

# S200 Easy Milc

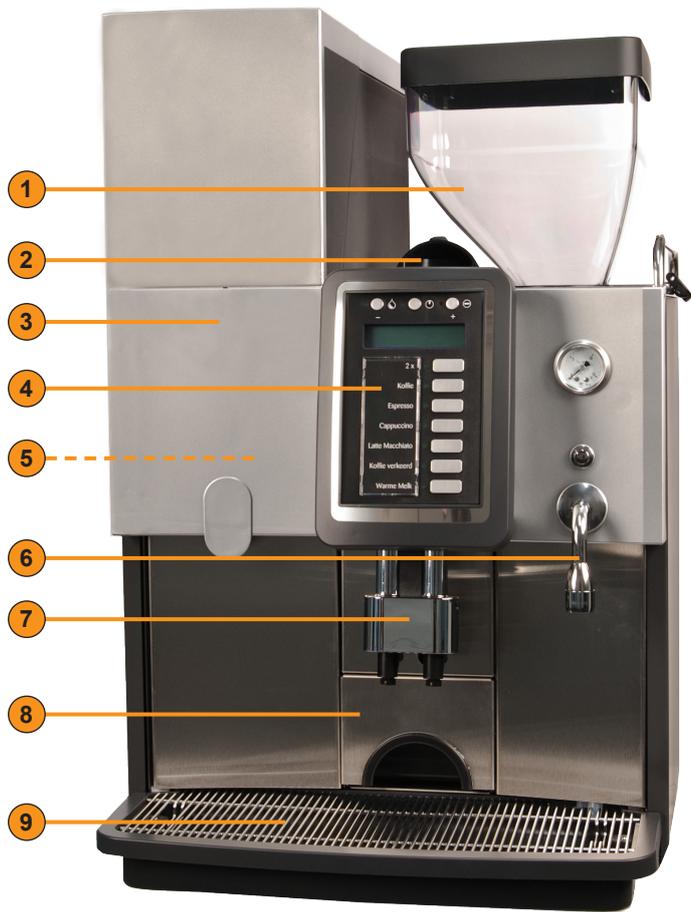
---

## Betriebsanleitung

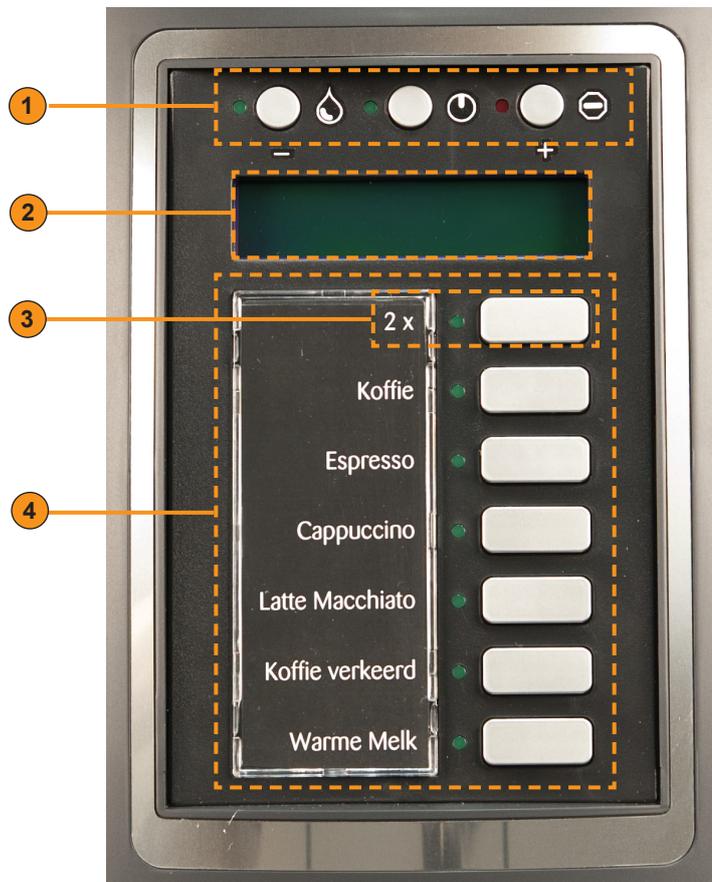
V03 / 06.2011



- 1 Bohnenbehälter mit Deckel
- 2 Handeinwurf für gemahlene Kaffee und Reinigungstabletten
- 3 Kühleinheit
- 4 Bedienpanel
- 5 Kartenleser (nicht sichtbar)
- 6 Heisswasserauslauf
- 7 Getränkeauslauf
- 8 Satzbehälter
- 9 Tropfschale mit Tropfrost



- 1 Bedientasten, von links nach rechts:
  - Reinigungs- und Minus-Taste,
  - ON/OFF-Taste
  - Stopp- und Plus-Taste
- 2 Display
- 3 Vorwahlfeld [ 2x ]
- 4 Getränketasten (programmierbar)



# S200 Easy Milc

---

## Betriebsanleitung

V03 / 06.2011

---

**Herausgeber:**

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

---

**Ausgabe:**

V03 / 06.2011

---

**Software:**

V1.02

---

**Konzept und Redaktion:**

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

---

**© Copyright:**

Schaerer AG, CH-4528 Zuchwil

Alle Rechte, auch die Übersetzung in fremde Sprachen, vorbehalten. Ohne schriftliche Einwilligung des Herausgebers ist es nicht gestattet, diese Schrift oder Teile daraus in irgendeiner Form, mit Hilfe irgendeines Verfahrens zu kopieren, zu vervielfältigen und zu verteilen oder unter Verwendung elektronischer Systeme zu übertragen. Alle in dieser Anleitung aufgeführten Angaben, technischen Daten, Abbildungen und Illustrationen beruhen auf den zur Zeit der Drucklegung verfügbaren, neuesten Daten. Die Schaerer AG behält sich das Recht vor, zu jedem Zeitpunkt Änderungen vorzunehmen, ohne erneute Bekanntgabe. Alle Abbildungen, Illustrationen und Display-Meldungen in dieser Anleitung sind nur Beispiele! Durch die Optionenvielfalt kann sich Ihre Maschine von den hier abgebildeten Geräten unterscheiden. Bei Missverständnissen gilt in jedem Fall das deutsche (DE) Dokument als Referenz für die Schaerer AG.

# Einleitung

## Zeichen und Symbole

### Sicherheit

<b>GEFAHR!</b> Stromschlag!	
<b>ACHTUNG!</b> Heisse Flüssigkeit!	
<b>ACHTUNG!</b> Heisse Oberfläche!	

<b>ACHTUNG!</b> Gefahr für Benutzer und / oder Maschine!	
<b>ACHTUNG!</b> Heisser Dampf!	
<b>ACHTUNG!</b> Quetschgefahr!	

### Hinweise

Querverweis	
Zeitangabe	

Hinweise & Tipps	
------------------	---

### Umwelt

<b>ENTSORGUNG!</b> Die Maschine muss fachgerecht entsorgt werden!	
Recycling	

## Willkommen

Mit der S200 Easy Milc haben wir für Sie die nächste Generation von Kaffeefullautomaten entwickelt. Kernkompetenzen sowie jahrzehntelange Erfahrung aus unserem Unternehmen sind in die Konstruktion dieser Maschine mit eingeflossen.



Die vorliegende Betriebsanleitung informiert Sie über das Produkt, den Gebrauch und die Reinigung der S200 Easy Milc. Diese Betriebsanleitung kann nicht jeden denkbaren Einsatz berücksichtigen! Für weitere Informationen, welche nicht ausführlich genug behandelt werden, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

**VORSICHT!**  
Gefahr für Maschine!



Vor Inbetriebnahme der Kaffeemaschine muss das Kapitel „Sicherheitshinweise“ sorgfältig gelesen werden. Wird das Gerät nicht den Anweisungen dieser Anleitung entsprechend benutzt, wird jede Haftung bei Schäden ausgeschlossen.

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 der neuen S200 Easy Milc!

# Inhaltsverzeichnis

<b>Einleitung</b> .....	<b>4</b>	<b>Tägliche Reinigung</b> .....	<b>19</b>
<b>Zeichen und Symbole</b> .....	<b>4</b>	<b>Wöchentliche Reinigung</b> .....	<b>21</b>
Sicherheit .....	4	<b>Beistellgeräte</b> .....	<b>23</b>
Hinweise .....	4	Kühleinheit abtauen .....	23
Umwelt .....	4	<b>Reinigungszwang</b> .....	<b>23</b>
<b>Willkommen</b> .....	<b>4</b>	<b>HACCP-Reinigungskonzept</b> .....	<b>23</b>
<b>Produktbeschreibung</b> .....	<b>6</b>	Reinigungsvorschriften .....	23
<b>Bestimmungsgemässe Verwendung</b> .....	<b>6</b>	Reinigungsplan .....	24
<b>Getränkearten und Leistung</b> .....	<b>6</b>	<b>Reinigungsmittel</b> .....	<b>25</b>
<b>Lieferumfang und Zubehör</b> .....	<b>6</b>	Reinigungstablette .....	25
<b>Optionen und Beistellgeräte</b> .....	<b>7</b>	Suma CoffeeClean.....	25
Tassenwärmer.....	7	<b>Wartung</b> .....	<b>26</b>
<b>Technische Daten</b> .....	<b>7</b>	<b>Programmierung</b> .....	<b>27</b>
<b>Typenschild</b> .....	<b>7</b>	<b>Einstieg in die Programmierenebene</b> .....	<b>27</b>
<b>Konformitätserklärung</b> .....	<b>8</b>	<b>Übersicht Programmierenebene</b> .....	<b>27</b>
Herstelleradresse.....	8	<b>Einstellungsbeispiel</b> .....	<b>27</b>
Angewandte Normen .....	8	Zahlenwert einstellen .....	27
<b>Installation &amp; Inbetriebnahme</b> .....	<b>9</b>	Vorgegebener Wert einstellen.....	27
<b>Aufstellungsbedingungen</b> .....	<b>9</b>	<b>Zähler ablesen</b> .....	<b>28</b>
Standort .....	9	Tageszähler.....	28
Klima .....	9	Maschinenzähler .....	28
<b>Erstinbetriebnahme</b> .....	<b>9</b>	Servicezähler .....	29
<b>Energieversorgung</b> .....	<b>10</b>	Reinigungstatistik.....	30
Bedingungen.....	10	Errorstatistik.....	30
Anschlusswerte.....	10	<b>Getränketasten</b> .....	<b>30</b>
<b>Wasseranschluss / -ablauf</b> .....	<b>10</b>	Getränke ohne Milch (Bsp. Espresso).....	30
Bedingungen.....	10	Getränke mit Milch (Bsp. Cappuccino).....	31
<b>Deinstallation und Entsorgung</b> .....	<b>11</b>	Heisse Milch.....	31
<b>Bedienung</b> .....	<b>12</b>	Milchschaum .....	31
<b>Kontrolle</b> .....	<b>12</b>	Heisswasser.....	32
<b>Auffüllen und Anschliessen</b> .....	<b>12</b>	<b>Systemeinstellungen</b> .....	<b>32</b>
Kaffeebohnen.....	12	Sprache.....	32
Wasser .....	12	Zeitformat .....	32
Milchkonzentrat.....	12	Uhr einstellen .....	32
<b>Kaffeemaschine einschalten</b> .....	<b>13</b>	Datum einstellen .....	32
<b>Ausgeben</b> .....	<b>13</b>	<b>Maschinenschaltuhr</b> .....	<b>33</b>
Getränkeauslaufhöhe einstellen .....	13	<b>Störungsbehebung</b> .....	<b>34</b>
Kaffeegetränke.....	13	<b>Störung mit Displaymeldung</b> .....	<b>34</b>
Getränke mit gemahlenem Kaffee.....	13	<b>Störung ohne Displaymeldung</b> .....	<b>35</b>
Heisswasser.....	14	<b>Wasserqualität</b> .....	<b>36</b>
Milchgetränke.....	14	<b>Wasserwerte</b> .....	<b>36</b>
Heisse Milch.....	14	<b>Filtertechniken</b> .....	<b>36</b>
Milchschaum .....	14	<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>37</b>
<b>Ausgabeoptionen</b> .....	<b>14</b>	<b>Gefahr für Benutzer</b> .....	<b>37</b>
Getränke vorwählen.....	14	<b>Gefahr durch Reinigungsmittel</b> .....	<b>38</b>
Doppelgetränke.....	14	Anwendung .....	38
Getränke mit MONEY Karte .....	15	Lagerung .....	38
<b>Leeren</b> .....	<b>15</b>	Entsorgung.....	38
Kaffeersatzbehälter .....	15	Notfallauskunft .....	38
Unterthecken-Satzdurchwurf (Option) .....	15	<b>Gefahr für die Maschine</b> .....	<b>39</b>
Schmutzwassertank (Option).....	15	<b>Hygiene</b> .....	<b>39</b>
<b>Transportbedingungen</b> .....	<b>15</b>	Wasser .....	39
Allgemein geltende Bestimmungen.....	15	Kaffee.....	40
<b>Displayhinweise</b> .....	<b>16</b>	Milchkonzentrat.....	40
<b>Ausschalten</b> .....	<b>17</b>	<b>Umweltaspekte &amp; Umweltschutz</b> .....	<b>40</b>
Betriebsende.....	17	<b>Haftung</b> .....	<b>41</b>
Längere Stillstandzeiten (ab 1 Woche) .....	17	<b>Pflichten des Betreibers</b> .....	<b>41</b>
<b>Reinigung</b> .....	<b>18</b>	<b>Gewährleistungs- und Haftungsansprüche</b> .....	<b>41</b>
<b>Reinigungsintervalle</b> .....	<b>18</b>		
<b>Reinigungsoptionen</b> .....	<b>18</b>		
Automatische Spülung .....	18		

## Produktbeschreibung

### Bestimmungsgemässe Verwendung

Die S200 Easy Milk ist dazu bestimmt, Kaffeegetränke und Milchgetränke in diversen Variationen in Tassen oder Kannen auszugeben. Zusätzlich kann das Gerät Heisswasser ausgeben. Dieses Gerät ist bestimmt für den industriellen und gewerblichen Einsatz. Dieses Gerät ist für den Gebrauch durch Fachleute oder geschulte Anwender in Läden, in der Leichtindustrie und in landwirtschaftlichen Betrieben oder für den gewerblichen Gebrauch vorgesehen.



Die Verwendung des Gerätes unterliegt zusätzlich den „Allgemeinen Geschäftsbedingungen“ der Schaeerer 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!



Die S200 Easy Milk darf unter keinen Umständen verwendet werden um irgendeine andere Flüssigkeit als Kaffee, Heisswasser (Getränke, Reinigung) oder Milch (Kondensmilch) zu erhitzen oder auszugeben.

### Getränkearten und Leistung

Die Getränkeleistung der Maschine beträgt je nach Einstellung und Model pro Stunde:

Getränk	1-phasig	3-phasig
	Leistung / Stunde	Leistung / Stunde
Espresso (50 – 60 ml)	180 Tassen	250 Tassen
Kaffee (120 ml)	150 Tassen	200 Tassen
Cappuccino (180 ml)	120 Tassen	140 Tassen
Latte Macchiato (200 ml)	110 Tassen	120 Tassen
Heisse Milch	120 Tassen	120 Tassen
Heisswasser	12 Liter	20 Liter

### Lieferumfang und Zubehör

Stück	Bezeichnung	Artikelnummer
<b>Dokumentation</b>		
1	Betriebsanleitung (DE)	022220
<b>Chip-Karten</b>		
1	CHEF Karte	063930
1	SAVE DATA Karte	063933
<b>Reinigung / Zubehör Reinigung</b>		
1	Pinself	067409
100	Reinigungstabletten	065221
<b>Zubehör Allgemein</b>		
1	Flachdichtung	064249
1	Ablaufschlauch	067862
1 <sup>)</sup>	Anschlusskabel CH-Norm	063260
1 <sup>)</sup>	Anschlusskabel EURO-Norm	063261
1	Drehgriff Mahlgradeinstellung	061977

## Optionen und Beistellgeräte

### Tassenwärmer



Die Kaffeemaschine kann optional mit einem Tassenwärmer ausgerüstet werden. Diese Option kann nachgerüstet werden.

## Technische Daten

Technische Änderungen vorbehalten!

<b>Nennleistung</b> <sup>1)</sup>	<b>Heisswasserboiler</b> <sup>2)</sup>
	3000 W
<b>Wasserinhalt</b>	<b>Heisswasserboiler</b> <sup>2)</sup>
	0.8 Liter / 1.2 Liter
<b>Betriebstemperatur</b> zulässige Betriebstemperatur (T max.): minimale Betriebstemperatur (T min.): Betriebstemperatur:	<b>Heisswasserboiler</b> <sup>2)</sup>
	192°C 10°C 95°C
<b>Arbeitsüberdruck</b> Arbeitsüberdruck: zulässiger Betriebsüberdruck (p max): Prüfüberdruck:	<b>Heisswasserboiler</b> <sup>2)</sup>
	2.5 bar 12 bar 24 bar
<b>Netzanschluss</b> <sup>1)</sup>	siehe Kapitel „Energieversorgung“ - „Anschlusswerte“.
<b>Kaffeebohnenbehälter</b>	± 2500 g
<b>Aussenmasse</b> Breite: Höhe inkl. Bohnenbehälter: Tiefe:	420 mm 640 mm 534 mm
<b>Leergewicht</b>	± 40 kg
<b>Dauerschalldruckpegel</b> <sup>3)</sup>	<70 dB (A)

<sup>1)</sup> Sonder Ausstattungen siehe Typenschild, angegebene Werte sind Grundausstattung.

<sup>2)</sup> Je nach Ausführung.

<sup>3)</sup> Der A-bewertete Schalldruckpegel (slow) und Lpa (Impulse) am Arbeitsplatz des Bedienpersonals liegt in jeder Betriebsart unter 70 dB (A).

## Typenschild

<b>schaerer</b> 	
Designation	coffee machine
Manufacturer	Schaerer AG, Allmendweg 8 CH-4528 Zuchwil
Typ (SAG)	S200 Easy Milk
<b>Serial No.</b>	<b>1000 00000</b>
Nominal pressure	1.2 MPa (12 bar)
main pressure	0.1-0.3 Mpa, max 0.6Mpa
Electrical Ratings	5700-6900W 380-415V 3N~ 50/60Hz
Fuse on-site	3x16A (cable: 5x 1.5mm <sup>2</sup> )
mains connection plan	4.6.8010

Maschinenabhängige Daten sind auf dem Typenschild angegeben. Das Typenschild ist an der Innenseite der Maschine angebracht und wird beim Entfernen des Kaffeesatzbehälters und der Abdeckung darüber sichtbar.

## Konformitätserklärung

### Herstelleradresse

Hersteller	Dokumentationsverantwortlicher
Schaerer AG Postfach 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

Folgende harmonisierte Normen wurden angewandt.

Maschinenrichtlinie 2006 / 42 / EG	EMV Richtlinie 2004 / 108 / EG
<b>Angewandte Normen:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• EN 60335-1:2002</li> <li>• EN 60335-1:2002 / A1:2004 +A2:2006</li> <li>• EN 60335-1:2002 / A11:2004</li> <li>• EN 60335-1:2002 / A12:2006</li> <li>• EN 60335-1:2002 / A13:2008</li> <li>• EN 60335-1:2002 / A14:2010</li> <li>• EN 60335-1/FprAF:2009</li> <li>• EN 60335-2-75:2004</li> <li>• EN 60335-2-75:2004 / A1:2005</li> <li>• EN 60335-2-75:2004 / A2:2008</li> <li>• EN 60335-2-75:2004 / A11:2006</li> <li>• EN 60335-2-75:2004 / A12:2010-01 (EN60335-2-75/FprAC:2009-06)</li> <li>• IEC 60335-2-75 Ed 2.2:2009</li> <li>• EN 62233:2008</li> </ul>	<b>Angewandte Normen:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• EN 55014-1:2006</li> <li>• EN 55014-1:2006 / A1:2009</li> <li>• CISPR 14-1 Ed 5.1: 2009</li> <li>• EN 61000-3-2:2006</li> <li>• EN 61000-3-2:2006 / A1:2009</li> <li>• EN 61000-3-2:2006 / A2:2009</li> <li>• IEC 61000-3-2 Ed 3.2: 2009</li> <li>• EN 61000-3-3:2008</li> <li>• IEC 61000-3-3:2008</li> <li>• EN 61000-6-3:2007</li> <li>• IEC 61000-6-3:2006 +A1:2010</li> <li>• EN 55014-2:1997</li> <li>• EN 55014-2:1997 / A1:2001</li> <li>• EN 55014-2:1997 / A2:2008</li> <li>• CISPR 14-2 Ed 1.2: 2008</li> <li>• EN 61000-6-2:2005</li> <li>• IEC 61000-6-2:2005</li> </ul>

Der genannte Hersteller erklärt, dass diese Maschine mit allen einschlägigen Bestimmungen der genannten EU-Richtlinie konform ist. Bei nicht mit uns abgestimmten Änderungen der Geräte verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit. Zur sachgerechten Umsetzung der Forderungen wird ein durch Bureau Veritas nach SN EN ISO 9001: 2008 zertifiziertes Qualitätsmanagementsystem angewendet.

# Installation & Inbetriebnahme

## Aufstellungsbedingungen



Die bauseitigen Vorarbeiten sind vom Maschinenkäufer oder Vertragshändler in Auftrag zu geben. Sie müssen von konzessionierten Installateuren unter Beachtung der allgemein, sowie örtlich geltenden Vorschriften ausgeführt werden. Der Servicetechniker darf nur die Verbindung zu den vorbereiteten Anschlüssen herstellen. Er ist weder befugt, bauseitige Installationen durchzuführen, noch ist er für deren Durchführung verantwortlich.

### Standort

Der Aufstellort bedingt die folgenden Verhältnisse:

**VORSICHT!**  
Gefahr für Maschine!



- Die Kaffeemaschine nicht auf heisse Oberflächen oder in Ofennähe aufstellen.
- Das Gerät nie mit Wasser abspritzen oder mit einem Dampfreiniger reinigen.
- Gerät nur an Orten installieren, wo es von geschultem Personal beaufsichtigt wird.
- Die Aufstellfläche muss standsicher und eben sein und darf sich unter dem Gewicht der Kaffeemaschine nicht deformieren.
- Die erforderlichen Versorgungsanschlüsse sind gemäss den bauseitigen Installationsplänen bis zu einem Meter an den Aufstellort heran zu führen.
- Freiräume für Wartungsarbeiten und Bedienung einhalten:
  - Oben zum Nachfüllen von Kaffeebohnen
  - Linke Seite zirka 35 cm freihalten
  - Geräterückseite zur Wand mindestens 15 cm (Luftzirkulation)
- Die örtlich geltenden küchentechnischen Vorschriften beachten und einhalten.

### Klima

Der Aufstellort bedingt die folgenden klimatischen Verhältnisse:

**VORSICHT!**  
Gefahr für Maschine!



- Die Verwendung im Freien ist ungeeignet. Die Kaffeemaschine nie äusseren Witterungseinflüssen wie Regen, Schnee, Frost usw. aussetzen.
- Umgebungstemperatur von 5°C bis 32°C (41°F bis 90°F)
- Relative Luftfeuchtigkeit maximal 80 % rF
- Die Kaffeemaschine ist ausschliesslich für den Gebrauch in Innenräumen konzipiert!
- Das Gerät vor Frost schützen. Wenn die Kaffeemaschine Minustemperaturen ausgesetzt war, kontaktieren Sie vor der Inbetriebnahme einen vom Hersteller autorisierten Servicepartner.

## Erstinbetriebnahme

Die Kaffeemaschine wird durch einen vom Hersteller qualifizierten Servicetechniker installiert und in Betrieb genommen.

**GEFAHR!**  
Stromschlag!



- **Kurzschlussgefahr oder Gefahr durch Beschädigung elektrischer Komponenten infolge von Kondenswasser!**  
Wird die Kaffeemaschine (und/oder Zusatzgeräte) bei Temperaturen unter 10°C transportiert, muss die Kaffeemaschine (und/oder Zusatzgeräte) 3 Stunden bei Raumtemperatur gelagert werden, bevor die Kaffeemaschine (und/oder Zusatzgeräte) an den Strom angeschlossen und eingeschaltet wird.
- **Gefahr eines Stromschlages!**  
Immer den neuen, mit der Maschine gelieferten Schlauchsatz (Frisch-/Abwasserschlauch) verwenden.

## Energieversorgung

### Bedingungen

Der elektrische Anschluss muss nach den geltenden Bestimmungen (VDE 0100) und den Bestimmungen des jeweiligen Landes erfolgen. Ausführung der Netzanschlussleitung mindestens H05 RN-F. 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.
- Nie ein Gerät mit schadhaftem Netzkabel in Betrieb nehmen. Ein defektes Netzkabel bzw. defekten Stecker sofort durch einen qualifizierten Servicetechniker ersetzen lassen.
- Die Schaerer AG rät von der Verwendung eines Verlängerungskabels ab! Wird trotzdem ein Verlängerungskabel eingesetzt (Mindest-Querschnitt: 1.5 mm<sup>2</sup>), bitte an die Hersteller-Daten des Kabels (Betriebsanleitung) und an die örtlich geltenden Vorschriften halten.
- Netzkabel müssen so angebracht werden, dass niemand darüber stolpern kann. Die Kabel nicht über Ecken und scharfe Kanten ziehen oder einklemmen und nicht frei im Raum hängen lassen. Die 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 und Stecker berühren! Unter keinen Umständen nasse Stecker in die Steckdose stecken!

### Anschlusswerte

<b>Netz-Spannungstoleranz</b>	400 V (+10% / -10%), Netzunterbrechung < 50 ms keine Funktionsunterbrechung
<b>Schutz</b>	IP 50

Model	Anschlusswerte			Absicherung (hausseitig)	Anschlusskabel Leiterquerschnitt
Europe normal power	230 V AC	50/60 Hz	3000 W	1 x 16 A	3x 1.5 mm <sup>2</sup>
Europe high power	400 V AC	50/60 Hz	6000 W	3 x 16 A	5x 1.5 mm <sup>2</sup>

## Wasseranschluss / -ablauf

### Bedingungen

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 keine Schmutzteile in die Maschine gelangen. 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).

**VORSICHT!**  
Gefahr für Maschine!



**Immer den neuen, mit der Maschine gelieferten Schlauchsatz (Frisch-/Abwasserschlauch) verwenden! Keinen alten Schlauchsatz verwenden.**

<b>Wasserzuleitung</b>	Schlauchanschluss G 3/8" (Innengewinde) mit Haupthahn und Schutzfilter bauseitig, Wassertemperatur max. 30°C.	
<b>Fliessgeschwindigkeit</b>	min. 2 l/min.	
<b>Wasserdruck</b>	<b>Empfohlen</b>	<b>Maximal</b>
	0.1-0.3 MPa (1-3 bar)	0.6 MPa (6 bar)
<b>Wassereingangstemperatur</b>	<b>Minimal</b>	<b>Maximal</b>
	10°C	30°C
<b>Wasserqualität</b>	Das Wasser muss schmutzfrei sein und der Chlorgehalt darf 100 mg pro Liter nicht überschreiten. Die Maschine nicht an reines Osmose- oder andere aggressive Wasser anschliessen. Die Karbonathärte darf 4-6°dKH (deutsche Karbonathärte) oder 7-10°fKH (französische Karbonathärte) nicht überschreiten und der Wert der Gesamthärte muss immer höher sein als die Karbonathärte. Die minimale Karbonathärte beträgt 4°dKH oder 7°fKH. Der pH Wert muss zwischen 6.5-7 liegen.	
<b>Wasserablauffleitung</b>	Schlauch min. Ø 19 mm, Mindestgefälle 2 cm/m	



Die Schaerer AG empfiehlt, das Druckreduzierventil auf 0.3 MPa (3 bar) einzustellen!

## Deinstallation und Entsorgung



Kontaktieren Sie einen vom Hersteller qualifizierten Kundendienst.

# Bedienung

## Kontrolle

**VORSICHT!**  
Gefahr für Maschine!



Bevor die Kaffeemaschine in Betriebsbereitschaft gesetzt wird, folgendes prüfen:

- Die Frischwasserzufuhr ist offen / der Abwasserschlauch ist korrekt verlegt.
- Der/die Kaffeebohnenbehälter ist/sind gefüllt (siehe unten) und der Verschlussriegel ist offen.
- Der Kaffeesatzbehälter ist leer und korrekt eingeschoben.
- Die Kaffeemaschine ist am Stromnetz angeschlossen.

## Auffüllen und Anschliessen

### Kaffeebohnen

**VORSICHT!**  
Gefahr für Benutzer!



Die Kaffeebohnenbehälter dürfen mit maximal 2500 g Kaffeebohnen befüllt werden. In den Kaffeebohnenbehälter niemals andere Stoffe als geröstete Kaffeebohnen einfüllen. Nie bei eingeschaltetem Gerät in den/die Kaffeebohnenbehälter greifen.

- ▶ Bohnenbehälter-Deckel öffnen.
- ▶ Kaffeebohnen einfüllen.
- ▶ Bohnenbehälter-Deckel wieder schliessen.

### Wasser

**VORSICHT!**  
Gefahr für Maschine!



#### Festwasseranschluss:

Sicherstellen, dass die Hauptwasserzufuhr geöffnet ist. Die Maschine kann Schaden nehmen, wenn die Pumpe trocken läuft.

#### Externer Trinkwassertank (Option)

- ▶ Trinkwassertank korrekt an der Maschine anschliessen.
- ▶ Trinkwassertank täglich mit frischem Trinkwasser füllen.

#### Externer Schmutzwassertank (Option)

- ▶ Schmutzwassertank korrekt an der Maschine anschliessen.
- ▶ Schmutzwassertank täglich leeren und gründlich mit Haushaltsreinigungsmittel reinigen.

### Milchkonzentrat

**VORSICHT!**  
Gesundheitsgefahr!



Immer eine neue Packung Milchkonzentrat verwenden! Die geöffnete Packung darf maximal sieben (7) Tage in Gebrauch sein. Danach muss die Packung entsorgt werden.

- ▶ Tür der Kühleinheit nach oben öffnen.
- ▶ Aktuelles Datum im dafür vorgesehen Feld auf der Milchkonzentratpackung notieren.
- ▶ Milchkonzentratpackung gemäss der Anleitung auf der Packung vorbereiten.
- ▶ Dosiersystem der Milchkonzentratpackung von oben in die Öffnung der Kühleinheit führen.
- ▶ Tür der Kühleinheit schliessen.



Sobald die Milchkonzentratpackung leer ist, erscheint eine Meldung im Display.

## Kaffeemaschine einschalten

- ▶ Kaffeemaschine mit der [EIN/AUS]-Taste einschalten.
  - ☑ Die Kaffeemaschine startet den Aufheizvorgang.

### Option: „Ein- / Aus mit CHEF Karte“ aktiviert:

- ▶ Die CHEF Karte einschieben.
  - ☑ Die Kaffeemaschine schaltet ein.
  - ☑ Die Kaffeemaschine startet den Aufheizvorgang.

## Ausgeben

**VORSICHT!**  
Heisse Flüssigkeit!



Alle von der Maschine ausgegebenen Getränke sind heiss. Während der Getränkeausgabe nie unter den Getränkeauslauf oder in die Maschine greifen.

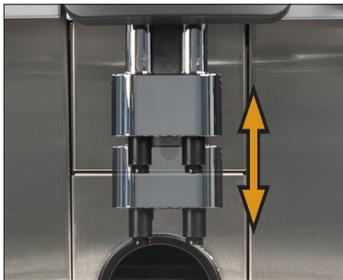
**VORSICHT!**  
Heisse Oberfläche!



### Getränkeauslaufhöhe einstellen

Durch heisse Oberflächen besteht Verbrennungsgefahr. Vorsicht beim Verschieben des Getränkeauslaufes.

- ▶ Tasse unter den Getränkeauslauf stellen.
- ▶ Getränkeauslauf von vorne greifen und in die richtige Position schieben (siehe Abbildung).
- ▶ Nach Beenden der Ausgabe die Tasse entfernen.



**VORSICHT!**  
Heisse Flüssigkeit!



### Kaffeegetränke

- ▶ Tasse unter den Getränkeauslauf stellen.
- ▶ Getränkeauslauf in die richtige Position schieben.
- ▶ Gewünschtes Getränkefeld drücken.
- ▶ Tasse nach Beenden der Ausgabe entfernen.

### Getränke mit gemahlenem Kaffee



Der Handeinwurf für gemahlene Kaffee und Reinigungstabletten befindet sich zwischen dem Bohnenbehälter und der Kühleinheit.

**VORSICHT!**  
Gefahr für Maschine!



Niemals Instantkaffee in den Handeinwurf geben. Maximal 2 gestrichene Messlöffel gemahlene Kaffee zugeben.

- ▶ Tasse unter den Getränkeauslauf stellen.
- ▶ Getränkeauslauf in die richtige Position schieben.
- ▶ Handeinwurf öffnen oder [ DECAF ]-Taste drücken.
  - ☑ Im Display erscheint: „Produkt wählen / Entkoffeiniert“.
  - ☑ Die noch wählbaren Getränke auf dem Bedienfeld sind beleuchtet.
- ▶ Gewünschte Getränketaste drücken.
- ▶ Gemahlener Kaffee innerhalb von 15 Sekunden einwerfen.
- ▶ Handeinwurf schliessen.
- ▶ Tasse nach Beenden der Ausgabe entfernen.



## Heisswasser

**VORSICHT!**  
Heisse Flüssigkeit!



- ▶ Tasse unter den Heisswasserauslauf stellen.
- ▶ [ **Heisswasser** ]-Taste drücken.
- ▶ Tasse nach Beenden der Ausgabe entfernen.

## Milchgetränke

**VORSICHT!**  
Heisse Flüssigkeit!



- ▶ Tasse unter den Getränkeauslauf stellen.
- ▶ Getränkeauslauf in die richtige Position schieben.
- ▶ Gewünschte Getränketaste drücken.
- ▶ Tasse nach Beenden der Ausgabe entfernen.

## Heisse Milch

**VORSICHT!**  
Heisse Flüssigkeit!



- ▶ Tasse unter den Getränkeauslauf stellen.
- ▶ Getränkeauslauf in die richtige Position schieben.
- ▶ [ **Heisse Milch** ]-Taste drücken.
- ▶ Tasse nach Beenden der Ausgabe entfernen.

## Milchschaum

**VORSICHT!**  
Heisse Flüssigkeit!



- ▶ Tasse unter den Getränkeauslauf stellen.
- ▶ Getränkeauslauf in die richtige Position schieben.
- ▶ [ **Milchschaum** ]-Taste drücken.
- ▶ Tasse nach Beenden der Ausgabe entfernen.

## Ausgabeoptionen

### Getränke vorwählen



*Wenn so konfiguriert, können mehrere, verschiedene Getränke nacheinander ausgewählt werden. Die Kaffeemaschine gibt die gewählten Getränke in dieser Reihenfolge aus.*

Vorgewählte Getränke löschen und laufende Getränkeausgabe abbrechen:

- ▶ [STOPP]-Taste drücken um die Vorwahl zu löschen.
- ▶ [STOPP]-Taste erneut drücken, um die laufende Ausgabe zu stoppen.

### Doppelgetränke



*Wenn so konfiguriert, können durch drücken des Feldes [ 2x ] zwei Getränke auf einmal ausgegeben werden.*

- ▶ Tassen unter den Getränkeauslauf stellen.
- ▶ Getränkeauslauf in die richtige Position schieben.
- ▶ [ **2x** ]-Taste drücken.
- ▶ Gewünschtes Getränkefeld drücken.
- ▶ Tassen nach Beenden der Ausgabe entfernen.

## Getränke mit MONEY Karte



*Ist der interne Abrechnung freigegeben, können Getränke nur mit der MONEY Karte bezogen werden.*

- ▶ Tasse unter den Getränkeauslauf stellen.
- ▶ Getränkeauslauf in die richtige Position schieben.
- ▶ MONEY Karte einstecken.
  - Der verfügbare Betrag erscheint im Display.
- ▶ Gewünschtes Getränkefeld drücken.
- ▶ Nach Beenden der Ausgabe Tasse entfernen.
- ▶ MONEY Karte entfernen.

## Leeren

### Kaffeesatzbehälter



*Der Kaffeesatz wird in den Kaffeesatzbehälter geworfen. Die Getränkeausgabe ist gesperrt, solange der Kaffeesatzbehälter nicht eingeschoben ist.*

- ▶ Getränkeauslauf in die höchste Position schieben.
- ▶ Satzbehälter entfernen.
- ▶ Satzbehälter leeren und wieder einsetzen.
  - Getränkeausgabe ist wieder möglich.

### Unterthecken-Satzdurchwurf (Option)



*Im Display erscheint keine Aufforderung zum Leeren des Unterthecken-Satzcontainers. In regelmässigen Abständen prüfen.*

- ▶ Thekentür öffnen.
- ▶ Satzcontainer entfernen und leeren.
- ▶ Satzcontainer wieder einschieben.
- ▶ Thekentür schliessen.

### Schmutzwassertank (Option)

- ▶ Schmutzwassertank entfernen.
- ▶ Schmutzwassertank leeren und gründlich mit Haushaltsreinigungsmittel reinigen.
- ▶ Schmutzwassertank wieder einsetzen.

## Transportbedingungen

### Allgemein geltende Bestimmungen

- ▶ 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.*

## Displayhinweise

Meldung	Ursache	Behebung
<b>Satzbehälter fehlt</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Satzbehälter wurde herausgezogen (Reinigungsprogramm, leeren, etc.).</li> <li>• Der Endschalter ist defekt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Satzbehälter einsetzen.</li> <li>▶ Bleibt die Meldung bestehen: Servicepartner kontaktieren.</li> </ul>
<b>Satzbehälter leeren</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Satzbehälter ist voll.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Satzbehälter leeren.</li> </ul>
<b>Reinigungsprogramm</b>	Sobald die tägliche oder die wöchentliche Reinigung anstehen, erscheint diese Meldung im Display.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Tägliche bzw. wöchentliche Reinigung durchführen (siehe Reinigungskarten).</li> </ul>
<b>Bohnen füllen</b>	Erscheint, wenn der Bohnenbehälter leer ist oder wenn sich eine Kaffeebohne verkeilt hat.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Bohnenbehälter mit Kaffeebohnen auffüllen (max. 1000 g) und Meldung bestätigen.</li> </ul>
<b>Mühle blockiert</b>	Im Mahlwerk hat sich ein Gegenstand (z.B. Stein) verklemmt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Mühle auf Verstopfung prüfen und ggf. mit dem Staubsauger die restlichen Bohnen entfernen.</li> </ul>
<b>Aufheizen Kaffee Aufheizen Heisswasser</b>	Die Temperatur ist 10°C unter der eingestellten Temperatur.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Abwarten, bis die Soll-Temperatur erreicht ist.</li> <li>▶ Bleibt die Meldung bestehen: Servicepartner kontaktieren.</li> </ul>
<b>Filterwechsel</b>	Die programmierte Wassermenge (Liter / Monate) ist durch den Filter geflossen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Servicepartner kontaktieren.</li> </ul>
<b>Serviceaufforderung</b>	Die programmierte Anzahl an Getränken (Tassen / Monate) wurde erreicht. Service ist erforderlich.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Servicepartner kontaktieren.</li> </ul>
<b>Trinkwassertank leer</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trinkwasserassertank ist leer.</li> <li>• Schwimmerschalter ist defekt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Trinkwassertank füllen und unter die Theke stellen.</li> <li>▶ Bleibt die Meldung bestehen: Servicepartner kontaktieren.</li> </ul>
<b>Schmutzwassert. voll</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schmutzwasserassertank ist leer.</li> <li>• Schwimmerschalter ist defekt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Schmutzwasserassertank leeren und unter die Theke stellen.</li> <li>▶ Bleibt die Meldung bestehen: Servicepartner kontaktieren.</li> </ul>
<b>Decaf-Einwurf offen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Feld [ <b>Decaf</b> ] wurde gedrückt, um ein entkoffeiniert Getränk auszugeben.</li> <li>• Handeinwurf wurde geöffnet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Gemahlene Kaffee zugeben, um ein entkoffeiniert Getränk auszugeben.</li> <li>▶ Handeinwurf schliessen.</li> <li>▶ Bleibt die Meldung bestehen: Servicepartner kontaktieren.</li> </ul>
<b>Milch leer</b>	Das Milchkonzentrat ist leer.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Leere Packung Milchkonzentrat gegen eine neue austauschen.</li> </ul>

## Ausschalten



Wird die Kaffeemaschine längere Zeit nicht benutzt (z.B. nachts), kann die Kaffeemaschine auf Stand-by geschaltet werden. In diesem Betriebszustand werden die Boiler nicht auf Temperatur gehalten, und die Ausgabe von Getränken ist nicht möglich. Verfügt die Maschine über eine Kühleinheit, wird dieser weiterhin gekühlt.

### Betriebsende

Bei Betriebsende wie folgt vorgehen:

- ▶ Tägliche Reinigung durchführen (siehe Kapitel „Reinigung“).
- ▶ [EIN/AUS]-Taste drücken.
  - Die Maschine schaltet auf „Stand by“.

### Festwasseranschluss:

- ▶ Hauptwasserventil des Festwasseranschlusses schliessen.

### Externer Trink- und Schmutzwassertank (Option):

- ▶ Trinkwassertank leeren und gründlich mit frischem Trinkwasser ausspülen.
- ▶ Schmutzwassertank leeren und gründlich mit Haushaltsreinigungsmittel reinigen.

### Milchkonzentrat / Kühleinheit:

- ▶ Milchkonzentratpackung entfernen und entsorgen.
- ▶ Kühleinheit innen reinigen.



Siehe auch Kapitel „Reinigung“ - „Tägliche Reinigung“.

**VORSICHT!**  
Gefahr für Maschine!



Bei der Wiederinbetriebnahme des Gerätes muss zuerst die Frischwasserzufuhr geöffnet werden, bevor das Gerät eingeschaltet wird.

### Längere Stillstandzeiten (ab 1 Woche)



Bei längeren Stillstandszeiten, z.B. Betriebsferien, muss die Maschine 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 die tägliche Reinigung durchführen.

# Reinigung

## Reinigungsintervalle

Täglich	Wöchentlich	Bei Bedarf	Aufforderung	Optional	
X					Reinigungsprogramm
X					Getränkeauslauf
	X				Water Jet Mixer
X					Satzbehälter
X					Tropfschale
X					Aussenflächen
X					Brühraum
X					Kühleinheit
	X	X			Bohnenbehälter
X				O	Trinkwassertank (intern / extern)
X				O	Schmutzwassertank

## Reinigungsoptionen



### Automatische Spülung

Die automatische Spülung ist selbstausslösend (programmiert).

## Tägliche Reinigung



Siehe auch Kapitel „Sicherheitshinweise“ und „Reinigung“ in der Betriebsanleitung.

**VORSICHT!**  
Gefahr für Benutzer!



Im Ausgabebereich von Getränken, Heisswasser und Dampf besteht Verbrühungsgefahr. Während der Ausgabe oder der Reinigung nie unter die Ausgabestellen greifen.

### Automatische Kaffeesystemreinigung



- ▶ [Wasser]-Taste drücken und halten ( $\pm 4$  s).
  - ☑ Im Display erscheint „Satzbehälter leeren“.
- ▶ Satzbehälter innerhalb von 5 Sekunden herausziehen und reinigen.
- ▶ Brühraum mit dem Pinsel reinigen.
- ▶ Satzbehälter wieder einsetzen.
  - ☑ Im Display erscheint „Tablette einwerfen“.



- ▶ Handeinwurf öffnen und eine Reinigungstablette einwerfen.
- ▶ Handeinwurf schliessen.
  - ☑ Die Kaffeesystemreinigung startet, die Dauer wird im Display angezeigt.

### Tropfschale, Satzbehälter, Aussenflächen und externe Tanks reinigen



- ▶ Tropfstrom unter warmem, fliessendem Wasser reinigen.
- ▶ Tropfschale mit einem feuchten Papiertuch reinigen.
- ▶ Tropfstrom wieder einsetzen.



- ▶ Satzbehälter herausnehmen.
- ▶ Mit Wasser und Haushaltsreinigungsmittel gründlich reinigen.
- ▶ Anschliessend mit klarem Wasser ausspülen und mit einem sauberen Tuch abtrocknen.
- ▶ Satzbehälter wieder einsetzen.



- ▶ Aussenflächen der Maschine mit einem feuchten Papiertuch reinigen.



**Keine Scheuermittel verwenden!**

**4 OPTION****Externen Trink- und Schmutzwassertank reinigen (Option)**

- ▶ Trinkwassertank täglich gründlich mit frischem Trinkwasser ausspülen.



*Erst am darauffolgenden Tag mit frischem Trinkwasser füllen.*

- ▶ Schmutzwassertank täglich leeren und gründlich mit Haushaltsreinigungsmittel reinigen.

## Wöchentliche Reinigung



Siehe auch Kapitel „Sicherheitshinweise“ und „Reinigung“ in der Betriebsanleitung.

**VORSICHT!**  
Gefahr für Benutzer!



Im Ausgabebereich von Getränken, Heisswasser und Dampf besteht Verbrühungsgefahr. Während der Ausgabe oder der Reinigung nie unter die Ausgabestellen greifen.

### Milchsystem reinigen



Sobald die wöchentliche Reinigung ansteht, erscheint eine entsprechende Meldung im Display.



Die Reinigung muss innerhalb von 36 Stunden nach Erscheinen der Meldung durchgeführt werden. Andernfalls setzt der Reinigungszwang ein, die Maschine ist gesperrt.

- ▶ [Wasser Jet]-Taste drücken und halten (± 4 s).
- ☑ Im Display erscheint „Reinigungsprogramm - Milchpack entfernen“.



- ▶ Tür der Kühleinheit nach oben öffnen und einrasten lassen.
- ▶ Milchpack entfernen.
- ☑ Im Display erscheint „Mixer raus & reinigen“.



- ▶ Hebel hinten am Getränkeauslauf drücken.
- ☑ Der Schäumerkopf löst sich aus der Halterung.



- ▶ Türe links öffnen.
- ▶ Water Jet Mixer nach vorne herausziehen.
- ▶ Schlauch aus der Schlauchführung herausnehmen.
- ▶ Water Jet Mixer und Schäumerkopf am Stück herausnehmen.



- ▶ Schäumerkopf von den restlichen Teilen trennen und unter fließendem Wasser reinigen.
- ▶ Restliche Teile montiert lassen (siehe Abb.).



- ▶ Zur Reinigung ausschliesslich „Suma CoffeeClean“ Reinigungsmittel verwenden.
- ▶ Reinigungsmittel und warmes Wasser in einem grossen Behälter mischen.

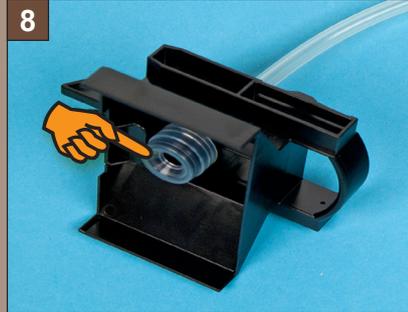


Folgende Informationen sind dem Aufdruck der Reinigungsmittelflasche zu entnehmen:

- Mischverhältnis von Reinigungsmittel und Wasser
- Grösse des Behälters
- Reinigungsdauer



- ▶ Alle Teile zusammen in das Bad aus warmem Wasser und Reinigungsmittel legen.
- ▶ Teile nach dem Reinigungsbad unter fließendem Wasser abspülen.



**Falls sich auf der Dichtung (siehe Abb.) noch Schmutz befindet:**

- ▶ Dichtung abnehmen und unter fließendem Wasser reinigen.

Im Display erscheint „Kühlraum reinigen - Mixer einsetzen“.

- ▶ Innenraum der Kühleinheit mit einem feuchten Tuch auswischen.



- ▶ Alle Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder einbauen (Schritte 5 + 4). Dabei Folgendes beachten:

- Beim Verlegen des Schlauches auf die richtige Position der Schlauchführung achten (siehe Abb.).
- Der Schäumerkopf muss bei der Montage am Getränkeauslauf hörbar einrasten.



- ▶ Water Jet Mixer zurück in die Halterung schieben.

Im Display erscheint „Milchpack einsetzen“.

- ▶ Milchpack einsetzen.

Im Display erscheint „Satzbehälter leeren“.



- ▶ Satzbehälter herausziehen, reinigen und wieder einsetzen.

Im Display erscheint „Tablette einwerfen“.

- ▶ Handeinwurf öffnen und eine Reinigungstablette einwerfen.

- ▶ Handeinwurf schliessen.

Die Kaffeesystemreinigung startet, die Dauer wird im Display angezeigt.

## Bohnenbehälter reinigen



- ▶ Verriegelung des Bohnenbehälters nach vorn schieben.

- ▶ Behälter nach oben abnehmen und ausleeren.

- ▶ Behälter unter fließendem, warmem Wasser reinigen. Festsitzende Rückstände mit einer Bürste entfernen.

- ▶ Behälter wieder aufsetzen und Verriegelung öffnen.



**Keine Scheuermittel verwenden. Bohnenbehälter nie in der Geschirrspülmaschine reinigen.**

## Beistellgeräte

### Kühleinheit abtauen

Die interne Kühleinheit taut automatisch ab. Ein Eingreifen ist nicht erforderlich. Der genaue Zeitpunkt kann vom Service Techniker eingestellt werden.



*Für mehr Informationen oder für das Einstellen des Abtau-Zeitpunktes Servicepartner kontaktieren.*

## Reinigungszwang



*Ist der Reinigungszwang aktiviert, sperrt die Maschine automatisch bei Erreichen der eingestellten Reinigungszeit.*

## HACCP-Reinigungskonzept

### Reinigungsvorschriften

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

**VORSICHT!**  
Gefahr für Benutzer!



**Wird die Pflege und Reinigung der Kaffeemaschine nicht ordnungsgemäss durchgeführt, wird die Ausgabe von Milchgetränken hinsichtlich der Lebensmittelhygiene zu einem Gefahrenpunkt.**

#### Folgende Punkte beachten und einhalten:

- Während der Reinigung Schutzhandschuhe tragen.
- Hände vor und nach der Reinigung gründlich waschen.
- Kaffeemaschine täglich reinigen, nachdem die Getränkebezüge beendet sind.
- 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.*

### Reinigungsplan

**Legende zur Liste:**

- Tägliche Reinigung: siehe Reinigungskarte „Tägliche Reinigung“
- Wöchentliche Reinigung: siehe Reinigungskarte „Wöchentliche Reinigung“
- Getränkeauslauf: Gemäss Reinigungskarte gereinigt
- Kühleinheit gereinigt: Gemäss Reinigungskarte gereinigt
- Maschine aussen gereinigt: Gemäss Reinigungskarte gereinigt

- Januar
- Februar
- März
- April
- Mai
- Juni
- Juli
- August
- September
- Oktober
- November
- Dezember

Jahr: \_\_\_\_\_



*Bitte das HACCP Reinigungskonzept kopieren und in Maschinennähe aufbewahren / aufhängen!*

Datum	Reinigung(en) durchgeführt:					Unterschrift
	Uhrzeit					
	Tägliche Reinigung	Wöchentliche Reinigung	Getränkeauslauf	Kühleinheit gereinigt	Maschine aussen gereinigt	
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						
6.						
7.						
8.						
9.						
10.						
11.						
12.						
13.						
14.						
15.						
16.						
17.						
18.						
19.						
20.						
21.						
22.						
23.						
24.						
25.						
26.						
27.						
28.						
29.						
30.						
31.						

## Reinigungsmittel



Vor der Anwendung der Reinigungsmittel die auf der Verpackung angegebenen Informationen sowie das Sicherheitsdatenblatt („HEALTH & SAFETY DATA SHEET“) sorgfältig durchlesen. Sollte kein Sicherheitsdatenblatt vorhanden sein, bitte bei der Vertriebsfirma anfordern.

### Reinigungstablette

Informationen	
Verwendungszweck	Tägliche Reinigung des Kaffeesystems
Reinigungszweck	Lösen der Fettrückstände im Kaffeesystem
Anwendungsintervall	7-mal pro Woche
Form und Geruch	Siehe Sicherheitsdatenblatt („HEALTH & SAFETY DATA SHEET“).

### Suma CoffeeClean

Informationen	
Verwendungszweck	Wöchentliche Reinigung des Milchsystems
Reinigungszweck	Entfernen von Ablagerungen in allen Teilen des Milchsystems
Anwendungsintervall	1-mal pro Woche
Form und Geruch	–

## 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.**

# Programmierung

## Einstieg in die Programmierenebene



CHEF-Karte altes Design



CHEF-Karte neues Design

Um in die Programmierenebene zu gelangen, wie folgt vorgehen:

- ▶ CHEF Karte in den Kartenleser schieben.
  - Die Programmierenebene erscheint im Display.

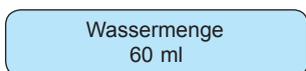
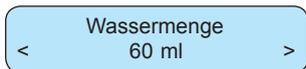
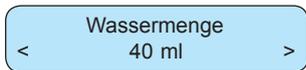
## Übersicht Programmierenebene

Mit der CHEF Karte können folgende Menüs eingestellt oder eingesehen werden:

- Zähler ablesen
- Getränketasten
- Systemeinstellungen
- Maschinenschaltuhr

## Einstellungsbeispiel

### Zahlenwert einstellen



- ▶ Gewünschter Parameter mit der [  ]-Taste wählen.
  - Am Anfang und Ende der unteren Display-Zeile erscheinen die Zeichen „<“ und „>“.
  - Der Wert kann nun eingestellt werden.
- ▶ Gewünschter Wert über die [  ] oder [  ]-Tasten einstellen.
- ▶ Neuer Wert mit der [  ]-Taste bestätigen.
  - Die Zeichen „<“ und „>“ in der unteren Display-Zeile verschwinden.

### Vorgegebener Wert einstellen



- ▶ Gewünschter Parameter mit der [  ]-Taste wählen.
  - Am Anfang und Ende der unteren Display-Zeile erscheinen die Zeichen „<“ und „>“.
  - Die Option kann nun gewählt werden.
- ▶ Gewünschte Option über die [  ] oder [  ]-Tasten wählen.
- ▶ Neuer Wert mit der [  ]-Taste bestätigen.
  - Die Zeichen „<“ und „>“ in der unteren Display-Zeile verschwinden.

## Zähler ablesen

### Tageszähler

Parameter	Parameterbeschreibung	Einstellbereich		Hinweise
		Bereich	Standard	
Produktbezüge (alle) XXX	Alle Getränkebezüge der Maschine werden angezeigt.	-	-	Zähler löschen: siehe unten.
Kaffeeprodukte XXX	Alle Kaffeebezüge der Maschine werden angezeigt.	-	-	Zähler löschen: siehe unten.
Cappu./Milchkaffee XXX	Alle Cappuccino- und Milchkaffeebezüge werden angezeigt.	-	-	Zähler löschen: siehe unten.
Milch/Schaum XXX	Alle Milch- und Schaumbezüge werden angezeigt.	-	-	Zähler löschen: siehe unten.
Entkoffeiniert XXX	Alle Entkoffeiniertbezüge werden angezeigt.	-	-	Zähler löschen: siehe unten.
Doppelprodukte (2x) XXX	Alle Doppelgetränkebezüge werden angezeigt.	-	-	Zähler löschen: siehe unten.
Heisswasser XXX	Alle Heisswasserbezüge werden angezeigt.	-	-	Zähler löschen: siehe unten.
Produkte (Tasten) XXX	Die Anzahl an Getränkebezüge der jeweiligen Taste können angezeigt werden.	-	-	Zähler löschen: siehe unten.
Kredit Statistik XXX	Die Kreditstatistik wird angezeigt.	-	-	Wird nur angezeigt, wenn ein Abrechnungssystem freigegeben ist.
Jeton Statistik XXX	Die Jetonstatistik wird angezeigt.	-	-	Wird nur angezeigt, wenn ein Abrechnungssystem freigegeben ist.
Tageszähler löschen? Ausführen mit ‚ON‘	<b>Zähler löschen:</b> ► [⏻]-Taste drücken.  <b>Zurück ohne löschen:</b> ► [⊕] oder [⊖]-Taste drücken.	-	-	Der Löschvorgang kann nicht rückgängig gemacht werden.

### Maschinenzähler

Parameter	Parameterbeschreibung	Einstellbereich		Hinweise
		Bereich	Standard	
Produktbezüge (alle) XXX	Alle Getränkebezüge der Maschine werden angezeigt.	-	-	Kann nicht gelöscht werden.
Kaffeeprodukte XXX	Alle Kaffeebezüge der Maschine werden angezeigt.	-	-	Kann nicht gelöscht werden.
Cappu./Milchkaffee XXX	Alle Cappuccino- und Milchkaffeebezüge werden angezeigt.	-	-	Kann nicht gelöscht werden.

Parameter	Parameterbeschreibung	Einstellbereich		Hinweise
		Bereich	Standard	
Milch/Schaum XXX	Alle Milch- und Schaumbezüge werden angezeigt.	-	-	<i>Kann nicht gelöscht werden.</i>
Entkoffeiniert XXX	Alle Entkoffeiniertbezüge werden angezeigt.	-	-	<i>Kann nicht gelöscht werden.</i>
Doppelprodukte XXX	Alle Doppelgetränkebezüge werden angezeigt.	-	-	<i>Kann nicht gelöscht werden.</i>
Heisswasser XXX	Alle Heisswasserbezüge werden angezeigt.	-	-	<i>Kann nicht gelöscht werden.</i>
Anzahl Reinigungen XXX	Alle auf der Maschine durchgeführten Reinigungen werden angezeigt.	-	-	<i>Kann nicht gelöscht werden.</i>
Anzahl Spülungen XXX	Alle auf der Maschine durchgeführten Spülungen werden angezeigt.	-	-	<i>Kann nicht gelöscht werden.</i>
Anzahl Milchreinigungen XXX	Alle auf der Maschine durchgeführten Milchreinigungen werden angezeigt.	-	-	<i>Kann nicht gelöscht werden.</i>
Brühkolbenhöhe XXX	Alle Brühkolbenhöhe der Maschine werden angezeigt.	-	-	<i>Kann nicht gelöscht werden.</i>
Mahlmenge (total) XXX	Die Mahlmenge der Mühle wird angezeigt.	-	-	<i>Kann nicht gelöscht werden.</i>
Laufzeit W-Pumpe [h] XXX	Die Laufzeit der Wasserpumpe wird angezeigt.	-	-	<i>Kann nicht gelöscht werden.</i>
Wassermenge XXX	Die komplette Wassermenge (Pumpe) wird angezeigt.	-	-	<i>Kann nicht gelöscht werden.</i>

### Servicezähler

Parameter	Parameterbeschreibung	Einstellbereich		Hinweise
		Bereich	Standard	
Kolbenhöhe Brüher XXX	Die Anzahl Kolbenhöhe der Brüheinheit werden angezeigt.	-	-	<i>Kann nur von einem Servicetechniker zurückgesetzt werden.</i>
Kolbenhöhe Motor XXX	Die Anzahl Hübe des Brühmotors werden angezeigt.	-	-	<i>Kann nur von einem Servicetechniker zurückgesetzt werden.</i>
Zeit Mühle [t] XXX	Die Mahlzeit (komplett) der Mühle wird angezeigt.	-	-	<i>Kann nur von einem Servicetechniker zurückgesetzt werden.</i>
Relais Kaffee XXX	Alle Schaltungen vom Kaffee-Relais werden angezeigt.	-	-	<i>Kann nur von einem Servicetechniker zurückgesetzt werden.</i>
Relais Kühleinheit XXX	Alle Schaltungen vom Kaffee-Relais werden angezeigt.	-	-	<i>Kann nur von einem Servicetechniker zurückgesetzt werden.</i>
Relais Heisswasser XXX	Alle Schaltungen vom Heisswasser-Relais werden angezeigt.	-	-	<i>Kann nur von einem Servicetechniker zurückgesetzt werden.</i>

Parameter	Parameterbeschreibung	Einstellbereich		Hinweise
		Bereich	Standard	
Mahlmenge Mühle XXX	Die Mahlmenge der Mühle wird angezeigt (in Gramm).	-	-	Kann nur von einem Servicetechniker zurückgesetzt werden.
Laufzeit Kühleinheit [h] XXX	Die Laufzeit der Kühleinheit wird (in Stunden) angezeigt.	-	-	Kann nur von einem Servicetechniker zurückgesetzt werden.
Laufzeit W-Pumpe [h] XXX	Die Laufzeit der Wasserpumpe wird (in Stunden) angezeigt.	-	-	Kann nur von einem Servicetechniker zurückgesetzt werden.
Filter gewechselt am xx.xx.xxxx	Datum des letzten Filterwechsels wird angezeigt.	-	-	Kann nur von einem Servicetechniker zurückgesetzt werden.
Letzter Service am xx.xx.xxxx	Datum des letzten Services wird angezeigt.	-	-	Kann nur von einem Servicetechniker zurückgesetzt werden.

### Reinigungstatistik

Parameter	Parameterbeschreibung	Einstellbereich		Hinweise
		Bereich	Standard	
Reinigungsstatistik < xx.xx.xxxx 13:00 >	Alle auf der Maschine durchgeführten Reinigungen werden angezeigt.	-	-	Die Reinigungsstatistik kann nicht gelöscht werden.

### Errorstatistik

Parameter	Parameterbeschreibung	Einstellbereich		Hinweise
		Bereich	Standard	
Wasserflussfehler < xx.xx.xxxx 13:00 >	Sämtliche auf der Maschine registrierten Fehler werden angezeigt.	-	-	Die Errorstatistik kann nicht gelöscht werden.

## Getränketasten

### Getränke ohne Milch (Bsp. Espresso)

Parameter	Parameterbeschreibung	Einstellbereich		Hinweise
		Bereich	Standard	
Mahlmenge 9.0 g.	Gewünschte Mahlmenge einstellen.	0.0-16.0 g.	9.0 g.	Nicht über 14.0 Gramm einstellen, da sich sonst die Brühkammer überfüllt.
Wassermenge 40 ml	Gewünschte Wassermenge (Füllmenge der Tasse) einstellen.	20 - 999 ml	<b>Espresso:</b> 40 ml <b>Kaffee:</b> 60 ml	Siehe „Einstellungsbeispiel“ - „Zahlenwert einstellen“, Seite 27.

### Getränke mit Milch (Bsp. Cappuccino)

Parameter	Parameterbeschreibung	Einstellbereich		Hinweise
		Bereich	Standard	
Heissmilchzeit 0.0 s.	Gewünschte Menge Heisser Milch einstellen.	0.0 - 40.0 sec.	-	Siehe „Einstellungsbeispiel“ - „Zahlenwert einstellen“, Seite 27.
Schaumzeit 10.0 s.	Gewünschte Schaummenge einstellen.	0.0 - 40.0 sec.	<b>10.0 sec.</b>	Siehe „Einstellungsbeispiel“ - „Zahlenwert einstellen“, Seite 27.
Vorlaufzeit Milch 0.2 s.	Milchvorlaufzeit definieren.	0.0 - 2.0 sec.	<b>0.2 sec.</b>	Die Milchpumpe läuft um die eingestellte Zeit früher an als die Kaffeeausgabe.
Spülwassermenge 1.0 s.	Spülwassermenge definieren.	0.0 - 9.9 sec.	<b>1.0 sec.</b>	Menge an Wasser, mit der das System nach einem Getränkebezug gespült wird.
Mahlmenge 90. g.	Gewünschte Mahlmenge einstellen.	0.0-16.0 g.	<b>9.0 g.</b>	Nicht über 14.0 Gramm einstellen, da sich sonst die Brühkammer überfüllt.
Wassermenge 40 ml	Gewünschte Wassermenge (Füllmenge der Tasse) einstellen.		<b>Espresso: 40 ml Kaffee: 60 ml</b>	Siehe „Einstellungsbeispiel“ - „Zahlenwert einstellen“, Seite 27.

### Heisse Milch

Parameter	Parameterbeschreibung	Einstellbereich		Hinweise
		Bereich	Standard	
Heissmilchzeit 0.0 s.	Gewünschte Menge Heisser Milch einstellen.	0.0 - 40.0 sec.	<b>15.0 sec.</b>	Siehe „Einstellungsbeispiel“ - „Zahlenwert einstellen“, Seite 27.
Spülwassermenge 1.0 s.	Spülwassermenge definieren.	0.0 - 9.9 sec.	<b>1.0 sec.</b>	Menge an Wasser, mit der das System nach einem Getränkebezug gespült wird.

### Milchschaum

Parameter	Parameterbeschreibung	Einstellbereich		Hinweise
		Bereich	Standard	
Schaumzeit 10.0 s.	Gewünschte Schaummenge einstellen.	0.0 - 40.0 sec.	<b>10.0 sec.</b>	Siehe „Einstellungsbeispiel“ - „Zahlenwert einstellen“, Seite 27.
Milchvorlauf 0.2 s.	Milchvorlaufzeit definieren.	0.0 - 2.0 sec.	<b>0.2 sec.</b>	Die Milchpumpe läuft um die eingestellte Zeit früher an als die Kaffeeausgabe.
Spülwassermenge 1.0 s.	Spülwassermenge definieren.	0.0 - 9.9 sec.	<b>1.0 sec.</b>	Menge an Wasser, mit der das System nach einem Getränkebezug gespült wird.

## Heisswasser

Parameter	Parameterbeschreibung	Einstellbereich		Hinweise
		Bereich	Standard	
Wassermenge 40 ml	Gewünschte Wassermenge (Füllmenge der Tasse) einstellen.	20 - 999 ml	-	Siehe „Einstellungsbeispiel“ - „Zahlenwert einstellen“, Seite 27.

## Systemeinstellungen

### Sprache

Parameter	Parameterbeschreibung	Einstellbereich		Hinweise
		Bereich	Standard	
Sprache Deutsch	Gewünschte Wassermenge (Füllmenge der Tasse) einstellen.	DE, EN, FR, NL, ES, PL, DA, JP	-	Siehe „Einstellungsbeispiel“ - „Vorgegebener Wert wählen“, Seite 27.

### Zeitformat

Parameter	Parameterbeschreibung	Einstellbereich		Hinweise
		Bereich	Standard	
24h Zeitformat Ja	24h Zeitformat freigeben oder sperren.	Ja Nein	Ja	Siehe „Einstellungsbeispiel“ - „Vorgegebener Wert wählen“, Seite 27.

### Uhr einstellen

Parameter	Parameterbeschreibung	Einstellbereich		Hinweise
		Bereich	Standard	
Uhr einstellen 15:00	Aktuelle Zeit einstellen.	-	-	Siehe „Einstellungsbeispiel“ - „Zahlenwert einstellen“, Seite 27.

### Datum einstellen

Parameter	Parameterbeschreibung	Einstellbereich		Hinweise
		Bereich	Standard	
Datum einstellen 01.01.2011	Aktuelles Datum einstellen.	-	-	Siehe „Einstellungsbeispiel“ - „Zahlenwert einstellen“, Seite 27.

## Maschinenschaltuhr

Parameter	Parameterbeschreibung	Einstellbereich		Hinweise
		Bereich	Standard	
Maschinenschaltuhr Montag	Gewünschter Tag der Maschinenschaltuhr einstellen.	Mo, Di, Mi, Do, Fr, Sa, So	-	Vorgang für alle weiteren gewünschten Tage wiederholen.
auto Einschalten Ja	Automatisches Einschalten der Maschine freigeben oder sperren.	Ja Nein	<b>Nein</b>	Siehe „Einstellungsbeispiel“ - „Vorgegebener Wert wählen“, Seite 27.
auto Einschalten um 08:00	Gewünschte Einschaltzeit einstellen	-	-	Siehe „Einstellungsbeispiel“ - „Zahlenwert einstellen“, Seite 27.
auto Ausschalten Ja	Automatisches Ausschalten der Maschine freigeben oder sperren.	Ja Nein	<b>Nein</b>	Siehe „Einstellungsbeispiel“ - „Vorgegebener Wert wählen“, Seite 27.
auto Ausschalten um 20:00	Gewünschte Ausschaltzeit einstellen	-	-	Siehe „Einstellungsbeispiel“ - „Zahlenwert einstellen“, Seite 27.

## Störungsbehebung

Grundsätzliche Vorgehensweise bei Störungen:

- ▶ Kaffeemaschine aus- und nach einigen Sekunden wieder einschalten.
  - ☑ In den meisten Fällen ist danach die Störung behoben.
- ▶ Vorgang wiederholen, der zur Störung geführt hat.

Tritt die Störung erneut auf:

- ▶ Störung in den folgenden Tabellen suchen.
- ▶ Beschriebene Handlung zur Behebung durchführen.

Bleibt die Störung weiterhin bestehen:

- ▶ Servicepartner kontaktieren und Störung beschreiben.

### Störung mit Displaymeldung

Meldung	Ursache	Behebung
<b>Mühle überlastet</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mühle rechts überlastet.</li> <li>• Mühle rechts verstopft.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Mühle auf Fremdkörper prüfen. Feld [ ] drücken.</li> <li>▶ Bleibt die Meldung bestehen: Servicepartner kontaktieren.</li> </ul>
<b>Mühle Stromfehler</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Steuerung defekt.</li> <li>• Elektronik defekt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Servicepartner kontaktieren.</li> </ul>
<b>Brüheinheit Strom Fehler</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Steuerung defekt.</li> <li>• Elektronik defekt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Servicepartner kontaktieren.</li> </ul>
<b>Überstrom Brühermot.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brüheinheit nimmt zu viel Strom (über 4A) auf.</li> <li>• Brüheinheit ist blockiert.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Servicepartner kontaktieren.</li> </ul>
<b>Wasserflussfehler</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kein Wasseranschluss.</li> <li>• Pumpe defekt (Pumpendruck zu niedrig).</li> <li>• Brüheinheit blockiert.</li> <li>• Wassersystem verstopft.</li> <li>• Mahlgrad zu fein.</li> <li>• Steuerung und Flowmeter falsch verbunden.</li> <li>• Elektrisches Problem (Steuerung, ...).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Absperrhahn öffnen und das Getränkefeld erneut drücken.</li> <li>▶ Brüheinheit überprüfen.</li> <li>▶ Mahlmischung prüfen.</li> <li>▶ Bleibt die Meldung bestehen: Servicepartner kontaktieren.</li> </ul>
<b>Krit. Temp. Kaffee</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elektrisches Problem zwischen Sensor und Steuerung.</li> <li>• Temperatursensor defekt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Servicepartner kontaktieren.</li> </ul>
<b>Heiz-Timeout Kaffee</b>	Die eingestellte Temperatur des Kaffeeboilers wurde innerhalb von 4 min. nach dem Einschalten nicht erreicht.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Maschine aus- und wieder einschalten.</li> <li>▶ Bleibt die Meldung bestehen: Servicepartner kontaktieren.</li> </ul>
<b>Heiz-Timeout Heisswasser</b>	Die eingestellte Temperatur des Heisswasserboiler wurde innerhalb von 4 min. nach dem Einschalten nicht erreicht.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Maschine aus- und wieder einschalten.</li> <li>▶ Bleibt die Meldung bestehen: Servicepartner kontaktieren.</li> </ul>
<b>Sensor Kaffee defekt</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elektrisches Problem zwischen Sensor und Steuerung.</li> <li>• Temperatursensor defekt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Servicepartner kontaktieren.</li> </ul>
<b>Sensor Heisswasser defekt</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elektrisches Problem zwischen Sensor und Steuerung.</li> <li>• Temperatursensor defekt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Servicepartner kontaktieren.</li> </ul>
<b>Timeout Brüheinheit</b>	Der Motor der Brüheinheit dreht nicht.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Servicepartner kontaktieren.</li> </ul>

<b>Über Temp. Dampf</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Dampftemperatur ist auf 115°C gesunken.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Warten, bis die Temperatur wieder erreicht ist.</li> <li>▶ Maschine Aus- und wieder Einschalten.</li> <li>▶ Servicepartner kontaktieren.</li> </ul>
<b>Initialisierung...</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Software und der Prozessor werden neu gestartet.</li> <li>Der Brüher fährt in die „Home“ Position.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Maschine Aus- und wieder Einschalten.</li> <li>▶ Servicepartner kontaktieren.</li> </ul>
<b>Timeout Kühleinheit</b>	Die eingestellte Temperatur der Kühleinheit wurde innerhalb von 4 min. nach dem Einschalten nicht erreicht.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Maschine aus- und wieder einschalten.</li> <li>▶ Bleibt die Meldung bestehen: Servicepartner kontaktieren.</li> </ul>
<b>Keine Milch</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Milchbehälter leer.</li> <li>Milchsystem verstopft.</li> <li>Milchsystem fälschlicherweise deaktiviert.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Prüfen, ob Milchbehälter gefüllt ist.</li> <li>▶ Tägliche Reinigung durchführen.</li> <li>▶ Bleibt die Störung bestehen: Servicepartner kontaktieren.</li> </ul>

### Störung ohne Displaymeldung

Störung	Ursache	Behebung
<b>Kein Milchschaum</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Milchbehälter leer.</li> <li>Milchsystem verstopft.</li> <li>Milchsystem fälschlicherweise deaktiviert.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Prüfen, ob Milchbehälter gefüllt ist.</li> <li>▶ Tägliche Reinigung durchführen.</li> <li>▶ Bleibt die Störung bestehen: Servicepartner kontaktieren.</li> </ul>

## Wasserqualität

Eine Tasse Kaffee besteht zu 99% aus Wasser. Somit beeinflusst das Wasser den Geschmack des Kaffees beträchtlich. Um einen exzellenten Kaffee zu erhalten, benötigt man also auch exzellentes Wasser.

Nicht nur für den Geschmack des Kaffees sondern auch für die Kaffeemaschine selbst, spielt das Wasser eine grosse Rolle. Schlechte Wasserqualität kann die Maschine nachhaltig schädigen.

Um die Qualität des Kaffees und auch den Schutz der Kaffeemaschine gewährleisten zu können, muss man sich also mit dem Medium Wasser gründlich auseinandersetzen.

## Wasserwerte

**VORSICHT!**  
Gefahr für Maschine!



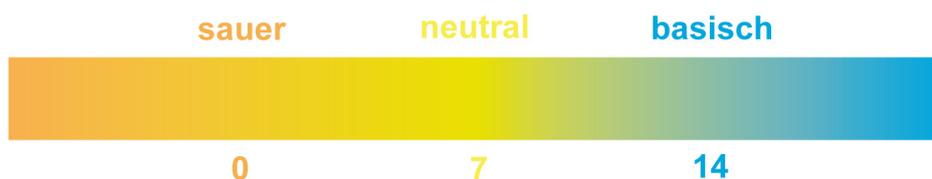
**Schlechte Wasserwerte können zu einem Maschinenschaden führen. Angegebene Werte unbedingt einhalten. Jegliche Haftungsansprüche werden von der Schaerer AG andernfalls abgelehnt.**

Wasser wird abhängig von seiner Zusammensetzung als hart oder weich bezeichnet. Die Härte des Wassers bezeichnet man als Gesamthärte.

Gesamthärte (6 Härtestufen gemäss Lebensmittelgesetz Schweiz)					
Wasserzustand	mmol/l	°fH	°dH	°eH	ppm
sehr weich	0.0 bis 0.7	0 bis 7	0 bis 4	0 bis 5	0 bis 70
weich	0.7 bis 1.5	7 bis 15	4 bis 8	5 bis 10	70 bis 150
mittelhart	1.5 bis 2.5	15 bis 25	8 bis 12	10 bis 15	150 bis 250
ziemlich hart	2.5 bis 3.2	25 bis 32	12 bis 18	15 bis 23	250 bis 320
hart	3.2 bis 4.2	32 bis 42	18 bis 30	23 bis 38	320 bis 420
sehr hart	> 4.2	> 42	> 30	> 38	> 420

Folgende Wasserwerte sind Voraussetzung für den einwandfreien Betrieb der Kaffeemaschine:

- 4 – 6 °dGH
- Ph-Wert 6.5 – 7 (pH-neutral)
- Chlorgehalt max. 100 mg pro Liter



Liegt das Testergebnis unter dem angegebenen Bereich, muss das Wasser mit Mineralien angereichert werden.

Liegt das Testergebnis über dem angegebenen Bereich, muss das Wasser entkalkt werden (mit geeignetem Bypass um sicherzustellen, dass der Ph-Wert 5.5 überschreitet).

## Filtertechniken

Filtertechniken sind aus Gründen der Pflege, Wartung und der Hygiene und für die beste Kaffeequalität unumgänglich. Wasser ist ein lebendiges Medium: Die Werte bleiben nicht konstant. Unabhängig von der gewählten Technik müssen die Werte jährlich nachgemessen und der Wasserfilter ersetzt werden.

Für mehr Informationen bitte an den Vertriebs- und Servicepartner in Ihrer Nähe wenden!

## Sicherheitshinweise



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

- Keine heißen Maschinen-Teile berühren.
- Die Kaffeemaschine nicht verwenden, wenn sie nicht einwandfrei arbeitet oder wenn sie beschädigt ist.
- Die eingebauten Sicherheitseinrichtungen dürfen unter keinen Umständen verändert werden.

### Gefahr für Benutzer

**GEFAHR!**  
Stromschlag!



**Durch unsachgemässen Umgang mit elektrischen Geräten kann es zu einem Stromschlag kommen. Bitte folgende Punkte unbedingt einhalten:**

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

**VORSICHT!**  
Gefahr für Benutzer!



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

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und /oder Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für Ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von Ihrer Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder beaufsichtigen, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- 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.

**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 durch 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 dem 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 sowie das Sicherheitsdatenblatt „HEALTH & SAFETY DATA SHEET“ sorgfältig lesen. Das Sicherheitsdatenblatt 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.
- Tägliches und wöchentliches Reinigungsmittel örtlich getrennt 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 des Sicherheitsdatenblatts „HEALTH & SAFETY DATA SHEET“ sowie den örtlichen und gesetzlichen Bestimmungen entsprechend entsorgt werden.

### Notfallauskunft

Beim Hersteller oder bei einem vom Hersteller qualifizierten Kundendienst über die Telefonnummer der Notfallauskunft (Toxikologisches Informationszentrum) erkundigen. Wenn Ihr Land über keine derartige Institution verfügt, folgende Tabelle beachten:

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

Erste Hilfe: Siehe Sicherheitsdatenblatt „HEALTH & SAFETY DATA SHEET“.

Wichtig für den Arzt: Wenn möglich, die auf der Verpackung stehenden Informationen oder das Sicherheitsdatenblatt „HEALTH & SAFETY DATA SHEET“ dem behandelnden Arzt vorweisen.

## 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:**

- Nie mit Gewalt, starkem Druck oder spitzigen Objekten auf den Touchscreen drücken!
- 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 Wasserstopventil (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.
- Bei der Verwendung von karamellisiertem Kaffee (aromatisiertem Kaffee) das Kaffeesystem 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.
- Wird die Kaffeemaschine und/oder Zusatzgeräte bei Temperaturen unter 10°C transportiert, muss die Kaffeemaschine und/oder Zusatzgeräte drei Stunden unter 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.

## Hygiene

### Wasser

**VORSICHT!**  
Gefahr für Benutzer!



**Der unsachgemäße Umgang mit Wasser kann zu Gesundheitsbeschwerden und Maschinenschäden führen! Folgende Punkte unbedingt einhalten:**

- Das Wasser muss schmutzfrei sein.
- Maschine nicht an reines Osmose- oder andere aggressive Wasser anschliessen.
- Die Karbonathärte darf 4-6°dKH (deutsche Karbonathärte) oder 7-10°fKH (französische Karbonathärte) nicht überschreiten.
- Die Gesamthärte muss immer höher sein als die Karbonathärte.
- Minimale Karbonathärte beträgt 4°dKH oder 7°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.
- Trinkwassertank vor dem Füllen gründlich mit frischem Trinkwasser 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 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.

## Milchkonzentrat

**VORSICHT!**  
Gefahr für Benutzer!



**Der unsachgemässe Umgang mit Milchkonzentrat kann zu Gesundheitsbeschwerden führen! Folgende Punkte unbedingt einhalten:**

- Vorgekühltes Milchkonzentrat mit einer Temperatur zwischen 3-5°C verwenden.
- Milchkonzentrat direkt aus dem Originalpack verwenden.
- Die Verpackung vor dem Öffnen auf Schäden prüfen.
- Milchkonzentrat an einem trockenen, kalten und dunklen Ort lagern.
- Milchkonzentrat getrennt von Reinigungsmitteln lagern.
- Die ältesten Produkte zuerst verbrauchen („first-in-first-out“).
- Vor Ablauf des Ablaufdatums aufbrauchen.
- Geöffnete Milchkonzentratpackung innerhalb von sieben (7) Tagen konsumieren. Milchkonzentratpackungen, welche länger als sieben (7) Tage geöffnet waren müssen entsorgt werden.
- Ist die Temperatur in der Kühleinheit länger als sechs (6) Stunden über 5°C, dann muss die Milchkonzentratpackung entsorgt werden.

## Umweltaspekte & Umweltschutz



- Bei der Auswahl der Reinigungsmittel auf Umweltverträglichkeit, Gesundheitsrisiken, Entsorgungsvorschriften und die örtlichen Möglichkeiten der vorschriftgemässen Entsorgung achten.
- Teile, die bei einem Service ausgewechselt werden, werden soweit möglich aufgearbeitet und wieder eingesetzt.
- Sofern eine Verwertung nicht möglich ist, müssen Reinigungsmittel und deren Gebinde gemäss den Angaben des Sicherheitsdatenblatts („HEALTH & SAFETY DATA SHEET“), den örtlichen und gesetzlichen Bestimmungen entsprechend entsorgt werden.
- Der Energieverbrauch entspricht dem Stand der Technik bei der Entwicklung des Gerätes.
- Die Geräte müssen sachgemäss, den örtlichen und gesetzlichen Bestimmungen entsprechend, entsorgt werden. Das Gerät oder Teile daraus dürfen auf keinen Fall in die Mülltonne für Hausmüll gelangen!

# Haftung

## Pflichten des Betreibers

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

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

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

Diese Maßnahmen werden im Rahmen der Wartung durch den Schaerer AG Servicetechniker oder Ihren Servicepartner durchgeführt.



Siehe auch Kapitel „Wartung“.

## Gewährleistungs- und Haftungsansprüche

**VORSICHT!**  
Verlust der Garantieleistung!



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 der 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 Garantieleistung respektive allfällige Haftungsansprüche nur und ausschliesslich, wenn die vorgegebenen Wartungs- und Instandhaltungsintervalle eingehalten werden und wenn für die bei ihm bzw. bei autorisierten Lieferanten bestellte Originalersatzteile benutzt werden.

