Inbetriebnahme der Maschine eingegeben werden.

Siehe Kapitel „Wasserhärte feststellen“ in diesem Kapitel.

► Das im Wassertank eingebaute Wasserauslaufsieb entfernen.

► Schachtel des Wasserfilters öffnen.

☑ Obenauf befindet sich der Adapter des Wasserfilters, darunter separat verpackt die Filterkartusche.

► Verriegelung am Adapter nach oben ziehen.

► Adapter von oben auf den Wasserauslaufstutzen stecken und Verriegelung nach unten drücken.

► Filterkartusche auspacken und ins Wasser legen (für ca. 15 min).
☑ Bläschen steigen hoch.
► Wenn keine Bläschen mehr hochsteigen, Filterkartusche aus dem Wasser nehmen.

► Filterkartusche auf den Adapter stecken.

Wasserfilter für internen Trinkwassertank wechseln (Option)

Wenn ein Filterwechsel durchgeführt werden muss, erscheint eine entsprechende Display-Aufforderung.

► Trinkwassertank aus der Maschine herausnehmen.
► Alte Filterkartusche vom Adapter abnehmen.

► Neue Filterkartusche auspacken und ins Wasser legen (für ca. 15 min).
☑ Bläschen steigen hoch.
► Wenn keine Bläschen mehr hochsteigen, Filterkartusche aus dem Wasser nehmen und auf den Adapter stecken.
► Trinkwassertank zurück in die Maschine schieben.

Die Austauschkartuschen können bei der Schaerer AG bestellt werden. Die erforderliche Artikelnummer ist im maschinenspezifischen Ersatzteilkatalog aufgeführt.

Der Wechsel muss über die Display-geführte Anleitung vorgenommen werden. Die Maschine erkennt sonst den Wechsel nicht an.

Damit der Zeitpunkt der Entkalkung korrekt errechnet werden kann, müssen der (durch den Wasserhärtetest festgestellte) Härtegrad des Wassers sowie die Verwendung eines Filters in der Programmierung der Kaffeemaschine eingegeben werden.

Siehe auch Kapitel „Profil Hausmeister“ - „System“ - „Wartung“ für die Einstellung der Wasserhärte welche vom Servicetechniker ausgeführt wird.

Siehe Kapitel „Profil Hausmeister“ - „System“ - „Wasserversorgung“ für eine Einstellung mit Wasserfilter.

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.

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.

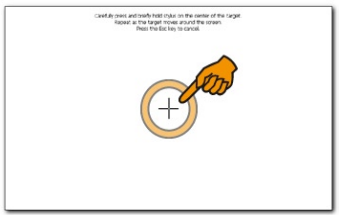
► Servicepartner kontaktieren und Wartung melden.

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!

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.

Display Kalibrierung

► Taste an der rechten Bedienpanelseite drücken und >6 sec gedrückt halten.
  ☑ Die Display Kalibrierung startet.
  ☑ Die Warnung „Display nicht berühren bis weisses Fenster mit Fadenkreuz erscheint“ wird angezeigt und die Maschine führt einen Neustart durch.



  ☑ Nach dem Neustart wird das weisse Fenster mit dem Fadenkreuz angezeigt.
► Die im Display nacheinander angezeigten Fadenkreuze (9 x) mit dem Finger berühren.
► Am Schluss (wenn kein Fadenkreuz mehr erscheint) nochmals das Display mit dem Finger berühren.
  ☑ Die Kalibrierung ist abgeschlossen.
  ☑ Die Maschine geht in die Betriebsbereitschaft über.

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 JDE BO		
	Anzahl Zyklen	**Monate**
Service 1	15‘000	12
Service 2	30‘000	24

Programmierung

Übersicht

Im „Service-Menü“ stehen folgende vordefinierte Profile für den Endanwender bereit.

- Profil Hausmeister
- Profil Abrechner
- Profil Abrechner reduziert
- Profil Maschinenbetreuer
- Profil Chef de Service
- Profil Qualitätsmanager

Die Profile können vom Servicetechniker aktiviert werden. Er vergibt ausserdem einen Zugangscode für jedes Profil.

Die Profile und Funktionen sind in diesem Kapitel nachfolgend beschrieben.

Navigation

Symbol	Beschreibung
	Berühren dieses Felds öffnet das „Service-Menü“.
	Stoppen / Abbrechen eines Vorgangs
	Bestätigen
	Weiter / Start
	Zurück zum vorherigen Fenster
	Speichern vorgenommener Einstellungen

Symbol	Beschreibung
	Löschen / auf Null setzen eines Wertes Abbrechen der Getränkeausgabe
	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.
	Öffnet den Ordner zu den Media Daten. Hochladen von Bildern oder Icons zu den Getränkefeldern ab USB-Stick.
	Schliesst das Fenster zur Auswahl der Media Daten.

USB-Zugang

► Servicetür der Maschine öffnen.

Siehe Kapitel „Bedienung“ –„Hauptfenster Touchscreen“ - „Servicetür öffnen“.

Ein Softwareupdate sollte ausschliesslich vom Servicepartner oder entsprechend geschultem Servicepersonal ausgeführt werden.

Softwareupdate oder -sicherung werden bei der JDE BO über einen USB-Stick durchgeführt. Der USB-Zugang befindet sich in der Innenseite der Servicetüre.

► Linke Abdeckung in der Servicetüre öffnen, siehe Abbildung.
  ☑ Die USB-Schnittstelle ist nun zugänglich.
► Formatierter und korrekt konfigurierter USB-Stick einstecken.
► Servicetüre schliessen und Softwareupdate ausführen.

Profil Hausmeister

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

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

- System
- Konfiguration
- Service
- Info

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

- Milchsystem ein-/ausschalten
- Selbstbedienungsbetrieb einschalten
- Schnellinfo einschalten. (Aktuelle Boilertemperaturen unten rechts im Display)
- Einstellungen
- Standby
- Servicetür öffnen

Der Inhalt der Hauptmenüs ist in diesem Kapitel nachfolgend beschrieben.

System

Menüpunkt „Wartung“			
Displaytext	**Beschreibung**	**Einstellungs-bereich**	**Hinweise**
Letzter Service	Nach Durchführung eines Service muss in diesem Parameter das aktuelle Datum gesetzt werden: ► Auf das Datumsfeld drücken. ☑ Das aktuelle Datum wird automatisch gesetzt. ► Einstellung speichern. ☑ Die Aufforderung zum Service auf dem Display erlischt. ☑ Der Zähler Service wird zurück gesetzt.	Datum des letzten Service / aktuelles Datum	–

Menüpunkt „Wasserversorgung“			
Displaytext	**Beschreibung**	**Einstellungs-bereich**	**Hinweise**
Wasserversorgung	Aquachange Umschaltung **Option 1: Trinkwassertank auf Festwasseranschluss** ► Servicetür öffnen und Trinkwassertank entnehmen. ► Aquachange-Schraube mit einem Schraubenzieher (Grösse 3) einschrauben. ► Trinkwassertank wieder einsetzen und Servicetür schliessen. ► Quelle Wasserversorgung auf „Festwasseranschluss“ einstellen. **Option 2: Festwasseranschluss auf Trinkwassertank** ► Servicetür öffnen und Trinkwassertank entnehmen. ► Aquachange-Schraube mit einem Schraubenzieher (Grösse 3) herausschrauben. ► Trinkwassertank wieder einsetzen und Servicetür schliessen. ► Quelle Wasserversorgung auf „Int. Trinkwassertank“ einstellen.	Festwasseranschluss / Int. Trinkwassertank	 Aquachange-Schraube
Schmutzwassersystem	Wird während der Inbetriebnahme zum ersten Mal definiert. ► Bei Änderung muss dieser Parameter angepasst werden. ► Bei Schmutzwasserablauf oder Schmutzwassertank den Verschlussstopfen in der Tropfschale entfernen. *Siehe auch Kapitel „Optionen und Beistellgeräte“*	Schmutzwasserablauf / Schmutzwassertank / Tropfschale	(Option) Die Maschine benötigt einen optionalen Schmutzwasserablauf. (Option) Die Maschine benötigt einen optionale externen Schmutzwassertank. (Standard) Tropfschale ist mit einem Verschlusszapfen verschlossen.
Wasserfilter	Definiert den eingesetzten Wasserfilter. Der gewählte Wasseranschluss bestimmt die Auswahlmöglichkeit der Wasserfilter.	kein Filter Externer Filter Interner Filter	Die Unterscheidung erfolgt durch Festwasseranschluss oder Trinkwassertank.

Menüpunkt „Mühle/Brüheinheit“			
Displaytext	**Beschreibung**	**Einstellungs-bereich**	**Hinweise**
Name Bohnenbehälter links Name Bohnenbehälter rechts	Der Name kann frei definiert werden. Es können max. 24 Zeichen eingegeben werden. Ist einer der Bohnenbehälter leer, wird bei der Leermeldung sowohl die Seite (links/rechts) als auch der vergebene Name angezeigt.	A – Z 0 – 9	Empfohlene Einstellung: Nach Kaffeesorte benennen, z.B. Espresso, Decaf, etc.

Menüpunkt „Mühle/Brüheinheit“			
Displaytext	**Beschreibung**	**Einstellungs-bereich**	**Hinweise**
Quelle DECAF	Dieser Parameter gibt an, auf welche Mühle bei der Zubereitung eines DECAF-Getränks (Auswahl über Vorwahlfeld [DECAF] + beliebiges Getränkefeld) zugegriffen werden soll.	Keine Mühle links Mühle rechts	–
Mühle umschalten wenn andere Mühle leer oder blockiert	Ein aktivierter Parameter wechselt bei einer Leermeldung oder Blockierung einer betroffenen Mühle automatisch auf die zweite Mühle. *Wird auf die zweite Mühle umgeschaltet, bleibt diese Mühle bis zur nächsten Leermeldung oder Blockierung der Getränkerezeptur zugewiesen.*	inaktiv / aktiv	Der Parameter ist automatisch aktiviert, wenn die Einstellung [gleich] im Parameter „Kaffeemischung in beiden Bohnenbehältern“ gewählt wurde.
Fassungsvermögen Satzbehälter	Hier kann eingestellt werden, wie viele Kaffeekuchen der Satzbehälter fassen kann, bevor die Aufforderung zum Leeren des Satzbehälters erscheint. ► Einstellfeld drücken. ☑ Das Scrollrad erscheint. ► Gewünschten Wert einstellen. ► Durch Drücken des Häkchens bestätigen.	10 – 40 (Interner Satzbehälter) 10 – 175 (Satzbehälter unter Theke)	Empfohlene Einstellung: Interner Satzbehälter: 36 Unterstelleinheit mit Satzbehälter: 100 Untertheken Satzbehälter: bis zu 175
Satzbehälterposition	Festlegen des verwendeten Satzbehälters.	Undercounter grounds container Internal grouds container	Um mit einer Unterstelleinheit mit Satzschublade mehr als 40 Kaffeekuchen einstellen zu können, muss „Undercounter grounds container gewählt werden.

Menüpunkt „Reinigung“			
Displaytext	**Beschreibung**	**Einstellungs-bereich**	**Hinweise**
Profi-Modus Reinigung	Startet automatisch die Profi Reinigung wenn eine Reinigung ausgelöst wird. Alle Vorbereitungsschritte werden aufgelistet. Optional können diese Schritte noch quittiert werden. Nachdem alle Schritte ausgeführt und die Servicetüre wieder geschlossen wird, kann die Reinigung über das nun aktive Feld gestartet werden.	inaktiv / aktiv	Wird eine Reinigung mit dem Feld abgebrochen, bleibt die Reinigungsaufforderung bestehen. *Reinigungen können auch durch Ausschalten oder Stromunterbruch abgebrochen werden.* Eine abgebrochene Reinigung kann durch erneutes starten der Reinigung abgeschlossen werden.

Menüpunkt „Hardwarekonfiguration“			
Displaytext	**Beschreibung**	**Einstellungs-bereich**	**Hinweise**
Voltanzahl Netzanschluss	Mit diesem Parameter wird angegeben ob es sich um eine 100 V, 120 V oder 230 V (Standard) Maschine handelt. Dies ist nötig um die Heizregelung auf die unterschiedlichen Heisswasserboiler zu parametrisieren. Die Einstellung ist vom Servicetechniker auszuführen.	230 V (216..244) 100 V (95..105) 120 V (114..126)	–
Mühle rechts	–	inaktiv / aktiv	Autom. Hardwareerkennung.
Mixer links	Aktiviert den Mixer links, wenn kein Milchsystem mit Milchpumpe aktiv ist.	inaktiv / aktiv	Der Parameter ist deaktiviert bei Maschinen mit Milchpumpe.
Motor Instantpulver links	Aktiviert den Motor Instantpulver links, wenn kein Milchsystem mit Milchpumpe aktiv ist.	inaktiv / aktiv	Der Parameter ist deaktiviert bei Maschinen mit Milchpumpe.
Ventil Pulversystem links	Aktiviert das Ventil zum Pulversystem links, wenn ein Pulversystem links eingebaut ist.	inaktiv / aktiv	–
Milchpumpe *	Aktiviert die Milchpumpe wenn kein Pulversystem links aktiv ist. *Getränkekonfigurationen mit dem Pulversystem links werden bei aktivem Parameter „Milchpumpe“ mit einer Fehlermeldung in den Getränkekonfigurationen dargestellt.*	inaktiv / aktiv	(*) Die Funktion steht zurzeit nicht zur Verfügung. Die Komponenten zum Pulversystem „Mixer links“ sind alle deaktiviert.
Quetschventil Milchsystem *	Aktiviert das Quetschventil wenn kein Pulversystem links aktiv ist.	inaktiv / aktiv	(*) Die Funktion steht zurzeit nicht zur Verfügung. *Siehe Hinweis „Milchpumpe“.*
Spülventil Milchsystem *	Aktiviert das Spülventil wenn kein Pulversystem links aktiv ist.	inaktiv / aktiv	(*) Die Funktion steht zurzeit nicht zur Verfügung. *Siehe Hinweis „Milchpumpe“.*
Kaltwassermischventil	Das Kaltwasser Beimischventil wird in Verwendung eines Pulversystems automatisch aktiviert. Durch das Kaltwasser Beimischventil wird die Getränketemperatur reguliert.	inaktiv / aktiv	Autom. Hardwareerkennung.

Konfiguration

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

Menüpunkt „Allgemein“			
Displaytext	**Beschreibung**	**Einstellungs-bereich**	**Hinweise**
Benutzeroberfläche	Entsprechend der gewählten Benutzeroberfläche erfolgen die Getränke Ausgabeschritte. **Option 1: Barista ONE** Ausgabeschritte mit der Benutzeroberfläche [Barista ONE]: • Getränkeauswahl • Aufforderung Bezahlung • Anzeige Ausgabestatus **Option 2: MiniCoffeeKitchen** Ausgabeschritte mit der Benutzeroberfläche [MiniCoffeeKitchen]: • Getränkeauswahl • Auswahl Getränkeoptionen • Aufforderung Bezahlung • Auswahl Bechergrösse/Platzierung • Anzeige Ausgabestatus	Barista ONE MiniCoffeeKitchen	–
Marke (Warenzeichen)	Auswahl der gewünschten Marke. 	Verschiedene Marken no brand	Das gewählte Logo erscheint auf der Displayanzeige vom Bildschirmschoner sowie im Modus Standby. *Siehe auch Parameter „Bildschirmschoner“.*
Getränkefelder Nur-Text	Ist diese Einstellung aktiviert wird auf den Getränkefeldern nur Text, keine Symbole angezeigt. Beispiel Getränkefeld Nur-Text 	Aus / Ein	Keine Funktion!
Symbol Getränkefeld	Es stehen zwei verschiedene Symbolsets zur Verfügung. ► Auswahlmenü mit Feld [>] öffnen. ☑ Auswahlmenü erscheint. ► Gewünschtes Symbolset auswählen. Beispielabbildung Set 1 Beispielabbildung Set 2 	Set 1 (schwarz / weiss) Set 2 (farbig)	Keine Funktion!

Menüpunkt „Allgemein“			
Displaytext	**Beschreibung**	**Einstellungs-bereich**	**Hinweise**
Temperatureinheit	Hier kann die Temperatureinheit geändert werden. ► Auswahlmenü mit Feld [>] öffnen. ☑ Auswahlmenü erscheint. ► Gewünschte Einheit auswählen.	Celsius Fahrenheit	–
Wartezeit Bildschirmschoner [s]	Der Bildschirmschoner erscheint nach der gewählten Zeit. Auswahl 0 = kein Bildschirmschoner. ► Gewünschten Wert einstellen. *Unter „Service“ - „Bilder hochladen“ können Bilder hochgeladen werden, die als Bildschirmschoner angezeigt werden.*	0 – 60	Voraussetzungen Bilder: Grösse = 250 kB Format = jpg, png, gif Pixel = 800 x 480
Bildschirmschoner	Bild für den Bildschirmschoner festlegen. Über den Media Manager können eigene Bilder auf die Maschine geladen werden.	Default Benutzerdefinierte Bilder	Dem gewählten Logo entsprechend, erscheint ein Bildschirmschonerbild mit angepasstem Logo. *Siehe auch Parameter „Marke (Warenzeichen)“.* Siehe „Service“ -> „Media Manager“
Bildschirmschoner PIN	Konfiguration einer PIN (Persönliche identifikationsnummer) Die Betriebsbereitschaft, aus dem Modus mit Bildschirmschoner, erfolgt nach Eingabe dieser PIN. **Option 1: Bildschirmschoner ohne PIN** ► Display mit angezeigtem Bildschirmschoner antippen. ☑ Die Maschine wechselt sofort in die Betriebsbereitschaft. **Option 2: Bildschirmschoner mit PIN** ► Display mit angezeigtem Bildschirmschoner antippen. ☑ Das Fenster mit der Zahlentastatur öffnet. ► Den konfigurierten PIN eingeben und bestätigen. ☑ Die Maschine wechselt in die Betriebsbereitschaft.	[0000]	–
Farbe Getränk Tab 1-5	Hintergrundfarbe der Tab Ebene. Die Tab Ebenen werden mit der gewählten Farbe hinterlegt. Mit der Auswahl „Standard“ ist die Tab Ebene schwarz hinterlegt.	Standard rot, grün, blau, gelb	Keine Funktion!
Höhere Empfindlichkeit Getränkefelder	Kürzere Reaktionszeit bei Berührung eines Getränkefeldes.	inaktiv / aktiv	–

Menüpunkt „Allgemein“			
Displaytext	**Beschreibung**	**Einstellungs-bereich**	**Hinweise**
Mauszeiger anzeigen	Wenn aktiv geschaltet, wird bei Berühren des Touchscreens die Position mit einem kleinen Schweizerkreuz als Mauszeiger angezeigt. Beispielabbildung Getränkewahl 	inaktiv / aktiv	-
Barista Feld sichtbar	Wenn aktiviert, kann die Kaffeestärke vor der Getränkewahl angepasst werden. 	inaktiv / aktiv	Erhöht bzw. verringert die Kaffeemenge um 15 %.

Menüpunkt „Getränkeparameter“			
Einstellmöglichkeiten	**Beschreibung**	**Einstellungs-bereich**	**Hinweise**
Tabs 1 bis 5	Getränketabs umbenennen: ► 5 sec lang auf den Tab drücken. ☑ Die Tastatur erscheint. ► Gewünschten Namen eingeben und mit ↵ bestätigen.	alle Buchstaben und Zahlen	–

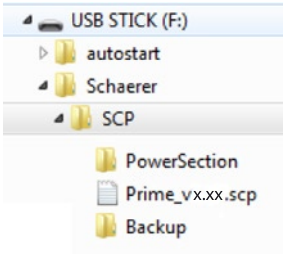
Menüpunkt „Getränkeparameter“			
Einstellmöglichkeiten	**Beschreibung**	**Einstellungs-bereich**	**Hinweise**
Programmierte Getränke ändern	Verschiedene Parameter der voreingestellten Getränke können unter diesem Menüpunkt verändert werden. Je nach Getränk gibt es unterschiedliche Parameter. Bei diesen Parametern steht nur ein reduzierter Einstellbereich zur Verfügung. Nur der Servicetechniker hat Zugang zum gesamten Einstellbereich.	alle Buchstaben und Zahlen	Niveaustufen Vorbehandlung: 1: Schnell laufender Kaffee, Kammeröffnen maximal, Anpressdruck gering 2: Kammeröffnen mittel, Anpressdruck mittel 3: Anpressdruck gering 4 (Standard): Anpressdruck mittel 5: Anpressdruck hoch 6: Vorbrühung (1 ml/1 g), Vorbrühzeit 2 sec, Anpressdruck hoch 7: Vorbrühung (1 ml/1 g), Vorbrühzeit 2 sec, Anpressdruck hoch, Nasspressen *(*) Möglich mit dem "Frischmilchsystem mit Milchpumpe"..*
	Nur Kaffeegetränk • Mahlmenge Mühle • Hübe pro Taste • Niveau Vorbehandlung • Wassermenge • Bypass-Wasser (Servicetechniker) • Sequenz Wasser Brühbeschleuniger (Servicetechniker)	abhängig vom Getränk	
	Mit Milch (Pulver oder Frischmilch) • Dosierzeit [s] Heisse Milch • Dosierzeit [s] Kalte Milch * (Servicetechniker) • Dosierzeit [s] Milchschaum • Spülwassermenge Milchpulver • Pulvermenge Milchpulver • Wassermenge Pulverschaum • Spülwassermenge Pulverschaum • Pulvermenge Pulverschaum	abhängig vom Getränk	
	Mit Pulver • Wassermenge [ml] • Pulvermenge [%] • Temperatur (Wasser)	abhängig vom Getränk	
	Mit Kaltwasser Dosierzeit [s]	abhängig vom Getränk	
	Einstellungen erfolgen durch den Schieberegler oder das Einstellrad : ► Schieberegler/Einstellrad auf gewünschten Wert einstellen.	–	Schieberegler Einstellrad

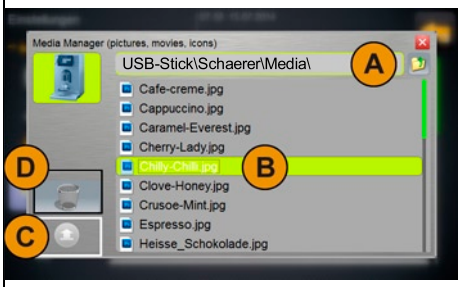
Menüpunkt „Selbstbedienungsbetrieb“			
Displaytext	**Beschreibung**	**Einstellungs-bereich**	**Hinweise**
Selbstbedienungsbetrieb aktiv	► Selbstbedienungsbetrieb de-/aktivieren. ► Änderung mit dem Feld speichern. ☑ Ein Neustart erfolgt.	inaktiv / aktiv	Getränkebezug via DECAF-Feld ist im Selbst-bedienungsbetrieb ausge-schaltet.

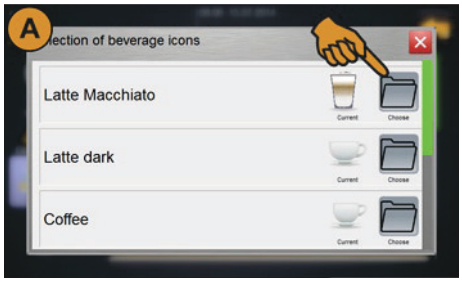
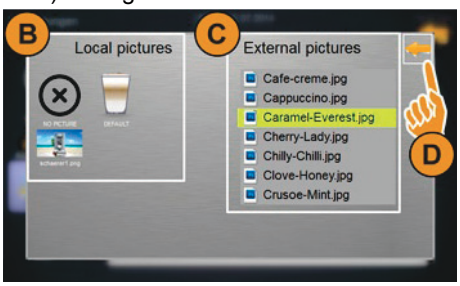
Menüpunkt „Uhrzeit / Datum / Timer-Betrieb“			
Displaytext	**Beschreibung**	**Einstellungs-bereich**	**Hinweise**
Datum	Einstellen des Datums: ► Auf die Tage drücken. ► Zahl mit den Pfeilfeldern einstellen. ► Auf die Monate drücken. ► Zahl mit den Pfeilfeldern einstellen. ► Auf die Jahre drücken. ► Zahl mit den Pfeilfeldern einstellen.	TT/MM/JJJJ	–
Zeit	Einstellen der Zeit: ► Auf die Stunden drücken. ► Zahl mit den Pfeilfeldern einstellen. ► Auf die Minuten drücken. ► Zahl mit den Pfeilfeldern einstellen.	hh:mm	–
Format Datum / Uhrzeit	Einstellen des Formats für Datum und Uhr-zeit: ► Auswahlmenü mit Feld [>] öffnen. ☑ Auswahlmenü erscheint. ► Gewünschtes Format auswählen.	12 h / 24 h	–
Sommerzeit	Einstellung für das Berücksichtigen der Zei-tumstellung bedingt durch die Sommerzeit: ► Auswahlmenü mit Feld [>] öffnen. ☑ Auswahlmenü erscheint. ► Gewünschtes Zeitformat auswählen.	Keine Sommer-zeit EU Sommerzeit USA Sommer-zeit	–
Power Save Schaltuhr (0 bedeu-tet deaktiviert) [Stunden]	Steht die Maschine für die eingestellte Zeit-spanne ohne Getränkeausgabe, schaltet die Maschine aus. ► Gewünschte Zeitspanne einstellen.	0.0 - 24.0 h	Einstellung der Zeitspanne im Halbstundentakt. Einstellung „0“ = keine Ab-schaltung
Schaltuhr Montag bis Sonntag	Hier kann das automatische Ein- und Aus-schalten der Maschine für jeden Tag der Wo-che definiert werden: ► Ein- und Ausschalten der Tagesschaltur mit dem Schieber aktivieren. ► Ein- und Ausschaltzeit mit den Pfeilfel-dern einstellen.	Ein / Aus hh:mm	–

Menüpunkt „Abrechnung“			
Displaytext	**Beschreibung**	**Einstellungs-bereich**	**Hinweise**
Abrechnung Ein / Aus	► Abrechnung aktivieren bzw. deaktivieren. Sobald die Abrechnung eingeschaltet ist, können Getränke nur noch über ein Abrechnungssystem bezogen werden. Preise werden vom Servicetechniker in den Getränkeparametern hinterlegt.	inaktiv / aktiv	–

Service

Displaytext	**Beschreibung**	**Einstellungs-bereich**	**Hinweise**
Display kalibrieren	Display kalibrieren: Bei der Kalibrierung erscheint ein Kreuz an verschiedenen Stellen des Displays. ► Kreuz beim Erscheinen auf dem Display anklicken, so lang bis die Kalibrierung abgeschlossen ist.	–	Eine Kalibrierung des Displays ist sinnvoll, wenn die Anwender Probleme bei der Navigation auf dem Touchscreen haben. Z.B. wenn beim Drücken der Felder keine Reaktion ausgelöst wird.
Mühle kalibrieren	Das Kalibrieren der Mühle ist displaygeführt. ► Anweisungen auf dem Touchscreen folgen.	–	–
Backup erstellen	Mit dieser Funktion kann der aktuelle Stand der Einstellungen auf einem USB-Stick gespeichert werden. ► USB-Stick einstecken. ► Feld [Backup erstellen] drücken. ☑ Der aktuelle Stand wird auf dem Stick gespeichert.	Konfiguration und Zählerstände	Folgende Standard-Ordnerstruktur wird auf dem Stick erstellt, wenn sie nicht bereits vorhanden ist: 

Displaytext	Beschreibung	Einstellungs-bereich	Hinweise
Media Manager (Bilder, Filme, Icons)	Die Bilder oder Videos müssen auf einem USB-Stick mit der Standard-Ordnerstruktur gespeichert werden. Dazu im Ordner „Schaerer“ einen weiteren Ordner „Media“ anlegen. ► Gewünschte Bilder oder Videos auf dem USB-Stick im Ordner „Media“ speichern. ► USB-Stick in Panel einstecken. ► Feld [Mediamanager] drücken. ☑ Der Ordner „Media“ wird automatisch aufgerufen (A) (sonst manuell navigieren). ► Bild oder Video auswählen (B) und mit Feld [Upload] (C) bestätigen. ☑ Das Bild oder Video wird auf der Maschine gespeichert.  ► Das Feld (D) löscht eine ausgewählte Datei.	–	**Voraussetzungen Bilder:** Grösse = max. 250 KB Format = jpg, png, gif Pixel = 800 x 480 **Voraussetzungen Video:** Grösse = max. 20 MB Format = MPG2 *Für weitere Informationen zu Videokonvertierung und detaillierte Voraussetzungen bitte Schaerer kontaktieren.*

Displaytext	Beschreibung	Einstellungs-bereich	Hinweise
Auswahl Getränke Symbol	Zusätzlich zur Set-Auswahl im Menü „Konfiguration“ – „Allgemein“ – „Symbol Getränkefelder“ können jedem Getränk zudem eigene Icons als Getränkefeld zugewiesen werden. ► Gewünschte Bilder auf dem USB-Stick im Ordner „Media“ speichern. ► USB-Stick in Panel einstecken. ► Feld [Auswahl Getränke Icon] wählen. ☑ Das Fenster (A) mit konfigurierten Getränken öffnet.  ► Betreffenden Ordner zum Getränk wählen. ☑ Das Fenster für die Icon-Auswahl öffnet. Bilderverwaltung: • B) Geladene Bilder zum Getränk. • C) Verfügbare Bilder ab USB-Stick.  ► Neues Bild ab USB-Stick wählen. ☑ Das Fenster schliesst und führt zurück in das Fenster (A). ☑ Das Getränkefeld wird nun durch das neue Bild dargestellt. ► Feld [ ] im Fenster (A) wählen. ☑ Das Fenster (A) schliesst. ☑ Das gewählte Bild/Icon zum Getränkefeld ist zugewiesen. ► Das Feld (D) führt zurück in das Fenster mit den konfigurierten Getränken.	–	Keine Funktion!

Displaytext	Beschreibung	Einstellungs-bereich	Hinweise
Entkalkung starten	Der Entkalkungsvorgang ist displaygeführt. ► 2 Flaschen (0.75 l) Flüssigentkalker bereithalten. ► Unterstellbehälter (5 l) bereithalten. Eine Entkalkung erfolgt in 3 Stufen: • Abkühlung • Entkalkung • Spülung	–	Über den Entkalkungsfortschritt in den einzelnen Stufen wird in % informiert. *Siehe auch Kapitel „Service und Wartung“ - „Entkalkung“.*
Wasserfilter wechseln	Startet den Wizard für den Wasserfilterwechsel. ► Anweisungen auf dem Touchscreen folgen.	–	–
EVA DTS Datei erzeugen	► USB-Stick in das Panel einstecken. ► Feld [EVA DTS Datei erzeugen] drücken. ☑ Eine aktuelle EVA DTS Datei wird erzeugt und auf dem Stick gespeichert.	–	Auslesen von Audit-Daten (Verkaufs-und Geldfluss-Journale). EVA = European Vending Association DTS = Data Transfer Protokoll

Info

Displaytext	Beschreibung	Einstellungs-bereich	Hinweise
Versionen anzeigen	Folgende Informationen können hier abgelesen werden: • Version Software Touchpanel • Version Software Leistungsteil • Version Datenbank • Version Abrechnung • Version Qt • Version Qt license	–	Beim Melden eines Fehlers diese Informationen an den Servicetechniker weitergeben.
Servicezähler	Hier können die Zählerstände sämtlicher Maschinenkomponenten abgelesen werden.	–	–
Maschinen-/Temporärzähler	Übersicht über alle Zählerstände von Getränken sowie Vorgängen der Getränkezubereitung. Die Maschinen- und Temporärzähler können nur gesamthaft gelöscht werden: ► Feld ✖ drücken.	–	Unterscheidung zwischen Benutzer- und Gesamtzähler. Benutzerzähler können gelöscht werden, somit besteht die Möglichkeit Zähler über eine bestimmte Zeit laufen zu lassen. Die Gesamtzähler können nicht gelöscht werden!
Reinigungsstatistik	Hier können Datum und Zeit der verschiedenen Reinigungen abgelesen werden.	–	–
Info Service, Entkalkung und Filterwechsel	Hier können Datum der letzten oder nächsten Service, Entkalkung oder Filterwechsel abgelesen werden. Als nächste Serviceleistung kann auch die Anzahl augegebener Getränke angegeben sein.	–	–

Profil Abrechner

Der „Abrechner “ kann Preise einstellen und Umsätze, Zählerstände und Statistiken auslesen.

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

- Konfiguration
- Info

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

- Milchsystem ein-/ausschalten
- Schnellinfo einschalten.
- Einstellungen
- Standby
- Servicetür öffnen

Der Inhalt der Hauptmenüs ist in diesem Kapitel nachfolgend beschrieben.

Hauptmenü „Konfiguration“			
Menü „Abrechnung“	**Beschreibung**	**Einstellungs-bereich**	**Hinweise**
Abrechnung Ein / Aus	► Abrechnung aktivieren bzw. deaktivieren. Sobald die Abrechnung eingeschaltet ist, können Getränke nur noch über ein Abrechnungssystem bezogen werden. Preise werden vom Servicetechniker in den Getränkeparametern hinterlegt.	inaktiv / aktiv	–

Hauptmenü „Info“			
Parameter	**Beschreibung**	**Einstellungs-bereich**	**Hinweise**
Maschinen-/Temporärzähler	Übersicht über alle Zählerstände von Getränken sowie Vorgängen der Getränkezubereitung. Die Maschinen- und Temporärzähler können nur gesamthaft gelöscht werden: ► Feld ❌ drücken.	–	Unterscheidung zwischen Benutzer- und Gesamtzähler. Benutzerzähler können gelöscht werden, somit besteht die Möglichkeit Zähler über eine bestimmte Zeit laufen zu lassen. Die Gesamtzähler können nicht gelöscht werden!

Profil Abrechner reduziert

Der „Abrechner reduziert“ kann Zählerstände und Statistiken auslesen.

Im Profil [Abrechner reduziert] ist das Hauptmenü „Info“ im „Service-Menü“ [Einstellungen] enthalten.

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

- Milchsystem ein-/ausschalten
- Schnellinfo einschalten.
- Einstellungen
- Standby
- Servicetür öffnen

Der Inhalt der Hauptmenüs ist in diesem Kapitel nachfolgend beschrieben.

Hauptmenü „Info“			
Parameter	**Beschreibung**	**Einstellungs-bereich**	**Hinweise**
Maschinen-/Temporärzähler	Übersicht über alle Zählerstände von Getränken sowie Vorgängen der Getränkezubereitung. Die Maschinen- und Temporärzähler können nur gesamthaft gelöscht werden: ► Feld ✖ drücken.	–	Unterscheidung zwischen Benutzer- und Gesamtzähler. Benutzerzähler können gelöscht werden, somit besteht die Möglichkeit Zähler über eine bestimmte Zeit laufen zu lassen. Die Gesamtzähler können nicht gelöscht werden!

Profil Maschinenbetreuer

Der „Maschinenbetreuer“ hat eingeschränkte Servicefunktionen.

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

- System
- Service

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

- Spülung starten
- Milchsystem ein-/ausschalten
- Schnellinfo einschalten. (Aktuelle Boilertemperaturen unten rechts im Display)
- Einstellungen
- Reinigung starten
- Standby
- Reinigung Touchscreen (30 sec)
- Reinigungstatistik
- Servicetür öffnen

Der Inhalt der Hauptmenüs ist in diesem Kapitel nachfolgend beschrieben.

Hauptmenü „System“			
Parameter	**Beschreibung**	**Einstellungs-bereich**	**Hinweise**
Wartung	Letzter Filterwechsel. Datumseintrag vom letzten Filterwechsel ► Tag, Monat und Jahr nacheinander markieren. ► Mit dem Feld Pfeil nach oben/unten den gewünschten Wert einstellen.	–	Der Parameter wird bei externen Filter angezeigt.

Hauptmenü „Service“			
Parameter	**Beschreibung**	**Einstellungs-bereich**	**Hinweise**
Auswahl Getränke Symbol	*Siehe Kapitel „Programmierung“ – „Profil Hausmeister“ – „Auswahl Getränke Icon“*	–	–
Wasserfilter wechseln (intern)	Der Filterwechsel ist displaygeführt. ► Filterkartusche bereithalten. ► Filterkartusche 15 min in Wasser einlegen. ► Den Displayanweisungen folgen.	–	Der Parameter wird bei internen Filter angezeigt.
Entkalkung starten	Der Entkalkungsvorgang ist displaygeführt. ► 2 Flaschen (0.75 l) Flüssigentkalker bereithalten. ► Unterstellbehälter (5 l) bereithalten. Eine Entkalkung erfolgt in 3 Stufen: • Abkühlung • Entkalkung • Spülung	–	Über den Entkalkungsfortschritt in den einzelnen Stufen wird in % informiert. *Siehe auch Kapitel „Service und Wartung“ - „Entkalkung“.*

Profil Chef de Service

Der Chef de Service hat Zugriff auf die Getränkeparameter, den Selbstbedienungsmodus und auf die Einstellungen im Menü „Abrechnung“.

Im Profil [Chef de Service] sind folgende Hauptmenüs enthalten:

- Konfiguration
- Info

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

- Milchsystem einschalten
- Selbstbedienungsbetrieb einschalten
- Schnellinfo einschalten
- Einstellungen
- Standby
- Servicetür öffnen

Der Inhalt der Hauptmenüs ist in diesem Kapitel nachfolgend beschrieben.

Hauptmenü „Konfiguration“			
Menü „Getränkeparameter“	**Beschreibung**	**Einstellungs-bereich**	**Hinweise**
Tabs 1 bis 5	*Siehe Kapitel „Programmierung“ – „Profil Hausmeister“ – „Programmierte Getränke ändern“.*	alle Buchstaben und Zahlen	Es können maximal 24 Zeichen eingegeben werden.
Programmierte Getränke ändern	*Siehe Kapitel „Programmierung“ – „Profil Hausmeister“ – „Programmierte Getränke ändern“.*	alle verfügbaren Getränke	Die einstellbaren Getränketypen sind abhängig von den vorhanden Optionen.

Hauptmenü „Konfiguration“			
Menü „Selbstbedienungsbetrieb“	**Beschreibung**	**Einstellungsbereich**	**Hinweise**
Selbstbedienungsbetrieb aktiv	► Selbstbedienungsbetrieb de-/aktivieren. ► Änderung mit dem Feld speichern. ☑ Ein Neustart erfolgt.	inaktiv / aktiv	Getränkebezug via DECAF-Feld ist im Selbstbedienungsbetrieb ausgeschaltet.

Hauptmenü „Konfiguration“			
Menü „Abrechnung“	**Beschreibung**	**Einstellungsbereich**	**Hinweise**
Abrechnung Ein / Aus	*Siehe Kapitel „Programmierung“ – „Profil Abrechner“.*	inaktiv / aktiv	–

Hauptmenü „Info“			
Parameter	**Beschreibung**	**Einstellungsbereich**	**Hinweise**
Maschinen-/Temporärzähler	Übersicht über alle Zählerstände von Getränken sowie Vorgängen der Getränkezubereitung. Die Maschinen- und Temporärzähler können nur gesamthaft gelöscht werden: ► Feld ✖ drücken.	–	Unterscheidung zwischen Benutzer- und Gesamtzähler. Benutzerzähler können gelöscht werden, somit besteht die Möglichkeit Zähler über eine bestimmte Zeit laufen zu lassen. Die Gesamtzähler können nicht gelöscht werden!
Reinigungsstatistik	Hier können Datum und Zeit der verschiedenen Reinigungen abgelesen werden.	–	–

Profil Qualitätsmanager

Der „Qualitätsmanager“ kann Zählerstände und Statistiken auslesen.

Im Profil [Qualitätsmanager] ist das Hauptmenü „Info“ im „Service-Menü“ [Einstellungen] enthalten.

Im Profil [Qualitätsmanager] sind folgende Hauptmenüs enthalten:

- System
- Info

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

- Milchsystem ein-/ausschalten
- Schnellinfo einschalten.
- Einstellungen
- Standby
- Servicetür öffnen

Der Inhalt der Hauptmenüs ist in diesem Kapitel nachfolgend beschrieben.

Hauptmenü „System“			
Menü „Reinigung“	**Beschreibung**	**Einstellungs-bereich**	**Hinweise**
Profi-Modus Reinigung	Startet automatisch die Profi Reinigung wenn eine Reinigung ausgelöst wird. Alle Vorbereitungsschritte werden aufgelistet. Optional können diese Schritte noch quittiert werden. Nachdem alle Schritte ausgeführt und die Servicetüre wieder geschlossen wird, kann die Reinigung über das nun aktive Feld gestartet werden.	inaktiv / aktiv	Wird eine Reinigung mit dem Feld abgebrochen, bleibt die Reinigungsaufforderung bestehen. *Reinigungen können auch durch Ausschalten oder Stromunterbruch abgebrochen werden.* Eine abgebrochene Reinigung kann durch erneutes starten der Reinigung abgeschlossen werden.

Hauptmenü „Info“			
Parameter	**Beschreibung**	**Einstellungs-bereich**	**Hinweise**
Maschinen-/Temporärzähler	Übersicht über alle Zählerstände von Getränken sowie Vorgängen der Getränkezubereitung. Die Maschinen- und Temporärzähler können nur gesamthaft gelöscht werden: ► Feld drücken.	–	Unterscheidung zwischen Benutzer- und Gesamtzähler. Benutzerzähler können gelöscht werden, somit besteht die Möglichkeit Zähler über eine bestimmte Zeit laufen zu lassen. Die Gesamtzähler können nicht gelöscht werden!
Reinigungsstatistik	Hier können Datum und Zeit der verschiedenen Reinigungen abgelesen werden.	–	–

Störungsbehebung

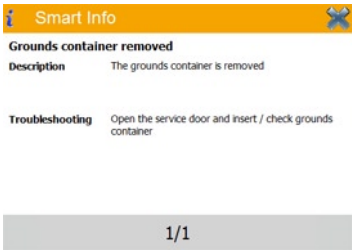
Fenster „Smart Info“

Das Feld [Info] wird angezeigt, wenn ein Fehler vorliegt oder das Eingreifen durch den Anwender oder einen Servicetechniker notwendig ist, um die Betriebsbereitschaft der Maschine weiterhin zu gewährleisten. Beispielsweise wenn der Trinkwassertank neu aufgefüllt werden muss.

Tritt ein solcher Fall ein, erscheint auf dem Hauptscreen das Feld [Info].

Je nach Ursache wird die Getränkeausgabe gesperrt, bis die geforderte Massnahme ausgeführt wurde.

► Feld [Info] drücken (siehe Abbildung).
☑ Das Fenster „Smart Info“ öffnet (siehe Abbildung).



► Beschriebene Massnahmen ausführen.

Bleibt die Displaymeldung danach trotzdem bestehen, liegt eventuell eine Störung vor.

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

Siehe auch Kapitel „Störungsbehebung“ - „Störungen mit Displaymeldung“.

Störungen mit Displaymeldung

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

Displaymeldung	Ursache	Behebung
Milchlevel tief (Restmenge noch verfügbar)	Der Behälter für die frische Milch ist fast leer.	► Behälter für die frische Milch bei Gelegenheit nachfüllen.
Milch leer	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.
Tropfschale ausleeren	Die Tropfschale ist voll.	► Tropfschale ausleeren ► Tropfschale reinigen und wieder einsetzen.
Tropfschale fehlt	Die Tropfschale ist nicht richtig eingesetzt oder fehlt.	► Tropfschale einsetzen und auf korrekten Sitz prüfen.

Displaymeldung	Ursache	Behebung
Mühle links überlastet / blockiert Mühle rechts überlastet/ 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 links oder rechts überlastet/ blockiert“. Die Getränkeausgabe ist gesperrt.	► Tür öffnen. ► Maschine ausschalten. ► Mühle auf Blockierungen prüfen und etwaige Fremdkörper entfernen. ► Maschine neu starten. ► Wird der Fehler erneut angezeigt, den Servicepartner kontaktieren.
Heisswasserboiler Übertemperatur	Die Wasserzufuhr ist unterbrochen.	► Niveau Trinkwassertank bzw. Zustand Festwasseranschluss prüfen.
	Die Brüheiheit ist blockiert.	► Brüheinheit kontrollieren und reinigen.
	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 Trinkwassertank 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	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 nicht verbunden. Eine minimale Temperatur wird gemessen.	► Servicepartner kontaktieren.
Überstrom Brüheinheit	Am Motor Brüheinheit wurde ein Überstrom erkannt.	► Servicepartner kontaktieren.
Ruhestrom Brüheinheit	Auch wenn die Brüheinheit nicht „fährt“ muss sie einen minimalen Strom aufnehmen. Ist dies nicht der Fall liegt eine Fehler vor. Ursachen können die Brüheinheit, die Leistungsplatine oder die Verkabelung sein.	► Brüheinheit auf Blockade prüfen. ► Bleibt der Fehler bestehen, Servicepartner kontaktieren.

Displaymeldung	Ursache	Behebung
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 Folgener Timeout ist definiert: Wenn innerhalb von 10 Sekunden nach einer Brüherbewegung keine Stromspitze erkannt wird, wird der "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 Modbus Komm.-Fehler	Kommunikationfehler zwischen Leistungsteil und TouchPanel.	► Servicepartner kontaktieren.
Initialisierung Abrechnung	Nur Status-Meldung.	–
Abrechnung Online	Nur Status-Meldung.	–
Abrechnung Offline	Nur Status-Meldung.	–

Displaymeldung	Ursache	Behebung
Datenbank konnte nicht gestartet werden Falsche Version Datenbank Benutzeroberfläche konnte nicht gestartet werden Allgemeine Fehlermeldung in Steuerprozess Steuerprozess konnte nicht gestartet werden Steuerprozess wurde unerwartet geschlossen Steuerprozess konnte nicht initialisiert werden Kommunikation mit Steuerprozess konnte nicht hergestellt werden Kommunikation durch Steuerprozess unterbrochen	Serious error / Interner Fehler Fehler beim Start der Software.	► Maschine vom Stromnetz trennen. ► Erneut verbinden und einschalten.
		► Software neu installieren. ► Technischen Support Schaerer kontaktieren.

Vorsichtsmassnahmen

Reinigungsmittel

Anwendung

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!

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 Sicherheitsdateblatt kann, wenn nicht vorhanden, bei der Vertriebsfirma (siehe Verpackung Reinigungsmittel) angefordert werden.

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).

Entsorgung

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

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

Hygienevorschriften

Wasser

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!

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 100 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.

Kaffee

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!

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“).
- Vor Ablauf des Ablaufdatums aufbrauchen.
- Geöffnete Packungen immer gut verschliessen damit der Inhalt frisch bleibt und vor Verschmutzung geschützt ist.

Milch

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!

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.

Automatenpulver / Instantpulver

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!

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.

Haftung

Pflichten des Betreibers

Der Betreiber muss für die regelmäßige Wartung und Überprüfung der Sicherheitseinrichtungen durch einen Servicepartner von Jacobs Douwe Egberts, dessen Beauftragten oder andere autorisierte Personen, sorgen.

Sachmängel sind gegenüber Jacobs Douwe Egberts 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.

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.

Diese Maßnahmen werden im Rahmen der Wartung durch Ihren Servicepartner durchgeführt.

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.