

Schaerer Coffee Club

V04 / 03.2024

Kurzanleitung

Short instructions

Guía breve

Brève notice d'utilisation



Schaerer Coffee Club

Kurzanleitung

Herausgeber

Schaerer AG, Niedermattstrasse 3b, CH-4528 Zuchwil

Ausgabe

Version 04 | 03.2024

Konzept und Redaktion

Schaerer AG, Niedermattstrasse 3b, CH-4528 Zuchwil

Copyright ©

Schaerer AG, Niedermattstrasse 3b, 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.

Schaerer AG
Niedermattstrasse 3b
CH-4528 Zuchwil
info@schaerer.com
www.schaerer.com

Original Kurzanleitung
021074

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf Ihrer Schaerer Kaffeemaschine.

Die Kaffeemaschine Schaerer Coffee Club ist ein Einzeltassen-Vollautomat für Espresso, Café Crème, Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato, Milchschaum und Heißwasser.

Mit dem optional erhältlichen Pulverbehälter kann die Schaerer Coffee Club heiße Schokolade mit Milch oder Milchschaum ausgeben.



Betriebsanleitung befolgen



- > Vor Verwendung die Betriebsanleitung lesen. (www.schaerer.com)
- > Immer genau die Betriebsanleitung befolgen, besonders die Sicherheitshinweise und das Kapitel Sicherheit.
- > Die Betriebsanleitung dem Personal, bzw. allen Benutzern zugänglich machen.

VORSICHT

*Zeichen und Symbole der Betriebsanleitung beachten
Seite 23*

*Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7*



Lebensgefahr durch Stromschlag



- Innerhalb der Kaffeemaschine besteht Lebensgefahr durch Netzspannung!
- > Niemals das Gehäuse öffnen.
- > Niemals Schrauben lösen und keine Gehäuseteile entfernen.

WARNUNG

*Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7*



Einsatz- und Installationsbedingungen

- Bei Nichteinhaltung der Wartungsvorgaben wird keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen.
- > Die Betriebsanleitung beachten.
- > Wartungsarbeiten und Reparaturen dürfen nur vom Schaerer Service unter Verwendung von Originalersatzteilen durchgeführt werden.

WICHTIG

*Technische Daten
▷ Siehe Betriebsanleitung*

*Wartung
▷ Siehe Betriebsanleitung*

1	Sicherheit	7
1.1	Allgemeine Sicherheitshinweise	7
1.2	Bestimmungsgemäße Verwendung	15
1.3	Einsatz- und Installationsbedingungen	16
1.3.1	Anforderungen an die Wasserqualität	17
1.4	Mögliche Sachschäden an der Maschine	18
2	Übersicht Schaerer Coffee Club	20
2.1	Bezeichnung der Kaffeemaschinenteile	20
3	Übersicht Schaerer Coffee Club Office	22
3.1	Bezeichnung der Kaffeemaschinenteile	22
4	Inbetriebnahme	26
4.1	Aufstellort	27
4.2	Auspacken	27
4.3	Inbetriebnahme-Programm	28
5	Bedienen	30
5.1	Sicherheitshinweise Bedienen	30
5.2	Kaffeemaschine einschalten	30
5.3	Getränkeausgabe	31
5.4	Milch anschließen	31
	Milchdüse	31
	Mit Schaerer Milchkühler	32
5.5	Milch- oder Milchschaumausgabe	32
5.6	Heißwasserausgabe	32
5.7	Tassentisch	33
5.8	Bohnenbehälter/Pulverbehälter	33
5.9	Handeinwurf	34
5.10	Satzbehälter	35
5.11	Tropfschale	35
5.12	Kaffeemaschine ausschalten	37
6	Pflege	38
6.1	Sicherheitshinweise Pflege	38
6.2	Übersicht Reinigungsintervalle	40
6.3	Spülmaschinengeeignete Teile	41
6.4	Reinigungsprogramme	41
6.4.1	Systemreinigung	41
6.4.2	Mixerspülung	43
6.4.3	Milchsystemspülung	43
6.5	Manuelle Reinigungen	44
6.5.1	Bedienblende reinigen (CleanLock)	44
6.5.2	Satzbehälter reinigen (Satzrutsche, optional)	44

6.5.3	Auffangwanne reinigen	45
6.5.4	Wassertank reinigen	45
6.5.5	Tropfschale reinigen.....	45
6.5.6	Gehäuse reinigen	46
6.5.7	Auslauf manuell reinigen.....	46
6.5.8	Milchsystem manuell reinigen	47
	Milchschlauch reinigen	48
6.5.9	Mixer reinigen.....	49
6.5.10	Bohnenbehälter reinigen.....	50
6.5.11	Pulverbehälter reinigen	51
7	HACCP-Reinigungskonzept	53
8	Schaerer Service	55

1 Sicherheit



Fehlerhafte Verwendung

- Die Missachtung der Sicherheitshinweise kann zu ernststen Verletzungen führen.
 - > Alle Sicherheitshinweise beachten.
-



WARNUNG

1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

Gefahren für den Bediener

Größtmögliche Sicherheit gehört bei Schaerer zu den wichtigsten Produktmerkmalen. Die Wirksamkeit der Sicherheitseinrichtungen ist nur gewährleistet, wenn Folgendes beachtet wird:



> Vor Gebrauch die Betriebsanleitung sorgfältig lesen.



> Berühren Sie keine heißen Maschinenteile.



- > Die Kaffeemaschine nicht verwenden, wenn sie nicht einwandfrei arbeitet oder wenn sie beschädigt ist.
- > Die Kaffeemaschine nur verwenden, wenn sie vollständig montiert ist.
- > Die eingebauten Sicherheitseinrichtungen dürfen unter keinen Umständen verändert werden.

 **VORSICHT**



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



VORSICHT

Trotz Sicherheitseinrichtungen bleibt jede Kaffeemaschine bei unsachgemäßem Umgang mit einem Gefahrenpotenzial behaftet. Beachten Sie bitte folgende Hinweise im Umgang mit der Kaffeemaschine, um Verletzungen und Gesundheitsgefahren zu vermeiden:



Lebensgefahr durch Stromschlag



- Innerhalb der Kaffeemaschine besteht Lebensgefahr durch Netzspannung!
 - > Niemals das Gehäuse öffnen.
 - > Niemals Schrauben lösen und keine Gehäuseteile entfernen.
 - > Niemals ein beschädigtes Netzanschlusskabel verwenden.
 - > Beschädigungen am Netzanschlusskabel vermeiden. Nicht knicken und quetschen.
 - > Niemals den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen bzw. Wasser oder andere Flüssigkeiten über das den Netzstecker gießen. Den Netzstecker immer trocken halten.
-

 **WARNUNG**



Verbrennungsgefahr/ Verbrühungsgefahr



VORSICHT



- Während der Ausgabe von Getränken und Dampf tritt heiße Flüssigkeit aus den Ausläufen. Dabei werden die angrenzenden Oberflächen und Ausläufe heiß.
- > Während der Ausgabe von Getränken oder Dampf nicht unter die Ausläufe fassen.
- > Die Ausläufe nicht unmittelbar nach der Ausgabe berühren.
- > Vor der Verwendung immer ein passendes Gefäß unter den Auslauf stellen.



Verletzungsgefahr



VORSICHT

- Besonders längere Haare könnten sich im Mühlenkopf verfangen und so in die Kaffeemaschine gezogen werden.
- > Die Haare immer mit einem Haarnetz schützen, bevor Sie die Bohnenbehälter öffnen.



Quetschgefahr/Verletzungsgefahr

 **VORSICHT**



- In der Kaffeemaschine sind bewegliche Teile, die Finger oder Hände verletzen könnten.
 - > Immer die Kaffeemaschine ausschalten und den Netzstecker ziehen, bevor Sie in die Kaffeemühle oder in die Öffnung der Brüheinheit greifen.
-



Gesundheitsgefahr

 **VORSICHT**

- > Nur Produkte, die für den Verzehr und die Verwendung mit der Kaffeemaschine geeignet sind, verarbeiten.
 - > Der Pulverbehälter, die Bohnenbehälter und der Handeinwurf dürfen nur mit Materialien für die bestimmungsgemäße Verwendung befüllt werden.
-



Gesundheitsgefahr

- Der Milchsystem-Reiniger und die Reinigungstabletten sind reizend.
- > Die Schutzmaßnahmen auf den Verpackungen der Reinigungsmittel befolgen.
- > Die Reinigungstablette nur nach Meldung auf dem Display einwerfen.

 **VORSICHT**



Gesundheitsgefahr/ Reiz- und Verbrühungsgefahr



- Während der Reinigung fließt aus den Ausläufen heiße Reinigungsflüssigkeit und heißes Wasser.
- Die heißen Flüssigkeiten können die Haut reizen und durch die Hitze besteht Verbrühungsgefahr.
- In der Tropfschale können heiße Flüssigkeiten sein.
- > Niemals während der Reinigung unter die Ausläufe greifen.
- > Dafür sorgen, dass niemals jemand Reinigungsflüssigkeit trinkt.
- > Die Tropfschale vorsichtig bewegen.

 **VORSICHT**



Rutschgefahr



- Flüssigkeiten können bei unsachgemäßer Verwendung oder bei Fehlern aus der Kaffeemaschine austreten. Diese Flüssigkeiten können zu einer Rutschgefahr führen.
- > Regelmäßig prüfen, ob die Kaffeemaschine dicht ist und kein Wasser ausläuft.

 **VORSICHT**

1.2 Bestimmungsgemäße Verwendung



Fehlerhafte Verwendung

- Wird die Maschine nicht bestimmungsgemäß verwendet, könnte dies zu einer Verletzungsgefahr führen.
- > Die Kaffeemaschine darf nur bestimmungsgemäß verwendet werden.

 **WARNUNG**

Die Schaerer Coffee Club ist dazu bestimmt, Getränke aus Kaffee und/oder Milch und/oder Pulver (z.B. Choc oder Topping) in geeignete Gefäße auszugeben. Dieses Gerät ist für den gewerblichen Einsatz für die Hotellerie, Gastronomie oder ähnlichen Orten bestimmt. Das Gerät darf an Orten der Selbstbedienung installiert werden, 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. Die Verwendung des Gerätes unterliegt der vorliegenden Betriebsanleitung. Eine andere oder darüber hinausgehende Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Für hieraus resultierende Schäden haftet der Hersteller nicht.

Die Schaerer Coffee Club darf unter keinen Umständen verwendet werden, um irgendeine andere Flüssigkeit als Kaffee, Heißwasser (Getränke, Reinigung) oder Milch (gekühlt, pasteurisiert, homogenisiert, UHT) zu erhitzen oder auszugeben.

1.3 Einsatz- und Installationsbedingungen



Brandgefahr/Unfallgefahr

- > Die Einsatz- und Installationsbedingungen müssen eingehalten werden.
- > Die im Kapitel Technischen Daten vorgegebenen Einsatz- und Installationsbedingungen müssen eingehalten werden.



WARNUNG

Technische Daten

▷ *Siehe Betriebsanleitung*

Die bauseitigen Vorarbeiten für den elektrischen Anschluss, Wasser- und Abwasser-Anschluss sind vom Maschinenbetreiber in Auftrag zu geben. Sie müssen von konzessionierten Installateuren unter Beachtung der allgemeinen, der nationalen, sowie der örtlichen Vorschriften ausgeführt werden. Der Schaerer Service darf nur die Verbindung der Kaffeemaschine zu den vorbereiteten Anschlüssen herstellen. Er ist weder befugt bauseitige Installationsarbeiten durchzuführen, noch ist er für deren Durchführung verantwortlich.

1.3.1 Anforderungen an die Wasserqualität



Das Wasser darf nicht verunreinigt sein

- Schaerer empfiehlt, einen 0,5 µm feinen Filter bei Bedarf hinter einen groben Filter zu installieren.
- Der Chlorgehalt darf 50 mg/l nicht überschreiten.
- Verwenden Sie kein Umkehrosmose-Wasser oder andere aggressive Wasserarten (z.B. Regenwasser, demineralisiertes Wasser).
- Die Karbonathärte (temporäre Härte) darf 4 bis 6° dKH nicht überschreiten. Die Gesamthärte muss über der Karbonathärte liegen.
- Wenn die Wasserhärte über 6° dKH (Karbonathärte / temporäre Härte) oder 8° dTH (Gesamthärte) liegt, muss ein professioneller Wasserenthärter (mit einem Bypass) installiert werden.
- Der pH-Wert muss gleich/höher 6,5 sein. Da sich die Wasserqualität ändern kann, empfiehlt es sich, sie regelmässig zu prüfen (zumindest während der Präventivwartung).

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten
▷ *Siehe Betriebsanleitung*

1.4 Mögliche Sachschäden an der Maschine



Die Anleitung beachten

Bei Nichtbeachten wird im Falle eines Schadens keine Gewährleistung übernommen.

Einsatz- und Installationsbedingungen beachten.

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten
▷ *Siehe Betriebsanleitung*

*Einsatz- und
Installationsbedingungen*
▷ *ab Seite 16*

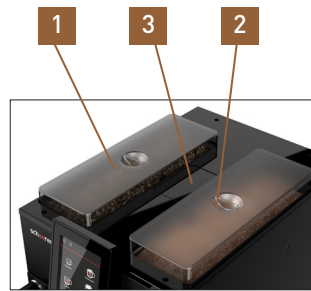
Bitte beachten Sie folgende Hinweise, um technische Probleme und Schäden an der Kaffeemaschine zu vermeiden:

- Bei Trinkwasser mit einer Karbonathärte ab 5 °dKH und höher muss ein Schaerer Wasserfilter vorgeschaltet werden, sonst kann es an der Kaffeemaschine zu Schäden durch Verkalkung kommen.
- Achten Sie aus versicherungsrechtlichen Gründen stets darauf, dass nach Betriebsschluss der Haupthahn für die Wasserzuleitung geschlossen und der elektrische Hauptschalter ausgeschaltet oder der Netzstecker gezogen ist.
- Wir empfehlen Maßnahmen zur Schadensverhütung z.B.:
 - Einbau eines geeigneten Wasserwächters in die Wasserzuleitung
 - Installation von Rauchmeldern
- Nach einer Betriebspause empfehlen wir vor erneuter Inbetriebnahme das Reinigungsprogramm mindestens zweimal durchzuführen.

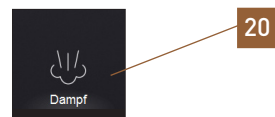
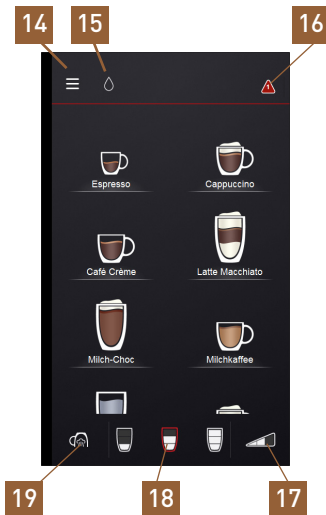
*Systemreinigung
▷ Reinigungsprogramme
Seite 41*

2 Übersicht Schaerer Coffee Club

2.1 Bezeichnung der Kaffeemaschinenteile



Display



- 1 Bohnenbehälter
- 2 Zweiter Bohnenbehälter oder Pulverbehälter (zum Beispiel Choc, Topping oder Doppel-Pulverbehälter) (optional)
- 3 Handeinwurf/Tabletteneinwurf
- 4 Ein/Aus-Schalter
- 5 Getränkeauslauf (Kaffee, Milch und Choc)
- 6 Wassertank
- 7 Tassentisch
- 8 SteamJet Tassenwärmer
- 9 Herausnehmbare Tropfschale mit Tropfgitter
- 10 Satzbehälter
- 11 Dampfauslauf
- 12 Heißwasserauslauf
- 13 Touch-Display für Getränketasten und Einstellungen

Display Betriebsbereitschaft

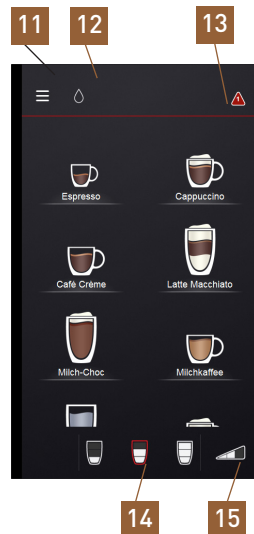
- 14 Menüfeld (öffnet das Hauptmenü)
- 15 Warmspülfeld
- 16 Meldefeld
- 17 Baristafeld
- 18 Füllmenge
- 19 SteamJet-Feld
- 20 Dampftaste im Getränkefeld

3 Übersicht Schaerer Coffee Club Office

3.1 Bezeichnung der Kaffeemaschinenteile



Display



- 1 Bohnenbehälter
- 2 Handeinwurf / Tabletteneinwurf
- 3 Ein/Aus-Schalter
- 4 Getränkeauslauf (Kaffee, Milch)
- 5 Wassertank
- 6 Tassentisch
- 7 Herausnehmbare Tropfschale mit Tropfgitter
- 8 Satzbehälter
- 9 Heißwasserauslauf
- 10 Touch-Display für Getränketasten und Einstellungen

Display Betriebsbereitschaft

- 11 Menüfeld (öffnet das Hauptmenü)
- 12 Warmspülfeld
- 13 Meldefeld
- 14 Füllmenge
- 15 Baristafeld

Zeichen und Symbole der Betriebsanleitung



Sicherheitshinweise Personenschäden

Werden die Sicherheitshinweise nicht beachtet, könnte dies bei Fehlbedienung zu leichten bis schweren Verletzungen führen.



Sicherheitshinweise Personenschäden

Werden die Sicherheitshinweise nicht beachtet, könnte dies bei Fehlbedienung zu leichten Verletzungen führen.



Stromschlag



Heißer Dampf



Quetschgefahr



Heiße Oberflächen



Rutschgefahr



Hinweise Sachschäden

- für die Kaffeemaschine
- für den Aufstellort
- > Immer die Betriebsanleitung genau befolgen.



Hinweis/Tipp

- Hinweise für den sicheren Umgang und Tipps für eine einfachere Bedienung.



WARNUNG

Sicherheitshinweise

Kapitel Sicherheit beachten

▷ ab Seite 7



VORSICHT

Sicherheitshinweise Bedienen

▷ Seite 30

Sicherheitshinweise Pflege

▷ Seite 38

Kapitel Sicherheit beachten

▷ ab Seite 7

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten

▷ Siehe Betriebsanleitung

Technische Daten

▷ Siehe Betriebsanleitung

HINWEIS

TIPP

Glossar

Begriff	Erklärung
•	• Aufzählungen, Auswahlmöglichkeiten
*	* Einzelne Arbeitsschritte
<i>Kursiver Text</i>	<i>Zustandsbeschreibung der Kaffeemaschine und/oder Erklärungen automatisch durchgeführter Schritte.</i>
Barista	Professioneller Kaffeezubereiter
Choc	Heiße Schokolade
DECAF	Entkoffeinierter Kaffee
Getränkeausgabe	Ausgabe von Kaffee, Heißwasser oder Pulvergetränken
Hauptahn	Wasserabsperrventil, Eckventil
Karbonathärte	Angabe in °dKH. Die Wasserhärte ist ein Maß für den im Trinkwasser gelösten Kalk.
Kaffeeauslauf	Standard als Doppelauslauf.
Milchsystem	Einzelauslauf, Milchschaumer, Milchschaumeradapter, Dampfdüse und Milchschauch
Mixersystem	Gesamte Baugruppe, Mixer mit Portionierer für Pulvergetränke
Preinfusion	Der Kaffee wird vor der Brühung kurz angebrüht, um seine Aromastoffe intensiver zu lösen; Vorbrühen
Pressen	Automatisches Pressen des Kaffeemehls vor der Brühung.
Pulvergetränke	Zum Beispiel Choco oder Topping
Reichweite	Zum Beispiel: Literleistung des Wasserfilters
Satzbehälter	Satzrutsche▷Theken-Satzdurchwurf, siehe Betriebsanleitung
SB-Betrieb	Kunden-Selbstbedienung
Spülung	Zwischenreinigung
Zugaben	Bestandteile eines Rezeptes für ein Getränk, zum Beispiel Kaffee, Milch, Milchschaum, Choc.



- In der Software befinden sich QR-Codes für Videos, die verschiedene Schritte einfach veranschaulichen. Dafür den QR-Code einfach scannen.

TIPP

4 Inbetriebnahme

(Für die erste Inbetriebnahme nach Werksauslieferung)



Betriebsanleitung befolgen



- > Immer genau die Betriebsanleitung befolgen, besonders die Sicherheitshinweise und das Kapitel Sicherheit. (www.schaerer.com)
- > Die Betriebsanleitung dem Personal, bzw. allen Benutzern zugänglich machen.
- > Vor Verwendung die Betriebsanleitung lesen.

VORSICHT

Wichtig!
Zeichen und Symbole der Betriebsanleitung
▷ Seite 23 beachten!

Kapitel Sicherheit
▷ Siehe Betriebsanleitung



Lebensgefahr durch Stromschlag bei Nichtbeachten



- Innerhalb der Kaffeemaschine besteht Lebensgefahr durch Netzspannung!
- Niemals das Gehäuse öffnen.
 - Niemals Schrauben lösen und keine Gehäuseteile entfernen.

WARNUNG

Kapitel Sicherheit beachten
▷ Siehe Betriebsanleitung



Einsatz- und Installationsbedingungen

Die Betriebsanleitung beachten.

WICHTIG

Technische Daten
▷ Siehe Betriebsanleitung

4.1 Aufstellort



- Der Aufstellort muss trocken und spritzwassergeschützt sein.
- Bei einer Kaffeemaschine kann immer etwas Kondenswasser oder Wasser oder Dampf austreten.
 - > Die Kaffeemaschine nicht im Freien verwenden.
 - > Die Kaffeemaschine so aufstellen, dass sie vor Spritzwasser geschützt ist.
 - > Die Kaffeemaschine unbedingt auf eine wasserresistente und wärmeempfindliche Unterlage stellen, um die Aufstellfläche vor Schäden zu schützen.

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten
▷ Siehe Betriebsanleitung

Technische Daten
▷ Siehe Betriebsanleitung

4.2 Auspacken



- > Das Verpackungsmaterial im Karton enthält Zubehör. Nicht wegwerfen.
- > Der Wassertank und der Satzbehälter enthalten Ersatzteile. Die Ersatzteile vor der Inbetriebnahme entnehmen und den Satzbehälter und den Wassertank gründlich ausspülen.
- > Prüfen, ob die Kaffeemaschine unversehrt ist. Bei Zweifeln die Kaffeemaschine nicht in Betrieb nehmen und den Schaerer Service verständigen.
- > Bewahren Sie die Originalverpackung für eine eventuelle Rücksendung auf.

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten
▷ Siehe Betriebsanleitung

Zubehör und Bezeichnung der Maschinenteile
▷ Seite 20

Technische Daten
▷ Siehe Betriebsanleitung

- * Die Schaerer Coffee Club auspacken und die Kaffeemaschine auf eine stabile und waagerechte Unterlage stellen
- * Die Technischen Daten beachten
- * Das Anschlusskabel der Kaffeemaschine in eine entsprechende Steckdose einstecken

Technische Daten
▷ Siehe Betriebsanleitung

4.3 Inbetriebnahme-Programm

- * Die Kaffeemaschine mit dem Ein/Aus-Schalter einschalten

Die Kaffeemaschine schaltet ein.

Das Inbetriebnahme-Programm startet.

- * Alle Anweisungen auf dem Display ausführen und befolgen



Das Inbetriebnahme-Programm führt über das Display Schritt für Schritt durch die weiteren Punkte der Inbetriebnahme.

- > Folgen Sie den Displaymeldungen.
- Die eingestellten Werte können nach der Inbetriebnahme verändert werden.

WICHTIG

Einstellungen ändern

▷ *Einstellen*

Siehe Betriebsanleitung

Weitere Anleitungen

- Milch anschließen ▷ Kapitel 5.4 Seite 31

Sobald das Inbetriebnahmeprogramm vollständig durchlaufen ist und alle notwendigen Einstellungen durchgeführt wurden, startet die Kaffeemaschine neu. Eine Kalibrierung wird vollautomatisch durchgeführt.



Verbrennungsgefahr/ Verbrühungsgefahr



- Bei der Ausgabe von Getränken tritt heiße Flüssigkeit aus den Ausläufen. Dabei werden die angrenzenden Oberflächen und Ausläufe heiß.
 - > Während der Ausgabe von Getränken nicht unter die Ausläufe fassen.
 - > Die Ausläufe nicht unmittelbar nach der Ausgabe berühren.
-



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten

▷ *ab Seite 7*

Wasserfilter für den Wassertank einsetzen (optional)

Dieser Punkt ist ein Schritt, der während des Inbetriebnahmeprogramms ausgeführt wird.

Bei Trinkwasser mit einer Karbonathärte von mehr als 5 °dKH muss ein Schaerer Wasserfilter vorgeschaltet werden, sonst kann es an der Kaffeemaschine zu Schäden durch Verkalkung kommen.

Wasserhärte ermitteln

- * Die Wasserhärte des Trinkwassers beim Wasserversorger erfragen oder mit Hilfe des Karbonathärtetests (mit Anleitung) im Zubehör ermitteln.

Der Karbonathärtetest wird mit dem Zubehör mitgeliefert.

Reichweite

Der mitgelieferte Wasserfilter für den Wassertank (200 l) hat bei 10 °dKH eine Reichweite für 200 Liter Wasser. Die tatsächliche Reichweite ist von der Trinkwasserhärte abhängig und kann der folgenden Tabelle entnommen werden.

Es gilt die Einheit „Deutsche Karbonathärte“ (°dKH)

Wasserhärte	Reichweite in Liter	Wasserhärte	Reichweite in Liter
< 4	kein Filter notwendig	15	135
5	400	16	125
6	335	17	120
7	285	18	110
8	250	19	105
9	220	20	100
10	200	21	95
11	180	22	90
12	165	23	85
13	155	24	80
14	145	> 25	70

Hinweis

Bei einer Wasserhärte von 0 bis 4 °dKH wird kein Wasserfilter benötigt. > Inbetriebnahme-Programm Seite 20

5 Bedienen

5.1 Sicherheitshinweise Bedienen



Verbrennungsgefahr/ Verbrühungsgefahr



- Während der Ausgabe von Getränken und Dampf tritt heiße Flüssigkeit aus den Ausläufen. Dabei werden die angrenzenden Oberflächen und Ausläufe heiß.
 - > Während der Ausgabe von Getränken oder Dampf nicht unter die Ausläufe fassen.
 - > Die Ausläufe nicht unmittelbar nach der Ausgabe berühren.
 - > Vor der Verwendung immer ein passendes Gefäß unter den Auslauf stellen.



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7



Gesundheitsgefahr

- > Nur Produkte, die für den Verzehr und die Verwendung mit der Kaffeemaschine geeignet sind, verarbeiten.
- > Der Pulverbehälter, die Bohnenbehälter und der Handeinwurf dürfen nur mit Materialien für die bestimmungsgemäße Verwendung befüllt werden.



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7

5.2 Kaffeemaschine einschalten

Auf der rechten Seite der Bedienblende ist der Ein/Aus-Schalter.

* Auf den Ein/Aus-Schalter drücken

Ein Signalton ertönt.

Die Kaffeemaschine schaltet ein und heizt auf.

Eine automatische Warmspülung startet.

Ist die Kaffeemaschine zur Getränkeausgabe bereit, erscheint das Display Betriebsbereitschaft.

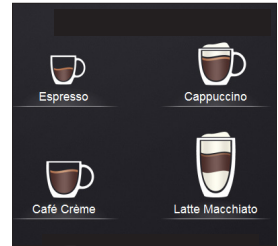


PIN-Zugangskontrolle
▷ PIN-Rechte
Siehe Betriebsanleitung

5.3 Getränkeausgabe

Drücken auf die Getränketasten startet die Ausgabe der eingestellten Getränke.

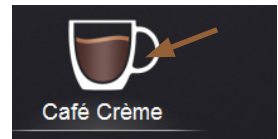
- Beleuchtete Taste = ausgabebereit
 - Unbeleuchtete Taste/= nicht ausgabebereit/
rotes Dreieck in der Taste gesperrt
Kopfleiste
- * Ein Trinkgefäß in geeigneter Größe unter den Auslauf stellen
- * Auf die gewünschte Getränketaste tippen



Tastenlayout
▷ Bedienoptionen
Siehe Betriebsanleitung

Getränkeabbruch

- * Nochmals auf die Getränketaste tippen



Abbruchtaste

5.4 Milch anschließen

Milchdüse

Die passende Dampfdüse am Milchschaumer verwenden.

Farbe	Milchtemperatur
• grün (Standard)	ungekühlte Milch (ab 10 bis max 22 °C)
• orange (Zubehör)	gekühlte Milch (5 bis 10 °C)



Die Milchvorratstemperatur muss entsprechend der Milchtemperatur und der passenden Dampfdüse angepasst werden. Milchvorratstemperatur

Siehe Betriebsanleitung

Mit Schaerer Milchkühler

- * Die passende Dampfduüse für gekühlte Milch verwenden (orange)
- * Den Milchbehälter aus dem Kühler entnehmen
- * Den Deckel des Milchbehälters nach hinten schieben
- * Die Milch in den Milchbehälter füllen
- * Den Deckel wieder auf den Behälter setzen
- * Den Adapter am Milchschauch in den Anschluss im Milchbehälterdeckel stecken
- * Den Milchbehälter vorsichtig zurückschieben



Milchbehälter



Die Milchvorratstemperatur muss entsprechend der Milchttemperatur und der passenden Dampfduüse angepasst werden. Milchvorratstemperatur

▷ Milch und Schaum siehe Betriebsanleitung

Dosierart

▷ Software

▷ Getränke

Siehe Betriebsanleitung

5.5 Milch- oder Milchschaumausgabe

- * Ein Trinkgefäß in geeigneter Größe unter den Auslauf stellen
- * Auf die mit Milch oder mit Milchschaum belegte Getränketaste tippen

Die Ausgabe erfolgt je nach Einstellung im Rezept (Dosierart, Schaumqualität usw.).

5.6 Heißwasserausgabe

- * Ein Trinkgefäß in geeigneter Größe unter den Heißwasserauslauf stellen
- * Auf die Heißwasser-Taste tippen

Die Ausgabe erfolgt je nach eingestellter Dosierart.



5.7 Tassentisch

- * Den Haltegriff oben am Satzbehälter greifen
- * Den Tassentisch bis zum Anschlag ausziehen

Unterstellhöhe mit Tassentisch max. 100 mm

Unterstellhöhe ohne Tassentisch max. 177 mm



5.8 Bohnenbehälter/Pulverbehälter

Die Behälter möglichst rechtzeitig nachfüllen.
Die Behälter maximal für den Eintagesbedarf befüllen, um die Frische der Produkte zu bewahren.
Den Behälter immer von vorne nach hinten befüllen.



- Fremdkörper können die Kaffeemühle beschädigen. Diese Schäden sind von der Gewährleistung ausgeschlossen.
 - > Darauf achten, dass keine Fremdkörper in den Bohnenbehälter gelangen.
 - > Den Pulverbehälter nicht überfüllen.
 - > Das Pulver nicht andrücken und verdichten.

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten
▷ Siehe Betriebsanleitung

5.9 Handeinwurf

Der Handeinwurf ist in der Mitte auf dem Kaffeemaschinendeckel.

Der Handeinwurf wird verwendet:

- Als Einwurf für Reinigungstabletten
- Für weitere Kaffeesorten, zum Beispiel für entkoffeinierten Kaffee
- Zur Kaffeeverprobung



- Kaffeemehl oder Reinigungstablette nur nach Meldung auf dem Display einwerfen.
- Ausschließlich gemahlene Kaffee für den Handeinwurf verwenden.
- Kein wasserlösliches Kaffeepulver verwenden. Keinen zu fein gemahlene Kaffee verwenden.

Zubereitung mit Kaffeemehl über den Handeinwurf

- * Oben auf die Handeinwurfklappe drücken, um diese zu öffnen (push to open)
- * Das Kaffeemehl einwerfen (maximal 15 g)
- * Die Handeinwurfklappe schließen
- * Auf die gewünschte Getränketaste tippen



Tabletteneinwurf

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten
▷ Siehe Betriebsanleitung



Handeinwurf

5.10 Satzbehälter

Der Satzbehälter fängt das verbrauchte Kaffeemehl auf. Er fasst den Kaffeesatz von ca. 30 Brühungen. Auf dem Display erscheint eine Meldung, sobald der Satzbehälter geleert werden muss. Die Getränkeausgabe ist gesperrt, solange der Satzbehälter entnommen ist.

- * Den Tassentisch in den Satzbehälter schieben
- * Den Satzbehälter entnehmen
- * Den Satzbehälter leeren

Der Tassentisch liegt auf dem Satzbehälter auf.

Den Tassentisch beim Leeren des Satzbehälters immer festhalten.

- * Den Satzbehälter wieder einsetzen
- * Den Vorgang auf dem Display bestätigen



- Das Einsetzen ohne Leeren führt zur Überfüllung des Satzbehälters. Die Kaffeemaschine wird verschmutzt. Das kann Folgeschäden verursachen.
 - > Den Satzbehälter vor dem Einsetzen immer leeren.
 - > Kann der Satzbehälter nicht eingesetzt werden, den Schacht auf Kaffeereste überprüfen und diese entfernen.



▷ Reinigung Satzbehälter
Seite 44

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten
▷ Siehe Betriebsanleitung

5.11 Tropfschale



Verbrühungsgefahr



- In der Tropfschale können heiße Flüssigkeiten sein.
 - > Die Tropfschale vorsichtig bewegen.
 - > Sorgfältig wieder einsetzen, damit es nicht zu unbeabsichtigtem Wasseraustritt kommt.

Bei Kaffeemaschinen ohne Ablaufanschluss meldet der Füllstandssensor, wenn die Tropfschale voll ist.

- * Die Tropfschale vorsichtig entnehmen, leeren und wieder einsetzen



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7

Die Tropfschale täglich reinigen

Pflege
▷ ab Seite 38





Bei Kaffeemaschinen mit Ablaufanschluss kann die Tropfschale ebenfalls entnommen werden (z.B. zur Reinigung).

HINWEIS

Tropfschalensensor

Ein Sensor überwacht, ob die Tropfschale eingesetzt ist und den Füllstand. Bei maximalem Füllstand erscheint eine Meldung auf dem Display.

- * Nach Meldung die Tropfschale vorsichtig entnehmen, leeren und wieder einsetzen



Die Unterseite der Tropfschale und der Bereich des Tropfschalensensors müssen vor dem Einsetzen trocken sein. Der Sensor befindet sich rechts unter der Tropfschale. Verbleibt Feuchtigkeit in diesem Bereich, erscheint die Meldung „Tropfschale leeren“ erneut.

WICHTIG



Dieser Aufkleber kennzeichnet den Bereich, der trocken bleiben soll.

5.12 Kaffeemaschine ausschalten



Hygiene beachten

- In der Kaffeemaschine können sich gesundheitsgefährdende Keime bilden.
- > Vor dem Ausschalten der Kaffeemaschine die tägliche Ausschaltpülung durchführen.



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten

▷ ab Seite 7

Die Kaffeemaschine wie in der Anleitung angegeben reinigen.

Pflege

▷ ab Seite 38



Die Anleitung beachten

- Bei Nichtbeachten wird im Falle eines Schadens keine Haftung übernommen.

Auf der rechten Seite der Bedienblende ist der Ein/Aus-Schalter

- * Kurz auf den Ein/Aus-Schalter drücken (ca. 1 Sekunde)

Die Kaffeemaschine schaltet aus.

- * Den Netzstecker ziehen

Kaffeemaschinen mit Festwasseranschluss:

- * Den Haupthahn der Wasserzuleitung schließen

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten

▷ Siehe Betriebsanleitung



PIN-Zugangskontrolle

▷ PIN-Rechte

Siehe Betriebsanleitung

6 Pflege

6.1 Sicherheitshinweise Pflege

Für einen störungsfreien Betrieb der Kaffeemaschine und für eine optimale Kaffeequalität ist die regelmäßige Reinigung Voraussetzung.



Gesundheitsgefahr/Hygiene

- Milch ist sehr empfindlich. Im Milchsysteem können sich gesundheitsgefährdende Keime bilden.
 - > Mit der Milchsysteemspülung das Milchsysteem täglich nach Verwendung reinigen.
 - > Die Systemreinigung 1x wöchentlich nach Betriebsschluss durchführen.
 - > Nach der Systemreinigung muss eine manuelle Reinigung des Milchsäumers und der Dampfdüse durchgeführt werden.
 - > Den Milchschauch bei Bedarf, spätestens nach 6 Monaten, austauschen.
 - > Den Mixerschlauch bei Bedarf austauschen.
 - > Alle Hygienehinweise beachten.
 - > Das HACCP-Reinigungskonzept beachten.



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7



Gesundheitsgefahr/Hygiene

- In einer Kaffeemaschine, die nicht in Betrieb ist, können sich Keime vermehren.
 - > Vor und nach mehrtägigen Betriebspausen alle Reinigungen durchführen.



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7



Gesundheitsgefahr/Hygiene

- Alle Reinigungsmittel sind mit den Reinigungsprogrammen perfekt abgestimmt.
- > Verwenden Sie nur Schaerer Reinigungs- und Entkalkungsmittel.



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7



Gesundheitsgefahr/ Reiz- und Verbrühungsgefahr



- Während der Reinigung fließt aus dem Auslauf heiße Reinigungsflüssigkeit.
- Die heißen Flüssigkeiten können die Haut reizen und durch die Hitze besteht Verbrühungsgefahr.
- > Niemals während der Reinigung unter die Ausläufe greifen.
- > Immer vor der Reinigung mit „CleanLock“ das Touch-Display sperren.
- > Dafür sorgen, dass niemals jemand Reinigungsflüssigkeit trinkt.



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7

6.2 Übersicht Reinigungsintervalle

Pflege					
Täglich	Wöchentlich	Regelmäßig	Automatisch	Meldung	
Reinigungsprogramme					
	x				Systemreinigung
x					Mixerspülung
x					Milchsystemspülung
Entkalkung					
				x	Entkalkung
Manuelle Reinigungen					
x					Bedienblende reinigen (CleanLock)
x					Satzbehälter reinigen
		x			Auffangwanne reinigen
	x				Wassertank reinigen
x					Tropfschale reinigen
x					Gehäuse reinigen
		x			Auslauf manuell reinigen
				x	Brüherpflege
		x			Brüheinheit reinigen
(x)	x				Milchsystem manuell reinigen
(x)	x				Mixer reinigen *
		x			Bohnenbehälter reinigen
		x			Pulverbehälter reinigen *



Reinigungsprogramme
▷ ab Seite 41

▷ Seite 44

▷ Seite 44

▷ Seite 45

▷ Seite 45

▷ Seite 45

▷ Seite 46

▷ Seite 46

▷ Siehe Betriebsanleitung

▷ Siehe Betriebsanleitung

▷ Seite 47

▷ Seite 49

▷ Seite 50

▷ Seite 51

Täglich = Täglich mindestens einmal und bei Bedarf

Wöchentlich = Wöchentliche Reinigung

Regelmäßig = Regelmäßig bei Bedarf

Automatisch = Automatischer Ablauf

Meldung = Nach Meldung auf dem Display

(x) = Bei stärkerer Verschmutzung täglich

* = Optional (je nach Ausstattung)

6.3 Spülmaschinengeeignete Teile



Die in der Tabelle aufgeführten Teile sind für eine Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Alle Teile, die hier nicht aufgeführt werden, sind nicht spülmaschinengeeignet.

WICHTIG

Spülmaschinengeeignete Kaffeemaschinenteile
Satzbehälter
Tropfschale
Tropfgitter ohne SteamJet
Tropfgitter mit SteamJet
Behältererweiterung ohne Deckel
Pulverbehälter ohne Deckel

6.4 Reinigungsprogramme

6.4.1 Systemreinigung

Die Systemreinigung ist ein automatisches Reinigungsprogramm und reinigt mit einer Schaerer Reinigungstablette das Kaffeesystem der Kaffeemaschine.

Eine Milchsystemspülung und eine Mixerspülung sind Bestandteile der Systemreinigung.
Gesamtdauer ca. 10 Minuten.

Anleitung als Animation

▷ Kaffeemaschine

▷ Hauptmenü

▷ Pflege

▷ Anleitungen



Gesundheitsgefahr/ Reiz- und Verbrühungsgefahr



- Während der Reinigung fließt aus den Ausläufen heiße Reinigungsflüssigkeit und heißes Wasser.
- Die heißen Flüssigkeiten können die Haut reizen und durch die Hitze besteht Verbrühungsgefahr.
 - > Niemals während der Reinigung unter die Ausläufe greifen.
 - > Vor jeder Reinigung einen Auffangbehälter mit mindestens 3 Litern Fassungsvermögen unter den Auslauf stellen.
 - > Dafür sorgen, dass niemals jemand Reinigungsflüssigkeit trinkt.

VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7



Das Reinigungsprogramm führt über das Display Schritt für Schritt durch die Systemreinigung.
Die Meldungen befolgen.

WICHTIG

Systemreinigung

Starten

- * Das Menü Pflege aufrufen
- * Auf **Reinigungsprogramme** tippen
- * Auf **Systemreinigung** tippen

Es folgt die Nachfrage: „Nach der Reinigung ausschalten?“

- Bei Bestätigung mit **Ja** schaltet die Kaffeemaschine nach der Reinigung aus.
- Bei Bestätigung mit **Nein** wird die Kaffeemaschine nach der Reinigung neu gestartet.
- * Die gewünschte
- * wählen
- * Den Angaben auf dem Display folgen



Während der Reinigung kann es vorkommen, dass eine geringe Menge Spülwasser in den Satzbehälter gelangt. Das ist kein Fehler.

6.4.2 Mixerspülung



Gesundheitsgefahr/ Verbrühungsgefahr

- Während der Spülung fließt aus dem Auslauf heißes Spülwasser.
- > Niemals während der Spülung unter die Ausläufe greifen.



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7



Vor Betriebsbeginn und nach Betriebsschluss sollte unbedingt eine Spülung durchgeführt werden.

HINWEIS

Die Mixerspülung kann einzeln gestartet werden.

- * Das Menü Pflege aufrufen
- * Auf **Reinigungsprogramme** tippen
- * Auf **Mixerspülung** tippen
- * Den Angaben auf dem Display folgen

Anleitung als Animation
▷ Kaffeemaschine
▷ Hauptmenü
▷ Pflege
▷ Anleitungen

6.4.3 Milchsystemspülung



Gesundheitsgefahr/ Verbrühungsgefahr

- Während der Spülung fließt aus dem Auslauf heißes Spülwasser.
- > Niemals während der Spülung unter die Ausläufe greifen.



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7

Die Milchsystemspülung kann einzeln gestartet werden. Dies ist sinnvoll, wenn es längere Pausen zwischen der Ausgabe von Milchgetränken gibt. Die Milchsystemspülung spült den Milchschauch und den Milchschaumer aus.

- * Das Menü Pflege aufrufen
- * Auf **Reinigungsprogramme** tippen
- * Auf **Milchsystemspülung** tippen
- * Den Angaben auf dem Display folgen

Anleitung als Animation
▷ Kaffeemaschine
▷ Hauptmenü
▷ Pflege
▷ Anleitungen

▷ *Milchsystem manuell reinigen*
Seite 47

6.5 Manuelle Reinigungen

Bestellnummern für das
Schaerer Pflegeprogramm
▷ Siehe Betriebsanleitung

6.5.1 Bedienblende reinigen (CleanLock)

Auf „CleanLock“ tippen, dann beginnt ein 15-Sekunden-Countdown. Jetzt kann das Touch-Display gereinigt werden. 15 Sekunden nach der letzten Berührung wird das Touch-Display wieder aktiviert.



Verbrühungsgefahr

- Falls ein Getränk versehentlich ausgelöst wird, besteht Verletzungsgefahr.
 - > Immer vor der Reinigung mit „CleanLock“ das Touch-Display sperren.



Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7



- Es besteht die Gefahr, dass bei der Reinigung Kratzer oder Schrammen entstehen.
 - > Das Display nur mit einem feuchten Tuch reinigen. Keine Reiniger verwenden.
 - > Zur Reinigung weiche Tücher verwenden.



Kapitel Gewährleistung beachten
▷ Siehe Betriebsanleitung

6.5.2 Satzbehälter reinigen (Satzrutsche, optional)

- * Den Satzbehälter leeren

Der Tassentisch liegt auf dem Satzbehälter auf. Den Tassentisch beim Leeren des Satzbehälters immer festhalten.

- * Den Satzbehälter unter fließendem Trinkwasser ausspülen
- * Mit einem feuchten Tuch reinigen
- * Den Satzbehälter trocknen und wieder einsetzen



- > Nie Gewalt anwenden! Bruchgefahr.



Kapitel Gewährleistung beachten
▷ Siehe Betriebsanleitung

6.5.3 Auffangwanne reinigen

Die Auffangwanne wöchentlich entnehmen und reinigen.

Eine geringe Wassermenge in der Auffangwanne bedeutet keine Undichtigkeit, sondern ist systembedingt.

Die Auffangwanne ist unter dem Satzbehälter.

Die Auffangwanne bei Bedarf reinigen.

- * Den Satzbehälter entnehmen
- * Die Auffangwanne entnehmen und gründlich mit klarem Trinkwasser reinigen
- * Die Auffangwanne trocknen und einsetzen
- * Den Satzbehälter einsetzen



6.5.4 Wassertank reinigen

Den Wassertank wöchentlich gründlich mit klarem Wasser ausspülen.



6.5.5 Tropfschale reinigen



Verbrühungsgefahr



- In der Tropfschale können heiße Flüssigkeiten sein.
- Wird die Tropfschale, zum Beispiel nach der Reinigung, nicht richtig eingerastet, besteht Verbrennungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten.
 - > Die Tropfschale vorsichtig bewegen.
 - > Sorgfältig wieder einsetzen, damit es nicht zu unbeabsichtigtem Wasseraustritt kommt.
 - > Immer auf den korrekten Sitz der Tropfschale achten.

- * Die Tropfschale vorne außen leicht anheben und entnehmen
- * Das Tropfgitter entnehmen und mit der Reinigungsbürste reinigen
- * Die Tropfschale gründlich reinigen
- * Den Steamjet-Auslass und Abdeckung mit der



Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7



mitgelieferten Reinigungsbürste gründlich reinigen

- * Die Tropfschale und das Tropfgitter abschließend mit klarem Trinkwasser spülen
- * Die Tropfschale und das Tropfgitter trocknen, zusammensetzen und wieder einsetzen



Die Unterseite der Tropfschale und der Bereich des Tropfschalensensors müssen vor dem Einsetzen trocken sein. Der Sensor befindet sich rechts unter der Tropfschale. Verbleibt Feuchtigkeit in diesem Bereich, erscheint die Meldung „Tropfschale leeren“ erneut.

WICHTIG

6.5.6 Gehäuse reinigen



- Es besteht die Gefahr, dass bei der Reinigung Kratzer oder Schrammen entstehen.
 - > Nicht mit Scheuerpulver oder Ähnlichem reinigen.
 - > Nur sehr milde Reinigungsmittel verwenden.
 - > Keine stark alkalischen, alkoholhaltige oder entfettende Reiniger verwenden.
 - > Zur Reinigung weiche Tücher verwenden.
-

- * Die Kaffeemaschine am Ein/Aus-Schalter ausschalten
- * Die Maschine abkühlen lassen
- * Das Gehäuse der abgekühlten Kaffeemaschine mit einem feuchten Tuch reinigen
- * Mit einem feinen Wolllappen trocken reiben

WICHTIG

*Kapitel Gewährleistung beachten
▷ Siehe Betriebsanleitung*

Hinweis

Beständigkeitsprobleme liegen vor bei alkalischen Reinigungsmittel, Lösungsmittel wie z.B. Aceton, Karbon, Tetrachlorkohlenstoff, Farbverdünner oder Alkoholverbindungen > 5%, Ammoniak, Benzol, Glycerin, Xylol, Scheuermittel, entfettende Auswaschmittel und starke Sprühreiniger für Glasscheiben sind ebenfalls nicht geeignet

6.5.7 Auslauf manuell reinigen

Den Auslauf regelmäßig von außen mit einem feuchten Tuch reinigen und die Austrittsöffnungen mit den passenden Bürsten säubern.

6.5.8 Milchsysteem manuell reinigen



Verbrühungsgefahr

- Falls ein Getränk versehentlich ausgelöst wird, besteht Verletzungsgefahr.
 - > Immer die Kaffeemaschine vor der Reinigung ausschalten.
 - > Den Netzstecker ziehen.

- * Eine Milchsysteemreinigung durchführen
- * Die Abdeckung vor den Ausläufen abnehmen
- * Den Milchschaumer mit der Dampfdüse entnehmen
- * Die Einzelteile zerlegen und gründlich unter fließend warmem Wasser reinigen
- * Die Führung im Auslauf mit einem feuchten Tuch reinigen
- * Die Kanäle und die Anschlüsse mit der mitgelieferten Reinigungsbürste reinigen



Gesundheitsgefahr

- Bei Augenkontakt kann der Schaerer Milchsysteem-Reiniger ernsthafte Augenverletzungen hervorrufen.
 - > Sicherstellen, dass der Milchsysteemreiniger niemals in die Augen von Menschen oder Tieren gelangt.

- * 5 ml Schaerer Spezialreiniger mit 0,5 Liter warmem Trinkwasser mischen
- * Alle Einzelteile, auch die Reinigungsbürste, in die vorbereitete Reinigungsflüssigkeit legen

Alle Teile müssen vollständig mit der Reinigungsflüssigkeit bedeckt sein.

- * Nach 5 Stunden alle Teile mit einer Bürste gründlich reinigen
- * Alle Teile sehr gründlich mit klarem Trinkwasser spülen



VORSICHT

*Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7*

*Anleitung als Animation
▷ Kaffeemaschine
▷ Hauptmenü ▷ Pflege
▷ Anleitungen*



VORSICHT

*Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7*



Gesundheitsgefahr/Hygiene

- > Der Zierstreifen am Auslauf kann bei Bedarf demontiert und gereinigt werden.



Verbrennungsgefahr/ Verbrühungsgefahr



- Die Dampfdüse ohne Milchschaumer kann heißen Dampf abblasen.



- > Niemals die Dampfdüse ohne Milchschaumer einbauen.



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7

- * Den Milchschaumer zusammenbauen
Die Teile zum Zusammenfügen anfeuchten, nicht fetten.
- * Die Teile zusammenfügen und fest andrücken
- * Den Milchschaumer wieder in den Auslauf einsetzen



Milchschlauch reinigen

- * Ein Ende des Milchschlauchs zu den anderen Teilen in die Reinigungsflüssigkeit eintauchen
- * Den restlichen Milchschlauch der Länge nach in die Reinigungsflüssigkeit tauchen

Dieses Vorgehen verhindert, dass Luftblasen im Milchschlauch verbleiben.

Alle Teile müssen vollständig mit der Reinigungsflüssigkeit bedeckt sein.

Anleitung „Milchschlauch reinigen“ ▷ Anleitungen
Siehe Betriebsanleitung

6.5.9 Mixer reinigen

Je nach verwendetem Pulver häufigere Reinigung.

- * Eine Mixerspülung durchführen
- * Die Türe öffnen
- * Den Mixerbecher am Griff nach vorne abziehen
- * Den Mixerbecher leicht anheben, damit das enthaltene Restwasser abläuft
- * Den Mixerschlauch, vom Mixerbecher zum Auslauf, abziehen und aus Führung nehmen

Der Propeller des Mixers ist jetzt sichtbar.

- * Den Propeller mit einem Tuch reinigen
- * Den zweiteiligen Mixerbecher zerlegen
- * Die beiden Mixerbecherteile und den Mixerschlauch unter fließendem, warmem Trinkwasser reinigen
- * Alle Teile vollständig trocknen lassen

Beim Zusammenbau müssen alle Öffnungen in die gleiche Richtung zeigen.

- * Den Mixerschlauch durch die Führung in den Auslauf einsetzen
- * Den Mixerbecher wieder einsetzen, bis er einrastet
- * Den Mixerschlauch auf den Mixerbecher aufstecken

Anleitung als Animation

▷ Kaffeemaschine

▷ Hauptmenü

▷ Pflege

▷ Anleitungen



Verbrühungsgefahr

- Ist der Mixerschlauch nicht fest aufgesteckt, kann ungewollt heißes Wasser oder heißes Pulvergetränk austreten.
 - > Den Mixerschlauch am Mixerbecher aufstecken.



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten

▷ ab Seite 7

6.5.10 Bohnenbehälter reinigen

Die fest eingebauten Bohnenbehälter können bei Bedarf und in regelmäßigen Abständen gereinigt werden. Empfehlung: monatlich.



Verletzungsgefahr

- Besonders längere Haare könnten sich im Mühlenkopf verfangen und so in die Kaffeemaschine gezogen werden.
 - > Die Haare immer mit einem Haarnetz schützen, bevor Sie die Bohnenbehälter abnehmen.

 **VORSICHT**



Quetschgefahr/Verletzungsgefahr



- In der Kaffeemaschine sind bewegliche Teile, die Finger oder Hände verletzen könnten.
 - > Immer die Kaffeemaschine ausschalten und den Netzstecker ziehen, bevor Sie in die Kaffeemühle oder in die Öffnung der Brüheinheit greifen.

 **VORSICHT**

- * Kurz auf den Ein/Aus-Schalter drücken (ca. 1 Sekunde)

Die Kaffeemaschine schaltet aus.

- * Den Netzstecker ziehen
- * Die Deckel der Bohnenbehälter abnehmen, ausleeren und mit einem feuchten Tuch reinigen
- * Die Verriegelungselemente im Bohnenbehälter mit der mitgelieferten Bürste reinigen
- * Die Bohnenbehälter vollständig trocknen lassen
- * Die Bohnenbehälter wieder befüllen und mit den Deckeln verschließen

Bohnenbehälter-Erweiterung (optional)

- * Die Erweiterung entriegeln
- * Die Erweiterung nach oben entnehmen
- * Die Erweiterung mit einem feuchten Tuch gründlich auswischen und trocknen lassen
- * Die Erweiterung aufsetzen und verriegeln

6.5.11 Pulverbehälter reinigen

Die fest eingebauten Bohnenbehälter können bei Bedarf und in regelmäßigen Abständen gereinigt werden. Empfehlung: monatlich.
Je nach verwendetem Pulver häufigere Reinigung.



Verletzungsgefahr

- Besonders längere Haare könnten sich im Mühlenkopf verfangen und so in die Kaffeemaschine gezogen werden.
 - > Die Haare immer mit einem Haarnetz schützen, bevor Sie die Bohnenbehälter abnehmen.



VORSICHT

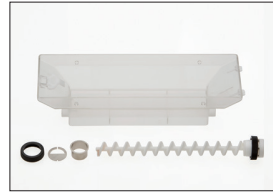
- * Kurz auf den Ein/Aus-Schalter drücken (ca. 1 Sekunde)

Die Kaffeemaschine schaltet aus.

- * Den Netzstecker ziehen
- * Die Sicherung am Pulverbehälter ziehen und diesen damit lösen
- * Den Deckel des Pulverbehälters abnehmen, ausleeren und mit einem feuchten reinigen
- * Die Überwurfmutter vorne und hinten abschrauben
- * Die Portionierschnecke herausziehen und die Auswurfkappe abnehmen
- * Den Behälter mit einem feuchten Tuch gründlich auswischen



-
- * Die Einzelteile der Portioniererschnecke gründlich mit der mitgelieferten Reinigungsbürste reinigen
 - * Den Pulverbehälter und die Einzelteile vollständig trocknen lassen
 - * Die Portioniererschnecke wieder zusammenbauen und einsetzen, die Überwurfmutter anschrauben



*Portionierer mit Einzelteilen.
Portioniererschnecke*



Auf die richtige Lage der Auswurfkappe achten.

- * Den Pulverbehälter befüllen und die Deckel aufsetzen
- * Die Verriegelung schließen

WICHTIG

Pulverbehälter-Erweiterung (optional)

- * Die Erweiterung entriegeln
- * Die Erweiterung nach oben entnehmen
- * Die Erweiterung mit einem feuchten Tuch gründlich auswischen und trocknen lassen
- * Die Erweiterung aufsetzen und verriegeln

7 HACCP-Reinigungskonzept

Sie sind gesetzlich verpflichtet, dafür zu sorgen, dass Ihre Gäste durch den Verzehr der durch Sie ausgegebenen Lebensmittel keinen Gesundheitsgefahren ausgesetzt werden. Es wird ein HACCP-Reinigungskonzept (Hazard Analysis Critical Control Points) zur Gefahrenidentifikation und -bewertung gefordert. Sie sollen in Ihrem Betrieb eine Risikoanalyse durchführen. Das Ziel ist es, Gefahrenpunkte für die Lebensmittelhygiene zu erkennen und abzustellen. Dafür müssen Überwachungs- und gegebenenfalls Prüfverfahren festgelegt und durchgesetzt werden. Bei ordnungsgemäßer Installation, Wartung, Pflege und Reinigung erfüllen Schaerer Kaffeemaschinen die Voraussetzungen der oben genannten Anforderungen. Wird die Pflege und Reinigung der Kaffeemaschine nicht ordnungsgemäß durchgeführt, wird die Ausgabe von Milchgetränken hinsichtlich der Lebensmittelhygiene zu einem Gefahrenpunkt. Bitte beachten Sie zur Einhaltung des HACCP-Reinigungskonzeptes folgende Punkte:

„Verordnung über Lebensmittelhygiene vom 05.08.1997“

Verwenden Sie unser HACCP-Reinigungskonzept zur Überwachung der regelmäßigen Reinigung.

*HACCP-Export
▷ Siehe Betriebsanleitung*

Täglich das Milchsystem entkeimen

- Halten Sie sich an die Reinigungsvorgaben für das Milchsystem im Kapitel Pflege. Dies stellt sicher, dass Ihr System zu Betriebsbeginn keimarm ist.

Verwenden Sie nur von Schaerer freigegebene Reinigungsmittel.

*Kapitel Pflege beachten
▷ ab Seite 38*



Über das Infocfeld  können Sie die Protokolle der letzten Reinigungen abrufen.
Über das USB-Feld  können Sie ein HACCP-Protokoll exportieren.

TIPP

Betriebsbeginn immer mit einer frisch geöffneten, vorgekühlten Milchpackung

- Original verpackte H-Milch ist in der Regel frei von schädlichen Keimen. Öffnen Sie bei Betriebsbeginn immer eine neue, vorgekühlte Milchpackung.
- Achten Sie beim Öffnen der Milchpackung auf absolute Sauberkeit! Durch unsaubere Hände oder Werkzeuge können beim Öffnen Keime eingetragen werden.

Halten Sie die Milch kühl!

- Halten Sie immer eine vorgekühlte, neue Milchpackung bereit.
- Wird während des Betriebs nicht gekühlt, muss die Milch sehr schnell verbraucht werden. Gegebenenfalls die Milch zwischendurch kühlen.
- Bei geringerem Milchverbrauch muss die vorgekühlte Milch während des Betriebs weiter gekühlt werden.

Empfehlung:
Verwenden Sie H-Milch mit 1,5 % Fettgehalt.

Die Milch sollte bei Betriebsbeginn ca. 6–8 °C haben.
Je nach Einstellung ergibt ein Liter Milch ca. 20 Cappuccino.
Die Schaerer bietet verschiedene Kühlmöglichkeiten an (z.B. Schaerer Beistellkühler oder Schaerer Milchkühler).

HACCP-Reinigungskonzept

Monat _____ Jahr _____

Verwenden Sie nur gekühlte H-Milch, da sonst Gesundheitsrisiken durch Mikro Bakterien nicht auszuschließen sind!
Verwenden Sie für Pulvergetränke nur Produkte, deren Mindesthaltbarkeitsdatum nicht überschritten ist.

Reinigungsschritte:

1. Systemreinigung durchführen
 > Betriebsanleitung, Kapitel Pflege

2a. Milchsyst. manuell reinigen
 Basic Milk täglich, mit Plug&Clean wöchentlich

2b. Tägliche Mixerspülung
 > Betriebsanleitung, Kapitel Pflege
3. Wöchentliche Mixerreinigung und regelmäßige Reinigung der Produktbehälter (Bohnen/Pulver) > Betriebsanleitung, Kapitel Pflege

4. Allgemeine Maschinenreinigung

Datum	Reinigungsschritte				Unterschrift
	Uhrzeit				
	1	2	3	4	
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
15.					
16.					

Datum	Reinigungsschritte				Unterschrift
	Uhrzeit				
	1	2	3	4	
17.					
18.					
19.					
20.					
21.					
22.					
23.					
24.					
25.					
26.					
27.					
28.					
29.					
30.					
31.					

8 Schaerer Service

Der Schaerer Support ist für Sie über eine zentrale Stelle erreichbar, falls die Servicestelle vor Ort nicht bekannt ist.

Schaerer AG
Niedermattweg 3b
4528 Zuchwil
Schweiz

Support Schweiz:
Telefon: +41 32 681 62 75
E-Mail: technical-support@schaerer.com

Support Schaerer GmbH:
Telefon: +49 7336 9525 392
E-Mail: Techsupport@schaerer-gmbh.de

Wichtig!

Für weitere Wartungsarbeiten und Reparaturen wenden Sie sich bitte an Ihren zuständigen Schaerer Service. Die Telefonnummer finden Sie auf dem Adressaufkleber auf der Kaffeemaschine sowie auf dem Lieferschein.

Schaerer Coffee Club

Short instructions

Publisher

Schaerer AG, Niedermattstrasse 3b, CH-4528 Zuchwil

Edition

Version 04 | 3/2024

Concept and editing

Schaerer AG, Niedermattstrasse 3b, CH-4528 Zuchwil

Copyright ©

Schaerer AG, Niedermattstrasse 3b, CH-4528 Zuchwil

This document is protected by copyright. All rights are reserved. The reproduction, distribution or transmission of this document, as well as the transmission via electronic systems or translation into another language, are not permitted without the written consent of Schaerer AG. This applies to both the entire document and individual excerpts thereof. The contents of the document are based on the most current data available at the time of printing. Schaerer AG reserves the right to make changes at any time without further notice. All images, figures and display messages in this manual are only shown by way of example. Due to the wide variety of possible options, each individual machine may differ from the devices depicted herein. Schaerer AG is only liable for the contents of the original German document.

Congratulations on the purchase of your Schaerer coffee machine.

The Schaerer Coffee Club coffee machine is a single-cup fully-automatic machine for espresso, coffee, cappuccinos, lattes, latte macchiatos, milk foam and hot water.

With the powder container available as an option, the Schaerer Coffee Club can also dispense hot chocolate with milk or milk foam.



Follow the instruction manual



- > Read the instruction manual before use. (www.schaerer.com)
- > Always follow the instruction manual exactly, especially the safety notes and the Safety chapter.
- > Keep the instruction manual accessible to the staff and all users.



CAUTION

*Note the signs and symbols in the instruction manual
page 19*

*Observe the Safety chapter
▷ from page 5*



Risk of death due to electrocution!



- There is risk of death due to the mains voltage inside the coffee machine!
- > Never open the housing.
- > Never loosen the screws and do not remove housing parts.



WARNING

*Observe the Safety chapter
▷ from page 5*



Conditions for use and installation

- If the maintenance specifications are not observed, no liability is assumed for any damages.
- > Follow the instruction manual.
- > Maintenance work and repairs may only be performed by Schaerer Service using original spare parts.



IMPORTANT

*Technical data
▷ See instruction manual*

*Maintenance
▷ See instruction manual*

1	Safety	5
1.1	General safety notes	5
1.2	Intended use	11
1.3	Conditions for use and installation	12
1.3.1	Water quality requirements	13
1.4	Possible property damage to the machine	14
2	Overview Schaerer Coffee Club	16
2.1	Labelling of coffee machine parts	16
3	Overview of the Schaerer Coffee Club Office	18
3.1	Labelling of coffee machine parts	18
4	Commissioning	22
4.1	Installation location	23
4.2	Unpacking	23
4.3	Commissioning programme	24
5	Operation	26
5.1	Operation safety notes	26
5.2	Switching on the coffee machine	26
5.3	Beverage dispensing	27
5.4	Connecting the milk	27
	Milk nozzle	27
	With Schaerer milk cooler	28
5.5	Milk or milk foam dispensing	28
5.6	Hot water dispensing	28
5.7	Cup grid	29
5.8	Bean hopper/Powder container	29
5.9	Manual inlet	30
5.10	Grounds container	31
5.11	Drip tray	31
5.12	Switching off the coffee machine	33
6	Care	34
6.1	Care safety notes	34
6.2	Overview of cleaning intervals	36
6.3	Dishwasher-safe parts	37
6.4	Cleaning programmes	37
6.4.1	System cleaning	37
6.4.2	Mixer rinsing	39
6.4.3	Milk system rinsing	39
6.5	Manual cleaning	40
6.5.1	Cleaning the control panel (CleanLock)	40

6.5.2	Cleaning the grounds container (grounds chute, optional)	40
6.5.3	Cleaning the collecting tray.	41
6.5.4	Cleaning the water tank.	41
6.5.5	Cleaning the drip tray	41
6.5.6	Cleaning housing	42
6.5.7	Cleaning the outlet by hand.	42
6.5.8	Cleaning milk system by hand	43
	Cleaning the milk hose	44
6.5.9	Cleaning the mixer.	45
6.5.10	Cleaning the bean hoppers	46
6.5.11	Cleaning the powder container.	47
7	HACCP cleaning concept	49
8	Schaerer Service	51

1 Safety



Incorrect use

- Non-compliance with the safety notes can result in serious injuries.
- > Observe all safety notes.

WARNING

1.1 General safety notes

Dangers for the operator

Maximum safety is one of the most important features of Schaerer products. The effectiveness of the safety devices is only ensured as long as the following is observed:



- > Read the instruction manual carefully before using the device.
- > Do not touch any hot machine parts.
- > Do not use the coffee machine if it is not working properly or is damaged.
- > Only use the coffee machine if it is completely installed.
- > Under no circumstances may the installed safety devices be modified.

CAUTION



> Under continuous supervision this device can be used by children aged 8 and up and by persons with limited physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and/or knowledge, provided they have been instructed about the safe use of the device and understand the potential hazards resulting from said use.



> Children must not play with the device.



> Children must not be allowed to perform cleaning procedures or user service.

 **CAUTION**

In spite of the safety devices, every coffee machine carries some potential risk if used improperly. Please comply with the following instructions when handling the coffee machine in order to prevent injuries or health hazards:



Risk of death due to electrocution!



- There is risk of death due to the mains voltage inside the coffee machine!
 - > Never open the housing.
 - > Never loosen the screws and do not remove housing parts.
 - > Never use a damaged power cord.
 - > Do not damage the power cord. Do not kink or crush.
 - > Never put the power plug into water or other liquids or pour water or other liquids over the power plug. Always keep the power plug dry.
-

 **WARNING**



Risk of burns/ Danger of scalding

 **CAUTION**



- Hot fluid comes out of the outlets during beverage and steam dispensing. The adjacent surfaces and outlets get hot as well.



- > Do not touch the area under the outlets during beverage and steam dispensing.
 - > Do not touch the outlets immediately after dispensing.
 - > Always put a suitable container under the outlet before use.
-



Risk of injury

 **CAUTION**

- Very long hair could get stuck in the grinder head and get pulled into the coffee machine.
 - > Always protect hair with a hairnet before you open the bean hoppers.
-



Risk of trapping fingers/Risk of injury



- The coffee machine contains moving parts which could injure fingers or hands.
 - > Always switch off the coffee machine and pull out the power plug before reaching into the coffee grinder or into the opening of the brewing unit.
-

 **CAUTION**



Health risk

- > Only make products which are suitable for consumption and the use of the coffee machine.
 - > The powder container, the bean hoppers and the manual inlet may only be filled with the materials intended for use.
-

 **CAUTION**



Health risk

- The milk system cleaners and the cleaning tablets are irritating.
 - > Follow the protective measures on the packaging of the cleaning products.
 - > Do not add the cleaning tablets into the machine until the notification appears on the display.
-

 **CAUTION**



Health risk/ Risk of irritation and burns

 **CAUTION**



- During cleaning, hot cleaning liquid and hot water flow out of the outlets.
- The hot liquids could irritate the skin and the heat creates a risk of burns.
- Hot fluids could be in the drip tray.
- > Never reach under the outlets during cleaning.
- > Ensure that no one ever drinks cleaning liquid.
- > Carefully move the drip tray.



Risk of slipping

 **CAUTION**



- Liquids can escape from the coffee machine if it is used incorrectly or if errors are made. These liquids can cause a slipping hazard.
 - > Regularly check whether the coffee machine is leak-free and that no water can escape.
-

1.2 Intended use



Incorrect use

- If the machine is not used correctly, it could cause an injury hazard.
 - > The coffee machine must only be used in the correct manner.
-



WARNING

The Schaerer Coffee Club is designed to dispense beverages made of coffee and/or milk and/or powder (e.g. choco or toppings) into suitable containers. This device is intended for commercial use in hotels, restaurants and similar establishments. The device is permitted to be installed at self-service locations when a staff member is present for supervision purposes. The device can be used in businesses, offices and other similar work environments, hotels, motels and bed and breakfast establishments and can be operated by non-experts and customers.

Use of this equipment is subject these instruction manual. In legal terms, any other use is not an intended use.

The manufacturer accepts no liability for damage resulting from unintended use.

The Schaerer Coffee Club must not be used for heating and dispensing any liquids other than coffee, hot water (beverages, cleaning) or milk (cooled, pasteurised, homogenised, UHT).

1.3 Conditions for use and installation



Risk of burning/Risk of injury

- > The conditions for installation and use must be observed.
- > The conditions for installation and use specified in the Technical data chapter must be observed.

WARNING

Technical data

▷ See instruction manual

Preparatory work on the manufacturer side for the electrical connection as well as the water and the waste water connection must be commissioned by the operator of the machine. It must be carried out by licensed installers observing all general, national as well as locally applicable regulations. Schaerer Service may only connect the coffee machine to the prepared connections. They are neither authorised to carry out installation on the manufacturer side, nor are they responsible for its execution.

1.3.1 Water quality requirements



The water must not be contaminated.

- Schaerer recommends installing a fine 0.5 µm filter behind a coarse filter if needed.
- The chlorine content must not exceed 50 mg/l.
- Do not use reverse osmosis water or other aggressive types of water (for instance rainwater, demineralised water).
- The carbonate hardness (temporary hardness) must not exceed 4 to 6° dKH. The total hardness must be above the carbonate hardness.
- If the water hardness is above 6° dKH (carbonate hardness / temporary hardness) or 8° dTH (total hardness), a professional water softener (with a bypass) must be installed.
- The pH value must be greater than/equal to 6.5. As the water quality can change, checking it regularly is recommended (at least during preventive maintenance).

IMPORTANT

*Observe the Warranty chapter
▷ See instruction manual*

1.4 Possible property damage to the machine



Follow the instructions

Failure to do so will result in a loss of warranty coverage in the event of damage. Follow use and installation requirements.

IMPORTANT

Observe the Warranty chapter
▷ *See instruction manual*

Conditions of installation and use
▷ *from page 12*

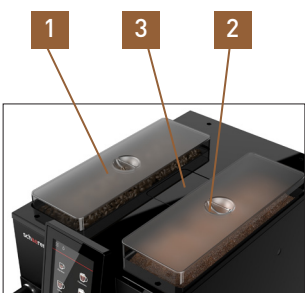
Please comply with the following instructions in order to prevent technical problems or damage to the coffee machine:

- For drinking water with a carbonate hardness from 5°dKH and above, a Schaerer water filter should be installed, as otherwise the coffee machine can be damaged due to calcification.
- For insurance-related reasons, always ensure the following after the establishment has closed for the day. The main valve of the water supply is closed and the electrical main switch is switched off or the power plug is disconnected.
- We recommend taking measures for damage prevention, such as:
 - Installation of a suitable water detector in the water supply
 - Installation of smoke detectors
- After a break in operation, we recommend running the cleaning programme at least twice before recommissioning.

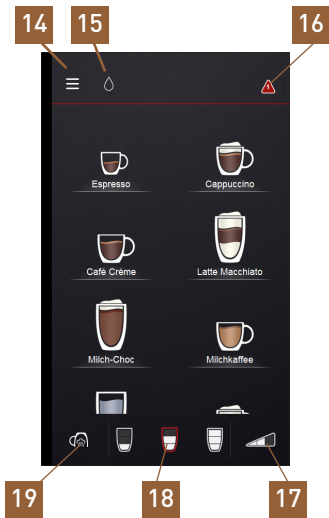
*System cleaning
▷ Cleaning programmes
page 37*

2 Overview Schaerer Coffee Club

2.1 Labelling of coffee machine parts



Display



- 1 Bean hopper
- 2 Second bean hopper or powder container (for example choco, topping or double powder container) (optional)
- 3 Manual inlet/Tablet insert
- 4 On/off press switch
- 5 Beverage outlet (coffee, milk and choco)
- 6 Water tank
- 7 Cup grid
- 8 SteamJet cup warmer
- 9 Removable drip tray with drip grid
- 10 Grounds container
- 11 Steam outlet
- 12 Hot water outlet
- 13 Touch display for beverage buttons and settings

Ready for use display

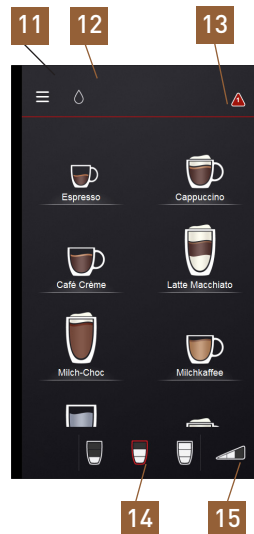
- 14 Menu field (opens the main menu)
- 15 Warm rinsing field
- 16 Notification box
- 17 Barista field
- 18 Filling quantity
- 19 SteamJet field
- 20 Steam button in the beverage field

3 Overview of the Schaerer Coffee Club Office

3.1 Labelling of coffee machine parts



Display



- 1 Bean hopper
- 2 Manual inlet/Tablet insert
- 3 On/off press switch
- 4 Beverage outlet (coffee, milk)
- 5 Water tank
- 6 Cup grid
- 7 Removable drip tray with drip grid
- 8 Grounds container
- 9 Hot water outlet
- 10 Touch display for beverage buttons and settings

Ready for use display

- 11 Menu field (opens the main menu)
- 12 Warm rinsing field
- 13 Notification box
- 14 Filling quantity
- 15 Barista field

Signs and symbols in the instruction manual



Personal injury safety notes

If the safety notes are not observed, mild to serious injury could occur in the event of incorrect operation.



Personal injury safety notes

If the safety notes are not observed, mild injury could occur in the event of incorrect operation.



Risk of electrocution



Hot steam



Risk of trapping fingers



Hot surfaces



Risk of slipping



Property damage notes

- For the coffee machines
- For the installation location
- > Always follow the instruction manual exactly.



Notes/Tip

- Notes for safe handling and tips for easier operation.



WARNING

Safety notes

Observe the Safety chapter
▷ from page 5



CAUTION

Operation safety notes

▷ page 26

Care safety notes

▷ page 34

Observe the Safety chapter

▷ from page 5

IMPORTANT

Observe the Warranty chapter

▷ See instruction manual

Technical data

▷ See instruction manual

NOTE

TIP

Glossary

Term	Explanation
•	• Counting, selection options
*	* Individual work steps
<i>Cursive text</i>	<i>Description of the condition of the coffee machine and/or explanations of automatic steps.</i>
Barista	Personal coffee maker
Choco	Hot chocolate
DECAF	Decaffeinated coffee
Beverage dispensing	Dispensing of coffee, hot water or powder beverages
Main water valve	Stopcock, angle valve
Carbonate hardness	Given in °dKH Water hardness is a measure of the limescale dissolved in drinking water.
Coffee outlet	Double outlet is the standard.
Milk system	Single outlet, milk foamer, milk foam adapter, steam nozzle and milk hose
Mixer system	Complete accessories, mixer with portioner for powder-based beverages
Preinfusion	The coffee is brewed briefly before the brewing process to bring out a more intense aroma; pre-brewing
Pressing	Automatic pressing of the ground coffee before brewing
Powder beverages	For example, choco or topping
Service life	For example: Litre capacity of the water filter
Grounds container	Grounds chute ➤ Counter grounds collector, see instruction manual
Self-service mode	Customer self-service
Rinsing	Intermediate cleaning
Extras	Components of a recipe for a beverage, for example coffee, milk, milk foam, choco.



- The software contains QR codes for videos which illustrate the different steps in a simple manner. Simply scan the QR code to do so.

TIP

4 Commissioning

(For the first commissioning after delivery from the factory)



Follow the instruction manual



- > Always follow the instruction manual exactly, especially the safety notes and the Safety chapter. (www.schaerer.com)
- > Keep the instruction manual accessible to the staff and all users.
- > Read the instruction manual before use.



CAUTION

Important!
Note the signs and symbols in the instruction manual
▷ page 19!

Safety chapter
▷ See instruction manual



Risk of death due to electrocution if not observed



There is risk of death due to the mains voltage inside the coffee machine!

- Never open the housing.
- Never loosen the screws and do not remove housing parts.



WARNING

Observe the Safety chapter
▷ See instruction manual



Conditions for use and installation

Follow the instruction manual.

IMPORTANT

Technical data
▷ See instruction manual

4.1 Installation location



- The installation location must be dry and protected from spray water.
- Water, condensation or steam can always escape from a coffee machine.
 - > Do not use the coffee machine outdoors.
 - > Set up the coffee machine so that it is protected from spray water.
 - > Make sure to set the coffee machine on a water-resistant surface which is not sensitive to heat to protect the installation surface from damage.

IMPORTANT

Observe the Warranty chapter
▷ See instruction manual

Technical data
▷ See instruction manual

4.2 Unpacking



- > The packaging material in the box contains accessories. Do not throw away.
- > The water tank and the grounds container contain spare parts. Remove the spare parts before commissioning and thoroughly rinse the grounds container and the water tank.
- > Check whether the coffee machine is intact. In case of doubt, do not put the coffee machine into operation and contact Schaerer Service.
- > Therefore, be sure to keep the original packaging in a safe place should a return delivery be necessary.

IMPORTANT

Observe the Warranty chapter
▷ See instruction manual

Accessories and labelling of machine parts
▷ page 16

Technical data
▷ See instruction manual

- * Unpack the Schaerer Coffee Club and set the coffee machine on a stable, horizontal surface.
- * Observe the technical data.
- * Plug the connection cable of the coffee machine into the respective socket

Technical data
▷ See instruction manual

4.3 Commissioning programme

- * Switch on the coffee machine using the on/off press switch.

The coffee machine switches on.

The commissioning programme starts.

- * Follow all instructions on the display.



The commissioning programme proceeds step-by-step through the further commissioning process via the display.

- > Follow the display messages.
- The set values can be changed after commissioning.

IMPORTANT

Changing settings

▷ *Setting*

See instruction manual

Other instructions

- Connecting milk ▷ Chapter 5.4 page 27

Once the commissioning process has been run in its entirety and all necessary settings have been made, the coffee machine restarts. Calibration is performed automatically.



Risk of burns/ Danger of scalding



- Hot fluid comes out of the outlets during beverage dispensing. The adjacent surfaces and outlets get hot as well.
 - > Do not touch the area under the outlets during beverage dispensing.
 - > Do not touch the outlets immediately after dispensing.
-



CAUTION

Observe the Safety chapter

▷ *from page 5*

Inserting the water filter for the water tank (optional)

This point is a step taken during the commissioning programme.

For drinking water with a carbonate hardness above 5°dKH, a Schaerer water filter should be installed, as otherwise the coffee machine can be damaged due to calcification.

Determining the water hardness

- * Obtain the water hardness of the drinking water from the water supplier or use the carbonate hardness tester (with instructions) in the accessories.

The carbonate hardness test is included in the accessories.

Service life

The supplied water filter for the water tank (200 l) at 10 °dKH has a service life for 200 litres of water. The actual service life is dependent on the drinking water hardness and can be found in the following table.

The "German carbonate hardness" unit [°dKH] applies.

Water hardness	Service life in litres	Water hardness	Service life in litres
< 4	No filter necessary	15	135
5	400	16	125
6	335	17	120
7	285	18	110
8	250	19	105
9	220	20	100
10	200	21	95
11	180	22	90
12	165	23	85
13	155	24	80
14	145	> 25	70

Note

*No water filter is required at a water hardness of 0 to 4 °dKH.
▷ Commissioning programme, page 20*

5 Operation

5.1 Operation safety notes



Risk of burns/ Danger of scalding



- Hot fluid comes out of the outlets during beverage and steam dispensing. The adjacent surfaces and outlets get hot as well.
 - > Do not touch the area under the outlets during beverage and steam dispensing.
 - > Do not touch the outlets immediately after dispensing.
 - > Always put a suitable container under the outlet before use.



CAUTION

*Observe the Safety chapter
▷ from page 5*



Health risk

- > Only make products which are suitable for consumption and the use of the coffee machine.
- > The powder container, the bean hoppers and the manual inlet may only be filled with the materials intended for use.



CAUTION

*Observe the Safety chapter
▷ from page 5*

5.2 Switching on the coffee machine

The on/off press switch is on the right side of the control panel.

- * Press on the on/off press switch

A signal tone sounds.

The coffee machine switches on and heats up.

Automatic warm rinsing starts.

When the coffee machine is ready to dispense beverages, the display will show "Ready for use".



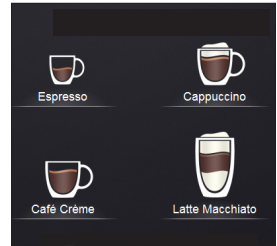
*PIN access control
▷ PIN rights
See instruction manual*

5.3 Beverage dispensing

Pressing the beverage buttons starts dispensing of the set beverages.

- Illuminated button = Ready for dispensing
- Unilluminated button/red triangle = Not ready for dispensing/
button locked in the header

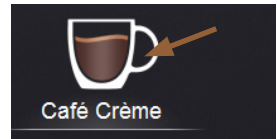
- * Set a beverage container of a suitable size below the outlet.
- * Press on the desired beverage button



Button layout
▷ Operating options
See instruction manual

Beverage interruption

- * Tap on the beverage button again



Cancel button

5.4 Connecting the milk

Milk nozzle

Use the appropriate steam nozzle on the milk foamer.

Colour	Milk temperature
• Green (standard)	Uncooled milk (from 10 to max. 22 °C)
• Orange (accessories)	Cooled milk (5 to 10 °C)



The milk storage temperature must be adapted to the milk temperature and the matching steam nozzle. Milk storage temperature

See instruction manual

With Schaerer milk cooler

- * Use the appropriate steam nozzle for cooled milk (orange)
- * Remove the milk container from the cooler
- * Push the cover of the milk container back
- * Fill milk into the milk container
- * Place the cover back on the container
- * Plug the adapter on the milk hose into the connection on the milk container cover
- * Carefully push back the milk container



Milk container



The milk storage temperature must be adapted to the milk temperature and the matching steam nozzle. Milk storage temperature

▷ For milk and foam, see instruction manual

Dosing type
▷ Software
▷ Beverages

5.5 Milk or milk foam dispensing

- * Set a beverage container of a suitable size below the outlet.
 - * Tap on the beverage button for milk or milk foam
- Dispensing is done in line with the setting in the recipe (dosing type, foam quality, etc.).*

5.6 Hot water dispensing

- * Set a beverage container of a suitable size below the hot water outlet
 - * Tap on the hot water button
- Dispensing is done in line with the set dosing type.*

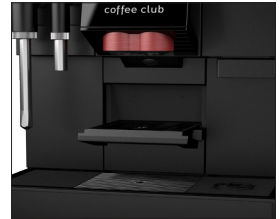


5.7 Cup grid

- * Grab the handle at the top of the grounds container
- * Pull out the cup grid as far as it will go

Base height with cup grid Max. 100 mm

Base height without cup grid Max. 177 mm



5.8 Bean hopper/Powder container

Top off the containers as soon as possible.
Fill the containers with no more than is needed for a day to ensure the products remain fresh. Always fill the container from front to back.



- Foreign particles may damage the grinder. These damages are excluded from the warranty.
 - > Ensure that no foreign particles enter the bean hopper.
 - > Do not overfill the powder container.
 - > Do not press on the powder and compress it.

IMPORTANT

*Observe the Warranty chapter
▷ See instruction manual*

5.9 Manual inlet

The manual inlet is located at the centre on the coffee machine cover.

The manual inlet is used:

- As an inlet for cleaning tablets
- For other types of coffee, for example decaffeinated coffee
- For coffee sampling



- Do not add the ground coffee or cleaning tablets into the machine until the notification appears on the display.
- Only use ground coffee for the manual inlet.
- Do not use instant coffee powder. Do not use ground coffee that is ground too fine.

Preparation with ground coffee via the manual inlet

- * Push on the top on the manual inlet flap to open it
- * Fill in the ground coffee (maximum 15 g)
- * Close the manual inlet flap
- * Press on the desired beverage button



Tablet inlet

IMPORTANT

*Observe the Warranty chapter
▷ See instruction manual*



Manual inlet

5.10 Grounds container

The grounds container collects the used ground coffee. It holds coffee grounds from approx. 30 brewings. A notification appears on the display when the grounds container needs to be emptied. Beverage dispensing is blocked if the grounds container is not in place.

- * Insert the cup grid into the grounds container.
- * Remove the grounds container.
- * Empty the grounds container.

The cup grid rests on the grounds container. Always hold the grounds container tightly when emptying it.

- * Reinsert the grounds container.
- * Confirm the process on the display.



▷ *Cleaning the grounds container*
page 40



- Inserting without emptying causes the grounds container to overfill. The coffee machine is dirty. This can cause consequential damages.
 - > Always empty the grounds container before inserting it.
 - > If the grounds container cannot be reinserted, check the shaft for remaining coffee and remove it.

IMPORTANT

Observe the Warranty chapter
▷ *See instruction manual*

5.11 Drip tray



Danger of scalding



- Hot fluids could be in the drip tray.
 - > Carefully move the drip tray.
 - > Reinstall it carefully so that no unintended water leakage occurs.

In coffee machines without an outlet connection, the filling level sensor reports when the drip tray is full.

- * Carefully remove the drip tray, empty it and reinstall it.



CAUTION

Observe the Safety chapter
▷ *from page 5*

Clean the drip tray daily

Care ▷ from page 3





The drip tray can also be removed, for instance for cleaning, in coffee machines with a drain connection.

NOTE

Drip tray sensor

A sensor monitors whether the drip tray is inserted and what the fill level is. A notification appears on the display if the fill level is at the maximum amount.

- * After receiving a notification, carefully remove the drip tray, empty it and reinstall it.



The underside of the drip tray and the area of the drip tray sensor must be dry before insertion. The sensor is located on the right under the drip tray. If moisture remains in this area, the "Empty drip tray" message appears again.

IMPORTANT



This sticker marks the area which should be kept dry.

5.12 Switching off the coffee machine



Follow hygiene standards

- Hazardous bacteria can grow in the coffee machine.
- > Before switching off the coffee machine, perform the daily switch-off rinsing.



CAUTION

*Observe the Safety chapter
▷ from page 5*

*Clean the coffee machine as
specified in the instructions.*

*Care
▷ from page 34*



Follow the instructions

- No liability is assumed for damage resulting from the failure to do so.

The on/off press switch is on the right side of the control panel

- * Briefly press on the On/Off press switch (approx. 1 second)

The coffee machine switches off.

- * Pull the power plug.

Coffee machines with mains water supply:

- * Close the main water valve of the water supply line

IMPORTANT

*Observe the Warranty chapter
▷ See instruction manual*



*PIN access control
▷ PIN rights
See instruction manual*

6 Care

6.1 Care safety notes

Regular cleaning is a requirement for fault-free operation of the coffee machine and for optimal coffee quality.



Health risk/Hygiene

- Milk is very sensitive. Hazardous bacteria can grow in the milk system.
 - > Clean the milk system daily after use with the milk system rinsing process.
 - > Perform the 1x weekly system cleaning after the end of the business day.
 - > After system cleaning, perform manual cleaning of the milk foam and the steam nozzle.
 - > Replace the milk hose if needed, no later than after 6 months.
 - > Replace the mixer hose if needed.
 - > Observe all hygiene notes.
 - > Observe the HACCP cleaning concept.
-



CAUTION

*Observe the Safety chapter
▷ from page 5*



Health risk/Hygiene

- Bacteria can spread in a coffee machine which is not in use.
 - > Carry out all cleaning processes before and after operating breaks of several days.
-



CAUTION

*Observe the Safety chapter
▷ from page 5*



Health risk/Hygiene

- All cleaning products are perfectly matched to the cleaning programmes.
 - > Use only Schaerer cleaning and descaling agents.
-



CAUTION

*Observe the Safety chapter
▷ from page 5*



Health risk/ Risk of irritation and burns



- Hot cleaning liquid flows out of the outlet during cleaning.
 - The hot liquids could irritate the skin and the heat creates a risk of burns.
 - > Never reach under the outlets during cleaning.
 - > Always lock the touch display using the "CleanLock" before cleaning.
 - > Ensure that no one ever drinks cleaning liquid.
-



CAUTION

*Observe the Safety chapter
▷ from page 5*

6.2 Overview of cleaning intervals

Care					
Daily	Weekly	Regularly	Automatically	Notification	
Cleaning programmes					
	x				System cleaning
x					Mixer rinsing
x					Milk system rinsing
Descaling					
				x	Descaling
Manual cleaning					
x					Cleaning the control panel (CleanLock)
x					Cleaning grounds container
		x			Cleaning the collecting tray
	x				Cleaning the water tank
x					Cleaning the drip tray
x					Cleaning housing
		x			Cleaning the outlet by hand
				x	Brewer care
		x			Cleaning brewing unit
(x)	x				Cleaning milk system by hand
(x)	x				Cleaning mixer *
		x			Cleaning the bean hoppers
		x			Cleaning powder container *



Cleaning programme
▷ from page 37

▷ Page 40

▷ Page 40

▷ Page 41

▷ Page 41

▷ Page 41

▷ Page 42

▷ Page 42

▷ See instruction manual

▷ See instruction manual

▷ Page 43

▷ Page 45

▷ Page 46

▷ Page 47

Daily = at least once daily and as needed

Weekly = weekly cleaning

Regularly = regularly as needed

Automatically = automatic drain

Notification = After notification on the display

(x) = daily if there are high levels of contamination

* = optional (depending on machine configuration)

6.3 Dishwasher-safe parts



The parts listed in the table can be safely cleaned in a dishwasher.
All parts not listed here cannot be put in a dishwasher.

IMPORTANT

Dishwasher-safe coffee machine parts
Grounds container
Drip tray
Drip grid without SteamJet
Drip grid with SteamJet
Container extension without cover
Powder container without cover

6.4 Cleaning programmes

6.4.1 System cleaning

System cleaning is an automatic cleaning programme which cleans the coffee system of the coffee machine with Schaerer cleaning tablets. Milk system rinsing and mixer rinsing are part of the system cleaning process.
Total time required: about 10 minutes.

Animated instructions

- ▷ Coffee machine
- ▷ Main menu
- ▷ Care
- ▷ Instructions



Health risk/Risk of irritation and burns



- During cleaning, hot cleaning liquid and hot water flow out of the outlets.
- The hot liquids could irritate the skin and the heat creates a risk of burns.
 - > Never reach under the outlets during cleaning.
 - > Before every cleaning, put a collecting container with capacity of at least 3 litres under the outlet.
 - > Ensure that no one ever drinks cleaning liquid.

CAUTION

Observe the Safety chapter
▷ from page 5



The cleaning programme proceeds step-by-step through the system cleaning via the display.
Follow the notifications.

IMPORTANT

System cleaning

Start-up

- * Call up the Care menu
- * Tap on **Cleaning programmes**
- * Tap on **System cleaning**

The following question appears: "Switch off after cleaning?"

- If confirmed with **Yes**, the coffee machine switches off after cleaning.
- If confirmed with **No**, the coffee machine restarts after cleaning.
- * Select the desired
- * option
- * Follow the information on the display



During cleaning, a small amount of rinse water could get into the grounds container. This is not an error.

6.4.2 Mixer rinsing



Health risk/Danger of scalding

- Hot rinse water flows out of the outlet during rinsing.
- > Never reach under the outlets during rinsing.



CAUTION

Observe the Safety chapter
▷ from page 5



Before starting operation and after the end of the business day, a rinse must be done.

NOTE

Mixer rinsing can be started independently.

- * Call up the Care menu
- * Tap on **Cleaning programmes**
- * Tap on **Mixer rinsing**
- * Follow the information on the display

Animated instructions

- ▷ Coffee machine
- ▷ Main menu
- ▷ Care
- ▷ Instructions

6.4.3 Milk system rinsing



Health risk/Danger of scalding

- Hot rinse water flows out of the outlet during rinsing.
- > Never reach under the outlets during rinsing.



CAUTION

Observe the Safety chapter
▷ from page 5

Milk system rinsing can be started independently.

This is useful if long breaks are taken between the dispensing of milk beverages.

The milk system rinsing process rinses out the milk hose and the milk foamer.

- * Call up the Care menu
- * Tap on **Cleaning programmes**
- * Tap on **Milk system rinsing**
- * Follow the information on the display

Animated instructions

- ▷ Coffee machine
- ▷ Main menu
- ▷ Care
- ▷ Instructions

▷ Cleaning milk system by hand
page 43

6.5 Manual cleaning

Order number for the Schaerer
care programme
▷ See instruction manual

6.5.1 Cleaning the control panel (CleanLock)

Tap on "CleanLock", then a 15-second countdown starts. The touch display can now be cleaned. The touch display is reactivated 15 seconds after the last time it is touched.



Danger of scalding

- If a beverage is accidentally initiated, there is a risk of injury.
- > Always lock the touch display using the "CleanLock" before cleaning.



CAUTION

Observe the Safety chapter
▷ from page 5



- There is a risk that scratches or dents will occur during cleaning.
- > Clean the display with a moist cloth. Do not use cleaning agents.
- > Only use soft cloths for cleaning.

IMPORTANT

Observe the Warranty chapter
▷ See instruction manual

6.5.2 Cleaning the grounds container (grounds chute, optional)

- * Empty the grounds container.
The cup grid rests on the grounds container. Always hold the grounds container tightly when emptying it.
- * Rinse out the grounds container with running drinking water
- * Clean with a moist cloth
- * Dry the grounds container and reinsert it



IMPORTANT

Observe the Warranty chapter
▷ See instruction manual



- > Never use force! Risk of breakage.

6.5.3 Cleaning the collecting tray

Remove and clean the collecting tray once a week.
Low water volume in the collecting tray does not mean there are leaks; this is caused by the system design.

The collecting tray is under the grounds container.
Clean the collecting tray when needed.

- * Remove the grounds container.
- * Remove the collecting tray and clean thoroughly with pure drinking water.
- * Dry the collecting tray and insert it.
- * Insert the grounds container.



6.5.4 Cleaning the water tank

Thoroughly rinse out the water tank with pure water once a week.



6.5.5 Cleaning the drip tray



Danger of scalding



- Hot fluids could be in the drip tray.
- If the drip tray does not correctly engage, for example after cleaning, there is a risk of burns from hot fluids.
 - > Carefully move the drip tray.
 - > Reinstall it carefully so that no unintended water leakage occurs.
 - > Always make sure the drip tray is positioned correctly.



Observe the Safety chapter
▷ from page 5

- * Carefully lift and remove the drip tray from the front
- * Remove the drip grid and clean with the cleaning brush
- * Thoroughly clean the drip tray
- * Thoroughly clean the SteamJet outlet and cover with the supplied cleaning brush
- * Then rinse the drip tray and drip grid with pure drinking water
- * Dry the drip tray and drip grid, put them together and reinsert





The underside of the drip tray and the area of the drip tray sensor must be dry before insertion. The sensor is located on the right under the drip tray. If moisture remains in this area, the "Empty drip tray" message appears again.

IMPORTANT

6.5.6 Cleaning housing



- There is a risk that scratches or dents will occur during cleaning.
 - > Do not clean with abrasive agents or similar.
 - > Use only very mild cleaning products.
 - > Do not use strong alkaline, alcoholic or degreasing cleaning products.
 - > Only use soft cloths for cleaning.

- * Switch off the coffee machine using the on/off press switch.
- * Allow the machine to cool off.
- * Clean the housing of the cooled coffee machine with a moist cloth.
- * Rub dry using a fine wool cloth.

IMPORTANT

Observe the Warranty chapter
▷ See instruction manual

Note

There are problems with resistance to alkaline cleaning products, solvents such as acetone, carbon, carbon tetrachloride, paint thinner or alcohol combinations > 5%, ammonia, benzol, glycerine, xylol, scouring agents, degreasing washout solvents and strong spray cleaners are also not suitable

6.5.7 Cleaning the outlet by hand

Regularly clean the outlet from the outside with a damp cloth and clean the outlet options with suitable brushes.

6.5.8 Cleaning milk system by hand



Danger of scalding

- If a beverage is accidentally initiated, there is a risk of injury.
 - > Always switch off the coffee machine before cleaning.
 - > Pull the power plug.

- * Perform a milk system cleaning process
- * Remove the front cover from the outlets
- * Remove the milk foam with the steam nozzle
- * Disassemble the individual parts and thoroughly clean with warm, running water
- * Clean the guide in the outlet with a moist cloth
- * Clean the channels and the connections with the supplied cleaning brush



Health risk

- If it comes into contact with the eyes, the Schaerer milk system cleaner can cause serious eye injuries.
 - > Ensure that the milk system cleaner never gets into the eyes of humans or animals.

- * Mix 5 ml of special cleaner with 0.5 litres of warm drinking water
- * Lay all individual parts, including the cleaning brush, into the prepared cleaning liquid

All parts must be completely covered with the cleaning liquid.

- * After 5 hours, thoroughly clean all parts with a brush
- * Very thoroughly clean all parts with pure drinking water

CAUTION

Observe the Safety chapter
▷ from page 5

Animated instructions

▷ Coffee machine

▷ Main menu

▷ Care

▷ Instructions



CAUTION

Observe the Safety chapter
▷ from page 5



Health risk/Hygiene

- > The decorative strips on the outlet can be disassembled and cleaned if necessary.



Risk of burns/ Danger of scalding



- The steam nozzle without milk foamer can blow off hot steam.



- > Never install the steam nozzle without the milk foamer.



CAUTION

Observe the Safety chapter
▷ from page 5



CAUTION

Observe the Safety chapter
▷ from page 5

- * Assemble the milk foamer
Moisten the parts to be assembled, do not grease.
- * Assemble the parts and press down firmly
- * Reinsert the milk foamer into the outlet



Cleaning the milk hose

- * Put one end of the milk hose to the other parts into the cleaning liquid
- * Lay the rest of the milk hose into the cleaning liquid lengthwise

This process prevents air bubbles from remaining in the milk hose.

All parts must be completely covered with the cleaning liquid.

"Cleaning milk hose" instructions
▷ Instructions
See instruction manual

6.5.9 Cleaning the mixer

Clean more often depending on the powder used.

- * Rinse mixer
- * Open the doors
- * Pull the mixing cup forwards with the handle
- * Lift the mixing cup slightly so that any remaining water runs out
- * Pull off the mixer hose, from the mixing cup to the outlet, and take it out of the guide

The mixer's propeller is now visible.

- * Clean the propeller with a cloth
- * Disassemble the two-part mixing cup
- * Clean both mixing cup parts and the mixer hose under warm running drinking water
- * Let the parts dry fully

At the time of reassembly, all openings must point in the same direction.

- * Insert the mixer hose into the outlet through the guide
- * Reinsert the mixing cup until it engages
- * Attach the mixer hose to the mixing cup

Animated instructions

▷ Coffee machine

▷ Main menu

▷ Care

▷ Instructions



Danger of scalding

- If the mixer hose is not firmly connected, hot water or hot powder beverage can escape unintentionally.
 - > Attach the mixer hose to the mixing cup.



CAUTION

Observe the Safety chapter

▷ from page 5

6.5.10 Cleaning the bean hoppers

The permanently installed bean hoppers can be cleaned at regular intervals and as needed.
Recommendation: monthly.



Risk of injury

- Very long hair could get stuck in the grinder head and get pulled into the coffee machine.
 - > Always protect hair with a hairnet before you remove the bean hopper.
-

 **CAUTION**



Risk of trapping fingers/Risk of injury



- The coffee machine contains moving parts which could injure fingers or hands.
 - > Always switch off the coffee machine and pull out the power plug before reaching into the coffee grinder or into the opening of the brewing unit.
-

 **CAUTION**

- * Briefly press on the On/Off press switch (approx. 1 second)

The coffee machine switches off.

- * Pull the power plug.
- * Remove the bean hopper cover, empty it and clean with a damp cloth
- * Clean the lock elements in the bean hopper with the supplied brushes
- * Let the bean hoppers dry fully.
- * Refill the bean hoppers and close with the covers

Bean hopper extension (optional)

- * Unlock the extension
- * Remove the extension upwards
- * Thoroughly wipe the extension with a damp cloth and let it dry
- * Put on the extension and lock

6.5.11 Cleaning the powder container

The permanently installed bean hoppers can be cleaned at regular intervals and as needed.

Recommendation: monthly.

Clean more often depending on the powder used.



Risk of injury

- Very long hair could get stuck in the grinder head and get pulled into the coffee machine.
- > Always protect hair with a hairnet before you remove the bean hopper.

CAUTION

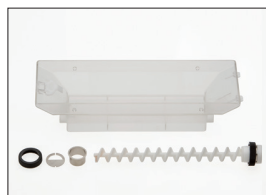
- * Briefly press on the on/off press switch (approx. 1 second)

The coffee machine switches off.

- * Pull the power plug.
- * Pull the safety catch on the powder container and loosen it
- * Remove the powered container cover, empty it and clean with a damp cloth
- * Unscrew the cap nuts at the front and rear
- * Pull out the portioning screw and remove the discharge cap
- * Wipe out the container thoroughly with a moist cloth



-
- * Thoroughly clean the individual parts of the positioning screw with the supplied cleaning brush
 - * Let the powder container and the individual parts dry completely
 - * Reassemble and install the portioning screw and screw on the cap nuts



*Portioner with individual parts
Portioning screw*



Ensure that discharge cap is correctly positioned.

- * Fill the powder container and put on the cover
- * Close the lock

IMPORTANT

Powder container extension (optional)

- * Unlock the extension
- * Remove the extension upwards
- * Thoroughly wipe the extension with a damp cloth and let it dry
- * Put on the extension and lock

7 HACCP cleaning concept

You are legally obligated to ensure that you do not expose your guests to any health hazards when consuming the provided food or beverage.

A HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) cleaning concept is required to identify and assess hazards. You should perform a risk analysis in your operations. The goal is to detect and eliminate hazardous areas. To do so, monitoring processes and, if necessary, test procedures must be defined and enforced.

When installed, maintained, cared for and cleaned properly, Schaerer coffee machines fulfil the regulations named above. If the coffee machine is not cared for and cleaned properly, the dispensing of milk beverages can present a food hygiene risk.

Observe the following points to comply with the HACCP cleaning concept:

Sterilise the milk system daily

- Follow the cleaning specifications for the milk system in the Care chapter. This ensures that your system has a very low microbiological content at the time of starting operation.

"Regulation on the hygiene of foodstuffs from 5/8/1997"

Use our HACCP cleaning concept to monitoring the regular cleaning process.

*HACCP export
▷ See instruction manual*

Only use the cleaning products approved of by Schaerer.

*Observe the Care chapter
▷ from page 34*



You can call up the logs of the last cleanings using the Info field .

You can export a HACCP log using the USB field .

TIP

Always start operation with a newly-opened, pre-cooled milk package

- UHT milk in its original packaging is typically free of hazardous bacteria. Always opens a new, pre-cooled milk package when starting operation.
- Ensure absolute cleanness when opening the milk package! Bacteria can be transmitted to milk when opening if hands or tools are not clean.

Keep the milk cool!

- Always keep a new, pre-cooled milk package ready.
- If cooling is not done during operation, the milk must be used very quickly. If necessary, cool the milk between use.
- If not much milk is used, the pre-cooled milk must be cooling during operation.

Recommendation:
Use UHT milk with 1.5% fat.

The milk should be about 6-8 °C when starting operation.

Depending on the setting, a litre of milk makes about 20 cappuccinos.

Schaerer offers various cooling options (e.g. Schaerer side cooling unit or Schaerer milk cooler).

HACCP-Reinigungskonzept

Monat _____ Jahr _____

Verwenden Sie nur gekühlte H-Milch, da sonst Gesundheitsrisiken durch Mikroorganismen nicht auszuschließen sind!
Verwenden Sie für Pulvergetränke nur Produkte, deren Mindesthaltbarkeitsdatum nicht überschritten ist.

Reinigungsschritte:

1. Systemreinigung durchführen
 > Betriebsanleitung, Kapitel Pflege

2a. Milchsysteem manuell reinigen
 Basic Milk täglich, mit Plug&Clean wöchentlich

2b. Tägliche Mixerspülung
 > Betriebsanleitung, Kapitel Pflege
3. Wöchentliche Mixerreinigung und regelmäßige Reinigung der Produktbehälter (Bohnen/Pulver) > Betriebsanleitung, Kapitel Pflege

4. Allgemeine Maschinenreinigung

Datum	Reinigungsschritte				Unterschrift
	Uhrzeit				
	1	2	3	4	
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
15.					
16.					

Datum	Reinigungsschritte				Unterschrift
	Uhrzeit				
	1	2	3	4	
17.					
18.					
19.					
20.					
21.					
22.					
23.					
24.					
25.					
26.					
27.					
28.					
29.					
30.					
31.					

8 Schaerer Service

Schaerer Service can be reached via a central address if the sales centre for a particular location is not known.

Schaerer AG
Niedermattweg 3b
4528 Zuchwil
Switzerland

Support in Switzerland:
Telephone: +41 32 681 62 75
E-mail: technical-support@schaerer.com

Support Schaerer GmbH:
Telephone: +49 7336 9525 392
E-mail: Techsupport@schaerer-gmbh.de

Important!

For other maintenance work and repairs, contact the responsible Schaerer Service. The telephone number can be found on the address label on the coffee machine and on the delivery slip.

Schaerer Coffee Club

Guía breve

Editor

Schaerer AG, Niedermattstrasse 3b, CH-4528 Zuchwil

Edición

Versión 04 | 03.2024

Concepto y redacción

Schaerer AG, Niedermattstrasse 3b, CH-4528 Zuchwil

Copyright ©

Schaerer AG, Niedermattstrasse 3b, CH-4528 Zuchwil

Este documento está protegido por la ley de derechos de autor. Todos los derechos reservados. Quedan prohibidas la reproducción, difusión, transmisión electrónica y traducción a otros idiomas sin la autorización por escrito de Schaerer AG. Válido para la totalidad y para partes individuales del documento. El contenido del documento está basado en los datos más recientes disponibles en el momento de impresión. Schaerer AG se reserva el derecho a realizar modificaciones en cualquier momento sin aviso previo. ¡Todas las figuras, ilustraciones y mensajes de la pantalla del presente manual son únicamente ejemplos! Debido a la gran variedad de su gama de opciones, la máquina puede diferir de la representada aquí. Schaerer AG únicamente se hace responsable del contenido del documento original en alemán.

Le felicitamos por la compra de su cafetera Schaerer.

La Schaerer Coffee Club es una cafetera automática de taza individual que permite la preparación de: espresso, café crème, capuchino, café con leche, leche manchada, espuma de leche y agua caliente. Con el depósito de polvo opcional, la Schaerer Coffee Club le ofrece también chocolate caliente con leche o espuma de leche.



Siga el manual de instrucciones



- > Lea el manual de instrucciones antes de utilizar la máquina. (www.schaerer.com)
- > Siga siempre con precisión lo indicado en el manual de instrucciones, en especial las indicaciones de seguridad y el capítulo dedicado a la seguridad.
- > El manual de instrucciones debe estar accesible al personal, es decir, a todos los usuarios.



PRECAUCIÓN

Tenga en cuenta los signos y símbolos del manual de instrucciones
Página 21

Tenga en cuenta el capítulo de seguridad
▷ a partir de la página 5



Peligro de muerte por descarga eléctrica



- Dentro de la cafetera existe peligro de muerte por tensión eléctrica.
- > No debe abrirse nunca la carcasa.
- > No suelte nunca los tornillos ni retire ninguna parte de la carcasa.



ADVERTENCIA

Tenga en cuenta el capítulo de seguridad
▷ a partir de la página 5



Condiciones de uso e instalación

- Si no se cumplen las indicaciones sobre mantenimiento, no nos responsabilizamos de posibles daños.
- > Tenga en cuenta lo indicado en el manual de instrucciones.
- > Los trabajos de mantenimiento y las reparaciones solo debe realizarlos el personal de servicio técnico de Schaerer utilizando piezas de repuesto originales.

IMPORTANTE

Datos técnicos
▷ Véase el manual de instrucciones

Mantenimiento
▷ Véase el manual de instrucciones

1 Seguridad	5
1.1 Indicaciones generales de seguridad	5
1.2 Uso conforme al previsto	13
1.3 Condiciones de uso e instalación	14
1.3.1 Requisitos en cuanto a la calidad del agua	15
1.4 Posibles daños materiales en la máquina	16
2 Vista general de la Schaerer Coffee Club	18
2.1 Denominación de los componentes	18
3 Vista general de la Schaerer Coffee Club Office	20
3.1 Denominación de los componentes	20
4 Puesta en marcha	24
4.1 Lugar de instalación	25
4.2 Desembalaje	25
4.3 Programa de puesta en marcha	26
5 Manejo	28
5.1 Indicaciones de seguridad sobre el manejo	28
5.2 Encender la cafetera	28
5.3 Dispensación de bebida	29
5.4 Conectar la leche	29
Boquilla de leche	29
Con el refrigerador de leche Schaerer	30
5.5 Dispensación de leche o de espuma de leche	30
5.6 Dispensación de agua caliente	30
5.7 Soporte de tazas	31
5.8 Depósito de granos de café/depósito de polvo	31
5.9 Entrada manual	32
5.10 Depósito de posos	33
5.11 Recogegotas	33
5.12 Apagar la cafetera	35
6 Cuidados	36
6.1 Indicaciones de seguridad sobre los cuidados	36
6.2 Resumen de intervalos de limpieza	38
6.3 Piezas aptas para lavavajillas	39
6.4 Programas de limpieza	39
6.4.1 Limpieza del sistema	39
6.4.2 Lavado del mezclador	41
6.4.3 Lavado del sistema de leche	41
6.5 Limpieza manual	42

6.5.1	Limpiar el panel de mando (CleanLock)	42
6.5.2	Limpiar el depósito de posos (salida de posos, opcional)	42
6.5.3	Limpiar la bandeja de goteo	43
6.5.4	Limpiar el depósito de agua	43
6.5.5	Limpiar el recogegotas	43
6.5.6	Limpiar la carcasa	44
6.5.7	Limpiar la salida manualmente	44
6.5.8	Limpiar el sistema de leche manualmente	45
	Limpiar el tubo flexible de leche.	46
6.5.9	Limpiar el mezclador.	47
6.5.10	Limpieza del depósito de granos	48
6.5.11	Limpiar el depósito de polvo	49
7	Concepto de limpieza APPCC	51
8	Servicio de mantenimiento de Schaerer	53

1 Seguridad



Uso erróneo

- La inobservancia de las indicaciones de seguridad puede producir lesiones graves.
 - > Respete todas las indicaciones de seguridad.
-



ADVERTENCIA

1.1 Indicaciones generales de seguridad

Peligros para el usuario

Una de las principales preocupaciones de Schaerer es mantener el mayor nivel posible de seguridad. La eficacia de los dispositivos de seguridad únicamente estará garantizada si se respetan los siguientes puntos:



> Lea detenidamente el manual de instrucciones antes del uso.



> No toque ninguna pieza caliente de la máquina.



> No utilice la cafetera si no funciona correctamente o si está dañada.

> La cafetera solo debe utilizarse si está completamente instalada.

> No está permitido manipular los dispositivos de seguridad bajo ninguna circunstancia.



PRECAUCIÓN



- > Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o intelectuales, o que no posean la experiencia y los conocimientos necesarios, siempre que permanezcan bajo la vigilancia de una persona responsable y que hayan sido instruidas en el uso seguro del aparato y en los peligros que conlleva.
- > No debe permitirse que los niños jueguen con el aparato.
- > Los niños no tienen permitido realizar tareas de limpieza y mantenimiento.

 **PRECAUCIÓN**

A pesar de los dispositivos de seguridad, cualquier cafetera mantiene un potencial de riesgo si su manejo es inadecuado. Tenga por favor en cuenta las indicaciones siguientes durante el manejo de su cafetera a fin de evitar lesiones y daños para la salud:



Peligro de muerte por descarga eléctrica



- Dentro de la cafetera existe peligro de muerte por tensión eléctrica.
 - > No debe abrirse nunca la carcasa.
 - > No suelte nunca los tornillos ni retire ninguna parte de la carcasa.
 - > Nunca debe utilizar un cable de alimentación dañado.
 - > Evite causar daños al cable de alimentación de red. No lo doble ni lo pince.
 - > Nunca sumerja el enchufe de red en agua u otros líquidos, ni arroje agua u otros líquidos sobre este. Mantenga siempre el enchufe de red seco.
-



ADVERTENCIA



Peligro de quemaduras o escaldaduras



PRECAUCIÓN



- Durante la dispensación de bebidas y de vapor sale líquido caliente de las tomas. Debido a ello, las superficies y las salidas próximas están calientes.
- > Por ello, durante la dispensación de bebidas y de vapor no deben meterse las manos bajo las salidas,
- > ni las boquillas de salida inmediatamente después de la dispensación.
- > Antes del uso debe colocarse siempre un recipiente adecuado bajo la salida.



Peligro de lesiones



PRECAUCIÓN

- Los pelos, en especial los cabellos largos, pueden enredarse en el cabezal del molinillo y quedar atrapados en la cafetera.
- > Proteja siempre el cabello con una redecilla antes de abrir el depósito de granos.



Peligro de aplastamiento y lesiones



PRECAUCIÓN



- En la cafetera hay piezas móviles que pueden dañar sus manos o sus dedos.
- > Desconecte siempre la cafetera y extraiga el enchufe de alimentación de red antes de acceder al molinillo de café o a la abertura de la unidad de escaldado.



Riesgos para la salud



PRECAUCIÓN

- > Utilice únicamente productos que sean aptos para el uso y consumo con la cafetera.
 - > El depósito de polvo, el depósito de granos y la entrada manual solo deben llenarse con materiales conformes con el uso previsto de la cafetera.
-



Riesgos para la salud

- El limpiador del sistema de leche y las pastillas de limpieza son corrosivas.
- > Siga las medidas de protección indicadas en los envases de los productos de limpieza.
- > No introduzca la pastilla de limpieza hasta que no aparezca el mensaje correspondiente en la pantalla.



PRECAUCIÓN



Riesgo para la salud / riesgos de irritación y escaldaduras



- Durante la limpieza sale líquido de limpieza y agua caliente por las tomas de salida.
- Los líquidos calientes pueden causar irritación en la piel, y el calor supone riesgo de escaldaduras.
- También en el recogegotas puede haber líquido caliente.
- > No introduzca nunca las manos bajo las salidas durante la limpieza.
- > Asegúrese de que nunca nadie beba líquido de limpieza.
- > Manipule el recogegotas con cuidado.



PRECAUCIÓN



Peligro de resbalamiento



PRECAUCIÓN



- Un uso inadecuado o fallos producidos en la cafetera pueden suponer la salida de los líquidos. Estos líquidos pueden provocar riesgo de resbalamiento.
 - > Compruebe regularmente que la cafetera está hermética y no sale agua.
-

1.2 Uso conforme al previsto



Uso erróneo

- Si la máquina no se utiliza de forma correcta y conforme al uso previsto puede producirse riesgo de lesiones.
 - > La cafetera solo debe utilizarse de forma adecuada y conforme a su uso previsto.

**ADVERTENCIA**

La Schaerer Coffee Club está diseñada para servir distintos tipos de bebidas de café, de leche y de polvo (p. ej. topping o choco) en recipientes previstos para ello. Este aparato está diseñado para el uso profesional en establecimientos de hostelería, gastronómicos o similares. La máquina se puede instalar en establecimientos de autoservicio, siempre y cuando permanezca presente una persona responsable. Asimismo, también puede utilizarse en tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo parecidos, además de hoteles, moteles y pensiones con servicio de desayuno donde pueda utilizarse por personal no especializado o por los propios clientes. El uso de este aparato está sujeto al presente manual de instrucciones. Un uso distinto o que vaya más allá de lo indicado se considera no conforme a lo previsto. El fabricante no responderá de los daños que de ello resulten.

Está terminantemente prohibido utilizar la Schaerer Coffee Club para calentar y servir cualquier líquido que no sea café, agua caliente (para preparar bebidas o para limpiar) o leche (refrigerada, pasteurizada, homogeneizada o UHT).

1.3 Condiciones de uso e instalación



Peligro de incendios y de accidentes

- > Deben respetarse las condiciones de uso y de instalación.
- > Es imprescindible respetar lo indicado en las condiciones de uso y de instalación indicadas en el capítulo de Datos técnicos.



Datos técnicos
▷ Véase el manual de instrucciones

Los trabajos de preparación de fábrica para la conexión eléctrica, la toma de agua y la salida de agua deberán encomendarse a empresas instaladoras especializadas. especializadas en conformidad con las normas generales y nacionales, así como las reglamentaciones locales. El técnico de mantenimiento de Schaerer únicamente está autorizado a conectar la cafetera con las conexiones que ya estén preparadas. No tiene permitido realizar instalaciones en el lado de obra ni es responsable de su ejecución.

1.3.1 Requisitos en cuanto a la calidad del agua



El agua no debe estar contaminada

- Si es necesario, Schaerer recomienda montar un filtro fino de 0,5 µm detrás de un filtro grueso.
- El contenido de cloro no debe superar los 50 mg/l.
- No utilice agua de ósmosis inversa ni otros tipos de agua agresivos (como agua de lluvia, agua desmineralizada).
- La dureza de carbonatos (dureza temporal) no debe exceder un valor de entre 4 y 6° dKH. La dureza total debe estar por encima de la dureza de carbonatos.
- Si la dureza del agua es superior a 6° dKH (dureza de carbonatos/dureza temporal) u 8° dTH (dureza total), será necesario instalar un descalcificador de agua profesional (con bypass).
- El valor del pH debe ser igual o superior a 6,5. Dado que la calidad del agua puede cambiar, se recomienda revisarla periódicamente (como mínimo durante el mantenimiento preventivo).

IMPORTANTE

*Tenga en cuenta el capítulo
Garantía
▷ Véase el manual de
instrucciones*

1.4 Posibles daños materiales en la máquina



Tenga en cuenta las instrucciones

En caso de que no se cumplan estas indicaciones, la garantía no cubrirá ningún daño.

Tenga en cuenta las condiciones de uso e instalación.

IMPORTANTE

*Tenga en cuenta el capítulo
Garantía*

▷ Véase el manual de
instrucciones

Condiciones de uso e instalación
▷ a partir de la página 14

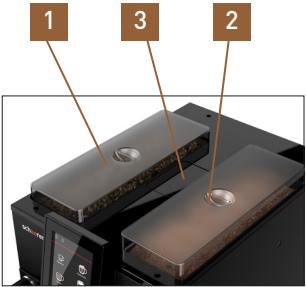
Tenga en cuenta las siguientes indicaciones para evitar problemas técnicos y daños en la cafetera:

- Si el agua potable presenta una dureza de carbonatos superior a 5°dKH, se deberá montar previamente un filtro de agua Schaerer, pues de lo contrario podrían producirse daños en la cafetera debido a la cal.
- Por motivos legales de seguridad, cuando termine de utilizar el aparato compruebe siempre que el grifo de agua principal de la tubería de entrada de agua esté cerrado y que el interruptor eléctrico principal esté desconectado o bien la alimentación eléctrica esté desenchufada.
- Le recomendamos tomar medidas para prevenir daños, por ejemplo:
 - Montaje de un dispositivo controlador en la tubería de entrada de agua.
 - Instalación de detectores de humo
- Tras un periodo de inactividad recomendamos ejecutar el programa de limpieza al menos dos veces antes de la puesta en marcha.

*Limpieza del sistema
▷ Programas de limpieza
página 39*

2 Vista general de la Schaerer Coffee Club

2.1 Denominación de los componentes



Pantalla



- 1 Depósito de granos
- 2 Segundo depósito de granos o depósito de polvo (por ejemplo, choco, topping o depósito de polvo doble) (opcional)
- 3 Entrada manual/entrada de pastillas
- 4 Interruptor de encendido y apagado
- 5 Salida de bebida (café, leche y choco)
- 6 Depósito de agua
- 7 Soporte de tazas
- 8 Calentador de tazas SteamJet
- 9 Recogegotas extraíble con rejilla de goteo
- 10 Depósito de posos
- 11 Salida de vapor
- 12 Salida de agua caliente
- 13 Pantalla táctil con los botones de bebida y ajustes

Pantalla de disponibilidad

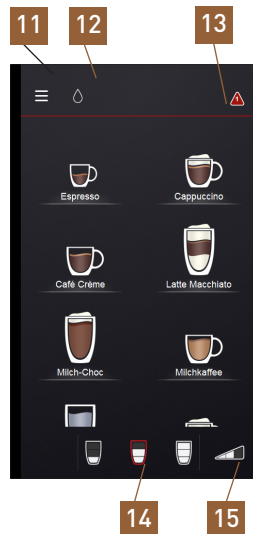
- 14 Campo de menú (abre el menú principal)
- 15 Campo de lavado en caliente
- 16 Campo de avisos
- 17 Campo Barista
- 18 Cantidad de llenado
- 19 Campo SteamJet
- 20 Botón de vapor en el campo de bebidas

3 Vista general de la Schaerer Coffee Club Office

3.1 Denominación de los componentes



Pantalla



- 1 Depósito de granos
- 2 Entrada manual/entrada de pastillas
- 3 Interruptor de encendido y apagado
- 4 Salida de bebida (café, leche)
- 5 Depósito de agua
- 6 Soporte de tazas
- 7 Recogegotas extraíble con rejilla de goteo
- 8 Depósito de posos
- 9 Salida de agua caliente
- 10 Pantalla táctil con los botones de bebida y ajustes

Pantalla de disponibilidad

- 11 Campo de menú (abre el menú principal)
- 12 Campo de lavado en caliente
- 13 Campo de avisos
- 14 Cantidad de llenado
- 15 Campo Barista

Signos y símbolos del manual de instrucciones



Indicaciones de seguridad de daños personales

Si no se respetan las indicaciones de seguridad, un manejo erróneo puede causar lesiones leves a severas.



Indicaciones de seguridad de daños personales

Si no se respetan las indicaciones de seguridad, un manejo erróneo puede causar lesiones leves.



Descarga eléctrica



Vapor caliente



Peligro de aplastamiento



Superficies calientes



Peligro de resbalamiento



Indicaciones de daños materiales

- Para la cafetera
- Para el lugar de instalación
- > Respete siempre lo indicado en el manual de instrucciones.



Indicaciones y consejos

- Indicaciones para la manipulación segura y sugerencias para un manejo más sencillo.



ADVERTENCIA

Indicaciones de seguridad

Tenga en cuenta el capítulo de seguridad

▷ a partir de la página 5



PRECAUCIÓN

Indicaciones de seguridad sobre el manejo

▷ página 28

Indicaciones de seguridad sobre cuidados ▷ página 36

Tenga en cuenta el capítulo de seguridad

▷ a partir de la página 5

IMPORTANTE

Tenga en cuenta el capítulo

Garantía

▷ Véase el manual de instrucciones

Datos técnicos

▷ Véase el manual de instrucciones

INDICACIÓN

CONSEJO

Glosario

Concepto	Explicación
•	• Enumeraciones, listas de selección
*	* Pasos de trabajo individuales
<i>Texto en cursiva</i>	<i>Descripción del estado de la cafetera y/o explicaciones de pasos efectuados automáticamente.</i>
Barista	Profesional cafetero
Choco	Chocolate caliente
DECAF	Café descafeinado
Dispensación de bebida	Se dispensan café, agua caliente o bebidas en polvo.
Llave principal	Válvula de cierre de agua, válvula angular
Dureza de carbonatos	Indicación en °dKH. La dureza del agua es una medida de la cal disuelta en agua potable.
Salida de café	Salida doble estándar.
Sistema de leche	Salida individual, espumador de leche, adaptador de espumador, boquilla de vapor y tubo flexible de leche
Sistema mezclador	Módulo global, mezclador con separador de porciones para bebidas en polvo
Preinfusión	El café se escalfa brevemente antes del escaldado general para que libere sus aromas con más intensidad; preescaldado
Compresión	Compresión automática del café molido antes del escaldado.
Bebidas en polvo	Por ejemplo, choco o topping
Autonomía	Por ejemplo: rendimiento en litros del filtro de agua
Depósito de posos	Salida de posos▷Criba de posos bajo mostrador, véase el manual de instrucciones
Autoservicio	Modo de autoservicio para clientes
Lavado	Limpieza intermedia
Ingredientes	Componentes de la receta de una bebida, por ejemplo café, leche, espuma de leche, choco.



- El software contiene códigos QR para la visualización de vídeos que muestran los distintos pasos. Para ello solo hay que escanear los códigos QR.

CONSEJO

4 Puesta en marcha

(Para la primera puesta en marcha tras la entrega de fábrica)



Siga el manual de instrucciones



- > Siga siempre con precisión lo indicado en el manual de instrucciones, en especial las indicaciones de seguridad y el capítulo dedicado a la seguridad. (www.schaerer.com)
- > El manual de instrucciones debe estar accesible al personal, es decir, a todos los usuarios.
- > Lea el manual de instrucciones antes de utilizar la máquina.



PRECAUCIÓN

¡Importante!
Tenga en cuenta los signos y símbolos del manual de instrucciones
▷ en página 21

Capítulo Seguridad
▷ Véase el manual de instrucciones



Peligro de muerte por descarga eléctrica en caso de inobservancia



Dentro de la cafetera existe peligro de muerte por tensión eléctrica.

- No debe abrirse nunca la carcasa.
- No suelte nunca los tornillos ni retire ninguna parte de la carcasa.



ADVERTENCIA

Tenga en cuenta el capítulo Seguridad
▷ Véase el manual de instrucciones



Condiciones de uso e instalación

Tenga en cuenta lo indicado en el manual de instrucciones.

IMPORTANTE

Datos técnicos
▷ Véase el manual de instrucciones

4.1 Lugar de instalación



- El lugar de instalación debe estar seco y protegido contra salpicaduras de agua.
- Las cafeteras siempre pueden soltar algo de condensación de agua, o bien agua o vapor.
 - > No utilice la cafetera al aire libre.
 - > La cafetera debe emplazarse de forma que quede protegida contra las salpicaduras de agua.
 - > La cafetera debe colocarse obligatoriamente sobre una base resistente al agua y al calor para proteger de daños la superficie de instalación.

IMPORTANTE

*Tenga en cuenta el capítulo
Garantía
▷ Véase el manual de
instrucciones*

*Datos técnicos
▷ Véase el manual de
instrucciones*

4.2 Desembalaje



- > El material de embalaje en el cartón contiene accesorios. No debe desecharse.
- > El depósito de agua y el depósito de posos contienen piezas de repuesto. Retire las piezas de repuesto antes de la puesta en marcha y lave en profundidad el depósito de posos y el de agua.
- > Compruebe que la cafetera está intacta. En caso de dudas, no la ponga en marcha y póngase en contacto con el servicio técnico de Schaerer.
- > Conserve el embalaje original por si fuera necesario devolver la máquina.

IMPORTANTE

*Tenga en cuenta el capítulo
Garantía
▷ Véase el manual de
instrucciones*

*Accesorios y denominación de las
piezas de la máquina
▷ página 18*

*Datos técnicos
▷ Véase el manual de
instrucciones*

- * Desembale la Schaerer Coffee Club y coloque la cafetera sobre una base estable horizontal.
- * Observe lo indicado en los datos técnicos.
- * Introduzca el cable de conexión de la cafetera en un enchufe adecuado

*Datos técnicos
▷ Véase el manual de
instrucciones*

4.3 Programa de puesta en marcha

- * Encienda la cafetera desde el interruptor de encendido y apagado.

La cafetera se enciende.

Se ejecuta el programa de puesta en marcha.

- * Siga y ejecute todas las instrucciones de la pantalla.



El programa de puesta en marcha ejecuta paso a paso en pantalla todos los puntos de la puesta en marcha.

- > Siga los mensajes mostrados en pantalla.
 - Los valores establecidos pueden modificarse después de la puesta en marcha.
-

IMPORTANTE

Modificación de los ajustes

▷ *Ajustar*

Véase el manual de instrucciones

Otras instrucciones

- Conexión de la leche ▷ capítulo 5.4 página 29

Una vez ejecutado íntegramente el programa de puesta en marcha y efectuados todos los ajustes necesarios, la cafetera se reinicia. Se realiza entonces una calibración automática.



Peligro de quemaduras o escaldaduras



- Durante la dispensación de bebidas sale líquido caliente de las tomas. Debido a ello, las superficies y las salidas próximas están calientes.
 - > Por ello, durante la dispensación de bebidas no deben meterse las manos bajo las salidas,
 - > ni las boquillas de salida inmediatamente después de la dispensación.
-



PRECAUCIÓN

Tenga en cuenta el capítulo de seguridad

▷ *a partir de la página 5*

Colocación del filtro de agua en el depósito de agua (opcional)

Este punto es un paso ejecutado durante el programa de puesta en marcha.

Si el agua potable presenta una dureza de carbonatos superior a 5°dKH, se deberá montar previamente un filtro de agua Schaerer, pues de lo contrario podrían producirse daños en la cafetera debido a la cal.

Cálculo de la dureza del agua

- * Consulte cuál es la dureza del agua potable a su compañía suministradora, o bien puede calcularla con ayuda del test de dureza de carbonatos (con instrucciones) incluido en los accesorios.

El test de dureza de carbonatos se suministra con los accesorios.

Autonomía

El filtro de agua suministrado para el depósito de agua

(200 l) posee con 10 °dKH una autonomía de 200 litros de agua. La autonomía real depende de la dureza del agua y puede consultarse en la tabla siguiente.

Se utiliza la medida "Dureza de carbonatos alemana" (°dKH)

Dureza del agua	Autonomía en litros	Dureza del agua	Autonomía en litros
< 4	No se requiere filtro	15	135
5	400	16	125
6	335	17	120
7	285	18	110
8	250	19	105
9	220	20	100
10	200	21	95
11	180	22	90
12	165	23	85
13	155	24	80
14	145	> 25	70

Indicación

Para una dureza del agua de entre 0 y 4 °dKH no se requiere filtro de agua. ▷ Programa de puesta en marcha en página 20

5 Manejo

5.1 Indicaciones de seguridad sobre el manejo



Peligro de quemaduras o escaldaduras



- Durante la dispensación de bebidas y de vapor sale líquido caliente de las tomas. Debido a ello, las superficies y las salidas próximas están calientes.
 - > Por ello, durante la dispensación de bebidas y de vapor no deben meterse las manos bajo las salidas,
 - > ni las boquillas de salida inmediatamente después de la dispensación.
 - > Antes del uso debe colocarse siempre un recipiente adecuado bajo la salida.



PRECAUCIÓN

Tenga en cuenta el capítulo de seguridad

▷ a partir de la página 5



Riesgos para la salud

- > Utilice únicamente productos que sean aptos para el uso y consumo con la cafetera.
- > El depósito de polvo, el depósito de granos y la entrada manual solo deben llenarse con materiales conformes con el uso previsto de la cafetera.



PRECAUCIÓN

Tenga en cuenta el capítulo de seguridad

▷ a partir de la página 5

5.2 Encender la cafetera

En el lado derecho del panel del mando está el interruptor de encendido y apagado.

* Pulse el interruptor de encendido y apagado.

Sonará un tono de señal.

La cafetera se enciende y comienza a calentarse.

Se ejecuta un lavado en caliente automático.

Si la cafetera está lista para la dispensación de bebidas, se muestra la disponibilidad de uso en pantalla.



Control de acceso por PIN

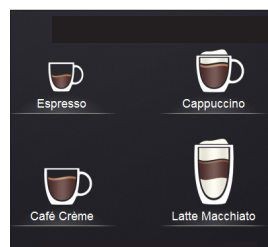
▷ Permisos con PIN

Véase el manual de instrucciones

5.3 Dispensación de bebida

Pulse en los botones de las bebidas para iniciar la dispensación de estas.

- Botón iluminado = Listo para la dispensación
 - Botón no iluminado = no está listo para la dispensación o botón bloqueado
- * Coloque un recipiente de bebida del tamaño adecuado bajo la salida.
- * Pulse el botón de la bebida deseada



*Disposición de teclas
▷ Opciones de manejo
Véase el manual de instrucciones*

Cancelación de la bebida

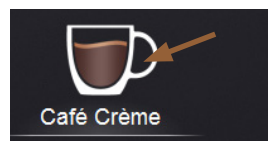
- * Vuelva a pulsar el botón de la bebida.

5.4 Conectar la leche

Boquilla de leche

Utilice la boquilla de vapor adecuada para el espumador de leche .

Color	Temperatura de la leche
• Verde (estándar)	Leche sin refrigerar (de 10 a máx. 22 °C)
• Naranja (accesorio)	Leche refrigerada (entre 5 y 10 °C)



Botón de cancelación



La temperatura de la reserva de leche debe corresponderse con la temperatura de la leche y deberá adaptarse la boquilla que corresponda. Temperatura de la reserva de leche

Véase el manual de instrucciones

Con el refrigerador de leche Schaerer

- * Utilice la boquilla de vapor adecuada para la leche fría (naranja).
- * Saque el depósito de leche del refrigerador.
- * Empuje hacia atrás la tapa del depósito de leche.
- * Llene el depósito con leche.
- * Vuelva a colocar la tapa del depósito.
- * Introduzca el adaptador del tubo de flexible de leche en la conexión de la tapa del depósito de leche.
- * Desplace con cuidado el depósito de leche hacia atrás.



Depósito de leche



La temperatura de la reserva de leche debe corresponderse con la temperatura de la leche y deberá adaptarse la boquilla que corresponda. Temperatura de la reserva de leche

▷ Leche y espuma, véase el manual de instrucciones

5.5 Dispensación de leche o de espuma de leche

- * Coloque un recipiente de bebida del tamaño adecuado bajo la salida.
- * Pulse el botón de bebida que indica leche o espuma de leche.

La dispensación se produce según el ajuste de la receta (tipo de dosificación, calidad de la espuma, etc.).

Tipo de dosificación

▷ Software

▷ Bebidas

Véase el manual de instrucciones

5.6 Dispensación de agua caliente

- * Coloque un recipiente de bebida del tamaño adecuado bajo la salida de agua caliente.
- * Pulse el botón del agua caliente.

La dispensación se realiza según el tipo de dosificación establecida.



5.7 Soporte de tazas

- * Sostenga el asa de soporte en la parte superior del depósito de posos.
- * Extraiga el soporte de tazas hasta el tope.

Altura de depositado de recipientes con el soporte de tazas máx. 100 mm

Altura de depositado de recipientes sin el soporte de tazas máx. 177 mm



5.8 Depósito de granos de café/ depósito de polvo

Rellene los depósitos a tiempo en la medida de lo posible.

No llene los depósitos con más capacidad del consumo necesario para un día, de esta forma los productos se mantienen frescos. Llene siempre el depósito desde delante hacia atrás.



IMPORTANTE

*Tenga en cuenta el capítulo
Garantía
▷ Véase el manual de
instrucciones*



- Los cuerpos extraños pueden dañar el molinillo de café. Estos daños no están incluidos en la garantía.
 - > Preste atención a que no se introduzcan cuerpos extraños en el depósito de granos.
 - > No llene en exceso el depósito de polvo.
 - > No presione ni compacte el polvo.

5.9 Entrada manual

La entrada manual está en el centro de la cafetera sobre su tapa.

La entrada manual se utiliza:

- Como entrada para las pastillas de limpieza.
- Para introducir otras variedades de café, por ejemplo el descafeinado.
- Para probar el café.



- No introduzca el café molido ni la pastilla de limpieza hasta que no aparezca el mensaje correspondiente en la pantalla.
- Utilice exclusivamente café molido en la entrada manual.
- No utilice café en polvo soluble en agua. No utilice café molido demasiado fino.

Preparación con café molido por la entrada manual

- * En la parte superior, pulse la compuerta de la entrada manual para abrir esta ("push to open").
- * Introduzca el café molido (15 g como máximo).
- * Cierre la compuerta de la entrada manual.
- * Pulse el botón de la bebida deseada



Introducción de pastillas

IMPORTANTE

*Tenga en cuenta el capítulo
Garantía*

*▷ Véase el manual de
instrucciones*



Entrada manual

5.10 Depósito de posos

El depósito de posos atrapa el café molido utilizado. Recoge los posos de aprox. 30 preparaciones de café. En cuanto es necesario vaciar el depósito de posos aparece un mensaje al respecto en la pantalla. La dispensación de bebidas permanece bloqueada mientras el depósito de posos está extraído.

- * Desplace el soporte de tazas hacia el depósito de posos.
- * Extraiga el depósito de posos.
- * Vacíe el depósito de posos.

El soporte de tazas se apoya sobre el depósito de posos. Mientras vacía el depósito, mantenga siempre sujeto el soporte de tazas.

- * Vuelva a colocar el depósito de posos.
- * Confirme la operación realizada en la pantalla.



- Si lo introduce sin haberlo vaciado se producirá un rebosamiento del depósito de posos, lo cual ensuciaría la cafetera y se producirían daños en la misma.
- > Vacíe siempre el depósito de posos antes de introducirlo.
- > Si no puede introducirse el depósito de posos, compruebe si hay restos de café en el cajón y retírelos.



▷ Limpieza del depósito de posos
página 42

IMPORTANTE

Tenga en cuenta el capítulo
Garantía
▷ Véase el manual de
instrucciones

5.11 Recogegotas



Peligro de escaldaduras



- También en el recogegotas puede haber líquido caliente.
- > Manipule el recogegotas con cuidado.
- > Vuélvalo a colocar con cuidado para que no se derrame agua por accidente.

En cafeteras sin conexión de salida, el sensor de nivel de llenado avisa de que el recogegotas está lleno.

- * Extraiga el recogegotas con cuidado, vacíelo y vuelva a colocarlo en su sitio.

⚠ PRECAUCIÓN

Tenga en cuenta el capítulo de
seguridad
▷ a partir de la página 5

Limpiar el recogegotas
diariamente

Cuidados
▷ a partir de la página 36





En cafeteras con conexión de salida, el recogegotas puede también retirarse (por ejemplo para labores de limpieza).

INDICACIÓN

Sensor del recogegotas

Un sensor se encarga de supervisar si el recogegotas está colocado, así como su nivel de llenado. Si se alcanza el nivel de llenado máximo aparece un mensaje en la pantalla.

- * Después del mensaje, extraiga con cuidado el recogegotas, vacíelo y vuelva a colocarlo en su sitio.



La parte inferior del recogegotas y del área del sensor del recogegotas deben estar secos antes de la utilización. El sensor se encuentra en la parte inferior derecha del recogegotas. Si esta área todavía se encuentra húmeda, se vuelve a mostrar el mensaje "Vaciar recogegotas".

IMPORTANTE



Este adhesivo marca el área que debe permanecer seca.

5.12 Apagar la cafetera



Normas de higiene

- En la cafetera pueden formarse gérmenes dañinos para la salud.
- > Antes de desconectar la cafetera, efectúe el lavado diario previo a la desconexión.

⚠ PRECAUCIÓN

Tenga en cuenta el capítulo de seguridad

▷ a partir de la página 5

Limpie la cafetera como se indica en las instrucciones.

Cuidados

▷ a partir de la página 36



Tenga en cuenta las instrucciones

- En caso contrario, la garantía no cubrirá ningún daño.

IMPORTANTE

Tenga en cuenta el capítulo Garantía

▷ Véase el manual de instrucciones

En el lado derecho del panel del mando está el interruptor de encendido y apagado

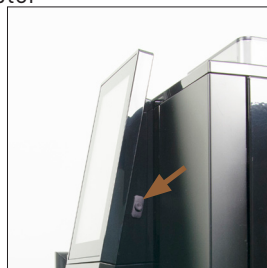
- * Pulse el interruptor de encendido y apagado brevemente (aprox. 1 segundo).

La cafetera se apaga.

- * Retire el enchufe de alimentación

Cafeteras con conexión de agua fija

- * Abra la llave principal de la entrada de agua.



Control de acceso por PIN

▷ Permisos con PIN

Véase el manual de instrucciones

6 Cuidados

6.1 Indicaciones de seguridad sobre los cuidados

Para un funcionamiento sin averías de la cafetera y para una calidad óptima del café es necesario efectuar limpiezas regulares.



Higiene y riesgos para la salud

- La leche es un producto muy delicado. En el sistema de leche pueden formarse gérmenes dañinos para la salud.
 - > El sistema de leche debe lavarse diariamente tras su uso.
 - > La limpieza del sistema debe efectuarse una vez por semana al desconectar la máquina.
 - > Después de la limpieza del sistema debe realizarse una limpieza manual del espumador de leche y de la boquilla de vapor.
 - > El tubo flexible de leche debe cambiarse en caso necesario, como máximo cada 6 meses.
 - > El tubo flexible del mezclador debe cambiarse cuando sea necesario.
 - > Respete todas las indicaciones sobre higiene.
 - > Tenga en cuenta el concepto de limpieza ARPC.



PRECAUCIÓN

Tenga en cuenta el capítulo de seguridad

▷ a partir de la página 5



Higiene y riesgos para la salud

- En una cafetera que no está en funcionamiento los gérmenes pueden multiplicarse.
 - > Antes y después de las pausas prolongadas deben efectuarse limpiezas.



PRECAUCIÓN

Tenga en cuenta el capítulo de seguridad

▷ a partir de la página 5



Higiene y riesgos para la salud

- Todos los productos de limpieza están perfectamente adaptados a los programas de limpieza.
- > Utilice únicamente productos de limpieza y de descalcificación de Schaerer.



PRECAUCIÓN

Tenga en cuenta el capítulo de seguridad

▷ a partir de la página 5



Riesgo para la salud / riesgos de irritación y escaldaduras



- Durante la limpieza sale líquido de limpieza caliente por la salida.
- Los líquidos calientes pueden causar irritación en la piel, y el calor supone riesgo de escaldaduras.
- > No introduzca nunca las manos bajo las salidas durante la limpieza.
- > Antes de la limpieza, bloquee siempre la pantalla táctil con la función "CleanLock".
- > Asegúrese de que nunca nadie beba líquido de limpieza.



PRECAUCIÓN

Tenga en cuenta el capítulo de seguridad

▷ a partir de la página 5

6.2 Resumen de intervalos de limpieza

Cuidados					
A diario	Semanalmente	Regular	Automático	Mensaje	
Programas de limpieza					
	x				Limpieza del sistema
x					Lavado del mezclador
x					Lavado del sistema de leche
Descalcificación					
				x	Descalcificación
Limpieza manual					
x					Limpiar el panel de mando (CleanLock)
x					Limpiar el depósito de posos
		x			Limpiar la bandeja de goteo
	x				Limpiar el depósito de agua
x					Limpiar el recogegotas
x					Limpiar la carcasa
		x			Limpiar la salida manualmente
				x	Conservación del escaldador
		x			Limpiar la unidad de escaldado
(x)	x				Limpiar el sistema de leche manualmente
(x)	x				Limpiar el mezclador*
		x			Limpieza del depósito de granos
		x			Limpiar el depósito de polvo*



Programas de limpieza
▷ a partir de la página 39

▷ Página 42

▷ Página 42

▷ Página 43

▷ Página 43

▷ Página 43

▷ Página 44

▷ Página 44

▷ Véase el manual de instrucciones

▷ Véase el manual de instrucciones

▷ Página 45

▷ Página 47

▷ Página 48

▷ Página 49

A diario = al menos una vez al día y en caso necesario

Semanalmente = limpieza semanal

Regular = regularmente según necesidad

Automático = salida automática

Mensaje = tras mostrarse el mensaje correspondiente en pantalla

(x) = si hay mucha suciedad, diariamente

* = opcional (según equipamiento)

6.3 Piezas aptas para lavavajillas



Las piezas enumeradas en la tabla son aptas para su limpieza en un lavavajillas. Cualquier otro componente no enumerado aquí, no es apto para lavavajillas.

IMPORTANTE

Piezas de la cafetera aptas para lavavajillas
Depósito de posos
Recogegotas
Rejilla de goteo sin SteamJet
Rejilla de goteo con SteamJet
Prolongación del depósito sin tapa
Depósito de polvo sin tapa

6.4 Programas de limpieza

6.4.1 Limpieza del sistema

La limpieza del sistema consiste en un programa automático, se utiliza una pastilla de limpieza Schaerer para la limpieza del sistema de café de la cafetera.

La limpieza del sistema incluye el lavado del sistema de leche, así como el lavado del mezclador. La duración total es de unos 10 minutos.

Instrucciones en animación

- ▷ Cafetera
- ▷ Menú principal
- ▷ Cuidados
- ▷ Instrucciones



Riesgo para la salud / riesgos de irritación y escaldaduras



- Durante la limpieza sale líquido de limpieza y agua caliente por las tomas de salida.
- Los líquidos calientes pueden causar irritación en la piel, y el calor supone riesgo de escaldaduras.
 - > No introduzca nunca las manos bajo las salidas durante la limpieza.
 - > Antes de cada limpieza debe colocarse siempre un recipiente de recogida adecuado de al menos 3 litros de capacidad bajo la salida.
 - > Asegúrese de que nunca nadie beba líquido de limpieza.



PRECAUCIÓN

Tenga en cuenta el capítulo de seguridad

▷ a partir de la página 5



En la pantalla se muestra paso a paso cómo el programa efectúa la limpieza del sistema. Siga lo indicado en los mensajes.

IMPORTANTE

Limpieza del sistema

Inicio

- * Abra el menú "Cuidados".
- * Pulse el campo **CleanLock**.
- * Pulse el campo **Limpieza del sistema**.

A continuación se le preguntará: "¿Desea desconectar después de la limpieza?".

- Si confirma con **Si**, después de la limpieza la cafetera se apagará.
- Si responde **No** la cafetera se reiniciará después de la limpieza.
- * Seleccione
- * lo que desee
- * Siga las instrucciones de la pantalla.



Durante la limpieza puede ocurrir que una pequeña cantidad de agua de lavado vaya a parar al depósito de posos. Esto no es ningún error.

6.4.2 Lavado del mezclador



Peligro de quemaduras o escaldaduras

- Durante el lavado sale agua caliente por la salida.
- > No introduzca nunca las manos bajo las salidas durante el lavado.



PRECAUCIÓN

Tenga en cuenta el capítulo de seguridad
▷ a partir de la página 5



Antes y después del funcionamiento es imprescindible efectuar un lavado.

INDICACIÓN

El lavado del mezclador puede ejecutarse por separado.

- * Abra el menú "Cuidados".
- * Pulse el campo **CleanLock**.
- * Pulse el campo **Lavado del mezclador**.
- * Siga las instrucciones de la pantalla.

Instrucciones en animación

- ▷ Cafetera
- ▷ Menú principal
- ▷ Cuidados
- ▷ Instrucciones

6.4.3 Lavado del sistema de leche



Peligro de quemaduras o escaldaduras

- Durante el lavado sale agua caliente por la salida.
- > No introduzca nunca las manos bajo las salidas durante el lavado.



PRECAUCIÓN

Tenga en cuenta el capítulo de seguridad
▷ a partir de la página 5

El lavado del sistema de leche puede ejecutarse por separado. Esto tiene sentido si se producen pausas prolongadas entre la dispensación de las bebidas de leche.

El lavado del sistema de leche lava el tubo flexible de leche y el espumador.

- * Abra el menú "Cuidados".
- * Pulse el campo **CleanLock**.
- * Pulse el campo **Lavado del sistema de leche**.
- * Siga las instrucciones de la pantalla.

Instrucciones en animación

- ▷ Cafetera
- ▷ Menú principal
- ▷ Cuidados
- ▷ Instrucciones

▷ Limpiar el sistema de leche manualmente
Página 45

6.5 Limpieza manual

6.5.1 Limpiar el panel de mando (CleanLock)

Haga clic en "CleanLock" para iniciar una cuenta atrás de 15 segundos. Ahora puede limpiarse la pantalla táctil. La pantalla vuelve a activarse 15 segundos después de la última vez que se tocó.



Peligro de escaldaduras

- Existe riesgo de lesiones en caso de liberarse algún líquido por accidente.
 - > Antes de la limpieza, bloquee siempre la pantalla táctil con la función "CleanLock".

Números de pedidos para el programa de cuidados de Schaerer

▷ Véase el manual de instrucciones



PRECAUCIÓN

Tenga en cuenta el capítulo de seguridad

▷ a partir de la página 5



- Existe el riesgo de sufrir arañazos o raspaduras durante la limpieza.
 - > Limpie la pantalla únicamente con un paño húmedo. No utilice limpiadores.
 - > Para la limpieza es preferible el uso de paños suaves.

IMPORTANTE

Tenga en cuenta el capítulo Garantía

▷ Véase el manual de instrucciones

6.5.2 Limpiar el depósito de posos (salida de posos, opcional)

- * Vacíe el depósito de posos.

El soporte de tazas se apoya sobre el depósito de posos. Mientras vacía el depósito, mantenga siempre sujeto el soporte de tazas.

- * Lave el depósito de posos bajo un chorro de agua potable.
- * Utilice un paño húmedo para la limpieza.
- * Seque el depósito de posos y vuelva a introducirlo.



- > ¡No utilice nunca la violencia! Existe peligro de rotura.



IMPORTANTE

Tenga en cuenta el capítulo Garantía

▷ Véase el manual de instrucciones

6.5.3 Limpiar la bandeja de goteo

Retire y limpie la bandeja de goteo una vez a la semana.

Una pequeña cantidad de agua en la bandeja de goteo no indica que haya fugas, pertenece al funcionamiento normal del sistema.

La bandeja de goteo está debajo del depósito de posos.

Limpie la bandeja de goteo cuando sea necesario.

- * Extraiga el depósito de posos.
- * Saque la bandeja de goteo y límpiela a fondo con agua potable.
- * Seque la bandeja de goteo y vuelva a colocarla.
- * Coloque el depósito de posos.



6.5.4 Limpiar el depósito de agua

Lave el depósito de agua semanalmente en profundidad con agua limpia.



6.5.5 Limpiar el recogegotas



Peligro de escaldaduras



- También en el recogegotas puede haber líquido caliente.
- Si el recogegotas no se encaja en su sitio correctamente (por ejemplo después de la limpieza), existe peligro de quemaduras por los líquidos calientes.
 - > Manipule el recogegotas con cuidado.
 - > Vuélvalo a colocar con cuidado para que no se derrame agua por accidente.
 - > Asegúrese de encajar siempre el recogegotas correctamente en su sitio.

- * Levante ligeramente el recogegotas por la parte exterior delantera y extráigalo.
- * Saque la rejilla de goteo y límpiela a fondo con la escobilla.
- * Limpie el recogegotas en profundidad.
- * Limpie en profundidad la salida SteamJet y la

PRECAUCIÓN

Tenga en cuenta el capítulo de seguridad
▷ a partir de la página 5



cubierta con la escobilla suministrada.

- * A continuación, lave el recogegotas y la rejilla de goteo con agua potable limpia.
- * Seque el recogegotas y la rejilla de goteo, móntelos y vuelva a colocarlos en su sitio.



La parte inferior del recogegotas y del área del sensor del recogegotas deben estar secos antes de la utilización. El sensor se encuentra en la parte inferior derecha del recogegotas.
Si esta área todavía se encuentra húmeda, se vuelve a mostrar el mensaje "Vaciar recogegotas".

IMPORTANTE

6.5.6 Limpiar la carcasa



- Existe el riesgo de sufrir arañazos o raspaduras durante la limpieza.
 - > No utilice polvos abrasivos ni similares.
 - > Utilice únicamente detergentes muy suaves.
 - > No utilice detergentes alcalinos fuertes ni que contengan alcohol.
 - > Para la limpieza es preferible el uso de paños suaves.

- * Apague la cafetera desde el interruptor de encendido y apagado.
- * Deje que la máquina se enfríe.
- * Limpie la carcasa de la cafetera una vez enfriada con un paño húmedo.
- * Séquela frotando con un paño suave de lana.

IMPORTANTE

*Tenga en cuenta el capítulo
Garantía
▷ Véase el manual de
instrucciones*

Indicación

Los productos de limpieza alcalinos resultan perjudiciales para la cafetera. Tampoco son apropiados: disolventes como acetona, carbón, tetracloruro de carbono, diluyentes o combinaciones con más del 5% de alcohol, amoníaco, benceno, glicerina, xileno, productos abrasivos, limpiadores desengrasantes y limpiadores en spray para cristales.

6.5.7 Limpiar la salida manualmente

Limpie la salida regularmente desde fuera con un paño húmedo, así como también las aberturas de salida con una escobilla adecuada.

6.5.8 Limpiar el sistema de leche manualmente



Peligro de escaldaduras

- Existe riesgo de lesiones en caso de liberarse algún líquido por accidente.
- > Desconecte siempre la cafetera antes de realizar la limpieza.
- > Extraiga el enchufe de la alimentación eléctrica.

- * Efectúe una limpieza del sistema de leche.
- * Retire la cubierta de las salidas.
- * Retire el espumador de leche con la boquilla de vapor.
- * Limpie en profundidad las piezas individuales con agua corriente templada.
- * Limpie la guía en la salida con un paño húmedo.
- * Limpie los canales y las conexiones con las escobillas de limpieza suministrada.



Riesgos para la salud

- En caso de contacto con los ojos, el detergente para el sistema de leche Schaerer puede producir lesiones oculares graves.
- > Asegúrese de que el detergente del sistema de leche no entre en contacto con los ojos de personas o animales.

- * Mezcle 5 ml de detergente especial Schaerer con 0,5 litros de agua templada.
- * Disponga todas las piezas individuales, incluyendo la escobilla, en este líquido de limpieza.

Todas las piezas deben quedar totalmente sumergidas en el líquido de limpieza.

PRECAUCIÓN

Tenga en cuenta el capítulo de seguridad

▷ a partir de la página 5

Instrucciones en animación

▷ Cafetera

▷ Menú principal ▷ Cuidados

▷ Instrucciones



PRECAUCIÓN

Tenga en cuenta el capítulo de seguridad

▷ a partir de la página 5

- * Transcurridas 5 horas, limpie en profundidad todas las piezas con una escobilla.
- * Enjuague a fondo todas las piezas con agua potable limpia.



Higiene y riesgos para la salud

- > La tira decorativa en la salida puede desmontarse y limpiarse según necesidad.



Peligro de quemaduras o escaldaduras



- La boquilla de vapor sin el espumador de leche puede emitir vapor caliente.



- > No monte nunca la boquilla de vapor sin el espumador de leche.

- * Ensamble el espumador de leche.

Humedezca las piezas para el ensamblaje pero sin engrasarlas.

- * Ensamble las piezas apretándolas ligeramente.
- * Vuelva a colocar el espumador de leche en la salida.



PRECAUCIÓN

Tenga en cuenta el capítulo de seguridad

▷ a partir de la página 5



PRECAUCIÓN

Tenga en cuenta el capítulo de seguridad

▷ a partir de la página 5



Limpiar el tubo flexible de leche

- * Introduzca un extremo del tubo flexible de leche en el líquido de limpieza junto con las demás piezas.
- * El resto del tubo sumérjalo en la medida de lo posible dependiendo de su longitud.

Este procedimiento impide que las burbujas de aire se queden en el tubo flexible.

Todas las piezas deben quedar totalmente sumergidas en el líquido de limpieza.

Instrucciones "Limpiar el tubo flexible de leche" ▷ Instrucciones Véase el manual de instrucciones

6.5.9 Limpiar el mezclador

Los intervalos de limpieza dependen del polvo utilizado.

Instrucciones en animación

- ▷ Cafetera
- ▷ Menú principal
- ▷ Cuidados
- ▷ Instrucciones

- * Efectúe una limpieza del mezclador.
- * Abra las puertas.
- * Extraiga el recipiente de mezcla tirando de su asa hacia delante.
- * Levante ligeramente el recipiente de mezcla para que salga el agua restante.
- * Extraiga el tubo flexible del mezclador tirando desde el recipiente hacia la salida y sáquelo de su guía.

Ahora puede ver el propulsor del mezclador.

- * Limpie el propulsor con un paño.
- * Desmonte las dos partes del recipiente de mezcla.
- * Limpie en profundidad las dos piezas individuales y el tubo flexible del mezclador con agua corriente templada.
- * Deje secar por completo todas las piezas.



Durante el montaje tenga en cuenta que todas las aperturas apunten en la misma dirección.

- * Introduzca el tubo flexible a través de la guía en la salida.
- * Vuelva a colocar el recipiente de mezcla hasta que se enclave.
- * Encaje el tubo flexible en el recipiente de mezcla.



Peligro de escaldaduras

- Si el tubo flexible no está bien encajado en su sitio puede salir agua caliente o bebida en polvo caliente de forma accidental.
 - ▷ Encaje bien el tubo flexible en el recipiente de mezcla.



Tenga en cuenta el capítulo de seguridad
▷ a partir de la página 5

6.5.10 Limpieza del depósito de granos

Los depósitos de granos fijos pueden limpiarse en intervalos regulares y cuando sea necesario. Se recomienda una limpieza mensual.



Peligro de lesiones

- Los pelos, en especial los cabellos largos, pueden enredarse en el cabezal del molinillo y quedar atrapados en la cafetera.
 - > Proteja siempre el cabello con una redcilla antes de sacar los depósitos de granos.



PRECAUCIÓN



Peligro de aplastamiento y lesiones



- En la cafetera hay piezas móviles que pueden dañar sus manos o sus dedos.
 - > Desconecte siempre la cafetera y extraiga el enchufe de alimentación de red antes de acceder al molinillo de café o a la abertura de la unidad de escaldado.



PRECAUCIÓN

- * Pulse el interruptor de encendido y apagado brevemente (aprox. 1 segundo).

La cafetera se apaga.

- * Retire el enchufe de alimentación
- * Saque las tapas de los depósitos de granos, vacíe estos y límpielos con un paño húmedo.
- * Limpie los elementos de bloqueo en los depósitos con la escobilla suministrada.
- * Deje secar por completo los depósitos de granos.
- * Vuelva a llenar los depósitos y ciérrelos con su tapa.

Prolongación del depósito de granos (opcional)

- * Desbloquee la prolongación.
- * Saque hacia arriba la prolongación.
- * Lave en profundidad la prolongación con un paño húmedo y déjela secar.
- * Coloque la prolongación y ciérrela.

6.5.11 Limpiar el depósito de polvo

Los depósitos de granos fijos pueden limpiarse en intervalos regulares y cuando sea necesario. Se recomienda una limpieza mensual. Los intervalos de limpieza dependen del polvo utilizado.



Peligro de lesiones

- Los pelos, en especial los cabellos largos, pueden enredarse en el cabezal del molinillo y quedar atrapados en la cafetera.
 - > Proteja siempre el cabello con una redecilla antes de sacar los depósitos de granos.



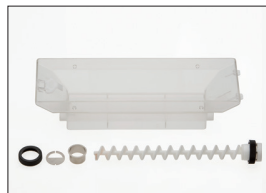
- * Pulse el interruptor de encendido y apagado brevemente (aprox. 1 segundo).

La cafetera se apaga.

- * Retire el enchufe de alimentación
- * Tire del seguro en el depósito de polvo para soltarlo.
- * Retire la tapa del depósito de polvo, vacíelo y límpielo con un paño húmedo.
- * Desenrosque las tuercas de unión delante y detrás.
- * Extraiga el husillo del separador de porciones y retire el capuchón.
- * Limpie a fondo el depósito con un paño húmedo.



-
- * Limpie las piezas individuales del husillo con la escobilla de limpieza suministrada.
 - * Deje secar por completo el depósito y todas las piezas.
 - * Vuelva a ensamblar y colocar el husillo del separador de porciones y atornille las tuercas de unión.



Separador de porciones con sus componentes individuales Husillo del separador de porciones



Asegúrese de que el capuchón esté en su sitio correcto.

IMPORTANTE

- * Llene el depósito de polvo y coloque la tapa.
- * Cierre el depósito de polvo.

Prolongación del depósito de polvo (opcional)

- * Desbloquee la prolongación.
- * Saque hacia arriba la prolongación.
- * Lave en profundidad la prolongación con un paño húmedo y déjela secar.
- * Coloque la prolongación y ciérrela.

7 Concepto de limpieza APPCC

Existe la obligación legal de garantizar que la salud de sus comensales no esté expuesta a riesgo alguno por el consumo de los alimentos o bebidas proporcionados.

Se exige por tanto la identificación y valoración de riesgos mediante el concepto de limpieza ARCP (Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos). Debe realizar un análisis de riesgo en su empresa. El objetivo es detectar y eliminar los puntos de riesgo para la higiene alimentaria. Para ello deben definirse y efectuarse procedimientos de supervisión y, dado el caso, de prueba.

Las cafeteras Schaerer cumplen con los requisitos mencionados siempre y cuando la instalación, mantenimiento, cuidado y limpieza se realicen correctamente. En caso de que el cuidado y limpieza de la cafetera no se realicen correctamente, la dispensación de bebidas de leche tendrá que ser considerada un punto crítico en cuanto a higiene alimentaria.

Por favor, tenga en cuenta los siguientes puntos en cuanto al cumplimiento del concepto de limpieza ARCP:

Desinfección diaria del sistema de leche

- Atégase a las indicaciones sobre limpieza para el sistema de leche en el capítulo sobre cuidados. Esto garantiza que su sistema quede suficientemente desinfectado al comenzar el funcionamiento.

«Ordenanza sobre higiene alimentaria del 05.08.1997»

Utilice nuestro concepto de limpieza ARCP para la supervisión de la limpieza regular.

Exportación APPCC
▷ Véase el manual de instrucciones

Utilice únicamente productos de limpieza autorizados por Schaerer.

Tenga en cuenta el capítulo de cuidados
▷ a partir de la página 36



En el campo informativo ⓘ puede consultar los protocolos de las últimas limpiezas realizadas.

A través del campo USB ⓘ puede exportar el protocolo ARCP.

CONSEJO

Para empezar el funcionamiento use siempre un envase de leche refrigerado y recién abierto.

- La leche UHT en su envase original por lo general está libre de gérmenes tóxicos. Para iniciar el funcionamiento de la cafetera emplee siempre un envase de leche nuevo y previamente refrigerado.
- Realice la apertura del envase de leche manteniendo siempre una absoluta limpieza. Si las manos o las herramientas están sucias pueden penetrar gérmenes durante la apertura.

¡Mantenga la leche fría!

- Tenga siempre a mano un envase de leche sin abrir refrigerado.
- Si la leche no se enfría durante el funcionamiento, deberá consumirse muy rápidamente. En caso necesario, refrigere la leche en los periodos intermedios.
- Si el consumo de leche es reducido, la leche previamente refrigerada deberá volver a refrigerarse durante el funcionamiento.

Recomendación:

Utilice leche UHT con un contenido graso del 1,5%.

La leche debe tener una temperatura aprox. de 6-8 °C al inicio del funcionamiento.

Según los ajustes, con un litro de leche se obtiene unos 20 capuchinos.

Su cafetera Schaerer ofrece distintas posibilidades de refrigeración (p. ej. unidad refrigeradora adosada Schaerer o refrigerador de leche Schaerer).

HACCP-Reinigungskonzept

Monat _____ Jahr _____

Verwenden Sie nur gekühlte H-Milch, da sonst Gesundheitsrisiken durch Mikro Bakterien nicht auszuschließen sind!
Verwenden Sie für Pulvergetränke nur Produkte, deren Mindesthaltbarkeitsdatum nicht überschritten ist.

Reinigungsschritte:

1. Systemreinigung durchführen
 > Betriebsanleitung, Kapitel Pflege

2a. Milchsystem manuell reinigen
 Basic Milk täglich, mit Plug&Clean wöchentlich

2b. Tägliche Mixerspülung
 > Betriebsanleitung, Kapitel Pflege
3. Wöchentliche Mixerreinigung und regelmäßige Reinigung der Produktbehälter (Bohnen/Pulver) > Betriebsanleitung, Kapitel Pflege

4. Allgemeine Maschinenreinigung

Datum	Reinigungsschritte				Unterschrift
	Uhrzeit				
	1	2	3	4	
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
15.					
16.					

Datum	Reinigungsschritte				Unterschrift
	Uhrzeit				
	1	2	3	4	
17.					
18.					
19.					
20.					
21.					
22.					
23.					
24.					
25.					
26.					
27.					
28.					
29.					
30.					
31.					

8 Servicio de mantenimiento de Schaerer

El servicio de asistencia de Schaerer está disponible para usted desde una central, en caso de que no conozca un punto de servicio local.

Schaerer AG
Niedermattweg 3b
4528 Zuchwil
Suiza

Asistencia Suiza:
Teléfono: +41 32 681 62 75
Correo electrónico: technical-support@schaerer.com

Asistencia Schaerer GmbH:
Teléfono: +49 7336 9525 392
Correo electrónico: Techsupport@schaerer-gmbh.de

¡Importante!

Para las tareas posteriores de mantenimiento y reparación, diríjase por favor a su servicio de mantenimiento Schaerer. Encontrará el número de teléfono en la etiqueta adhesiva con dirección en la cafetera, así como en el albarán.

Schaerer Coffee Club

Notice d'utilisation

Éditeur

Schaerer AG, Niedermattstrasse 3b, CH-4528 Zuchwil

Édition

Version 04 | 03.2024

Concept et rédaction

Schaerer AG, Niedermattstrasse 3b, CH-4528 Zuchwil

Copyright ©

Schaerer AG, Niedermattstrasse 3b, CH-4528 Zuchwil

Ce document est protégé par un copyright. Tous droits réservés. Toute reproduction, diffusion et transmission au moyen de systèmes électroniques et toute traduction en langues étrangères est interdite sans autorisation écrite de Schaerer AG. Ceci s'applique à l'ensemble du document ainsi qu'à tous les paragraphes qu'il contient. Le contenu de ce document repose sur les données les plus récentes disponibles au moment de la publication. La société Schaerer AG se réserve le droit d'effectuer à tout moment des modifications sans préavis. Tous les schémas, illustrations et messages affichés à l'écran utilisés dans ce manuel ne sont que des exemples ! En raison de la grande diversité des options disponibles, votre machine peut se différencier des appareils représentés dans ce manuel. La société Schaerer AG répond uniquement du contenu du document original allemand.

Nous vous félicitons d'avoir acheté une machine à café Schaerer !

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

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



Respecter le manuel d'utilisation



- > Lire le manuel d'utilisation avant d'utiliser la machine. (www.schaerer.com)
- > Toujours respecter minutieusement le manuel d'utilisation, en particulier les consignes de sécurité et le chapitre Sécurité.
- > Rendre le manuel d'utilisation accessible au personnel ou aux utilisateurs.



ATTENTION

Respecter les signes et symboles du manuel d'utilisation
Page 21

Respecter le chapitre Sécurité
▷ à p. 5



Danger de mort par électrocution



- La tension de machine à café représente un risque de mort !
- > Ne jamais ouvrir le boîtier.
- > Ne jamais desserrer les vis ou démonter des parties du boîtier.



AVERTISSEMENT

Respecter le chapitre Sécurité
▷ à p. 5



Conditions d'installation et d'utilisation

- Toute responsabilité pour d'éventuels dégâts est déclinée en cas de non-respect des instructions de maintenance.
- > Respecter le manuel d'utilisation.
- > Les opérations de maintenance et les réparations ne peuvent être réalisées que par le service Schaerer à l'aide de pièces détachées d'origine.

IMPORTANT

Caractéristiques techniques
▷ Voir manuel d'utilisation

Maintenance
▷ Voir manuel d'utilisation

1	Sécurité	5
1.1	Consignes générales de sécurité	5
1.2	Utilisation conforme	13
1.3	Conditions d'installation et d'utilisation	14
1.3.1	Exigences relatives à la qualité de l'eau	15
1.4	Dégâts matériels possibles sur la machine	16
2	Vue d'ensemble sur la Schaerer Coffee Club	18
2.1	Description des pièces de la machine à café	18
3	Vue d'ensemble sur la Schaerer Coffee Club Office	20
3.1	Description des pièces de la machine à café	20
4	Mise en service	24
4.1	Lieu d'installation	25
4.2	Déballage	25
4.3	Programme de mise en service	26
5	Utilisation	28
5.1	Consignes de sécurité relatives à l'utilisation	28
5.2	Mise en marche de la machine à café	28
5.3	Distribution des boissons	29
5.4	Raccorder le lait	29
	Buse à lait	29
	Avec le refroidisseur de lait Schaerer	30
5.5	Distribution de lait ou de mousse de lait	30
5.6	Distribution d'eau chaude	30
5.7	Porte-tasses	31
5.8	Récipient à grains/récipient à poudre	31
5.9	Réceptacle d'insertion manuelle	32
5.10	Bac à marc	33
5.11	Bac collecteur	33
5.12	Mise à l'arrêt de la machine à café	35
6	Entretien	36
6.1	Consignes de sécurité relatives à l'entretien	36
6.2	Vue d'ensemble sur les intervalles de nettoyage	38
6.3	Pièces compatibles avec le lave-vaisselle	40
6.4	Programmes de nettoyage	40
6.4.1	Nettoyage du système	40
6.4.2	Rinçage du mélangeur	42
6.4.3	Rinçage du système de lait	42
6.5	Nettoyages manuels	43
6.5.1	Nettoyer le panneau de commande (CleanLock)	43

6.5.2	Nettoyer le bac à marc (glissoir à marc, en option)	43
6.5.3	Nettoyer le récipient de récupération	44
6.5.4	Nettoyer le réservoir d'eau	44
6.5.5	Nettoyer le bac collecteur	44
6.5.6	Nettoyer le boîtier	45
6.5.7	Nettoyer manuellement la sortie	46
6.5.8	Nettoyer manuellement le système de lait	47
	Nettoyer le tuyau de lait.	48
6.5.9	Nettoyer le mélangeur.	49
6.5.10	Nettoyer le récipient à grains	50
6.5.11	Nettoyer le récipient à poudre	51
7	Concept de nettoyage HACCP	53
8	Service clientèle Schaerer	55

1 Sécurité



Utilisation non conforme

- Le non-respect des consignes de sécurité peut engendrer de graves blessures.
 - > Respecter toutes les consignes de sécurité.
-



1.1 Consignes générales de sécurité

Danger pour l'utilisateur

La société Schaerer conçoit la sécurité maximale comme l'une des principales caractéristiques de produit. L'efficacité des dispositifs de sécurité n'est garantie que si les points suivants sont respectés :



> Lire le manuel d'utilisation avec attention avant utilisation.



> Ne pas toucher les pièces chaudes de la machine.



- > Ne pas utiliser la machine à café si elle ne fonctionne pas correctement ou si elle est endommagée.
- > N'utilisez la machine à café que lorsqu'elle est entièrement montée.
- > Les dispositifs de sécurité intégrés ne doivent être modifiés en aucune circonstance.

 **ATTENTION**



- > Sous surveillance permanente, cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans ainsi que par des personnes ayant des déficiences physiques, sensorielles ou mentales ou ne disposant pas de l'expérience et des connaissances nécessaires, à condition de les avoir auparavant informées sur l'utilisation adéquate de l'appareil et les risques et dangers qui en découlent.
- > Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- > Il est interdit aux enfants de nettoyer et d'effectuer la maintenance utilisateur de l'appareil.

 **ATTENTION**

Malgré les dispositifs de sécurité, toute machine à café représente un risque potentiel en cas d'usage non conforme. Veuillez respecter les consignes suivantes lors de l'utilisation de votre machine à café afin d'éviter toute blessure et tout danger pour votre santé :



Danger de mort par électrocution



- La tension de machine à café représente un risque de mort !
 - > Ne jamais ouvrir le boîtier.
 - > Ne jamais desserrer les vis ou démonter des parties du boîtier.
 - > Ne jamais utiliser un câble d'alimentation endommagé.
 - > Éviter d'endommager le câble d'alimentation. Ne pas le plier ou l'écraser.
 - > Ne jamais plonger la fiche secteur dans l'eau ou d'autres liquides et ne jamais faire couler d'eau ou d'autres liquides sur la fiche réseau. Toujours garder la fiche secteur au sec.



AVERTISSEMENT



Risque de brûlure/ d'ébouillantage

 **ATTENTION**



- Les sorties évacuent des liquides chauds pendant la distribution de boissons et de vapeur. Les surfaces voisines et sorties deviennent alors chaudes.
- > Ne pas mettre sa main sous les sorties pendant la distribution de boissons et de vapeur.
- > Ne pas toucher les sorties immédiatement après la distribution.
- > Avant l'utilisation, toujours poser un récipient adéquat sous la sortie.



Risque de blessures

 **ATTENTION**

- Les longs cheveux sont particulièrement susceptibles de se coincer dans la tête du moulin et d'être ainsi entraînés dans la machine à café.
- > Toujours protéger les cheveux avec une résille avant d'ouvrir le récipient à grains.



Risque d'écrasement/de blessure



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

 **ATTENTION**



Danger pour la santé

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

 **ATTENTION**



Danger pour la santé

- Le produit de nettoyage pour le système de lait et les pastilles de nettoyage sont irritants.
- > Respecter les mesures de protection figurant sur l'emballage du produit de nettoyage.
- > N'introduire la pastille de nettoyage que lorsque vous y êtes invité sur l'écran.



ATTENTION



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



- Pendant le nettoyage, du liquide de nettoyage chaud et de l'eau chaude s'écoulent des sorties.
- Les liquides chauds peuvent irriter la peau et la chaleur représente un risque de brûlure.
- Il peut y avoir des liquides brûlants dans le bac collecteur.
- > Ne jamais placer les mains sous les sorties pendant le nettoyage.
- > Veiller à ce que personne ne boive du liquide de nettoyage.
- > Déplacer soigneusement le bac collecteur.



ATTENTION



Risque de glissade



- Des liquides peuvent sortir de la machine à café en cas d'utilisation non conforme ou d'erreurs. Ces liquides peuvent engendrer un risque de glissade.
 - > Vérifier régulièrement si la machine à café est étanche et si de l'eau n'en sort pas.
-



ATTENTION

1.2 Utilisation conforme



Utilisation non conforme

- Toute utilisation non conforme de la machine peut engendrer un risque de blessure.
 - > La machine à café peut uniquement être utilisée de manière conforme.

**AVERTISSEMENT**

La Schaerer Coffee Club est conçue pour distribuer des boissons à base de café et/ou de lait et/ou de poudre (par ex. choco ou topping) dans des récipients adéquats. Cet appareil est destiné aux applications commerciales du secteur hôtelier, gastronomique et autres secteurs similaires. L'appareil peut être installé en mode libre-service à condition de prévoir une personne chargée de surveiller les opérations sur place. L'appareil peut être utilisé dans les magasins, bureaux ou environnements de travail similaires, hôtels, motels et pensions avec petit-déjeuner par des personnes ou des clients sans connaissance particulière du système. L'utilisation de l'appareil est soumise aux consignes du présent manuel d'utilisation. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme. Le fabricant décline alors toute responsabilité pour les dommages consécutifs.

La Schaerer Coffee Club ne doit absolument jamais être utilisée pour chauffer et distribuer un liquide autre que du café, de l'eau chaude (boissons, nettoyage) ou du lait (froid, pasteurisé, homogénéisé, UHT).

1.3 Conditions d'installation et d'utilisation



Risque d'incendie/d'accident

- > Les conditions d'utilisation/d'installation doivent être respectées.
- > Les conditions d'utilisation/d'installation décrites dans le chapitre Caractéristiques techniques doivent être respectées.



AVERTISSEMENT

Caractéristiques techniques
▷ Voir manuel d'utilisation

L'exploitant de la machine doit passer commande des travaux préliminaires à effectuer sur le site de l'installation en ce qui concerne le raccordement électrique, le raccordement en eau et celui de l'évacuation des eaux usées. Ces travaux doivent être effectués par un installateur agréé dans le respect des réglementations générales, nationales et locales en vigueur. Le personnel du service après-vente Schaerer n'est autorisé qu'à brancher la machine à café sur les raccords disponibles. Il n'est pas habilité à effectuer des travaux

d'installation sur le site ni responsable de l'exécution de telles installations.

1.3.1 Exigences relatives à la qualité de l'eau



L'eau ne peut pas être contaminée.

- Schaerer recommande, si nécessaire, l'installation d'un filtre fin de 0,5 µm derrière un filtre grossier.
- Le contenu en chlore ne peut pas dépasser 50 mg/l.
- Ne pas utiliser d'eau à osmose inverse ou d'autres types d'eau agressifs (par ex. eau de pluie, eau déminéralisée).
- La dureté carbonatée (temporaire) ne peut pas dépasser 4 à 6 °dKH (dureté carbonatée allemande). La dureté totale doit être supérieure à la dureté carbonatée.
- Si la dureté de l'eau dépasse 6° dKH (dureté carbonatée/temporaire) ou 8° dTH (dureté totale), il convient d'installer un adoucisseur d'eau professionnel (avec bypass).
- Le pH doit être égal ou supérieur à 6,5. Étant donné qu'elle peut changer, il est recommandé de régulièrement contrôler la qualité de l'eau (à tout le moins pendant la maintenance préventive).

IMPORTANT

Respecter le chapitre Garantie
▷ Voir manuel d'utilisation

1.4 Dégâts matériels possibles sur la machine



Respecter les instructions

Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommage causé par le non-respect de ces instructions.

Respecter les conditions d'installation et d'utilisation.

IMPORTANT

Respecter le chapitre Garantie
▷ Voir manuel d'utilisation

Conditions d'installation et d'utilisation
▷ à p. 14

Afin d'éviter les problèmes techniques ainsi que l'endommagement de la machine à café, veuillez respecter les consignes suivantes :

- En cas d'eau potable présentant une dureté carbonique à partir de 5°dKH / 8,95 TAC et plus, un filtre à eau Schaerer doit être placé en amont, sinon la machine peut être endommagée par un entartrage.
- Pour des questions de droits d'assurance, veuillez toujours à fermer le robinet principal de l'alimentation en eau, à couper l'interrupteur électrique général ou à débrancher la fiche secteur.
- Nous recommandons des mesures pour prévenir les dommages : p. ex.
 - montage d'un dispositif de contrôle de l'eau adéquat dans la conduite d'alimentation en eau
 - installation de détecteurs de fumée
- En cas d'arrêt d'exploitation prolongé, nous recommandons d'effectuer au moins deux fois le programme de nettoyage avant la remise en service.

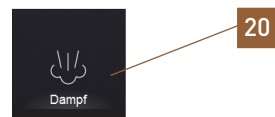
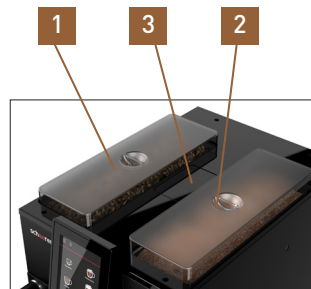
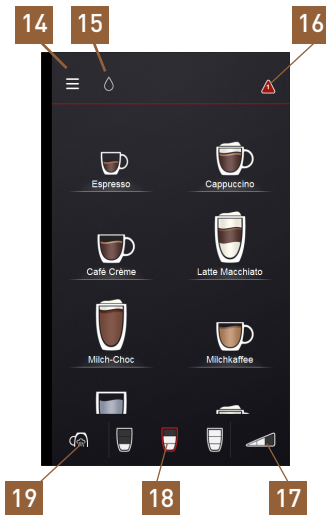
*Nettoyage du système
▷ Programmes de nettoyage
page 40*

2 Vue d'ensemble sur la Schaerer Coffee Club

2.1 Description des pièces de la machine à café



Écran



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

Écran Prêt à l'emploi

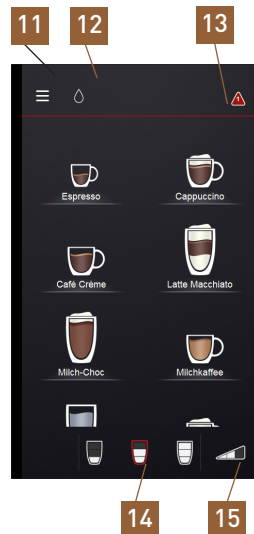
- 14 Case menu (ouvre le menu principal)
- 15 Case rinçage à chaud
- 16 Case message
- 17 Zone tactile Barista
- 18 Remplissage
- 19 Case SteamJet
- 20 Touche vapeur dans la case boissons

3 Vue d'ensemble sur la Schaerer Coffee Club Office

3.1 Description des pièces de la machine à café



Écran



- 1 Récipient à grains
- 2 Réceptacle d'insertion manuelle/de pastilles
- 3 Interrupteur On/Off
- 4 Distribution des boissons (café, lait)
- 5 Réservoir d'eau
- 6 Porte-tasses
- 7 Bac collecteur avec grille égouttoir amovible
- 8 Bac à marc
- 9 Sortie d'eau chaude
- 10 Écran tactile avec touches des boissons et réglages

Écran Prêt à l'emploi

- 11 Case menu (ouvre le menu principal)
- 12 Case rinçage à chaud
- 13 Case message
- 14 Remplissage
- 15 Zone tactile Barista

Signes et symboles du manuel d'utilisation



Consignes de sécurité relatives aux blessures

Le non-respect des consignes de sécurité peut engendrer une mauvaise utilisation ainsi que des blessures graves ou légères.



Consignes de sécurité relatives aux blessures

Le non-respect des consignes de sécurité peut engendrer une mauvaise utilisation ainsi que des blessures légères.



Risque d'électrocution



Vapeur brûlante



Risque d'écrasement



Surfaces brûlantes



Risque de glissade



Remarques relatives aux dégâts matériels

- pour la machine à café
- pour le lieu d'installation
- > Toujours respecter minutieusement le manuel d'utilisation.



Remarques/conseils

- Remarques relatives à l'utilisation sûre et conseils pour une utilisation plus simple.



AVERTISSEMENT

Consignes de sécurité

Respecter le chapitre Sécurité
▷ à p. 5



ATTENTION

Consignes de sécurité relatives à l'utilisation
▷ p. 28

Consignes de sécurité relatives à l'entretien
▷ p. 36

Respecter le chapitre Sécurité
▷ à p. 5

IMPORTANT

Respecter le chapitre Garantie
▷ Voir manuel d'utilisation

Caractéristiques techniques
▷ Voir manuel d'utilisation

REMARQUE

CONSEIL

Glossaire

Terme	Explication
•	• Énumérations, possibilités de sélection
*	* Étapes de travail individuelles
<i>Texte en italique</i>	<i>Description de l'état de la machine à café et/ou explications sur les étapes effectuées automatiquement.</i>
Barista	Préparateur de café professionnel
Choco	Chocolat chaud
DECAF	Café décaféiné
Distribution des boissons	Distribution de café, d'eau chaude ou de boissons à base de poudre
Robinet principal	Robinet d'arrêt, vanne équerre
Dureté carbonatée	Indication en °dKH. La dureté de l'eau est une mesure indiquant la teneur en calcaire dissout de l'eau.
Sortie de café	Double sortie standard.
Système de lait	Distribution unique, mousser de lait, adaptateur de mousser de lait, buse à vapeur et tuyau de lait
Système mélangeur	Module entier, mélangeur avec doseur pour les boissons à base de poudre
Pré-infusion	Avant la percolation, le café est brièvement chauffé afin qu'il puisse libérer ses arômes de manière plus intensive ; pré-infusion
Pression	Pression automatique du café moulu avant la percolation.
Boissons à base de poudre	Par ex. choco ou topping
du filtre	Exemple : Débit du filtre à eau
Bac à marc	Glissoir à marc ▷Système de rejet du marc pour comptoir, voir manuel d'utilisation
Mode LS	Libre service du client
Rinçage	Nettoyage intermédiaire
Ajouts	Ingrédients d'une recette de boisson, par ex. café, lait, mousse de lait, choco.



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

CONSEIL

4 Mise en service

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



Respecter le manuel d'utilisation



- > Toujours respecter minutieusement le manuel d'utilisation, en particulier les consignes de sécurité et le chapitre Sécurité. (www.schaerer.com)
- > Rendre le manuel d'utilisation accessible au personnel ou aux utilisateurs.
- > Lire le manuel d'utilisation avant d'utiliser la machine.



ATTENTION

*Important !
Respecter les signes et symboles
du manuel d'utilisation
▷ page 21 !*

*Chapitre Sécurité
▷ Voir manuel d'utilisation*



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



La tension de machine à café représente un risque de mort !

- Ne jamais ouvrir le boîtier.
- Ne jamais desserrer les vis ou démonter des parties du boîtier.



AVERTISSEMENT

*Respecter le chapitre Sécurité
▷ Voir manuel d'utilisation*



Conditions d'installation et d'utilisation

Respecter le manuel d'utilisation.

IMPORTANT

*Caractéristiques techniques
▷ Voir manuel d'utilisation*

4.1 Lieu d'installation



- Le lieu d'installation doit être sec et protégé des éclaboussures d'eau.
- Une machine à café peut toujours engendrer un peu de condensation d'eau, d'eau ou de vapeur.
 - > Ne pas utiliser la machine en extérieur.
 - > Installer la machine à café de façon à ce qu'elle soit protégée des éclaboussures d'eau.
 - > Installer impérativement la machine à café sur une surface résistante à l'eau, afin de protéger la surface de tout dégât.

IMPORTANT

Respecter le chapitre Garantie
▷ Voir manuel d'utilisation

Caractéristiques techniques
▷ Voir manuel d'utilisation

4.2 Déballage



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

IMPORTANT

Respecter le chapitre Garantie
▷ Voir manuel d'utilisation

Accessoires et descriptions des pièces de la machine
▷ page 18

Caractéristiques techniques
▷ Voir manuel d'utilisation

- * Déballer la Schaerer Coffee Club et l'installer sur une surface stable et horizontale.
- * Respecter les caractéristiques techniques
- * Brancher le câble d'alimentation de la machine à café dans une prise adéquate

Caractéristiques techniques
▷ Voir manuel d'utilisation

4.3 Programme de mise en service

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

La machine à café se met en marche.

Le programme de mise en service démarre.

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



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

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

IMPORTANT

Modification des réglages

▷ réglages

Voir manuel d'utilisation

Autres instructions

- Raccorder le lait ▷ Chapitre 5.4 Page 29

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



Risque de brûlure/ d'ébouillantage



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

ATTENTION

Respecter le chapitre Sécurité

▷ à p. 5

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

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

En cas d'eau potable présentant une dureté carbonatée de plus de 5°dKH / 8,95 TAC, un filtre à eau Schaerer doit être placé en amont, sinon la machine peut être endommagée par un entartrage.

Détermination de la dureté de l'eau

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

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

du filtre

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

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

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

Remarque

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

5 Utilisation

5.1 Consignes de sécurité relatives à l'utilisation



Risque de brûlure/ d'ébouillantage



- Les sorties évacuent des liquides chauds pendant la distribution de boissons et de vapeur. Les surfaces voisines et sorties deviennent alors chaudes.
- > Ne pas mettre sa main sous les sorties pendant la distribution de boissons et de vapeur.
- > Ne pas toucher les sorties immédiatement après la distribution.
- > Avant l'utilisation, toujours poser un récipient adéquat sous la sortie.

ATTENTION

Respecter le chapitre Sécurité
▷ à p. 5



Danger pour la santé

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

ATTENTION

Respecter le chapitre Sécurité
▷ à p. 5

5.2 Mise en marche de la machine à café

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

* Appuyer sur l'interrupteur marche/arrêt

Un signal sonore retentit.

La machine à café s'allume et chauffe.

Un rinçage tiède automatique démarre.

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



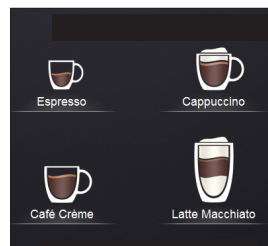
Contrôle des accès PIN
▷ Droits PIN
Voir manuel d'utilisation

5.3 Distribution des boissons

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

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

- * Placer un récipient à boire de taille adéquate sous la sortie.
- * Appuyer sur la touche de boisson souhaitée.

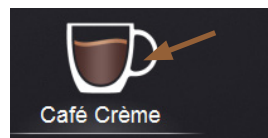


Disposition des touches

▷ Options d'utilisation
Voir manuel d'utilisation

Annulation de la boisson

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



Touche annuler

5.4 Raccorder le lait

Buse à lait

Utiliser la buse de lait du moussEUR.

Couleur	Température du lait
• vert (standard)	lait non refroidi (de 10 à 22 °C max.)
• orange (accessoires)	lait refroidi (de 5 à 10 °C)



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

Voir manuel d'utilisation

Avec le refroidisseur de lait Schaerer

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



Récipient à lait



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

▷ Lait et mousse, voir manuel d'utilisation

5.5 Distribution de lait ou de mousse de lait

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

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

Type de dosage

▷ Logiciel

▷ Boissons

Voir manuel d'utilisation

5.6 Distribution d'eau chaude

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

La distribution est effectuée selon le type de dosage configuré.



5.7 Porte-tasses

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

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



5.8 Récipient à grains/récipient à poudre

Remplir en temps voulu les récipients le plus souvent possible.

Remplir les récipients d'une quantité journalière au maximum, afin de conserver la fraîcheur du produit. Toujours remplir les récipients de l'avant vers l'arrière.



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

IMPORTANT

Respecter le chapitre Garantie
▷ Voir manuel d'utilisation

5.9 Réceptacle d'insertion manuelle

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

Le réceptacle d'insertion manuelle est utilisé :

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



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

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

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



Réceptacle d'insertion de pastilles

IMPORTANT

Respecter le chapitre Garantie
▷ Voir manuel d'utilisation



Réceptacle d'insertion manuelle

5.10 Bac à marc

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

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

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

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



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



▷ Nettoyage du bac à marc
page 43

IMPORTANT

Respecter le chapitre Garantie
▷ Voir manuel d'utilisation

5.11 Bac collecteur



Risque d'échaudure



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



ATTENTION

Respecter le chapitre Sécurité
▷ àpd page 5

Nettoyer tous les jours le bac collecteur

Entretien
▷ àpd page 36

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

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





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

REMARQUE

Capteur du bac collecteur

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

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



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

IMPORTANT



Cet autocollant désigne la zone qui doit rester sèche.

5.12 Mise à l'arrêt de la machine à café



Respecter les mesures d'hygiène

- Des bactéries nocives pour la santé peuvent apparaître dans la machine à café.
- > Avant la mise à l'arrêt de la machine à café, effectuer le rinçage d'arrêt quotidien.



ATTENTION

Respecter le chapitre Sécurité
▷ à pd page 5

Nettoyer la machine à café en
suivant les instructions.

Entretien
▷ à pd page 3



Respecter les instructions

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

IMPORTANT

Respecter le chapitre Garantie
▷ Voir manuel d'utilisation

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

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

La machine à café s'éteint.

- * Retirer la fiche secteur

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

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



Contrôle des accès PIN
▷ Droits PIN
Voir manuel d'utilisation

6 Entretien

6.1 Consignes de sécurité relatives à l'entretien

Le nettoyage régulier est une condition essentielle au fonctionnement sans défauts de la machine à café et à une qualité du café optimale.



Danger pour la santé/hygiène

- Le lait est très sensible. Des bactéries nocives pour la santé peuvent apparaître dans le système de lait.
 - > Nettoyer le système de lait tous les jours après utilisation à l'aide du rinçage du système de lait.
 - > Procéder une fois par semaine au nettoyage du système à la fin du service.
 - > Après le nettoyage du système, un nettoyage manuel du mousser de lait et de la buse de vapeur doit être effectué.
 - > Remplacer le tuyau de lait si nécessaire, au plus tard après 6 mois.
 - > Remplacer le tuyau du mélangeur si nécessaire.
 - > Respecter toutes les consignes d'hygiène.
 - > Respecter le concept de nettoyage HACCP.
-



ATTENTION

*Respecter le chapitre Sécurité
▷ à p. 5*



Danger pour la santé/hygiène

- Des bactéries peuvent se multiplier dans une machine à café qui n'est pas utilisée.
 - > Effectuer tous les nettoyages avant et après des arrêts de fonctionnement de plusieurs jours.
-



ATTENTION

*Respecter le chapitre Sécurité
▷ à p. 5*



Danger pour la santé/hygiène

- Tous les produits de nettoyage conviennent parfaitement aux programmes de nettoyage.
- > N'utilisez que des produits de nettoyage et de détartrage Schaerer.



ATTENTION

*Respecter le chapitre Sécurité
▷ à pd page 5*



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



- Pendant le nettoyage, du liquide de nettoyage s'écoule de la sortie.
- Les liquides chauds peuvent irriter la peau et la chaleur représente un risque de brûlure.
- > Ne jamais placer les mains sous les sorties pendant le nettoyage.
- > Toujours verrouiller l'écran tactile avec « CleanLock » avant le nettoyage.
- > Veiller à ce que personne ne boive du liquide de nettoyage.



ATTENTION

*Respecter le chapitre Sécurité
▷ à pd page 5*

6.2 Vue d'ensemble sur les intervalles de nettoyage

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



Programmes de nettoyage
▷ à p. 40

▷ page 43

▷ page 43

▷ page 44

▷ page 44

▷ page 44

▷ page 45

▷ page 46

▷ Voir manuel d'utilisation

▷ Voir manuel d'utilisation

▷ page 47

▷ page 49

▷ page 50

▷ page 51

Quotidien = Tous les jours, au moins une fois et plus en fonction des besoins
 Hebdomadaire = Nettoyage hebdomadaire
 Régulièrement = Régulièrement en cas de besoin
 Automatique = Écoulement automatique
 Message = Après message à l'écran

- {x} = Quotidiennement en cas de forte saleté
- * = En option (en fonction de l'équipement)

6.3 Pièces compatibles avec le lave-vaisselle



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

IMPORTANT

Pièces de la machine à café compatibles avec le lave-vaisselle
Bac à marc
Bac collecteur
Grille d'égouttoir sans SteamJet
Grille d'égouttoir avec SteamJet
Extension de récipient sans couvercle
Récipient à poudre sans couvercle

6.4 Programmes de nettoyage

6.4.1 Nettoyage du système

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

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

Durée totale env. 10 minutes

Instructions animées

▷ Machine à café

▷ Menu principal

▷ Entretien

▷ Instructions



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



- Pendant le nettoyage, du liquide de nettoyage chaud et de l'eau chaude s'écoulent des sorties.
- Les liquides chauds peuvent irriter la peau et la chaleur représente un risque de brûlure.
 - > Ne jamais placer les mains sous les sorties pendant le nettoyage.
 - > Avant chaque nettoyage, poser un récipient collecteur d'une capacité d'au moins 3 litres sous la sortie.
 - > Veiller à ce que personne ne boive du liquide de nettoyage.



ATTENTION

Respecter le chapitre Sécurité
▷ à p. 5



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

IMPORTANT

Nettoyage du système

Démarrer

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

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

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



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

6.4.2 Rinçage du mélangeur



Danger pour la santé/ risque d'ébouillantage

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



ATTENTION

Respecter le chapitre Sécurité
▷ à p. 5



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

REMARQUE

Le rinçage du mélangeur peut être démarré séparément.

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

Instructions animées

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

6.4.3 Rinçage du système de lait



Danger pour la santé/ risque d'ébouillantage

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



ATTENTION

Respecter le chapitre Sécurité
▷ à p. 5

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

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

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

Instructions animées

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

▷ Nettoyer manuellement le système de lait
page 47

6.5 Nettoyages manuels

Numéros de commande pour le programme d'entretien Schaefer
▷ Voir manuel d'utilisation

6.5.1 Nettoyer le panneau de commande (CleanLock)

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



Risque d'échaudure

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



ATTENTION

Respecter le chapitre Sécurité
▷ à la page 5



- Il existe un risque d'érafler ou de rayer les surfaces lors du nettoyage.
- > Nettoyer l'écran avec un chiffon humide. Ne pas utiliser de produit nettoyant.
- > Utiliser des chiffons doux pour le nettoyage.

IMPORTANT

Respecter le chapitre Garantie
▷ Voir manuel d'utilisation

6.5.2 Nettoyer le bac à marc (glissoir à marc, en option)

- * Vider le bac à marc.

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

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



- > Ne jamais forcer ! Risque de cassure.



IMPORTANT

Respecter le chapitre Garantie
▷ Voir manuel d'utilisation

6.5.3 Nettoyer le récipient de récupération

Retirer et nettoyer le récipient de récupération toutes les semaines.

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

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

Nettoyer le récipient de récupération lorsque cela est nécessaire.

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



6.5.4 Nettoyer le réservoir d'eau

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



6.5.5 Nettoyer le bac collecteur



Risque d'échaudure



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



Respecter le chapitre Sécurité
▷ à p. 5



- * Soulever légèrement le bac collecteur à l'avant vers l'extérieur et le retirer.

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



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

IMPORTANT

6.5.6 Nettoyer le boîtier



- Il existe un risque d'érafler ou de rayer les surfaces lors du nettoyage.
 - > Ne pas nettoyer avec de la poudre abrasive ou des produits similaires.
 - > Utiliser uniquement des produits de nettoyage doux
 - > Ne pas utiliser de produits à forte teneur alcaline, qui contiennent de l'alcool ou des produits dégraissants.
 - > Utiliser des chiffons doux pour le nettoyage.
- * Éteindre la machine à café avec le commutateur marche/arrêt.
- * Laisser refroidir la machine.
- * Nettoyer le boîtier de la machine à café qui a refroidi avec un chiffon humide.
- * Sécher avec un chiffon de laine doux.

IMPORTANT

Respecter le chapitre Garantie
▷ Voir manuel d'utilisation

Remarque

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

6.5.7 Nettoyer manuellement la sortie

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

6.5.8 Nettoyer manuellement le système de lait



Risque d'échaudure

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

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



Danger pour la santé

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

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

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

ATTENTION

Respecter le chapitre Sécurité

▷ à pd page 5

Instructions animées

▷ Machine à café

▷ Menu principal

▷ Entretien

▷ Instructions



ATTENTION

Respecter le chapitre Sécurité

▷ à pd page 5

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



Danger pour la santé/hygiène

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



Risque de brûlure/ d'ébouillantage



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



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

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



ATTENTION

Respecter le chapitre Sécurité
▷ à p. 5



ATTENTION

Respecter le chapitre Sécurité
▷ à p. 5



Nettoyer le tuyau de lait

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

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

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

Instructions « Nettoyage du tuyau de lait » ▷ Instructions
Voir manuel d'utilisation

6.5.9 Nettoyer le mélangeur

La fréquence du nettoyage dépend du type de poudre utilisé.

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

L'hélice du mélangeur est maintenant visible.

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

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

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

Instructions animées

▷ Machine à café

▷ Menu principal

▷ Entretien

▷ Instructions



Risque d'échaudure

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



ATTENTION

Respecter le chapitre Sécurité

▷ à p. 5

6.5.10 Nettoyer le récipient à grains

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

Recommandation : chaque mois



Risque de blessures

- Les longs cheveux sont particulièrement susceptibles de se coincer dans la tête du moulin et d'être ainsi entraînés dans la machine à café.
- > Toujours protéger les cheveux avec une résille avant de retirer le récipient à grains.



ATTENTION



Risque d'écrasement/de blessure



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



ATTENTION

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

La machine à café s'éteint.

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

Extension des récipients à grains (en option)

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

6.5.11 Nettoyer le récipient à poudre

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

Recommandation : chaque mois

La fréquence du nettoyage dépend du type de poudre utilisé.



Risque de blessures

- Les longs cheveux sont particulièrement susceptibles de se coincer dans la tête du moulin et d'être ainsi entraînés dans la machine à café.
 - > Toujours protéger les cheveux avec une résille avant de retirer le récipient à grains.

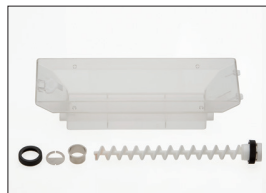


ATTENTION

- * Appuyer brièvement sur l'interrupteur marche/arrêt (env. 1 seconde)
La machine à café s'éteint.
- * Retirer la fiche secteur
- * Tirer sur la sécurité du récipient à poudre pour la défaire.
- * Retirer le couvercle du récipient à poudre, le vider et le nettoyer avec un chiffon humide.
- * Dévisser les écrous-raccords devant et derrière.
- * Retirer la vis sans fin du doseur et enlever le clapet d'éjection.
- * Essuyer soigneusement le réservoir avec un chiffon humide.



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



Doseur avec pièces. Vis sans fin du doseur



Veiller au positionnement correct du clapet d'éjection.

IMPORTANT

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

Extension du récipient à poudre (en option)

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

7 Concept de nettoyage HACCP

Vous êtes légalement obligé de veiller à ce que vos invités ne soient pas exposés à des risques sanitaires en consommant les denrées alimentaires que vous distribuez.

Il convient de respecter un concept de nettoyage HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) pour identifier et évaluer les risques. Vous devez effectuer une évaluation des risques au sein de votre exploitation. L'objectif est d'identifier et d'éliminer les risques pour l'hygiène des denrées alimentaires. Pour ce faire, il convient de définir et d'imposer des procédures de contrôle et, le cas échéant, d'analyse. L'installation, la maintenance, l'entretien et le nettoyage conformes garantissent que les machines à café Schaerer répondent aux exigences susmentionnées. Si l'entretien et le nettoyage de la machine à café ne sont pas effectués correctement, la distribution de boissons lactées devient un danger du point de vue de l'hygiène alimentaire. Pour respecter le concept de nettoyage HACCP, satisfaire aux points suivants :

Désinfecter quotidiennement le système de lait

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

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

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

Exportation HACCP
▷ Voir manuel d'utilisation

Utilisez uniquement les produits de nettoyage autorisés par Schaerer.

Respecter le chapitre Entretien
▷ à p. 36



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

La zone USB  permet d'exporter un protocole HACCP.

CONSEIL

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

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

Gardez le lait au froid !

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

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

Le lait doit avoir une température d'env. 6 à 8 °C au début de l'exploitation.
Selon le réglage, un litre de lait permet de préparer env. 20 cappuccinos.
La Schaerer offre différentes possibilités de refroidissement (par ex. l'unité frigorifique d'appoint Schaerer ou le refroidisseur de lait Schaerer).

HACCP-Reinigungskonzept

Monat _____ Jahr _____

Verwenden Sie nur gekühlte H-Milch, da sonst Gesundheitsrisiken durch Mikro Bakterien nicht auszuschließen sind!
Verwenden Sie für Pulvergetränke nur Produkte, deren Mindesthaltbarkeitsdatum nicht überschritten ist.

Reinigungsschritte:

1. Systemreinigung durchführen
 > Betriebsanleitung, Kapitel Pflege

2a. Milchsyst. manuell reinigen
 Basic Milk täglich, mit Plug&Clean wöchentlich

2b. Tägliche Mixerspülung
 > Betriebsanleitung, Kapitel Pflege
3. Wöchentliche Mixerreinigung und regelmäßige Reinigung der Produktbehälter (Bohnen/Pulver) > Betriebsanleitung, Kapitel Pflege

4. Allgemeine Maschinenreinigung

Datum	Reinigungsschritte				Unterschrift
	Uhrzeit				
	1	2	3	4	
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
15.					
16.					

Datum	Reinigungsschritte				Unterschrift
	Uhrzeit				
	1	2	3	4	
17.					
18.					
19.					
20.					
21.					
22.					
23.					
24.					
25.					
26.					
27.					
28.					
29.					
30.					
31.					

8 Service clientèle Schaerer

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

Schaerer AG
Niedermattweg 3b
4528 Zuchwil
Suisse

Assistance en Suisse :
Téléphone : +41 32 681 62 75
E-mail : technical-support@schaerer.com

Support Schaerer GmbH :
Téléphone : +49 7336 9525 392
E-mail : Techsupport@schaerer-gmbh.de

Important !

Pour d'autres travaux de maintenance et réparations, veuillez vous adresser à votre service clientèle Schaerer responsable. Vous trouverez le numéro de téléphone sur l'autocollant portant l'adresse sur la machine à café ainsi que sur le bon de livraison.