

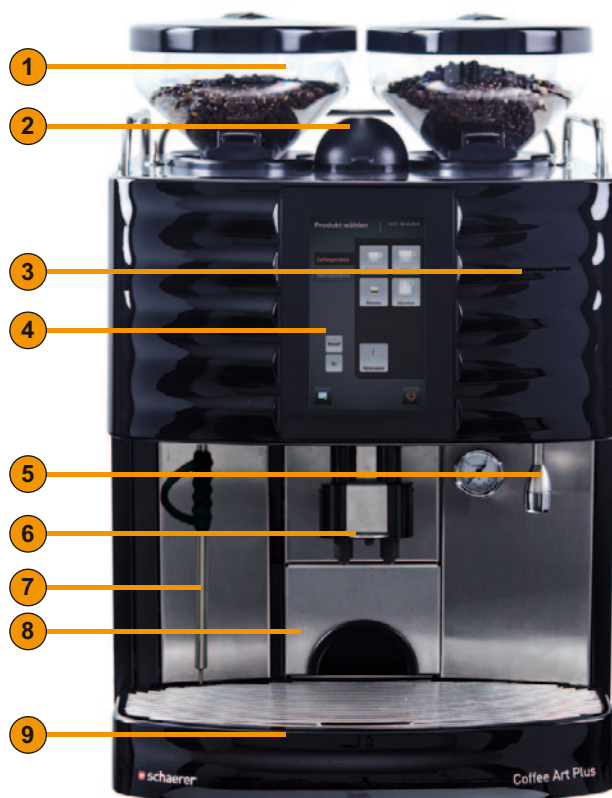
Schaerer Coffee Art Plus TouchIT

Gebruiksaanwijzing

V02 / 03.2014

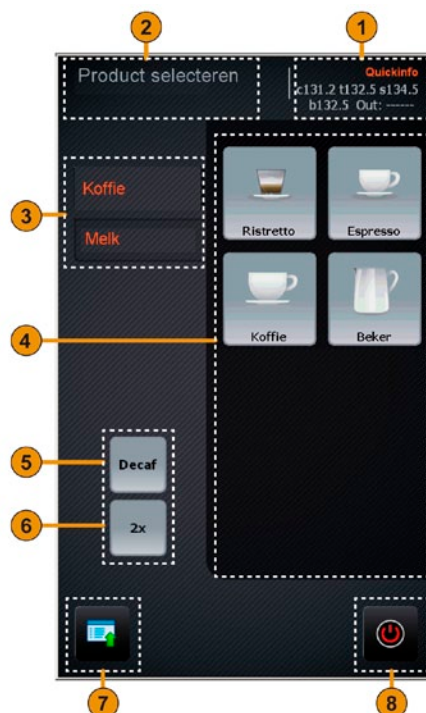


- 1 Bonencontainer met deksel
- 2 Inworp voor gemalen koffie/reinigingstabletten (reinigingsprogramma)
- 3 Kaartlezer
- 4 Display (zie onder)
- 5 Heetwateruitloop
- 6 Uitloop
- 7 Stoompijp (optie)
- 8 Droesbak
- 9 Lekbak met lekbakrooster



Schaerer Coffee Art Plus TouchIT

- 1 Quick Info
- 2 Statusbalk
- 3 Productregister (programmeerbaar)
- 4 Product-veld (programmeerbaar)
- 5 Voorkeuze-veld [DECAF]
- 6 Voorkeuze-veld [2x]
- Keuzelijst: modus Standby
- 7
 - Veld [Snelmenu]
 - Veld [Annuleren]
- Keuzelijst: modus „Werking“
- 7
 - Veld [Reiniging]
 - Veld [Spoeling]
 - Veld [Quickinfo]
- 8 Veld [AAN/UIT]



Schaerer Coffee Art Plus TouchIT

Gebruiksaanwijzing

V02 / 03.2014

Uitgever

Schaerer Ltd., P.O. Box, Allmendweg 8, CH-4528 Zuchwil

Uitgave

Versie 02 | 03.2014

Software

V5.50

Concept en redactie

Schaerer Ltd., P.O. Box, Allmendweg 8, CH-4528 Zuchwil

Copyright ©

Schaerer Ltd., P.O. Box, Allmendweg 8, CH-4528 Zuchwil

Dit document is auteursrechtelijk beschermd. Alle rechten zijn voorbehouden. Vermenigvuldiging, verspreiding, overbrengen via elektronische systemen of vertaling in een andere taal is zonder schriftelijke toestemming van Schaerer Ltd. niet toegestaan. Dit geldt zowel voor het complete document als voor afzonderlijke passages hieruit. De inhoud van het document berust op de actueelste gegevens die op het moment van het ter perse gaan beschikbaar waren. Schaerer Ltd. behoudt zich het recht voor om op elk willekeurig tijdstip wijzigingen aan te brengen zonder nieuwe kennisgeving. Alle afbeeldingen, illustraties en displayteksten in deze gebruiksaanwijzing zijn slechts voorbeelden! Door het brede assortiment aan opties kan de machine afwijken van de machines die hier zijn afgebeeld. Schaerer AG is uitsluitend aansprakelijk voor de inhoud van het Duitse originele document.

Inhoud

Hartelijk welkom6	
Hartelijk welkom	6
Tekens en symbolen	6
Productbeschrijving	7
Gebruik volgens de voorschriften	7
Productsoorten en capaciteit	7
Uitvoeringsvarianten	8
Leveringsomvang en toebehoren/accessoires	8
Opties en bijzettoestellen	9
Technische gegevens	13
Typeplaatje	13
Verklaring van overeenstemming	14
Adres van de fabrikant	14
Toegepaste normen	14
Installatie en inbedrijfstelling	15
Plaatsing	15
Standplaats	15
Klimaat	15
Energievoorziening	15
Voorwaarden	15
Aansluitwaarden	16
Watersaansluiting/-afvoer	16
Voorwaarden	16
Aansluitwaarden	17
Installatie	17
Deïnstallatie en milieuvriendelijke afvoer	17
Bediening	18
Controle vòòr het inschakelen	18
Vullen en aansluiten	18
Koffiebonen	18
Water	18
Melk	19
Automaatpoeder	20
Flavour Point (optie)	20
Inschakelen	21
Besturing opstarten	21
Standby snelmenu	21
Koffiemachine inschakelen	21
Menu Service	22
Quickinfo activeren	22
Bijzettoestellen	23
Hoofdvénster Touchscreen	24
Overzicht	24
Overzicht Flavour Point-design	26
Uitgifte	26
Uitloophoogte instellen	26
Koffieproducten	27
Producten met gemalen koffie	27
Heetwater	28
Melkproducten	28
Gearomatiseerde producten	28
Stoom	29
Afgifteopties	29
Lopende afgifte stoppen	29
Producten voorkiezen	30
Dubbel product	30
Producten met MONEY-kaart	30
Zelfbediening	31
Leegmaken	31
Droesbak	31
Under counter-droesdoorgang	32
Afvalwatertank	32
Transportvoorwaarden	32
Aanwijzingen/instructies op het display	32
Uitschakelen	33
Einde bedrijf	33
Langere periodes van stilstand (vanaf 1 week)	34
Reiniging	35
Reinigingsintervallen	35
Reinigingsmiddelen	35
Reinigingstablet	36
Daypure	36
Weekpure	36
Reinigingsopdracht	36
Reinigingsopties	37
Hete spoeling	37
Automatische uitschakelspoeling	37
Spoelkoffie	38
Stoomspoeling	38
Schuimerkop met stoom spoelen	38
Dagelijkse reiniging	39
Automatisch reinigingsprogramma	39
Touchscreen	39
Melkcontainer	39
Drinkwatertank	39
Droesbak	40
Externe afvalwatertank	40
Bijgeplaatste koelunit	40
Wekelijkse reiniging	40
Bonencontainer	40
Koelunit ontdooien (Optie)	41
Flavour Point (optie)	41
Schaerer Coffee Art Plus met poedersysteem (Option)	42
Naar behoefte	44
Schaerer Coffee Art Plus TouchIT met Flavour Point (Option)	44
Lekbak	45
Cup & Cool	45
Koppenwarmer	45
HACCP-reinigingsconcept	45
Service en onderhoud	47
Onderhoud	47
Externe waterfilter	47
Programmering	48
Navigatie	48
Instellingsvoorbeelden	49

Parameter vrijgeven/blokken	49
Keuzelijst	49
Instelbereik aanpassen	49
Parameters met letters	49
Parameters met cijfers	50
Standby snelmenu	50
Toegang tot het programmeerniveau	51
Configuratie TouchIT	51
Tellers en statistieken	55
Productinstellingen	57
Producttab hernoemen	58
Uitgifte testproduct	58
Koffie-instelling	58
Melkmixinstelling	61
Melkinstellingen	62
Melkschuininstelling	63
Melkpoederinstelling	64
Choco-instelling	65
Koppenwarmer/heetwaterinstelling	66
Stoominstelling	67
Flavour-instelling	68
Systeeminstellingen	68
Machineschakelklok	69
Reinigingsopdracht	69
Zelfbediening	70
Logo/screensaver	70
Standby-logo wijzigen	70
Afbeelding screensaver wijzigen	70
Afbeeldings- en bestandsformaten	70
Storingen verhelpen	72
Storingen met displaytekst	72
Storingen zonder displaytekst	73
Waterkwaliteit	74
Waterwaarden	74
Waterhardheid vaststellen	75
Filtertechnieken	75
Veiligheidsaanwijzingen	76
Gevaar voor de gebruiker	76
Gevaar door reinigingsmiddelen	77
Toepassing	77
Opslag	77
Milieuvriendelijke afvoer	77
Informatie in een noodgeval	77
Gevaar voor de machine	78
Hygiënevoorschriften	78
Water	78
Koffie	79
Melk	79
Automaatpoeder/instantpoeder	79
Siroop	80
Aansprakelijkheid	81
Plichten van de exploitant	81
Garantie- en aansprakelijkheidsclaims	81

Hartelijk welkom

Hartelijk welkom

Met deze koffiemachine hebben wij voor u de volgende generatie van volledig automatische koffiezetapparaten ontwikkeld. Een grote competentie en de jarenlange ervaring van onze onderneming werden in de ontwikkeling ingebracht.

Deze gebruiksaanwijzing verstrekt informatie over het product, het gebruik en de reiniging van uw koffiemachine. Indien de koffiemachine niet volgens de aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing wordt gebruikt, wordt elke aansprakelijkheid bij schade uitgesloten. Er kan in deze gebruiksaanwijzing echter geen rekening worden gehouden met iedere mogelijke toepassing! Neem voor meer informatie contact op met onze klantenservice.

De prestatie van de koffiemachine hangt af van deskundig gebruik en van het onderhoud. Lees de gebruiksaanwijzing vóór de eerste inbedrijfstelling zorgvuldig door en zorg dat zij steeds bij de hand is.

Wij wensen u veel succes met uw nieuwe koffiemachine!

Tekens en symbolen



Zie ook hoofdstuk "Veiligheidsaanwijzingen"!

De volgende tekens en symbolen worden in deze gebruiksaanwijzing gebruikt om te wijzen op gevaren en bijzonderheden:

GEVAAR!
Elektrische schok!



Direct gevaarlijke situatie die dood of ernstig letsel door een elektrische schok tot gevolg kan hebben.

Neem de beschreven maatregelen ter vermijding van dit gevaar absoluut in acht.

VOORZICHTIG!
Gevaar voor de gebruiker!



Algemeen gevaarlijke situatie die letsel tot gevolg kan hebben.

Neem de beschreven maatregelen ter vermijding van dit gevaar absoluut in acht.

VOORZICHTIG!
Gevaar voor de machine!



Er bestaat een situatie die beschadiging van de machine tot gevolg kan hebben.

Neem de beschreven maatregelen ter vermijding van dit gevaar absoluut in acht.

VOORZICHTIG!
Hete vloeistof!



Gevaarlijke situatie die letsel door verbranding tot gevolg kan hebben. Dit gevaar bestaat bij de uitgiftepunten. Hierna alleen gemarkeerd door het symbool.

Neem de beschreven maatregelen ter vermijding van dit gevaar absoluut in acht.

VOORZICHTIG!
Hete stoom!



Gevaarlijke situatie die letsel door verbranding tot gevolg kan hebben. Dit gevaar bestaat bij de uitgiftepunten. Hierna alleen gemarkeerd door het symbool.

Neem de beschreven maatregelen ter vermijding van dit gevaar absoluut in acht.

VOORZICHTIG!
Heet oppervlak!



Gevaarlijke situatie die letsel door verbranding tot gevolg kan hebben. Dit gevaar bestaat bij de uitgiftepunten en bij de punten voor het verwarmen van koppen (optie). Hierna alleen gemarkeerd door het symbool.

Neem de beschreven maatregelen ter vermijding van dit gevaar absoluut in acht.

VOORZICHTIG!
Gevaar voor beknelling!



Gevaarlijke situatie die letsel door beknelling tot gevolg kan hebben. Hierna alleen gemarkeerd door symbool.

Neem de beschreven maatregelen ter vermijding van dit gevaar absoluut in acht.

Productbeschrijving

Gebruik volgens de voorschriften

De Schaerer Coffee Art Plus TouchIT is bedoeld voor het afgeven van koffie-, melk- en/of poederdranken (topping en chocolade) in diverse variaties en aroma's in kopjes of kannen. Daarnaast kan het apparaat stoom voor het verwarmen van melk en/of heetwater afgeven. Dit apparaat is bedoeld voor industrieel en bedrijfsmatig gebruik. Hij kan in winkels, kantoren, restaurants, hotels of soortgelijke plaatsen worden gebruikt. Het kan ook thuis worden gebruikt. De reiniging en service van het apparaat dienen te geschieden door geïnstrueerde personen. Het apparaat mag onder toezicht van geschoold personeel voor zelfbediening worden gebruikt.



Het gebruik van het apparaat is bovendien onderworpen aan de „Algemene Voorwaarden“ van Schaerer AG en deze gebruiksaanwijzing. Een ander of hiervan afwijkend gebruik geldt als in strijd met de voorschriften. Voor de schade die hierdoor ontstaat is de producent niet aansprakelijk.

VOORZICHTIG!
Gevaar voor de machine!



Verkeerd gebruik van de koffiemachine kan resulteren in schade.

De Schaerer Coffee Art Plus TouchIT mag in geen geval worden gebruikt om een andere vloeistof dan koffie, heet water (producten, reiniging), siroop, sterkedrank of melk (gekoeld, gepasteuriseerd, gehomogeniseerd, UHT) te verwarmen of af te geven.

Productsoorten en capaciteit

Afhankelijk van machinevariant en opties kunnen de volgende producten worden bereid:

Drankcapaciteit per uur	
Espresso 50-60 ml	± 250 kopjes
Koffie 120 ml	± 250 kopjes

Mogelijke producten	
Ristretto	x
Espresso	x
Koffie	x
Koffie met melk	x
Cappuccino	x
Latte macchiato	x
Chociatto	x
Hete melk	x
Koude melk	x
Hete melkschuim	x
Koude melkschuim	x
Cafeïnevrije dranken	x
Poederdranken	x
Gearomatiseerde koffie- en melkproducten	x
Heet water	x
Stoom	x

Uitvoeringsvarianten

De Schaere Coffee Art Plus TouchIT is verkrijgbaar in de volgende uitvoeringen:

- Schaerer Coffee Art Plus TouchIT zonder melk
- Schaerer Coffee Art Plus TouchIT met Power-, Auto-, Super- of Finesteam
- Schaerer Coffee Art Plus TouchIT met Milk Smart/Milk Smart Cooler
- Schaerer Coffee Art Plus TouchIT met koudemelksysteem
- Schaerer Coffee Art Plus TouchIT met Under Counter-melksysteem
- Schaerer Coffee Art Plus TouchIT met Center Milk
- Schaerer Coffee Art Plus TouchIT met Twin Milk
- Schaerer Coffee Art Plus TouchIT met poedersysteem
- Schaerer Coffee Art Plus TouchIT met Flavour Point

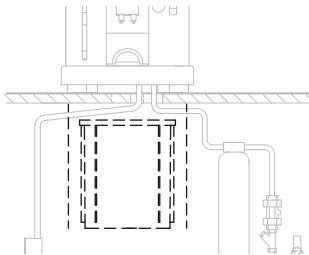
Leveringsomvang en toebehoren/accessoires

Aantal	Benaming	Artikelnummer
Documentatie		
1	Gebruiksaanwijzing	**
*	Reinigingshandleiding	**
*	Extra handleiding koppenwarmer + Cup & Cool	**
Chip-kaart		
1	CHEF-kaart	063930
1	SAVE DATA-kaart	063933
Reiniging / toebehoren/accessoires reiniging		
1	Reinigingskwast	067409
1	Borstel recht 42 x 12 x 14	073147
1	Set voor de dagelijkse reiniging	-
*	Reinigingscontainer Milk Smart	071726
*	Reinigingscontainer Milk Smart Cooler (4 liter)	070743
*	Reinigingscontainer (8 liter) (koudemelksysteem)	061308
*	Reinigingscontainer Cup & Cool	071735
Toebehoren/accessoires algemeen		
*	Melkcontainer (8 liter) (koudemelksysteem)	070742
*	Melkcontainer Milk Smart Cooler (4 liter)	069039
*	Melkcontainer Twin (2 x 4 liter) (koudemelksysteem)	070744
*	Deksel melkcontainer Milk Smart Cooler (4 liter)	069038
*	Slangenset Cup & Cool en Milk Smart Cooler	069687
*	Melkcontainer Cup & Cool	33.2388.6000
*	Deksel melk- en reinigingscontainer Cup & Cool	33.2388.7000
1	Maatlepel	067111
1	Vlakke afdichting	064249
1	Afvoerslang	067862
*	Aansluitkabel CH-norm	063260
*	Aansluitkabel EURO-norm	063261
1	Draaigreep maalgraadinstelling	070907
1 set	Melkaanzuigbuizen (8 st.)	071246
1	60 cm slang (transparant)	061108

* Afhankelijk van machineuitvoering.

** Taalafhankelijke artikelnummers.

Opties en bijzettoestellen

Voorbeeld	Optie	Beschrijving
	Under counter-droesdoorgang	De droesbak en de koffiemachinebodem hebben een doorgang die wordt voortgezet onder het buffet. Het koffiedik wordt verzameld in een grote bak onder het buffet.
	Bijgeplaatste koelunit Milk Smart Cooler	Koelunit voor machines met Milk Smart. Voor de toebereiding van warme en hete melk- en melkschuimproducten. Capaciteit melk: 4 – 6.5 l
	Cup & Cool	Koppenwarmer met een koelunit voor machines met Milk Smart. De melktemperatuur en de verwarming van de koppen kunnen worden geregeld. Capaciteit melk: 4 l Capaciteit koppen: max. 60
	Koppenwarmer	Voor het voorverwarmen van meerdere, verschillende koppen. De verwarming van de koppen kan worden geregeld. Capaciteit koppen: ca. 70 – 100
	Koudemelksysteem Twin Milk Center Milk	Koudemelksysteem met geïntegreerde melkpomp voor de toebereiding van warme en koude melk- en melkschuimproducten. De melktemperatuur kan worden geregeld. Koelmiddel: R134 a Hoeveelheid koelmiddel: 40 g Capaciteit melk koudemelksysteem: 8 l Capaciteit melk Twin Milk: 2 x 4 l Capaciteit melk Centre Milk: 8 l of 2 x 4 l

Voorbeeld	Optie	Beschrijving
	Under Counter-koelunit voor koudemelksysteem	Under Counter-koudemelksysteem met geïntegreerde melkpomp voor de voorbereiding van warme en koude melk- en melkschuimproducten. De melktemperatuur kan worden geregeld. Deze optie is vooral geschikt bij een hoog melkverbruik en weinig plaats aan het buffet. Met dit systeem kunnen optioneel twee koffiemachines tegelijkertijd of één machine met twee melksoorten worden verzorgd.
	Koelunit onder de machine voor koudemelksysteem	Koelunit onder de machine voor koudemelksysteem met geïntegreerde melkpomp voor de voorbereiding van warme en koude melk- en melkschuimproducten. Koffiemachine kan optioneel worden uitgerust met een koelunit onder de machine. Deze optie kan niet worden nagerust.
	Poedersysteem	Voor de voorbereiding van producten met topping- of chocopoeder. Verkrijgbaar in de uitvoeringen: Choco, Topping, Twin Choco, Twin Topping en Choco & Topping.
	Poedersysteem achter	Het geïntegreerde poedersysteem voor de voorbereiding van producten met chocopoeder.
	Flavour Point	Geïntegreerd aromasysteem voor de voorbereiding van gearomatiseerde koffie- en melkproducten. De bijgeplaatste koelunit biedt plaats voor vier verschillende soorten.
	Bekerdispenser	Bekerdispenser voor ca. 40 bekertjes in twee verschillende maten. Ø 60-90 mm

Voorbeeld	Optie	Beschrijving
	muntwisselaar	Muntwisselaar met MDB-interface. Tot 2 koffiemachines kunnen worden aangesloten. Er kunnen 99 verschillende verkoopprijzen worden ingesteld. De muntwisselaar kan worden uitgeschakeld en het apparaat kan op afgifte met drukknop worden gezet. Muntaanname van 5 cent tot 2 euro, CHF 0.10 – CHF 5.- en 2 verschillende waardemunten. De muntwisselaar beschikt over muntbuizen voor het wisselgeld.
	Muntproever	Met de muntproever wordt na de inworp van de vereiste munten of waardemunten de koffieafgifte in de zelfbediening mogelijk. De muntproever kan worden uitgeschakeld en het apparaat kan op afgifte met drukknop worden gezet. Muntaanname van 5 cent tot 2 euro, CHF 0.10 – CHF 5.- en 2 verschillende waardemunten. De muntproever geeft geen wisselgeld.
	Supersteam	Volautomatisch opwarmen en opschuimen van de melk (programmeerbare temperatuur en schuimconsistentie). Melkschuim in kleine hoeveelheden of direct in het kopje.
	Powersteam	Handmatig opwarmen en opschuimen van de melk. Ideaal voor de professionele barista.
	Autosteam	Volautomatisch melk opwarmen (programmeerbare temperatuur). Handmatig opschuimen van de melk.

Voorbeeld	Optie	Beschrijving
	Stoom-kopjesverwarmer	Voor het opwarmen van individuele kopjes direct voor de productafgifte. <i>Alleen mogelijk in Zwitserland.</i>
	Zwanehals	Voor de afgifte van koffie in kannen.
	Automatische uitloop	De automatische uitloop wordt na het indrukken van de producttoets in een voorgedefinieerde stand geplaatst. Na de productafgifte wordt hij weer in de startpositie gezet. De stand wordt vastgelegd in de productinstellingen en kan zo voor ieder product individueel worden ingesteld.
	Hoge poten	Desgewenst kan de koffiemachine op hoge poten worden geplaatst.
	Kar	De kar vormt in combinatie met een drink- en afvalwatertank een plaatsonafhankelijke koffiemachine.
	Extern drink- en afvalwater	Een bewaakte externe drink- en afvalwatertank in plaats van een vaste wateraansluiting en afvalwaterafvoer.



Neem voor gedetailleerde informatie contact op met de distributeur bij u in de buurt.

Technische gegevens

Nominaal vermogen *	Stoomboiler	Heetwaterboiler
	2000 W/3000 W	2000 W/3000 W
Bedrijfstemperatuur	Stoomboiler	Heetwaterboiler
Minimale bedrijfstemperatuur (T min.)	10 °C	10 °C
Maximale bedrijfstemperatuur (T max.)	192 °C	192 °C
Bedrijfstemperatuur	140 °C	95 °C
Overdruk	Stoomboiler	Heetwaterboiler
Werkoverdruk	2.5 bar	2.5 bar
Toegestane bedrijfsdruk (p max.)	5 bar	12 bar
Test-overdruk	24 bar	24 bar
Capaciteit drinkwatertank	Vaste wateraansluiting	
Capaciteit bonencontainer	elk ± 1000 g	
Capaciteit droesbak	35 koffiekoeken	
Buitenafmetingen		
Breedte	420 mm	
Hoogte incl. bonencontainer	650 mm	
Diepte	534 mm	
Leeggewicht	± 40 kg	
Continu geluidsrukniveau**	< 70 dB (A)	

Technische wijzigingen voorbehouden!

- * Speciale uitrusting zie typeplaatje. Opgegeven waarden betreffen de basisuitrusting.
- ** Het met A beoordeelde geluidsrukniveau (slow) en Lpa (impulse) op de werkplek van de bedieners ligt in iedere bedrijfsmodus onder de 70 dB (A).

Typeplaatje



De specifieke gegevens van de machine zijn op het typeplaatje aangegeven. Het typeplaatje is aangebracht op de binnenkant van de machine en wordt zichtbaar bij verwijderen van de droesbak en de afdekking boven.

- Gegevens op het typeplaatje aangeven in geval van storing of garantie.

Verklaring van overeenstemming

Adres van de fabrikant

Fabrikant	Verantwoordelijke voor de documentatie
Schaerer Ltd. Postfach Allmendweg 8 CH-4528 Zuchwil T +41 (0)32 681 62 00 F +41 (0)32 681 64 04 info@schaerer.com www.schaerer.com	Schaerer Ltd. Hans-Ulrich Hostettler Postfach Allmendweg 8 CH-4528 Zuchwil

Toegepaste normen

Bovengenoemde producent verklaart dat deze machine in overeenstemming is met alle relevante bepalingen van de genoemde EG-richtlijn. Indien wijzigingen aan de apparaten worden aangebracht die niet met ons zijn afgesproken, verliest deze verklaring haar geldigheid. De volgende geharmoniseerde normen werden toegepast. Voor een deskundige uitvoering van de voorschriften geldt een door Bureau Veritas in overeenstemming met de norm SN EN ISO 9001: 2008 gecertificeerd kwaliteitsmanagementsysteem.

Voor de CE-conformiteit	
Machinerichtlijn 2006/42/EG	EMC richtlijn 2004/108/EG
• EN 60335-1:2002 +A1 +A11 +A12 +A13 +A14 +A2 • EN 60335-2-75:2004 +A1 +A11 +A2 • EN 62233: 2008-04	• EN 55014-1:2006 +A1 • EN 55014-2:1997 +A1 +A2 • EN 61000-3-2:2006 +A1 +A2 • EN 61000-3-3:2008 • EN 61000-6-2:2005 • EN 61000-6-4:2007 +A1

Internationaal (CB)	
Safety • IEC 60335-1 Ed4.2:2006 • IEC 60335-2-14 Ed5.1: 2008 • IEC 60335-2-15 Ed5.2: 2008 • IEC 60335-2-24 Ed7:2010 • IEC 60335-2-75 Ed2.2: 2009 • IEC 62233 Ed1:2005	EMC • CISPR 14-1 Ed 5.1: 2009 • CISPR 14-2 Ed 1.2: 2008 • IEC 61000-3-2 Ed 3.2: 2009 • IEC 61000-3-2 Ed2.1:2001 • IEC 61000-3-3:2008 • IEC 61000-6-2:2005 • IEC 61000-6-4:2006 +A1

China (CCC)
Safety • GB4706.1-2005 • GB4706.13-2008 • GB4706.19-2008 • GB4706.30-2008

Installatie en inbedrijfstelling

Plaatsing

VOORZICHTIG!
Gevaar voor de
machine!



Voor de standplaats van de koffiemachine gelden de onderstaande voorwaarden. Wordt hieraan niet voldaan, dan kan de machine worden beschadigd. Neem de volgende voorwaarden absoluut in acht:

- Het standvlak moet stabiel en vlak zijn en mag zich onder het gewicht van de koffiemachine niet vervormen.
- Plaats de koffiemachine niet op hete oppervlakken of in de buurt van een oven.
- Plaats de koffiemachine zodanig dat deze op elk moment onder toezicht kan staan van geschoold personeel.
- Leg de noodzakelijke toevoeraansluitingen conform de installatieplannen op de installatieplaats naar de 1 m standplaats van de machine.
- Laat vrije ruimte voor onderhoudswerkzaamheden en bediening:

Laat naar boven voldoende ruimte voor het bijvullen van de koffiebonen.

Laat een afstand van min. 15 cm tussen achterkant machine en de muur vrij (luchtcirculatie).

- Neem de plaatselijk geldende technische voorschriften voor keukens in acht.

Klimaat

VOORZICHTIG!
Gevaar voor de
machine!



Voor de standplaats van de koffiemachine gelden de onderstaande klimatologische omstandigheden. Wordt hieraan niet voldaan, dan kan de machine worden beschadigd. Neem de volgende voorwaarden absoluut in acht:

- Omgevingstemperatuur van +10°C tot +40°C (50° F tot 104° F)
- Relatieve luchtvochtigheid van max. 80% RV
- De koffiemachine is uitsluitend ontworpen voor gebruik binnen. Gebruik deze niet buiten, stel deze nooit bloot aan weersinvloeden (regen, sneeuw, vorst)!

Wanneer de koffiemachine was blootgesteld aan temperaturen onder nul:

- Neem vóór de inbedrijfstelling contact op met de klantenservice.

Energievoorziening

Voorwaarden

De elektrische aansluiting moet volgens de voorschriften van het betreffende land worden uitgevoerd. De op het typeplaatje vermelde spanning moet overeenstemmen met de netspanning op de standplaats.

GEVAAR!
Elektrische schok!

Gevaar voor een elektrische schok!
Neem de volgende punten absoluut in acht:

- De fase moet zijn beveiligd met de op het typeplaatje vermelde ampèrewaarde!
- Het apparaat moet op alle polen van het elektriciteitsnet kunnen worden gescheiden.
- Neem nooit een apparaat met beschadigde netkabel in gebruik. Laat een defecte netkabel of een defecte stekker onmiddellijk vervangen door een gekwalificeerde servicetechnicus.
- Schaerer AG raadt het gebruik van een verlengkabel af! Als toch een verlengsnoer wordt gebruikt (minimumdoorsnede: 1,5 mm²), neem dan de gegevens van de fabrikant van het snoer (gebruiksaanwijzing) en de plaatselijk geldende voorschriften in acht.
- Breng de netkabel zo aan dat er niemand over kan struikelen. Trek de kabel niet over hoeken en scherpe kanten, klem deze niet in of laat deze niet vrij in het vertrek hangen. Leg de kabel ook niet op hete voorwerpen en bescherm hem tegen olie en agressieve reinigingsmiddelen.
- Til het apparaat nooit aan de netkabel op en trek er nooit aan! Trek de stekker nooit aan de netkabel uit het stopcontact. Raak de kabel of de stekker nooit met natte handen aan! Steek in geen geval een natte stekker in het stopcontact!

Aansluitwaarden

Net				Zekering (bij huisin- stallatie)	Aansluitkabel draaddoor- snede
1L, N, PE	220 – 240 V ~	50/60 Hz	2000 - 2400 W	10 A	3 x 1 mm ²
			3000 - 3600 W	16 A	3 x 1.5 mm ²
			5700 - 6900 W	30 A	3 x 4 mm ²
3L, N, PE	380 – 415 V 3N~	50/60 Hz	5700 - 6900 W	3 x 16 A	5 x 1.5 mm ²
			8300 - 10100 W	3 x 16 A	5 x 1.5 mm ²
2L, PE	200 – 220 V 2~	50/60 Hz	2000 - 2200 W	2 x 15 A	3 x 1.5 mm ²
			2600 - 3200 W	2 x 15 A	3 x 1.5 mm ²
			4700 - 5800 W	30 A	3 x 10 AWG
			4700 - 5900 W	2 x 30 A	3 x 10 AWG
			4700 - 5900 W	2 x 25 A	3 x 2,5 mm ²
3L, PE	200 V 3~	50/60 Hz	7000 W	3 x 20 A	4 x 2.5 mm ²
3L, PE	220 V 3~	50/60 Hz	6900 - 8500 W	3 x 25 A	4 x 2.5 mm ²
			7700 W	25 A	4 x 2.5 mm ²

WATERAANSLUITING/-AFVOER
VOORZICHTIG!
**Gevaar voor de
machine!**

Voorwaarden
**Door slecht materiaal en verkeerde waterwaarden kan de machine worden beschadigd.
Neem de volgende punten absoluut in acht:**

- Het water moet zuiver zijn en het chloorgehalte mag 100 mg per liter niet overschrijden.
- Sluit de machine niet aan op puur osmose- of ander agressief water.
- De carbonaathardheid mag niet hoger zijn dan 5 – 6 °dKH (Duitse carbonaathardheid) of 8 – 10 °fKH (Franse carbonaathardheid) en de waarde van de totale hardheid moet steeds hoger zijn dan de carbonaathardheid.
- De minimale carbonaathardheid bedraagt 4 °dKH of 7 °fKH. De pH-waarde moet tussen 6.5 – 7 liggen.
- Gebruik altijd de nieuwe, bij de machine geleverde slangenset (vers-/afvalwaterslang)!

De wateraansluiting moet volgens de geldende voorschriften en de voorschriften van het betreffende land worden uitgevoerd. Als de machine op een pas geïnstalleerde waterleiding wordt aangesloten, dienen leiding en toevoerslang goed te worden doorgespoeld zodat er geen vuil in de machine terecht kan komen.

De koffiemachine moet op een geïnstalleerde drinkwaterleiding met afsluiter worden aangesloten. De montage geschiedt via de gemonteerde drukslang en de schroefverbinding G 3/8" op de drukvermindering die op de waterkraan is gemonteerd (instellen op 0.3 MPa (3 bar)).

Als de machine op een waterafvoer wordt gemonteerd, dan dient de meegeleverde, thermisch stabiele afvoerslang op de lekbak en de sifon te worden aangesloten. Deze dient goed te worden bevestigd aan de afvoer en met afschot te worden gelegd (zodat het water kan wegstromen).

Aansluitwaarden

Waterdruk	Aanbevolen:	0.1 – 0.3 MPa (1 – 3 bar)
	Maximaal:	0.6 MPa (6 bar)
Wateringangstemperatuur	Minimum:	10 °C
	Maximaal:	30 °C

Installatie



Lees de hoofdstukken "Plaatsing" en "Energievoorziening" vóór aanvang van de installatie aandachtig door!

- Pak de machine uit.
- Controleer de rest van de verpakking op meegeleverde toebehoren.
- Pak het meegeleverde toebehoren uit de droesbak en de watertank.
- Bewaar de originele verpakking voor een evt. terugzending.

Deïnstallatie en milieuvriendelijke afvoer



De koffiemachine moet vakkundig in overeenstemming met de plaatselijke en wettelijke bepalingen worden afgevoerd.

- Neem contact op met de servicepartner.

Bediening

VOORZICHTIG!
Gevaar voor de
machine!



Door verkeerde hantering kan het touchscreen worden beschadigd.
Behandel het display nooit met geweld, sterke druk of spitse voorwerpen.

Controle vòòr het inschakelen

- ▶ Controleer vòòr het inschakelen van de koffiemachine of voldaan is aan de volgende voorwaarden.

Voorwaarden voor het inschakelen van de koffiemachine:

- Het hoofdinlaatventiel (bij vaste wateraansluiting) is open/de drinkwatertank is gevuld met vers water.
- De afvalwaterafvoer is correct gelegd/de afvalwatertank is aangesloten.
- De bonencontainer(s) is/zijn gevuld en de vergendeling is open.
- De droesbak is leeg en correct ingeschoven.
- De koffiemachine is aangesloten op het elektriciteitsnet.

Vullen en aansluiten

Koffiebonen

VOORZICHTIG!
Gevaar voor de
gebruiker!



Gevaar voor letsel door de draaiende maalmessen in de molen.
Grijp nooit bij ingeschakelde koffiemachine in de bonencontainers.

VOORZICHTIG!
Gevaar voor de
machine!



Door het vullen met vreemd materiaal kan de molen verstopt raken en/of het maalwerk vernietigd worden.
Doe nooit iets anders dan koffiebonen in de bonencontainers.



- ▶ Maak het deksel van de bonencontainers open en ontgrendel hem met de draaiknop.
- ▶ Vul de koffiebonen (max. 1000 g).
- ▶ Zet het deksel er weer op, vergrendel hem met de draaiknop en sluit hem af met de sleutel.

Water

Optie 1: Vaste wateraansluiting

VOORZICHTIG!
Gevaar voor de
machine!



De machine kan worden beschadigd, wanneer de pomp droog loopt.
Zorg er vòòr het inschakelen van de machine voor dat het hoofdinlaatventiel geopend is.

- ▶ Open de afsluitkraan op het hoofdinlaatventiel.



Om verzekeringstechnische redenen is het aan te raden om aan het einde van de dag het hoofdinlaatventiel te sluiten.

Optie 2: Externe drinkwatertank

- ▶ Verwijder het deksel van de drinkwatertank.
- ▶ Verwijder de drinkwatertank elke dag en spoel deze grondig uit met schoon water.
- ▶ Vul de drinkwatertank voor gebruik met vers drinkwater.

- ▶ Plaats de drinkwatertank weer terug.
- ▶ Plaats het deksel weer terug.

Melk

Optie 1: Milk Smart Cooler

- ▶ Open de deur.
- ▶ Verwijder de melkcontainer en spoel deze uit.
- ▶ Vul de container met verse, voorgekoelde melk (3 – 5 °C).
- ▶ Zet de melkcontainer in de koelunit.
- ▶ Hang de slangen in de container.
 - ☑ Het slanguiteinde moet de containerbodem raken.
- ▶ Sluit de deur.

Optie 2: Bijgeplaatste koelunit

- ▶ Open de deur.
- ▶ Verwijder de melkcontainer en spoel deze uit.
- ▶ Vul de container met verse, voorgekoelde melk (3 - 5 °C).
- ▶ Zet de melkcontainer in de koelunit.
- ▶ Hang slang of slangen in de container.
 - ☑ Het slanguiteinde moet de containerbodem raken.
- ▶ Sluit de deur.

Optie 3: Cup & Cool



Let erop dat de bijgevulde melk niet in aanraking komt met het gesloten melkcontainerdeksel!



- ▶ Open de deur.
- ▶ Trek de melkslangadapter van het deksel.
- ▶ Verwijder de melkcontainer en spoel deze uit.
- ▶ Vul de container met verse, voorgekoelde melk (3 - 5 °C).
- ▶ Zet de melkcontainer terug in de koelunit.
- ▶ Steek de slangadapter weer in het deksel.
- ▶ Sluit de deur.

Optie 4: Koudemelksysteem

- ▶ Open de deur.
- ▶ Verwijder de melkcontainer en spoel deze uit.
- ▶ Vul de container met verse, voorgekoelde melk (3 – 5 °C).
- ▶ Zet de melkcontainer in de koelunit.
- ▶ Hang slang in de container.
 - ☑ Het slanguiteinde moet de containerbodem raken.
- ▶ Sluit de deur.

Optie 5: Under Counter melk

- ▶ Open de deur.
- ▶ Verwijder de melkcontainer en spoel deze uit.
- ▶ Vul de container met verse, voorgekoelde melk (3 – 5 °C).
- ▶ Zet de melkcontainer in de koelunit.
- ▶ Hang slang in de container.
 - ☑ Het slanguiteinde moet de containerbodem raken.
- ▶ Sluit de deur.

Automaatpoeder

VOORZICHTIG!
Gevaar voor de
machine!



Door verkeerde hantering kan de machine worden beschadigd.

Vul de poedercontainers nooit met andere stoffen dan automaatpoeder. De poedercontainers mogen met maximaal 500 g (twin-containers) of 1000 g (standaardcontainers) automaatpoeder worden gevuld.

VOORZICHTIG!
Gevaar voor de
gebruiker!



Door draaiende onderdelen in de poedercontainer bestaat er gevaar voor letsel.

Grijp nooit bij ingeschakeld apparaat in de poedercontainer(s).

Optie 1: Choco

- Vul de container met het gewenste choco-poeder.

Optie 2: Topping

- Vul de container met het gewenste melkpoeder.

Optie 3: Twin Choco

De poedercontainer voor Twin Choco is in het midden gedeeld en heeft twee vakken voor verschillende soorten chocopoeder.

- Vul vak 1 en vak 2 met het gewenste chocopoeder.

Optie 4: Twin Topping

De poedercontainer voor Twin Topping is in het midden gedeeld en heeft twee vakken voor verschillende soorten melkpoeder.

- Vul vak 1 en vak 2 met het gewenste melkpoeder.

Optie 5: Choco Topping

De poedercontainer voor Choco Topping is in het midden gedeeld en heeft twee vakken voor een soort melkpoeder en een soort chocopoeder.



De transportwormen voor choco- en melkpoeder hebben een verschillende grootte. Zet daarom van begin af een opschrift op de beide containervakken, zodat bij het vullen met poeder deze niet kunnen worden verwisseld.

- Vul vak 1 met het gewenste melkpoeder.
- Vul vak 2 met het gewenste chocopoeder.

Flavour Point (optie)

VOORZICHTIG!
Gevaar voor de
machine!



Door verkeerde hantering kan de machine worden beschadigd.

Geef met de Flavour Point nooit iets anders af dan siroop of sterkedrank.



Om te voorkomen dat een volle fles overstroomt, dient u eerst de slang in de fles te plaatsen en pas daarna de fles aan het Flavour Point aan te sluiten.

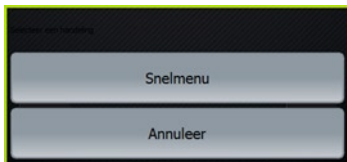
- Open de deur.
- Trek de lade eruit.
- Koppel de slang van het Flavour Point los.
- Verwijder de lege fles en de slang.
- Verwijder de slang uit de lege fles en spoel deze.
- Plaats de schone slang in de nieuwe fles.
- Plaats de fles in het daarvoor bestemde vak en sluit de slang weer aan op het Flavour Point.
- Schuif de lade erin en sluit de deur. Let er bij het sluiten op dat de slangen niet worden geknikt.

Inschakelen

Besturing opstarten

Het opstarten van de besturing duurt ca. 1 min. Tijdens deze fase wordt er nog niets op het touchscreen weergegeven. Als de besturing is opgestart, bevindt de machine zich in standby en kan worden ingeschakeld.

Standby snelmenu



In standby kan door het indrukken van het veld  het standby-snelmenu worden opgeroepen. In het snelmenu kunnen de volgende ondermenu's worden opgeroepen:

- Klok instellen
- Datum instellen
- Fout- en reinigingsstatistieken
- Informatie
 - Machinenummer (fabrieksinstelling)
 - Klantnummer (fabrieksinstelling)
 - Weergave softwareversie SCA (fabrieksinstelling)
 - Weergave softwareversie SCATouchIT (fabrieksinstelling)
 - External Keys



Zie hoofdstuk "Programming" - machineschakelklok" - "Klok instellen".



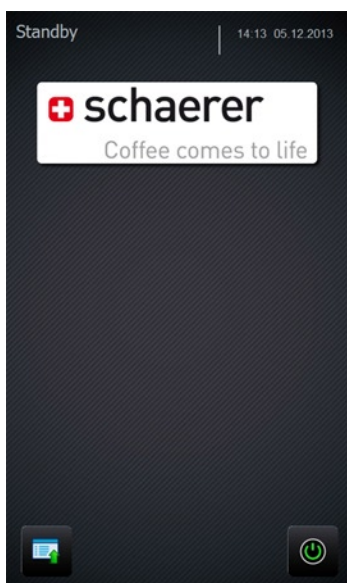
Zie hoofdstuk "Programming" - machineschakelklok" - "Datum instellen".



Zie hoofdstuk "Programming" - "Tellers en statistieken"- "Fout- en reinigingsstatistieken".

Koffiemachine inschakelen

- Schakel de machine veld  in.
 - ☒ De machine start en warmt op (zie informatie quickinfo rechtsboven).



Menu Service

De machine moet ingeschakeld zijn.

De parameter "Service-toets zichtbaar" onder [Configuratie TouchIT] moet geactiveerd zijn.



- Druk op het veld [Service] linksonder.

☒ Het menu "Service" verschijnt.

Optie 1: Veld [Service] in de modus "bediend"

Met uitgeschakelde parameter "Service-toets zichtbaar".

- Druk voor ± 2 sec in de hoek linksonder op het touchscreen en houd deze ingedrukt.

☒ Het menu "Service" verschijnt.

Optie 2: Veld [Service] in de modus "zelfbediening"

De parameter "Service-toets zichtbaar" is gedeactiveerd.

- Druk voor ± 2 sec in de hoek linksonder op het touchscreen en houd deze ingedrukt.

☒ Het menu "Service" verschijnt.

In het menu "Service" bevinden zich de volgende ondermenu's en functies:

- [Reiniging], start een reiniging. In de modus "zelfbediening" is het mogelijk om te vragen een PIN in te voeren. Dat is afhankelijk van de configuratie in de parameter "Instellingen zelfbediening".
- [Spoeling], start een machinespoeling.
- [Quickinfo aan], het informatievenster "Quickinfo" wordt in de hoek rechtsboven van het touchscreen weergegeven.
- [Standby], de machine wordt in standby geschakeld. Alleen in de modus "zelfbediening"
- [Annuleer], sluit het menu "Service" weer.

Quickinfo activeren

De machine moet ingeschakeld zijn.



- Druk op het veld [Service] linksonder.

☒ Het menu "Service" verschijnt.

Optie: Veld [Service] in de modus "zelfbediening"

- Druk voor ± 2 sec in de hoek linksonder op het touchscreen en houd deze ingedrukt.

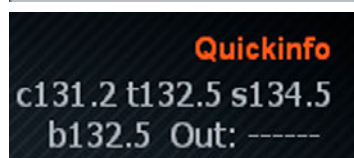
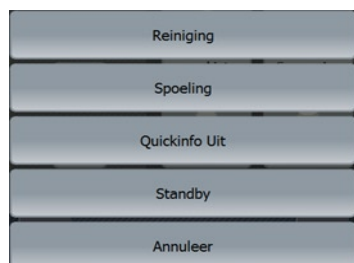
☒ Het menu "Service" verschijnt.

- Kies het veld [quickinfo aan].

☒ De quickinfo wordt linksboven rechtsboven op het touchscreen aangegeven.

De quickinfo informeert u over de volgende temperaturen:

- (c) geeft de temperatuur van de boiler koffie aan.
- (t) geeft de temperatuur van de boiler thee (optie) aan.
- (t) geeft de temperatuur van de boiler stoom (optie) aan.
- (t) geeft de temperatuur van de booster aan.



Bijzettoestellen

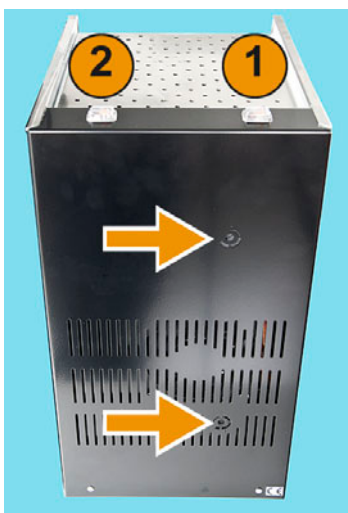
Optie 1: Koppenwarmer

- Schakel de koppenwarmer in met de hoofdschakelaar (1).
- ☑ De schakelaar brandt.



Optie 2: Cup & Cool

- Schakel de koppenwarmer in met de hoofdschakelaar (1).
- ☑ De schakelaar brandt.
- Schakel de koelunit in met de hoofdschakelaar (2).
- ☑ De schakelaar brandt.



Een uitvoerige beschrijving over de instelling van de thermostaten (zie pijl) is te vinden in de aparte gebruiksaanwijzing bij de „Koppenwarmer en Cup & Cool“.

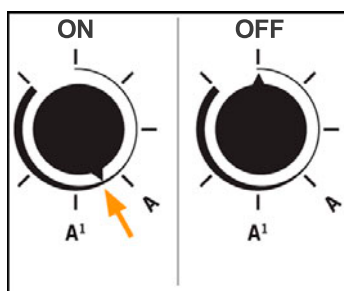
Optie 3: Koelunit Milk Smart-systeem

- Stel de temperatuurschakelaar aan de achterkant van de koelunit in, zie pijl.
- ☑ De koelunit is ingeschakeld.



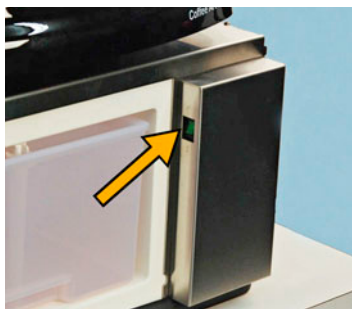
Optie 4: Koelunit koudemelksysteem

- Verwijder de afdekking van de koelunit.
- Stel de temperatuurschakelaar van koelunit, zie pijl.
- Monteer de afdekking van koelunit weer monter.
- ☑ De koelunit is ingeschakeld.



Optie 5: Koeling onder de machine

- ▶ Open de deur van de koeling onder de machine.
- ▶ Schakel de schakelaar, zie pijl, in.
 - ☒ De koelunit is ingeschakeld.
 - ☒ De koeltemperatuur is in de fabriek reeds ingesteld.



Het hoogteverschil tussen de melkverpakking en de uitloop mag niet meer zijn dan 40 cm.

Hoofdvenster Touchscreen

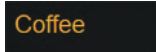
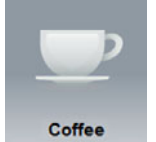
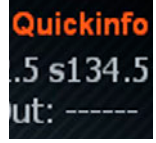
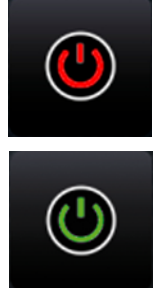
Overzicht

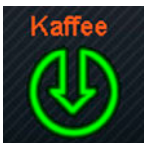
Het hoofdvenster kan in de modus "bediend" (A) of "zelfbediening" (B) worden weergegeven.



De weergave van de productvelden kan in het menu [Configuratie] onder [Symbolen product-toetsen] worden gekozen.

De volgende elementen zijn op het hoofdvenster zichtbaar afhankelijk van de machinestatus

Symbol	Beschrijving
Producttab 	Hier zijn er vier producttabs (C) zie afb. boven, die kunnen worden gebruikt. Op elke tab kunnen acht producten worden opgeslagen. <i>De producttabs kunnen in het menu [Configuratie] in de parameter [Productinstellingen] worden ingesteld.</i>
Producttoets 	Elke producttoets kan met het gewenste product opgeslagen en dienovereenkomstig geprogrammeerd worden. Door op een producttoets te drukken wordt het desbetreffende product afgegeven. <i>De producttabs kunnen in het menu [Configuratie] in de ondermenu [Productinstellingen] worden ingesteld.</i>
DECAF 	Voorwaarde voor de afgifte van cafeïnevrije producten (DECAF) zijn twee molens, waarvan er een wordt gevuld met cafeïnevrije bonen. Een andere mogelijkheid biedt de handinworp voor de cafeïnevrije koffiepoeder. Het veld [DECAF] bepaalt de productconfiguratie met cafeïnevrije koffie. <i>Het veld [DECAF] kan in het menu [Configuratie] in het ondermenu [Configuratie TouchIT] worden geactiveerd.</i>
Dubbel 	Met het veld [2 x] kan de afgifte van een dubbel productie worden geactiveerd. Het daarna gekozen product wordt dubbel afgegeven. <i>Het veld [2 x] kan in het menu [Configuratie] in het ondermenu [Configuratie TouchIT] worden geactiveerd.</i>
Service 	Toegang tot het "snelmenu" in de standbymodus of tot het "Servicemenu" bij ingeschakelde machine. <i>Zie hoofdstuk "basisbediening" - "inschakelen" - "standbymodus snelmenu" voor meer informatie.</i>
Stop 	Het veld [Stop] verschijnt alleen tijdens de uitgifte. De huidige afgifte evenals eventuele voorgekozen producten kunnen daarmee worden gewist.
Info 	Het veld [Quickinfo] rechtsboven moet in het snelmenu veld [Service] worden geactiveerd. De quickinfo geeft informatie over de actuele boilertemperaturen. <i>Zie hoofdstuk "basisbediening" - "inschakelen" - "quickinfo" voor meer informatie.</i>
ON/OFF 	Met het veld [ON/OFF] rechtsonder wordt de machine van de standbymodus naar de bedrijfsmodus geschakeld. Het veld kan in het menu [Configuratie] in het ondermenu [Configuratie TouchIT] met de parameter [Power-toets zichtbaar] verborgen of weergegeven worden.

Symbol	Beschrijving
	Het knipperende symbool onderaan het touchscreen verschijnt tijdens de productafgifte.

Overzicht Flavour Point-design

Vanaf de softwareversie 5.5 kan een nieuw design worden geactiveerd.

Dit wordt in de eerste plaats voor een SCA Plus TouchIT met Flavour Point gebruikt, maar kan ook zonder deze optie worden geactiveerd.

Bij dit design zijn er naast een nieuwe weergave, enkele verschillen:

- Het menu [Service] bevindt zich rechtsboven .
- De quickinfo wordt linksboven aangegeven.



Uitgifte

VOORZICHTIG!
Hete vloeistof!



Alle producten uit de machine zijn heet.
Grijp tijdens de afgifte nooit onder de uitloop of in de machine.

Uitloophoogte instellen

VOORZICHTIG!
Heet oppervlak!



Door hete oppervlakken bestaat verbrandingsgevaar.
Voorzichtig bij het verschuiven van de uitloop.

VOORZICHTIG!
Gevaar voor beknelling!



Bij het verschuiven van de uitloop er gevaar voor beknelling.
Houd de uitloop van voren vast en schuif hem in de gewenste positie.



- ▶ Plaats het kopje onder de uitloop.
- ▶ Houd de uitloop van voren vast en schuif hem in de juiste positie (zie afbeelding).
- ▶ Druk op de producttoets.
 - ☒ Het product wordt afgegeven.
- ▶ Verwijder het kopje na beëindigen van de afgifte.

Optie: Automatische uitloop

Als de optie Flavour Point wordt gebruikt is de automatische uitloop standaard.

De automatische uitloop wordt na het indrukken van de producttoets in een voorgedefinieerde stand geplaatst.

- ▶ Plaats het kopje onder de automatische uitloop.
- ▶ Druk op de producttoets.
 - ☑ Automatische uitloop wordt in de bovenste stand gezet.
 - ☑ Het product wordt afgegeven.
 - ☑ Automatische uitloop wordt teruggezet in de basisstand.
- ▶ Verwijder daarna het kopje.

Koffieproducten

VOORZICHTIG!
Hete vloeistof!



- ▶ Plaats het kopje onder de uitloop.
- ▶ Druk op de gewenste producttoets.
 - ☑ De producttoets knippert, de afgifte loopt.
 - ☑ De naam van het product en het verloop van de afgifte verschijnen op het display.
- ▶ Verwijder het kopje na beëindigen van de afgifte.

Producten met gemalen koffie

De inworp voor gemalen koffie bevindt zich tussen de bonencontainers.

VOORZICHTIG!
Gevaar voor de machine!



Door verkeerde hantering kan de machine worden beschadigd.
Gooi nooit instantkoffie in de inworp. Gooi alleen gemalen koffie en reinigingstabletten erin.

**Optie 1: met DECAF-bewaking**

- ▶ Plaats het kopje onder de uitloop.
- ▶ Open de inworp voor gemalen koffie.
 - ☑ Er verschijnt "DECAF-inworptrechter open" in de statusregel.
 - ☑ De nog beschikbare dranken verschijnen op het display.
- ▶ Druk op de gewenste producttoets.
 - ☑ Op het display verschijnt "Cafeïnevrij Vul gemalen koffie bij".
- ▶ Werp gemalen koffie binnen 15 seconden in.
- ▶ Sluit de inworp voor gemalen koffie.
 - ☑ De uitgifte vindt plaats.
- ▶ Verwijder het kopje na beëindigen van de afgifte.

Optie 2: zonder DECAF-bewaking

- ▶ Plaats het kopje onder de uitloop.
- ▶ Druk op het DECAF-veld.
 - ☑ De nog beschikbare dranken verschijnen op het display.
- ▶ Druk op de gewenste producttoets.
 - ☑ Op het display verschijnt "Cafeïnevrij Vul gemalen koffie bij".
- ▶ Open de inworp voor gemalen koffie.
- ▶ Werp gemalen koffie binnen 15 seconden in.
- ▶ Sluit de inworp voor gemalen koffie.
 - ☑ De uitgifte vindt plaats.
- ▶ Verwijder het kopje na beëindigen van de afgifte.



VOORZICHTIG!
Hete vloeistof!



Heetwater

De afgifte van heetwater kan als volgt vooringesteld zijn met de SERVICE kaart:

- Toets [heetwater] met de "start-stop"-functie.
- Toets [heetwater] met de functie "drukken en ingedrukt houden".
- Toets [heetwater] met de functie "dubbel product".
- ▶ Zet het kopje of de kan onder de heetwateruitloop.
- ▶ Druk de toets [heetwater] en houd deze ingedrukt.
- ▶ Verwijder het kopje na beëindigen van de afgifte.

Melkproducten



Als de machine over een melksysteem beschikt, kunnen met de producttoetsen direct melkproducten worden afgegeven.

VOORZICHTIG!
Hete vloeistof!



- ▶ Plaats het kopje onder de uitloop.
- ▶ Druk op de gewenste producttoets.
- ▶ Verwijder het kopje na beëindigen van de afgifte.

Gearomatiseerde producten

Door verkeerde hantering kan de machine worden beschadigd.
Geef met de Flavour Point nooit iets anders af dan siroop of sterkedrank.

VOORZICHTIG!
Gevaar voor de machine!



VOORZICHTIG!
Hete vloeistof!



Optie 1: Aroma kiezen



- ▶ Plaats het kopje onder de uitloop tegen de kopjesaanslag.
- ▶ Druk op de gewenste producttoets.
 - ☒ Het keuzeschermbereik verschijnt.
- ▶ Kies het aroma.
- ▶ Kies normale of DECAF-koffie.
- ▶ Druk op het veld [Bereid mijn product!].
 - ☒ De gekozen combinatie wordt afgegeven.
 - ☒ Het productoverzicht verschijnt weer.
- ▶ Verwijder het kopje na beëindigen van de afgifte.



Optie 2: Voorgedefinieerde producten

- ▶ Plaats het kopje onder de uitloop tegen de kopjesaanslag.
- ▶ Druk op de gewenste producttoets.
- ▶ Verwijder het kopje na beëindigen van de afgifte.

Stoom

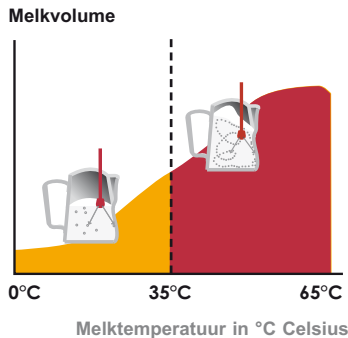
Optie 1: Normale stoom

VOORZICHTIG!
Hete stoom!



- ▶ Houd kopje/kan onder de stoompijp.
 - ☑ De punt van de stoompijp moet zich helemaal onder het melkoppervlak bevinden.
- ▶ Druk op de toets [Stoom].
- ▶ Verwijder kopje/kan na het beëindigen van de stoomafgifte.
- ▶ Maak de stoompijp aan de buitenkant schoon met een vochtige papieren doek.
- ▶ Richt de stoompijp tegen het lekbakrooster en druk kort op de toets [Stoom].
 - ☑ Melk- en productresten worden uit de stoompijp gespoeld.

Optie 2: Powersteam / Autosteam



- ▶ Houd kopje/kan onder de stoompijp.
 - ☑ De punt van de stoompijp moet zich helemaal onder het melkoppervlak bevinden.
- ▶ Druk op de toets [Stoom].
- ▶ Meng lucht onder de melk door onder de oppervlakte van de melk stoom te injecteren.
 - ☑ De melk warmt op van 5 °C tot 37 °C.
- ▶ Door in het onderste derde van de melkhoogte stoom te injecteren, met de wijzers van de klok mee draaiend te rollen, wordt een compact melkschuim verkregen.
 - ☑ De melk warmt op van 37 °C tot 65 °C.
- ▶ Verwijder kopje/kan na het beëindigen van de stoomafgifte.
- ▶ Maak de stoompijp aan de buitenkant schoon met een vochtige papieren doek.
- ▶ Richt de stoompijp tegen het lekbakrooster en druk kort op de toets [Stoom].
 - ☑ Melk- en productresten worden uit de stoompijp gespoeld.

Optie 3: Supersteam/Finesteam



- ▶ Zet het kopje of de kan onder de stoompijp.
 - ☑ De punt van de stoompijp moet zich helemaal onder het melkoppervlak bevinden.
- ▶ Druk op de toets [Stoom]
- ▶ Verwijder het kopje of de kan na het beëindigen van de stoomafgifte.
- ▶ Richt de stoompijp tegen het lekbakrooster en druk kort op de toets [Stoom].
 - ☑ Melk- en productresten worden uit de stoompijp verwijderd.

Afgifteopties

Lopende afgifte stoppen



Als er een onjuist product is gekozen, kan de lopende afgifte worden gestopt.

Optie 1: Lopende afgifte stoppen

- ▶ Druk op de toets [X].
 - ☑ De lopende afgifte wordt gestopt.

Optie 2: Voorgekozen producten wissen

- ▶ Druk op de toets [X].
 - ☑ De voorgekozen producten worden gewist.
 - ☑ Het actuele product wordt afgegeven totdat het klaar is.

Producten voorkeuze



Als dat geconfigureerd is, kunnen meerdere verschillende producten na elkaar worden gekozen en afgegeven. De koffiemachine geeft de producten in de gekozen volgorde af.



Terwijl de afgifte nog loopt, kunnen verdere producten worden gekozen, die dan achtereenvolgens worden afgegeven. Deze worden rechtsboven weergegeven.

- ▶ Plaats het kopje onder de uitloop.
- ▶ Druk op de producttoets(en) van uw keuze.
- ▶ Verwijder na het beëindigen van de eerste afgifte het kopje en zet het volgende kopje onder de uitloop.

Voorgekozen producten wissen.

- ▶ Druk op de toets [X].
 - ☑ De voorgekozen producten worden gewist.
 - ☑ Het actuele product wordt afgegeven totdat het klaar is.
- ▶ Door nog een keer op de toets [X] te drukken, wordt ook de lopende afgifte voortijdig beëindigd.

Dubbel product



Als dat geconfigureerd is, kunnen door op de toets [2 x] te drukken twee producten in één keer worden afgegeven.



- ▶ Plaats de kopjes onder de uitloop.
- ▶ Druk op de toets [2 x].
- ▶ Druk op de gewenste producttoets.
- ▶ Verwijder de kopjes na beëindigen van de afgifte.

Producten met MONEY-kaart



Als de interne afrekening vrijgegeven is, kunnen producten uitsluitend met de MONEY-kaart worden betaald.



- ▶ Plaats het kopje onder de uitloop.
- ▶ Steek de MONEY-kaart in.
 - ☑ Het beschikbare bedrag verschijnt op het display.
- ▶ Druk op de gewenste producttoets.
- ▶ Verwijder na beëindigen van de afgifte het kopje.
- ▶ Verwijder de MONEY-kaart.

Zelfbediening



In de modus zelfbediening kan het menu [Service] worden verborgen. Het menu kan nog steeds worden opgeroepen, het is alleen niet meer zichtbaar.

- ▶ Het menu [Service] wordt geopend als u het verborgen veld indrukt en ingedrukt houdt.
 - ☒ Het menu [Service] verschijnt.



Als het Flavour Point-design geactiveerd is, bevindt zich het menu rechtsboven.



Welke producten er worden weergegeven, kan alleen met de SERVICE-kaart worden geprogrammeerd. De instelling van de weergegeven producten kan met de CHEF-kaart worden aangepast.



- ▶ Kies de gewenste producttab.
 - ☒ De producttab met de geprogrammeerde producten verschijnt.

De producten kunnen afhankelijk van de instelling normaal of als cafeïnevrij worden afgegeven.

- ▶ Kies de gewenste variant van het product.
- ▶ Kies daarna het gewenste product.
 - ☒ Het gekozen product wordt afgegeven.

Leegmaken

Droesbak



Het koffiedik wordt in de droesbak geworpen. De afgifte van drank is geblokkeerd zolang de droesbak niet ingeschoven is.

VOORZICHTIG!
Gevaar voor de machine!



De automatische uitloop wordt door handmatige bediening beschadigd. Haal de droesbak eruit zonder op de automatische uitloop in te werken.

- ▶ Schuif de handmatige uitloop in de bovenste stand.
- ▶ Neem de droesbak weg.
- ▶ Maak de droesbak leeg en plaats deze weer terug.
 - ☒ De machine is weer klaar voor gebruik.

Under counter-droesdoorgang

De uit de brewer uitgeworpen koffiekoeken komen via de Under Counter-droesdoorgang in de daaronder zittende droescontainer.

- Open de buffetdeur en neem de droescontainer weg.
- Maak de droescontainer leeg.
- Plaats de droescontainer terug en sluit de buffetdeur.



Als de container vol is, verschijnt geen instructie voor het leegmaken op het display van de machine. De Under Counter-droescontainer moet daarom met regelmatige tussenpozen worden gecontroleerd.

Afvalwatertank

Bij koffiemachines met externe afvalwatertank moet deze regelmatig worden leeggemaakt, uiterlijk zodra de instructie voor leegmaken op het display verschijnt.

- Neem de afvalwatertank weg en maak deze leeg.
- Maak de afvalwatertank grondig schoon met huishoudelijk schoonmaakmiddel en spoel deze uit met schoon water.
- Plaats de afvalwatertank weer terug.

Transportvoorwaarden

- Koppel vóór een standplaatswissel absoluut de drinkwater- en stroomvoorziening evenals de afvalwaterafvoer los.
- Controleer vóór een standplaatswissel de vloer op obstakels en oneffenheden.

VOORZICHTIG!
Gevaar voor de machine!



Door een verkeerd transport kan de machine worden beschadigd.

Bij een standplaatswissel van machines op karren moeten de volgende punten in acht worden genomen:

- Bij een standplaatswissel mag de kar niet gestoten, maar moet uit veiligheidsoverwegingen getrokken worden
- Trek alleen aan de kar, nooit aan de machine.
- De kar is niet bestemd voor het transport van goederen.



De fabrikant wijst elke aansprakelijkheid voor schade af die is ontstaan door oneigenlijk gebruik van de kar of door veronachtzaming van de gebruiksaanwijzing.

Aanwijzingen/instructies op het display

Aanwijzing op display	Oorzaak	Verhelpen
Droesbak ontbreekt	• De droesbak is eruit getrokken (reinigingsprogramma, legen etc.) • De eindschakelaar is defect.	► Plaats de droesbak. ► Blijft de melding aanwezig: neem contact op met servicepartner.
Droesbak leegmaken	De droesbak is vol	► Leeg de droesbak.
Reinigingsprogramma	Verschijnt als een geprogrammeerd aantal producten afgegeven is, zonder dat de machine schoongemaakt is.	► Voer de dagelijkse reiniging uit (zie hoofdstuk Reiniging).
Molen links/rechts geen bonen	Verschijnt als de bonencontainer leeg is of als er een koffieboon vast is komen te zitten	► Vul de bonencontainer met koffie (max. 1000 g per container) en bevestig dit.
Molen links/rechts geblokkeerd	Er is een voorwerp (bijvoorbeeld een steen) in het maalwerk vastgeklemd	► Controleer de molen op verstopping en indien nodig verwijdt u met een stofzuiger de resterende bonen.

Aanwijzing op display	Oorzaak	Verhelpen
Koffiewater/heetwater/stoom opwarmen	De temperatuur ligt 10°C onder de ingestelde temperatuur.	▶ Wacht af totdat de ingestelde temperatuur is bereikt. ▶ Blijft de melding aanwezig: neem contact op met servicepartner.
Filter vervangen	De geprogrammeerde hoeveelheid water (liter/ maanden) is door het filter gestroomd	▶ Neem contact op met de servicepartner.
Servicemelding	Het geprogrammeerde aantal producten (kopjes/ maanden) is bereikt. Er moet een service is nodig	▶ Neem contact op met de servicepartner.
Drinkwatertank leeg	• Drinkwatertank is leeg. • Drijverschakelaar is defect.	▶ Vul de drinkwatertank en plaats hem onder het buffet. ▶ Blijft de melding aanwezig: neem contact op met servicepartner.
Afvalwatertank vol	• De afvalwatertank vol • Drijverschakelaar is defect.	▶ Leeg de afvalwatertank en plaats hem onder het buffet. ▶ Blijft de melding aanwezig: neem contact op met servicepartner.
Gemalen koffie bijvullen	• Er is op het veld [DECAF] gedrukt, om een cafeïnevrij product af te geven. • De inworp voor gemalen koffie en reinigingstabletten is geopend.	▶ Vul gemalen koffie bij om een cafeïnevrij product af te geven. ▶ Sluit de inworp voor gemalen koffie en reinigingstabletten. ▶ Blijft de melding aanwezig: neem contact op met servicepartner.
Flavour 1 leeg Flavour 2 leeg Flavour 3 leeg Flavour 4 leeg	• De aangegeven fles is leeg. • De sensor is defect.	▶ Zet de volle fles in het Flavour Point en sluit deze aan. ▶ Blijft de melding aanwezig: neem contact op met servicepartner.

Uitschakelen

Einde bedrijf

Optie 1: Bedienmodus



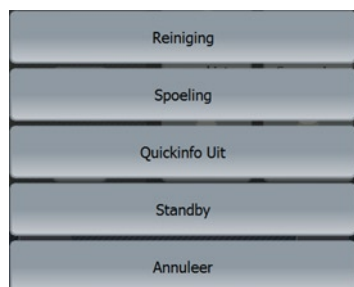
- ▶ Voer de dagelijkse reiniging uit.
- ▶ Druk op het veld [Service].
 - ☒ De machine schakelt naar standby.



Wanneer de parameter "Uitschakelen na reiniging" is geactiveerd, schakelt de machine automatisch uit nadat de reiniging is beëindigd.



Bij veronachtzaming bestaat er in het geval van schade geen recht op garantie.



Optie 2: Zelfbediening zonder PIN

- ▶ Voer de dagelijkse reiniging uit.
- ▶ Roep het verborgen menu [Service].
 - ☒ Het menu [Service] verschijnt.
- ▶ Druk op "Standby".
 - ☒ De machine schakelt naar standby.

Optie 3: Zelfbediening met PIN

- ▶ Voer de dagelijkse reiniging uit.
- ▶ Roep het verborgen menu [Service].
 - ☒ Het [invoerveld] voor de PIN verschijnt.
- ▶ Voer de PIN in.
 - ☒ Het menu [Service] verschijnt.
- ▶ Druk op "Standby".
 - ☒ De machine schakelt naar standby.

Optie 4: Externe drink- en afvalwatertank

- ▶ Leeg de drinkwatertank en spoel hem met schoon water uit.

Langere periodes van stilstand (vanaf 1 week)

Ga te werk zoals bij einde bedrijf. Bijkomende stappen:

- ▶ Trek de stekker van de machine uit het stopcontact.
 - ☒ De machine is stroomloos.
- ▶ Sluit afsluitkraan van de drinkwatertoevoerleiding.



Bij veronachtzaming bestaat er in het geval van schade geen recht op garantie.

VOORZICHTIG!
Gevaar voor de
machine!



Er bestaat het gevaar, dat de waterpomp droogloopt.

Als het apparaat weer in gebruik wordt genomen, moet eerst de afsluitkraan van de drinkwatertoevoerleiding worden geopend, voordat de machine wordt ingeschakeld.

Reiniging

Reinigingsintervallen

Reinigingsintervallen					
Dagelijks	Wekelijks	Naar behoefte	Instructie	Optioneel	
Automatische reiniging					
x					Reinigingsprogramma
x					Automatische spoeling (indien geprogrammeerd)
x		x			Hete spoeling
x		x		O	Melkslangspoeling
x		x		O	Melksysteemreiniging
Handmatige reiniging					
x					schuimerkop
x		x		O	Stoompijp
x					Droesbak
x					Lekbak en lekbakrooster
x					Buitenreiniging
x					Zetkamer
	x	x			Bonen-/poedercontainer
x				O	Mixer
x				O	Melkcontainer
x				O	Koelunit
	x	x		O	Flavour Point
x				O	Drinkwatertank (extern)
x				O	Afvalwatertank (extern)

Legenda

Dagelijks:	Minimaal één keer per dag, indien nodig vaker.
Wekelijks:	Minimaal één keer per week, indien nodig vaker.
Naar behoefte:	Naar behoefte (wanneer er sprake is van vervuiling).
Instructie:	Dienovereenkomstige instructies verschijnen op het display.
Optioneel:	Afhankelijk van de uitrusting van de machine.



Maak voor een beter overzicht van de op handen zijnde en reeds uitgevoerde reinigingen gebruik van het reinigingsschema in dit hoofdstuk.

Reinigingsmiddelen

VOORZICHTIG!
Gevaar voor de machine!



Door het gebruik van verkeerde reinigingsmiddelen kan de machine worden beschadigd!
Gebruik voor de dagelijkse en wekelijkse reiniging alleen reinigingsmiddelen die worden aanbevolen door Schaerer AG.



Lees vóór gebruik van het reinigingsmiddel de op de verpakking vermelde informatie en het veiligheidsinformatieblad zorgvuldig door. Als er geen veiligheidsinformatieblad aanwezig is, vraag dit dan aan bij de dealer.

Reinigingstablet

Informatie	
Gebruiksdoel	Dagelijkse reiniging koffiesysteem
Reinigingsdoel	Losmaken van vetresten in het koffiesysteem
Gebruiksinterval	1 keer per dag

Daypure

Informatie	
Gebruiksdoel	Dagelijkse reiniging melksysteem
Reinigingsdoel	Verwijderen van melkvet en bacteriën in het melksysteem
Gebruiksinterval	6 keer per week

Weekpure

Informatie	
Gebruiksdoel	Wekelijkse reiniging melksysteem
Reinigingsdoel	Verwijderen van kalkafzettingen en melksteen in het melksysteem en het stoompijpje
Gebruiksinterval	1 keer per week

Reinigingsopdracht



Behalve het tijdstip, kan de reinigungsopdracht alleen door een servicetechnicus worden geprogrammeerd en ingesteld.



Voor het instellen van de reinigungsopdracht met de CHEF-kaart, zie hoofdstuk "Programmering"- "Reinigungsopdracht".

Voor de reinigungsopdracht zijn meerdere opties beschikbaar:

Optie 1: Geen reinigungsopdracht

Er verschijnt op geen enkel moment een reinigungsopdracht.

Optie 2: Reinigungsopdracht met melding

De reinigungsopdracht verschijnt op het ingestelde tijdstip. Er kunnen nog steeds producten worden gekocht. De melding hoeft niet te worden bevestigd.

Optie 3: Reinigungsopdracht met melding en bevestiging

De verschijnt een melding op het ingestelde tijdstip. Deze moet worden bevestigd zodat verder producten kunnen worden gekocht. De producten kunnen echter ook zonder reiniging worden gekocht.

- Bevestig de melding.
 - ☒ De melding wordt verborgen, bedrijf blijft mogelijk.
 - ☒ De melding wordt om de minuut opnieuw weergegeven.



Als een reiniging tot één uur voor het ingestelde tijdstip uitgevoerd, verschijnt de reinigungsopdracht niet.



Optie 4: Reinigungsopdracht met verplichting

De verschijnt een melding op het betreffende tijdstip. Als ondanks de opdracht op het display de reiniging niet uitgevoerd, wordt na een bepaalde tijd een reinigungsverplichting ingesteld. Op het moment dat de reinigungsverplichting begint, is het kopen van producten geblokkeerd of wordt het reinigungsprogramma gestart en kan uitsluitend door het uitvoeren van de reiniging weer worden beëindigd.

- ▶ Bevestig de melding.
- ▶ Voer de reiniging uit.
 - ☒ De machine is weer klaar voor gebruikt.

Reinigingsopties

Hete spoeling

Optie 1: "Service-toets zichtbaar" geactiveerd



- ▶ Druk op het veld [Service] linksonder.
 - ☒ Het menu "Service" verschijnt.
- ▶ Druk op [Spoeling]. De machinespoeling wordt gestart.

Optie 2: Veld [Service] in de modus "bediend"

Met gedeactiveerde parameter "Service-toets zichtbaar".

- ▶ Druk voor ± 2 sec in de hoek linksonder op het touchscreen en houd deze ingedrukt.
 - ☒ Het menu "Service" verschijnt.
- ▶ Druk op [Spoeling]. De machinespoeling wordt gestart.

Optie 3: Veld [Service] in de modus "zelfbediening"

Met gedeactiveerde parameter "Service-toets zichtbaar"

- ▶ Druk voor ± 2 sec in de hoek linksonder op het touchscreen en houd deze ingedrukt.
 - ☒ Het menu "Service" verschijnt.
- ▶ Druk op [Spoeling]. De machinespoeling wordt gestart.



In de modus "zelfbediening" is het mogelijk om te vragen een PIN in te voeren. Dat is afhankelijk van de configuratie in de parameter "Instellingen zelfbediening".

Automatische uitschakelspoeling

Verbrandingsgevaar door heet water.

Grijp tijdens de afgifte niet onder de productafgifte of in de machine.

VOORZICHTIG!
Hete vloeistof!





Voordat de machine uitschakelt, wordt een hete spoeling geactiveerd. Op het display verschijnt eerst een waarschuwingsmelding.



De automatische uitschakelspoeling kan alleen door een servicetechnicus worden geconfigureerd.

Spoelkoffie



Direct na de reiniging begint de afgifte van de spoelkoffie. De spoelkoffie kan niet worden gedronken.



Deze instelling is zinvol bij een 24-uurs gebruik. Hiermee wordt een "waterstroomfout" bij de eerste koffie direct na een reiniging voorkomen.



De spoelkoffie kan alleen door een servicetechnicus worden geconfigureerd en is gebaseerd op het espressorecept.

Stoomspoeling

VOORZICHTIG!
Hete vloeistof!



Verbrandingsgevaar door heet water, die door de stoomafgifte wordt afgegeven. Grijp tijdens de afgifte niet onder de stoomafgifte of in de machine.

De stoomspoeling wordt uitgevoerd tijdens het reinigingsprogramma en spoelt de stoomboiler met heet water.



De stoomspoeling kan alleen door een servicetechnicus worden geconfigureerd.

Schuimerkop met stoom spoelen

VOORZICHTIG!
Hete stoom!



Verbrandingsgevaar door stoom, die door de productafgifte wordt afgegeven. Grijp tijdens de afgifte niet onder de productafgifte of in de machine.

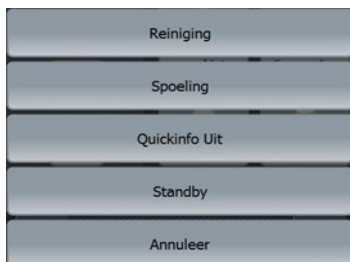
Als deze opties geactiveerd is, wordt na de hete spoeling de schuimerkop extra met stoom gespoeld.



De parameter "Schuimerkop met stoom spoelen" kan uitsluitend door de servicetechnicus worden geconfigureerd.

Dagelijkse reiniging

Automatisch reinigingsprogramma



Optie 1: Zonder PIN-instructie

- ▶ Druk op veld .
 - ☒ De keuzelijst verschijnt.
- ▶ Druk op het veld [Reiniging].
 - ☒ Reinigingsprogramma start.
- ▶ Volg de aanwijzingen op het display.
 - ☒ Reiniging wordt uitgevoerd.

Optie 2: Met PIN-instructie

- ▶ Druk op veld .
 - ☒ De keuzelijst verschijnt.
- ▶ Druk op het veld [Reiniging].
 - ☒ Het invoerveld voor de PIN verschijnt.
- ▶ Voer de PIN in.
 - ☒ Reinigingsprogramma start.
- ▶ Volg de aanwijzingen op het display.
 - ☒ Reiniging wordt uitgevoerd.



Touchscreen

VOORZICHTIG!
Gevaar voor de machine!



Beschadigen van het touchscreen bij de reiniging.

Gebruik geen schuurmiddelen. Druk nooit met geweld, sterke druk of spitse voorwerpen op het display.

- ▶ Druk op veld .
 - ☒ De machine schakelt naar standby.
- ▶ Trek de droesbak vóór de reiniging iets eruit.
 - ☒ Display reageert niet meer op invoer.
- ▶ Reinig het display met een papieren doekje en een in de winkel verkrijgbare glasreiniger.
- ▶ Schuif de droesbak er daarna weer helemaal in.
- ▶ Start de machine weer met veld .

Melkcontainer

VOORZICHTIG!
Gevaar voor de gebruiker!



Door melkafzetting en bacteriën bestaat risico van verontreiniging voor melk en melkcontainer.

Reinig melkcontainer en deksel telkens voordat deze wordt gevuld.

- ▶ Spoel de melkcontainer grondig en meerdere keren uit met schoon water.
- ▶ Reinig het melkcontainerdeksel grondig met schoon water.
- ▶ Droog alles af met een schone doek.

Drinkwatertank

VOORZICHTIG!
Gevaar voor de gebruiker!



Door afzettingen en bacteriën bestaat het risico van verontreiniging voor de drinkwatertank.

Spoel de drinkwatertank dagelijks uit, gebruik geen reinigingsmiddel.

- ▶ Spoel de drinkwatertank grondig en meerdere keren uit met schoon water.
- ▶ Droog alles af met een schone doek.

VOORZICHTIG!
Gevaar voor de
gebruiker!



Droesbak

Koffiedroes in de droesbak kan snel leiden tot schimmelvorming. Als de schimmelspooren zich verspreiden in de machine, bestaat het risico van verontreiniging voor de koffie.

Reinig de droesbak daarom dagelijks.

- ▶ Reinig de droesbak grondig met water en afwasmiddel.
- ▶ Spoel de bak met schoon water uit en droog deze met een schone doek.

Externe afvalwatertank

VOORZICHTIG!
Gevaar voor de
gebruiker!



Door afzettingen en bacteriën bestaat het risico van verontreiniging voor de afvalwatertank.

Spoel en reinig de afvalwatertank en het deksel dagelijks.

- ▶ Spoel de afvalwatertank grondig en meerdere keren uit met schoon water.
- ▶ Reinig het deksel van de afvalwatertank grondig met schoon water.
- ▶ Droog alles af met een schone doek.

Bijgeplaatste koelunit

VOORZICHTIG!
Gevaar voor de
gebruiker!



Door melkazetting en bacteriën bestaat risico van verontreiniging voor melk en koelunit.

Reinig de koelunit dagelijks.

- ▶ Neem de melk uit de koelunit.
- ▶ Reinig de binnenruimte van de koelunit grondig met water en afwasmiddel.
- ▶ Zet de melk weer in de koelunit.



Zie ook hoofdstuk „Veiligheidsaanwijzingen“ - „Hygiënevoorschriften“ - „Melk“.

Wekelijkse reiniging

Bonencontainer

Oud koffiebonenvet kan de smaak van de koffie negatief beïnvloeden.

VOORZICHTIG!
Gevaar voor de
gebruiker!



Gevaar voor letsel door de draaiende maalmessen in de molen.
Grijp nooit bij ingeschakelde koffiemachine in de bonencontainers.

VOORZICHTIG!
Gevaar voor de
machine!



Krassen op de bonencontainers.
Gebruik geen schuurmiddelen.



- ▶ Vergrendel de bonencontainer met de draaiknop.
- ▶ Trek de schuif naar voren.
 - ☒ De opening naar de machine wordt vergrendeld.
- ▶ Demonteer de bonencontainer.
- ▶ Verwijder de resterende koffiebonen uit machine en bonencontainer.
- ▶ Was de bonencontainer grondig onder stromend water en wis hem uit met een zachte doek.
- ▶ Droog deksel en container af met een schone doek.
- ▶ Monteer de bonencontainer weer.
- ▶ Duw de schuiver naar achteren.
 - ☒ De opening naar de machine wordt ontgrendeld.

- Vul bonen bij.

Koelunit ontdooien (Optie)

VOORZICHTIG!
Gevaar voor de
machine!



Het oppervlak in de koelruimte kan beschadigen.

Verwijder de ijslaag nooit met spitse of scherpe voorwerpen, laat de laag altijd ontdooien.

- Schakel de bijgeplaatste koelunit uit of trek de stekker uit het stopcontact.
- Open de frontdeur en laat deze open staan.
- Veeg het dooiwater weg met een absorberende doek.
- Herhaal deze procedure totdat de ijslaag helemaal weg is.
- Sluit de frontdeur en schakel het apparaat weer in of steek de stekker weer in het stopcontact.

Flavour Point (optie)

VOORZICHTIG!
Gevaar voor de
gebruiker!



Door afzettingen en bacteriën bestaat het risico van verontreiniging.

Reinig het Flavour Point wekelijks of als dat nodig is.

- Verwijder flessen uit het Flavour Point.
- Reinig de binnenruimte van het Flavour Point met heet water en een huishoudelijk schoonmaakmiddel.
- Zet de flessen weer in het Flavour Point.



Zie ook hoofdstuk "Veiligheidsaanwijzingen" - "Hygiënevoorschriften" - "Siroop". Zie ook het hoofdstuk "Reiniging" - "Naar behoefte" - "Schaerer Coffee Art Plus met Flavour Point".

Schaerer Coffee Art Plus met poedersysteem (Option)



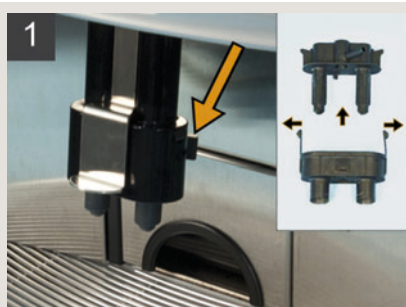
Zie ook hoofdstuk „Veiligheidsaanwijzingen“ en „Reiniging“ in de gebruiksaanwijzing.

VOORZICHTIG!
Gevaar voor de gebruiker!



In het afgiftegebied voor producten, heetwater en stoom bestaat gevaar voor verbranding. Grijp tijdens de afgifte of de reiniging nooit onder de uitgiften.

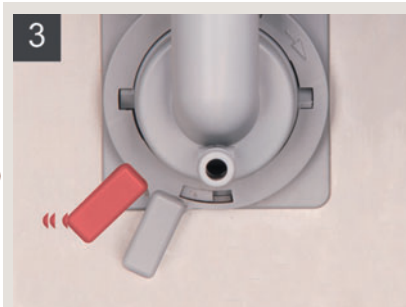
Poedersysteemreiniging



- Schakel de machine naar standby door op de toets te drukken.
- Maak schuimerkop los uit de houder (ontgrendeling rechtsachter).
- Verwijder slangen van de schuimerkop.
- Demonteer de schuimerkop en reinig deze onder warm, stromend water.
- Verwijder resten met borstel.



- Schuif afdekking naar boven en verwijder deze.
- Verwijder productslang bij de mixerbeker.



- Draai de hendel onder de mixerbeker tegen de klok in.
- Trek de mixerbeker naar voren eruit.
- Verwijder productslang van de machine.



- Haal mixerbeker in 2 delen uit elkaar (zie afbeelding).
- Reinig de onderdelen en productslang onder stromend, warm water.

Monteer de onderdelen pas als zij droog zijn!



- Monteer de mixerbeker in omgekeerde volgorde weer. Monteer de slangen weer (vergeet veer niet!).
- Zet de opvangbak weer onder de mixer.
- Monteer de afdekking weer.



Alleen voor machines met melksysteem.

- Voer de stappen 1 tot 11 van de dagelijkse reiniging uit met wekelijks reinigingsmiddel van Schaerer.

Optie 1: Dosering SCA

- Vul de reinigingscontainer met 100 ml Schaerer reinigingsmiddel en 1000 ml water.

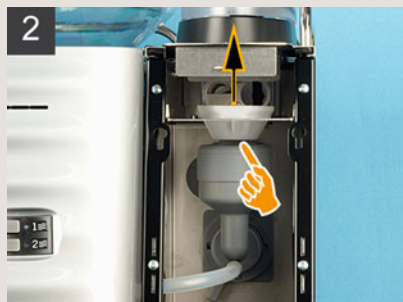
Optie 2: Dosering SCAPlus

- 100 ml Schaerer reinigingsmiddel. Water wordt automatisch toegevoegd door de machine.

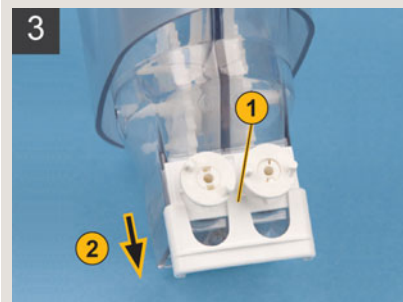
Poedersysteemreiniging naar behoefte



- Open vergrendeling.
- Verwijder poedercontainer.
- Schud poederrestant weg.



- Verwijder trechter boven de mixer en reinig deze.
- Verwijder vastzittende resten met een borstel.
- Monteer trechter weer.



- Til de afdekking in het midden op (1) en schuif deze omlaag (2).



- Trek transportwormen eruit.
- Reinig poedercontainer en onderdelen onder stromend water.

Monteer de onderdelen pas als zij droog zijn!

- Monteer de transportwormen weer in omgekeerde volgorde.
- Schuif de transportwormen in de poedercontainer.
- Monteer de afdekking weer.
- Plaats de poedercontainer weer terug.
- Sluit vergrendeling.

VOORZICHTIG!
Gevaar voor de gebruiker!



Een verkeerde omgang met bonen, water, melk, poeder of andere koffiebestanddelen kan leiden tot gezondheidsklachten!

Houd u aan de hygiënevoorschriften van HACCP!



Zie ook hoofdstuk „Veiligheidsaanwijzingen“ - „Hygiënevoorschriften HACCP“ in de gebruiksaanwijzing.

Naar behoefte

Schaerer Coffee Art Plus TouchIT met Flavour Point (Option)



Nadere details vindt u in de gebruiksaanwijzing "SCA Plus TouchIT".

VOORZICHTIG!
Gevaar voor de gebruiker!



In het afgiftebereik voor dranken, heetwater en stoom bestaat gevaar voor verbranding. Grijp tijdens de afgifte of de reiniging nooit onder de uitgiften.

Naar behoefte



Voorafgaan aan het dagelijkse gebruik of als dat nodig is:

- Verwijder gedroogde siroopresten aan de siroopuitloop met een borstel.
- ☑ Controleer of de siroop correct afgegeven wordt.



Na lagere stilstandtijd of als dat nodig is:

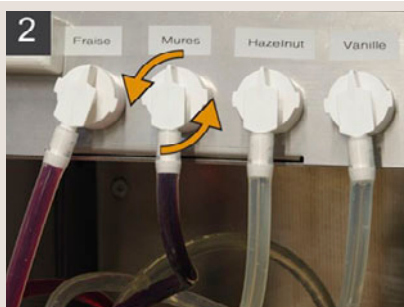
- Plaats de SERVICE- of CHEF-kaart.
- Roep het menu [Flavour-pomp] op.
 - ☑ Het overzicht van de pompen in het Flavour Point verschijnt.
- Laat de pompen kort draaien.
 - ☑ Voorkom dat het siroop in de slang droog wordt.

Reiniging bij siroopwisseling



Als de siroop wordt gewisseld moeten de volgende stappen worden uitgevoerd:

- Trek de lade van het Flavour Point eruit.



- Draai de aansluiting naar links en trek deze eruit.



Als er zich nog resten in de slang bevinden, kunnen deze terug stromen.

- Vang de resten op.
- Maak de aansluiting schoon.
- Maak de verwijderde slang schoon met heet water.



Als de lade vuil is, haalt u de flessen eruit (koppel de slangen niet los).

- ▶ Maak de lade schoon met heet water en een doek.
- ▶ Indien dat nodig is maakt u de hele binnenruimte schoon.



- ▶ Plaats de flessen weer terug in de lade.
- ▶ Schuif de slang in de nieuwe fles.
- ▶ Sluit de nieuwe fles op het Flavour Point.
- ▶ Beweeg de aansluiting bij het naar binnen duwen iets naar links en rechts.

VOORZICHTIG!
Gevaar voor de gebruiker!



Een onjuiste omgang met bonen, water, melk, aroma's, poeder of andere koffiebestanddelen kan nadelig zijn voor de gezondheid!
Leef de hygiënevoorschriften conform HACCP na!



Zie ook hoofdstuk „Veiligheidsaanwijzingen“ - „Hygiënevoorschriften HACCP“ in de gebruiksaanwijzing.

Lekbak



- ▶ Reinig de lekbak en het lekbakrooster grondig met water en afwasmiddel.
- ▶ Spoel alles met schoon water en droog alles met een schone doek.

Cup & Cool



De reiniging voor Cup & Cool is beschreven in de aparte gebruiksaanwijzing „Koppenwarmer/ Cup & Cool“.

Koppenwarmer



De reiniging voor de koppenwarmer is beschreven in de aparte gebruiksaanwijzing „Koppenwarmer/ Cup & Cool“.

HACCP-reinigingsconcept

Bij correcte installatie, onderhoud, verzorging en reiniging voldoen de koffiemachines van Schaerer AG aan de voorwaarde van de HACCP-vereisten.

VOORZICHTIG!
Gevaar voor de
machine!



Door verkeerde service en reiniging van de koffiemachine wordt de afgifte van melkdranken wat betreft de levensmiddelenhygiëne een risico.

Neem de volgende punten in acht en volg deze op:

- Draag tijdens de reiniging veiligheidshandschoenen.
- Was de handen voor en na de reiniging grondig.
- Maak de koffiemachine dagelijks schoon, nadat de uitgiftes zijn beëindigd.
- Maak de melkcontainer telkens voor het bijvullen en na beëindigen van de uitgiftes schoon.
- Giet reinigingsmiddelen nooit in de melkcontainer.
- Giet het reinigingsmiddel nooit in de drinkwatertank (intern/extern).
- Reinigingsmiddelen mogen nooit worden gemengd.
- Bewaar reinigingsmiddelen apart van koffie, melk en automaatpoeder.
- Gebruik geen schuurmiddelen, borstels of reinigingsinstrumenten van metaal.
- Raak onderdelen die met de drankproducten in aanraking komen, na de reiniging niet meer aan.
- Let op de doserings- en veiligheidsaanwijzingen op het reinigingsmiddel en leef deze na.
- Ga voor de dagelijkse en wekelijkse reiniging te werk volgens de gebruiksaanwijzing en reinigingskaarten.

Service en onderhoud

Onderhoud

De koffiemachine moet regelmatig worden onderhouden. Het moment van een onderhoudsbeurt is afhankelijk van diverse factoren, maar vooral van de belasting van de machine.

Zodra het moment voor een onderhoudsbeurt is bereikt, meldt de machine dit op het display. De machine kan normaal verder worden gebruikt.

► Neem contact op met de servicepartner en meld het onderhoud.

VOORZICHTIG!
Gevaar voor de
machine!



Als een op handen zijnde onderhoudsbeurt niet op korte termijn wordt uitgevoerd, kunnen er slijtageverschijnselen ontstaan, een correcte werking is niet meer gewaarborgd. Informeer de servicepartner zo snel mogelijk na het verschijnen van een onderhoudsmelding.

Optie 1: Schaerer Coffee Art Plus TouchIT:

Na 55.000 productaankopen.

Optie 2: Verdere, algemeen geldige onderhoudsintervallen:

Veiligheidsventielen om de 12 maanden.

Boilers (stoomontwikkelaars, geisers) om de 72 maanden.

VOORZICHTIG!
Gevaar voor de
machine!



Garantie- of eventuele aansprakelijkheidsclaims worden door de producent uitsluitend aanvaard als de opgegeven onderhouds- en service-intervallen worden aangehouden.

Externe waterfilter



De externe waterfilter moet na bereiken van het geprogrammeerde aantal liters worden vervangen door een geautoriseerde servicepartner/servicetechnicus.

Programmering

Navigatie

Symbol	Beschrijving
	Gaat in standby naar het keuzemenu "snelmenu". Gaat bij ingeschakelde machine naar keuzemenu "Service".
	Stoppen/annuleren van een productafgifte
	Terug naar vorig venster
	Uitgevoerde instellingen opslaan
	Een waarde wissen/op nul zetten
	Door dit veld aan te raken wordt het instelwiel geopend: ► Stel de gewenste waarde in door het wiel omhoog en omlaag te schuiven. ► Bevestig de ingestelde waarde door op het vinkje te drukken. ☒ De ingestelde waarde wordt overgenomen en in het veld weergegeven.
	Activeert/deactiveert een functie
	Opent een keuzeveld.

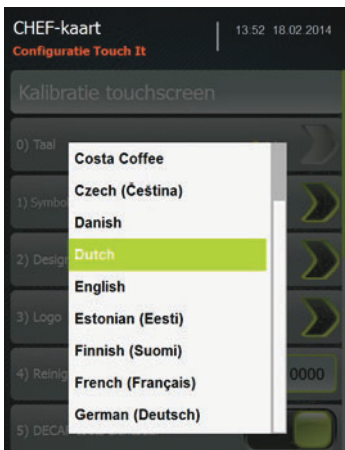
Instellingsvoorbeelden

Parameter vrijgeven/blokkeren



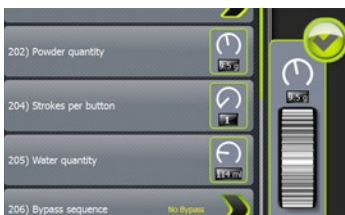
- ▶ Druk op het veld naast de gewenste parameter.
 - ☑ Het veld bevindt zich aan de rechterkant en is groen = parameter vrijgegeven.
 - ☑ Het veld bevindt zich aan de linkerkant en is grijs = parameter geblokkeerd.

Keuzelijst



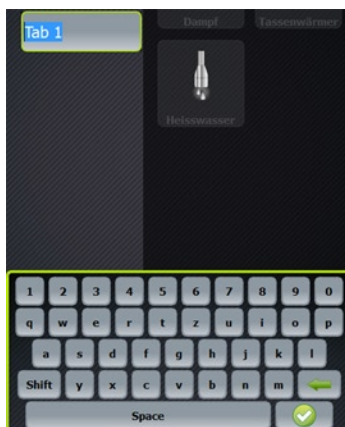
- ▶ Druk op de pijl bij de gewenste parameter.
 - ☑ De keuzelijst verschijnt.
- ▶ Indien aanwezig, scrollt u met de scrollbalk naar de gewenste waarde.

Instelbereik aanpassen



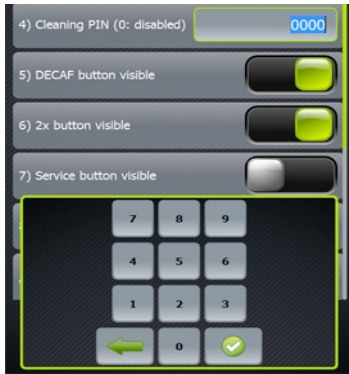
- ▶ Druk op het veld [] naast de gewenste parameter.
 - ☑ Het instelwiel verschijnt.
- ▶ Draai het instelwiel naar boven of onderen om de waarde aan te passen.
 - ☑ Omhoog - waarde wordt verhoogd.
 - ☑ Omlaag - waarde wordt verlaagd.
 - ☑ De actuele waarde wordt boven het instelwiel weergegeven.
- ▶ Bevestig de gewenste met [].
 - ☑ De waarde wordt overgenomen.

Parameters met letters



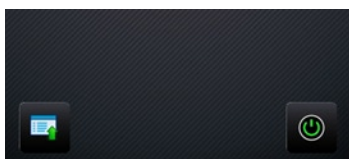
- ▶ Druk meerdere seconden op het tekstveld.
 - ☑ Het toetsenbord verschijnt.
- ▶ Voer de tekst in met het toetsenbord.
- ▶ Bevestig met [].
 - ☑ Het toetsenbord verdwijnt.

Parameters met cijfers



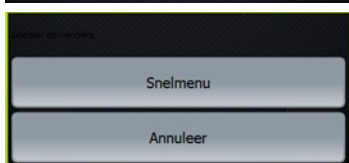
- ▶ Druk op het gewenste tekstveld.
 - ☒ Het [invoerveld] voor getallen verschijnt
- ▶ Voer de cijfers in het invoerveld in.
- ▶ Bevestig de invoer met [].
 - ☒ Het invoerveld verdwijnt.

Standby snelmenu



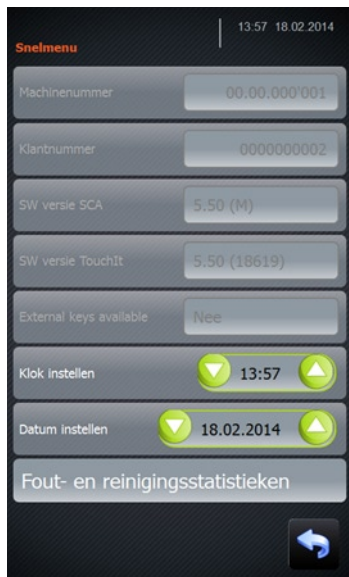
Weergaven van informatie, voorinstellingen en statistieken in standby:

- ▶ Druk op het veld [].
- ▶ Kies het menupunt [Snelmenu].
 - ☒ Het "snelmenu" verschijnt



De volgende informatie wordt weergegeven:

- Machinenummer
- Klantnummer
- SW-versie SCA
- SW-versie TouchIT
- Beschikbaarheid externe toetsen
- Fouten en reinigingsstatistieken (zie "Tellers en statistieken op pagina 65)



De volgende instellingen kunnen worden aangepast: Tijd

- ▶ Kies het veld [Klok instellen].
- ▶ Markeer uur of minuten en stel met de pijltjestoetsen de tijd in.

Datum

- ▶ Kies het veld [Datum instellen].
- ▶ Markeer dag, maand of jaar en stel met de pijltjestoetsen de datum in.



Toegang tot het programmeerniveau

Voor het programmeerniveau is een CHEF-kaart (of SERVICE-kaart) nodig.



Niet actieve parameters zijn uitsluitend toegankelijk met de SERVICE-kaart.



- ▶ Start de machine.
- ▶ Schuif de CHEF-kaart in de kaartlezer.
 - ☑ Het menu CHEF-kaart verschijnt.
- ▶ Pas de instelling aan en sla deze op.
- ▶ Trek de CHEF-kaart eruit.
 - ☑ De machine wordt opnieuw gestart.

Met de CHEF-kaart zijn de volgende onderpunten beschikbaar:

- Configuratie TouchIT (indien ingesteld in de kaartinstelling).
- Tellers en statistieken
- Productinstellingen
- Systeeminstellingen
- Schakelklok
- Flavour-pompen
- Reinigingsopdracht
- Zelfbediening

Configuratie TouchIT

Het menu "Configuratie TouchIT" biedt de volgende onderpunten en informatie:

- Kalibrering beeldscherm
- 0) Symbolen producttoetsen
- 1) Design
- 2) Taal
- 3) Logo
- 4) Reinigings-PIN
- 5) DECAF
- 6) 2 x toets
- 7) Service
- 8) Aan/uit-toets
- 9) Standaard-displayweergave
- 10) Standaard-productregister
- 11) Screensaver
- 12) Kiezen afbeelding screensaver
- 13) Externe toetsen
- 14) Flavour van pomp 1
- 15) Flavour van pomp 2
- 16) Flavour van pomp 3
- 17) Flavour van pomp 4



De inhoud van de onderpunten is in dit hoofdstuk hieronder beschreven.



De beschreven wijzigingen worden actief nadat: 1) de opslagtoets ingedrukt is, 2) de CHEF-kaart verwijderd is en 3) de software automatisch, bij het opstarten, opnieuw wordt geladen.

Parameter Configuratie TouchIT			
Displaytekst	Beschrijving	Instellingsbe-reik	Aanwijzingen
Display kalibreren	Display kalibreren: Bij de kalibrering verschijnt een kruis op verschillende plekken van het display. ► Als het kruis op het display verschijnt, drukt u zolang hierop totdat de kalibrering afgerond is.  <i>Druk van onderen op het touchscreen (zie afbeelding). Als met de hand links of rechts op de hoogte van de vinger wordt gedrukt of met de top van de vinger, worden duidelijk minder goede resultaten bereikt.</i> <i>Het glas van het touchscreen heeft om veiligheidsredenen een dikte van 3 mm, daarom kan geen gevoeligheid worden verwacht, zoals u dat bijvoorbeeld van een smartphone gewent bent.</i>	–	Een kalibrering van het display is zinvol, wanneer de gebruikers problemen hebben bij de navigatie op het touchscreen. Bijv. wanneer bij het indrukken van de velden geen reactie wordt geactiveerd.
0) Symbolen producttoetsen	Er zijn drie verschillende symbolen beschikbaar. ► Kies de gewenste symboolset.	Set 1 (foto) Set 2 (tekening) Alleen tekst	
1) Design	Wijzigen van de weergave voor het touchscreen.	alle opgeslagen designs	–
2) Taal	Wijzigen van de displaytaal.	alle opgeslagen talen	–
3) Logo (in modus "Standby")	Keuze uit de in het systeem opgeslagen afbeeldingen.	alle opgeslagen afbeeldingen	<i>Zie hoofdstuk "Touchscreen-afbeeldingen".</i>
4) Reinigings-PIN	Activeert de vraag om een PIN in te voeren voor de reiniging. ► Voer het PIN-nummer in het veld in. ☒ Vraag om voor de reiniging een PIN in te voeren. ► Invoerveld met (0000). ☒ Geen vraag om voor de reiniging een PIN in te voeren.	0-9999	(0000) De vraag om PIN-invoer is gedeactiveerd.

Parameter Configuratie TouchIT			
Displaytekst	Beschrijving	Instellingsbe-reik	Aanwijzingen
5) DECAF toets zichtbaar 	Op het touchscreen verschijnt een voorkeuzeveld [DECAF] voor het vullen van koffiepoeder in de inworp voor gemalen koffie of voor de voorkeuze van een gedefinieerde molen met cafeïnevrije koffiebonen.	Aan / Uit	Als in "Algemene parameters" voor de DECAF-bron "Handmatig vullen" gekozen en de systeemparameter "DECAF ingangsensor" geactiveerd is, is het veld [DECAF] overbodig.
6) 2x toets zichtbaar 	Op het touchscreen verschijnt een voorkeuzeveld [2 x] voor de dubbele afgifte van het product dat daarna wordt gekozen.	Aan / Uit	De "Afgiftemodus" in de productconfiguraties, moet als "Dubbel product" gekozen zijn.
7) Service-toets zichtbaar 	Op het touchscreen linksonder wordt het veld [Service] verborgen of weergegeven.	Aan / Uit	Het veld heeft in standby een snelmenufunctie. <i>Zie hoofdstuk "Basisbediening"- "Inschakelen".</i>
8) Power-toets zichtbaar 	Op het touchscreen rechtsonder wordt het veld [Power-toets] verborgen of weergegeven.	Aan / Uit	Schakelt de machine aan of uit (standby).
9) Default tab timeout 	Instelling van een tijd tot waarna een gedefinieerd standaard-tabniveau (A) op het touchscreen wordt weergegeven. ► Stel een tijd in. ☒ Parameter "10) Default tab" verschijnt.	0-999 sec	De functie is gedeactiveerd bij de instelling "0 sec".
10) Default tab 	Opent het keuzemenu voor de tabniveaus. ► Kies het als standaard gewenste tabniveau. ☒ Het gekozen niveau verschijnt na een ingestelde tijd op het touchscreen.	Tabniveau 1 Tabniveau 2 Tabniveau 3 Tabniveau 4	Aan de tabniveaus wordt met het toetsenbord een naam gegeven.

Parameter Configuratie TouchIT			
Displaytekst	Beschrijving	Instellingsbe- reik	Aanwijzingen
11) Screensaver timeout 	Instelling van een tijd waarna een gekozen screensaver-afbeelding op het touchscreen verschijnt. ► Stel een tijd in. ☒ Parameter "Afbeelding screensaver" verschijnt.	0-999 sec	De functie is gedeactiveerd bij de instelling "0 sec". Als er op het touchscreen wordt getikt, wordt weer teruggewisseld naar de bedieningsinterface. <i>Zie hoofdstuk "Logo/ screensaver" voor meer informatie.</i>
12) Afbeelding screensaver 	Opent het keuzemenu voor de opgeslagen afbeeldingen voor de screensaver. ► Kies een beschikbare afbeelding uit de keuzelijst als screensaver. ☒ De gekozen afbeelding verschijnt na een ingestelde tijd op het touchscreen.	Alle opgeslagen afbeeldingen	<i>Zie hoofdstuk "Logo/ screensaver" voor meer informatie.</i>
13) Externe toetsen 	Activering van de extra toetsen op het bedieningspaneel. Hiermee is de directe afgifte van stoom en/of heet water mogelijk. Instelling "Uit": ☒ Als er geen zoekvraag wordt uitgevoerd, is de functie "Extra toetsen" niet actief. Instelling "Aan": ☒ Activeert de geïnstalleerde extra toetsen zonder zoekvraag. Instelling "Automatisch herkennen" ☒ De zoekvraag start bij iedere start van de machine. De functie wordt geactiveerd, als de extra toetsen geïnstalleerd zijn.	Aan / Uit Automatisch herkennen	Voor deze functie zijn extra toetsen nodig op het bedieningspaneel en een extra print. De zoekvraag tijdens de start van de machine duurt ±4 sec.
14) Flavour van pomp 1 15) Flavour van pomp 2 16) Flavour van pomp 3 17) Flavour van pomp 4 	Als de SCA TouchIT is uitgerust met een Flavour Point, kan onder deze parameter de smaak worden gedefinieerd.	Banaan / bes- sen / karamel / chai / kers / kaneel / kokos- noot / granaa- tappel / hazelnoot / macadamia / framboos / tira- misu / vanille / witte chocolade	Alleen actief bij een machine met Flavour Point.

Tellers en statistieken

Het menu "Tellers en statistieken" biedt de volgende onderpunten en informatie:

- Machine- en dagtellers
- Serviceteller
- Fouten en reinigingsstatistieken

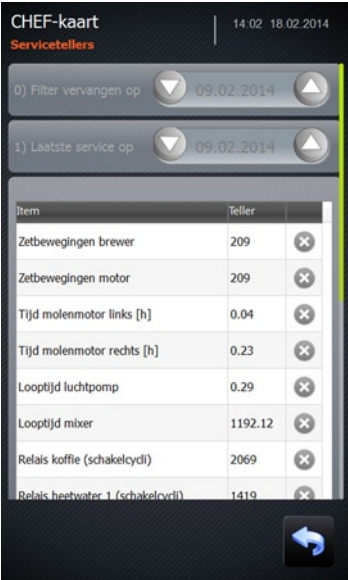


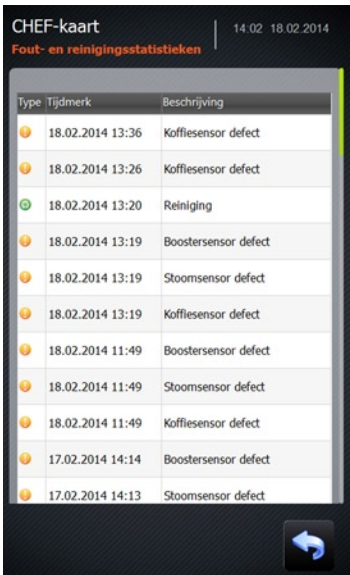
De inhoud van het ondermenu is in dit hoofdstuk hieronder beschreven.



De beschreven wijzigingen worden actief nadat: 1) de opslagtoets ingedrukt is, 2) de CHEF-kaart verwijderd is en 3) de software automatisch, bij het opstarten, opnieuw wordt geladen.

Parameter Tellers en statistieken			
Displaytekst	Beschrijving	Instellingsbe-reik	Aanwijzingen
Machine- en dagtellers 	Weergave van machine- en dagtellers. De weergave is opgesplitst in 3 kolommen: • Beschrijving van de te tellen functie of product. • Dagtellers. • Tellers totaal.	-	De machine- en dagteller kunnen uitsluitend met de SERVICE-kaart worden gewist. De machine- en dagtellers kunnen met de SERVICE-kaart en de CHEF-kaart worden weergegeven.

Parameter Tellers en statistieken			
Displaytekst	Beschrijving	Instellingsbe-reik	Aanwijzingen
Serviceteller 	Lijst met alle servicetellers. De volgende tellers worden getoond_ • Aantal zetbewegingen van de brewer. • De bedrijfsduur van de molen en de waterpomp. • De looptijd van de luchtpomp en mixer. • De relaischakelingen van koffie, heetwater en stoom. • De maalhoeveelheid van de molens.	-	De machine- en dagteller kunnen uitsluitend met de SERVICE-kaart worden gewist. De servicetellers kan met de SERVICE-kaart en de CHEF-kaart worden weergegeven.
Servicetellers (filter vervangen) 	Invoer van de datum van de laatste filtervervanging. ► Markeer de datum met dag, maand of jaar. ► Voer de datum in met de pijltjestoetsen (omhoog/omlaag). ► Sla de invoer op met het veld [] dat verschijnt. ☒ De datum waarop het filter voor het laatst is vervangen wordt weergegeven. ☒ Het invoerveld wordt gedeactiveerd (grijs). <i>Zie hoofdstuk "Systeem"- "Terugzetten / Backup" voor meer informatie over het terugzetten van tellers en statistieken.</i>	-	De parameter blijft zolang gedeactiveerd, totdat de actuele datum niet meer gelijk is aan de ingestelde datum. De parameter kan uitsluitend met de SERVICE-kaart worden aangepast. <i>Zie hoofdstuk "Configuratie"- "Datum/tijd/alarm" voor de instellingen van de parameter Filter vervangen.</i>
Servicetellers (laatste service) 	Invoer van de datum van de laatste uitgevoerde service. ► Markeer de datum met dag, maand of jaar. ► Voer de datum in met de pijltjestoetsen (omhoog/omlaag). ► Sla de invoer op met het veld [] dat verschijnt. ☒ De datum van de laatste servicemelding wordt weergegeven. ☒ Het invoerveld wordt gedeactiveerd (grijs). <i>Zie hoofdstuk "Systeem"- "Terugzetten / Backup" voor meer informatie over het terugzetten van tellers en statistieken.</i>	-	De parameter blijft zolang gedeactiveerd, totdat de actuele datum niet meer gelijk is aan de ingestelde datum. De parameter kan uitsluitend met de SERVICE-kaart worden aangepast. <i>Zie hoofdstuk "Configuratie"- "Datum/tijd/alarm" voor de instellingen van de parameter Servicemelding.</i>

Parameter Tellers en statistieken			
Displaytekst	Beschrijving	Instellingsbe-reik	Aanwijzingen
Fout- en reinigingsstatistieken 	Weergave van fout- en reinigingsstatistieken. De weergave is opgesplitst in 3 kolommen: • Symbool afhankelijk van de melding. • Tijdstempel met vermelding van datum en tijd van de foutmelding. • Beschrijving met een definitie van de foutmelding.	-	De statistieken kunnen niet worden gewist. De statistieken kunnen met de SERVICE-kaart en de CHEF-kaart worden weergegeven.

Productinstellingen

Het menu "Productinstelling" biedt de volgende onderpunten en informatie:

- Koffie
- Melkmix
- Melk
- Melkschuim
- Melkpoeder
- Choco
- Koppenwarmer en heetwater
- Stoom
- Flavour-instelling

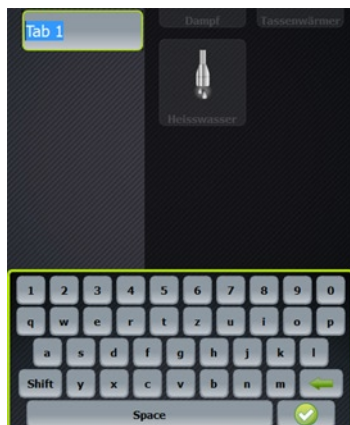


De inhoud van de onderpunten is in dit hoofdstuk hieronder beschreven.



De beschreven wijzigingen worden actief nadat: 1) de opslagtoets ingedrukt is, 2) de CHEF-kaart verwijderd is en 3) de software automatisch, bij het opstarten, opnieuw wordt geladen.

Producttab hernoemen



- ▶ Druk meerdere seconden op het tekstveld.
 - ☒ Het toetsenbord verschijnt.
- ▶ Voer de tekst in met het toetsenbord.
- ▶ Bevestig met .
 - ☒ Het toetsenbord verdwijnt.

Uitgifte testproduct



Om instellingen van een product te controleren, kan onder de instellingen voor de individuele producten een testproduct worden afgegeven.



- ▶ Plaats een passende kop of iets dergelijks onder de uitloop.
- ▶ Druk op het veld.
- ▶ Afhankelijk van het product kan de grootte worden gekozen.
 - ☒ Het product wordt met de eerder gekozen parameterinstellingen afgegeven.
 - ☒ Na de afgifte wordt de afgifte- en brewtijd weergegeven.

Koffie-instelling

Parameter Koffie-instellingen			
Displaytekst	Beschrijving	Instellingsbereik	Aanwijzingen
*) kan alleen met de SERVICE-kaart worden aangepast.			
* 201) Molen selecteren 	Keuzemenu voor de bepaling van de molen met de juiste bonenvulling bij het product. ▶ Kies de gewenste molen. ☒ Het product wordt met de bijbehorende bonen toe bereid.	Linker molen Rechter molen Linker & rechter molen	Als "links & rechts" is gekozen, wordt ook de parameter "Molenbalans" weergegeven. Molen rechts wordt standaard met espresso-bonen gevuld. Molen links wordt standaard met koffiebonen gevuld.
202) Poederhoeveelheid 	Ondergrens 4 g: Als producten met minder dan 4 g koffie worden geproduceerd, vervuult de brewer zeer snel. Bovengrens 16 g: Absolute maximale hoeveelheid koffie die in de zetkamer past.	4-16 g	Standaardwaarde zijn: 9.5 g (Ristretto) 9.5 g (Espresso) 9.0 g (Koffie) 9.0 g (Cappuccino) 9.0 g (Café au lait) 8.5 g (L.Macchiato) 9.0 g (Chocciatto) 9.0 g (White Americano) 9.0 g (Americano)

Parameter Koffie-instellingen			
Displaytekst	Beschrijving	Instellingsbe- reik	Aanwijzingen
* 203) Molenbalans 	Mengverhouding tussen twee molens ► Stel de mengverhouding in het grijze veld in. ☒ Het product wordt met bonen uit beide bonencontainers in de ingestelde maalmengverhouding afgegeven.	Molen links: 1-99 % Molen rechts: 1-99 %	In de parameter "Molen selecteren" moeten "Linker & rechter molen" gekozen zijn.
* 204) Zetbewegingen per toets 	Productafgifte voor een grotere hoeveelheid koffie: Met deze instelling zijn per productafgifte meerdere koffietoebereidingen mogelijk. ► Stel het aantal zetbewegingen (koffietoebereidingen) per afgifte in. ☒ Het product bijvoorbeeld een kan wordt met het ingestelde aantal toeberedingen afgegeven.	1-20	Desgewenst kan in de "Algemene instellingen" in de parameter "Getelde producten" het gewenste aantal zetbewegingen worden ingesteld.
205) Waterhoeveelheid 	Definieert de hoeveelheid water voor het gekozen product.	1-600 ml	Standaardwaarde zijn: 25 ml (Ristretto) 35 ml (Espresso) 110 ml (Koffie) 35 ml (Cappuccino) 35 ml (Café au lait) 35 ml (L.Macchiato) 35 ml (Chociatto) 35 ml (White Americano) 35 ml (Americano)
* 206) Bypassvolgorde 	Keuzemenu voor de bypassfuncties. Geen bypass: Er wordt geen heet water via de bypass toegevoegd aan het product. De parameter "Extra water" verschijnt niet. Bypass "met koffie": Koffie en water wordt tegelijkertijd afgegeven (parallel) en direct na de brewer gemengd. Dit proces is niet zichtbaar. De ingestelde hoeveelheid water (in sec) in de parameter "Extra water" wordt opgedeeld tussen de brewer en de brewversneller. Bypass "na-/voor koffie": Koffie en water wordt na elkaar afgegeven. Het proces is zichtbaar door de afgifte van helder water. Geschikt voor grotere hoeveelheden extra water. De hoeveelheid water voor het extra water wordt in de parameter "Extra water" in mlingesteld.	Geen bypass Met koffie Na koffie Voor koffie	BELANGRIJK: Het bypassventiel opent NOOIT langer dan het brewventiel. Als de tijdstelling van het bypassventiel hoger is dan de openingsduur van het brewventiel, wordt het bypassventiel samen met het brewventiel gesloten. Om de waterstroom via de bypass te beperken bevindt zich een klep met 0,6 mm na het bypassventiel. De systeemparemeter "Extra water beschikbaar" is ingeschakeld.
207) Extra water 	Instelling "Met koffie": Als in de parameter "Bypassvolgorde" uit de keuzelijst "Met koffie" gekozen is, wordt het extra water in sec ingesteld. Instelling "Voor /na koffie": Als in de parameter "Bypassvolgorde" uit de keuzelijst "Voor/na koffie" gekozen is, wordt het extra water in mlingesteld.	"Met koffie" 0-30 sec "Na/voor koffie" 1-500 ml	De aanwijzingen in parameter "Bypassvolgorde" lezen. De systeemparemeter "Extra water beschikbaar" is ingeschakeld en in de parameter "Bypassvolgorde" is een bypassfunctie gekozen.

Parameter Koffie-instellingen			
Displaytekst	Beschrijving	Instellingsbereik	Aanwijzingen
* 208) Begindruk 	Keuzemenu van begindruk in de brewzuiger: Bepaalt de druk van de onderste zuiger tegen de gemalen koffie, die zich in de zetkamer bevindt. Hoe hoger de druk, hoe langzamer het kof-fiewater door de gemalen koffie in de zetkamer stroomt.	1-5	Standaardwaarde zijn: 5 (Ristretto) 4 (Espresso) 3 (Koffie) 4 (Cappuccino) 3 (Café au lait) 3 (L.Macchiato) 4 (Chociatto) 4 (White Americano) 4 (Americano)
* 209) Pre-infusie 	Proces bij pre-infusie: De ingestelde hoeveelheid voor de pre-infusie wordt bij de reeds geperste koffiempoeder in de zetkamer gevoegd. De hoeveelheid water voor de pre-infusie wordt geabsorbeerd door de geperste koffiempoeder. Voor dit proces moet een rusttijd in de parameter "Vertraging pre-infusie" ingesteld zijn. Opmerking: 1 g Koffie kan ca. 1 ml water absorberen. Daarom mag de hoeveelheid pre-infusiewater niet groter zijn dan de hoeveelheid van de gemalen koffie.	0-15 ml	Standaardwaarde zijn: 10 ml (Ristretto) 10 ml (Espresso) 0 ml (Koffie) 10 ml (Cappuccino) 10 ml (Café au lait) 10 ml (L.Macchiato) 10 ml (Chociatto) 5 ml (White Americano) 5 ml (Americano) De pre-infusie verhoogt de waterdruk en daardoor de doorlooptijd.
* 210) Vertraging pre-infusie 	Vertragingstijd voor de productafgifte: De ingestelde vertragingstijd maakt een absorptie van het pre-infusiewater door de koffiempoeder in de zetkamer mogelijk. De parameter "Pre-infusie" moet een waarde >0 ingesteld hebben.	0-9.9 sec	Standaardwaarde zijn: 1 sec (Ristretto) 1 sec (Espresso) 0 sec (Koffie) 1 sec (Cappuccino) 1 sec (Café au lait) 1 sec (L.Macchiato) 1 sec (Chociatto) 1 sec (White Americano) 1 sec (Americano) De ingestelde vertragingstijd verlengt de afgiftetijd. Een rusttijd van meer dan 2 sec heeft een geringe invloed op de koffiesmaak.
* 211) Kamer opentijd 	Zetkamer openen: De onderste zuiger beweegt omlaag. De koffiempoeder krijgt daardoor meer plaats en de weerstand in de kamer wordt zo voor het water gereduceerd. Lage instelling van 10-30 ms: Kan afhankelijk van de gebruikte koffie een positief effect hebben op de smaak van espresso. Hoge instelling van 100-200 ms: Toepassing bij grote koffie om een overextractie te voorkomen.	0-200 ms	De standaardinstelling is 0 ms. De doorlooptijd wordt korter, er worden echter minder smaak en aroma's uit het koffiempoeder gehaald.

Parameter Koffie-instellingen			
Displaytekst	Beschrijving	Instellingsbe- reik	Aanwijzingen
* 212) Nat persen 	Doorstroomregeling van het koffiewater. Bij instelling "Aan": De parameter "Pre-infusie" moet een waarde >0 haben und der Parameter „Kammer öffnen“ die Einstellung=0.	Aan / Uit	De standaardinstelling is "Uit". In combinatie met een hoge begindruk en een pre-infusie wordt een zo langzaam mogelijke doorstroom van het koffiewater door de koffiopoeder bereikt. Een maximale hoeveelheid smaak en aroma's in het product zijn mogelijk.
213) 2x maalhoeveelheid 	Zie parameter "Poederhoeveelheid".	0-9.9 sec	In de "Algemene instellingen" in de parameter "Afgiftemodus" is de optie "Dubbel product" gekozen.
* 214) 2 x begindruk 	Zie parameter "begindruk".	0-9.9 sec	In de "Algemene instellingen" in de parameter "Afgiftemodus" is de optie "Dubbel product" gekozen.
* 215) 2 x vertraging pre-infusie 	Zie parameter "Vertraging pre-infusie".	0-9.9 sec	In de "Algemene instellingen" in de parameter "Afgiftemodus" is de optie "Dubbel product" gekozen.
* 216) 2 x zetkamer openen 	Zie parameter "Kamer opentijd".	0-200 ms	In de "Algemene instellingen" in de parameter "Afgiftemodus" is de optie "Dubbel product" gekozen.

Melkmixinstelling

Parameter Melkmixinstellingen			
Displaytekst	Beschrijving	Instellingsbe- reik	Aanwijzingen
*) kan alleen met de SERVICE-kaart worden aangepast.			
* 601) Melk selecteren 	Keuzemenu voor de gewenste melkbron voor het eerder gekozen product. ► Kies in het keuzemenu de gewenste melkbron voor het product. ☒ De productafgifte vindt plaats vanaf de gekozen melkbron.	Melk links Melk rechts Gemengde melk	In de systeemparemeter "Verse melk" moet "Twin Milk" gekozen zijn.

Parameter Melkmixinstellingen			
Displaytekst	Beschrijving	Instellingsbereik	Aanwijzingen
602) Melkbalans 	Melk-mengverhouding bij de uitrusting "Twin Milk" ► Stel de mengverhouding in het grijze veld in. ☒ Het product wordt met bonen uit beide melkbronnen in de ingestelde melk.mengverhouding afgegeven.	Melkbron links: 1-99% Melk-bron rechts: 1-99%	Voor de instelling van een mengverhouding van de beide melkbronnen is het melksysteem "Twin Milk" nodig en moet de optie in de parameter "Melk selecteren" "Gemengde melk" gekozen zijn.

Melkinstellingen

Parameter Melk-instellingen			
Displaytekst	Beschrijving	Instellingsbereik	Aanwijzingen
*) kan alleen met de SERVICE-kaart worden aangepast.			
701) Koudemelktijd 	Wordt soms voor latte macchiato gebruikt, voor speciale recepten kan echter ook koude melk bij cappuccino en café au lait worden toegevoegd. ► Voer de koudemelktijd in het veld in. ☒ Aan het product wordt voor de ingestelde koude melk toegevoegd.	0-40.0 sec	De standaardinstelling is 0.0 sec. In de systeemparemeters moet een versemelksysteem zijn gekozen. De systeemparemeters "Milk Smart" ondersteunt deze functie niet.
702) Hete melk-tijd 	Definieert de afgifte van hete melk tijdens de ingestelde tijd.	0-40.0 sec	In de systeemparemeters moet een versemelksysteem zijn gekozen.
* 703) Pomp hete melk 	Het toerental van de pomp bepaalt de afgiftetemperatuur. Het verlagen van het pomptoeental verhoogt de temperatuur en omgekeerd. Aanbevolen wordt een temperatuur van $\pm 72^{\circ}\text{C}$, gemeten direct onder de uitloop van de melkstraal.	45-100%	Parameter "Hete melk-tijd" moet een waarde >0 enthalten. De standaardinstelling is 55%. De systeemparemeters "Melkpomp" of "Center Milk" is gekozen. Bij een "Milk Smart"-systeem wordt de temperatuur via een melkpaneel naar het einde van de slang geregeld.
* 704) Pomp hete melk links 	Zie parameter "Pomp hete melk".	45-100%	In de systeemparemeters "Verse melk" is "Twin Milk" gekozen. Zie de aanwijzingen onder parameter "Pomp hete melk".

Parameter Melk-instellingen			
Displaytekst	Beschrijving	Instellingsbe- reik	Aanwijzingen
* 705) Pomp hete melk rechts 	<i>Zie parameter "Pomp hete melk".</i>	45-100%	In de systeemparameter "Verse melk" is "Twin Milk" gekozen. <i>Zie de aanwijzingen onder parameter "Pomp hete melk".</i>
706) Wachtijd melk 	Wachtijd tussen hete melk en de volgende component van het product.	0-9.9 sec	In de systeemparameters moet een versemelksysteem zijn gekozen.

Melkschuininstelling

Parameter Schuimininstellingen			
Displaytekst	Beschrijving	Instellingsbe- reik	Aanwijzingen
*) kan alleen met de SERVICE-kaart worden aangepast.			
401) Schuimtijd 	Definieert de tijd waarin de schuim wordt afgegeven. ► Voer de gewenste schuimtijd in. ☒ Aan het product wordt voor de ingestelde koude schuim toegevoegd.	0-40.0 sec	In de systeemparameters moet een versemelksysteem zijn gekozen.
* 402) Koud schuim 	Definieert tussen koude of warme melkschuim. Als instelling op "Aan": De melkschuim wordt met de temperatuur van de gekoelde melk afgegeven. Als instelling op "Uit": De melkschuim wordt warm afgegeven.	Aan / Uit	Standaardinstelling is "Uit" Het paneel in de schuimerkop kan verstopt raken.
* 403) Pomp schuim 	Het toerental van de pomp bepaalt de afgiftetemperatuur. Het verlagen van het pomptoeental verhoogt de temperatuur en omgekeerd. Aanbevolen wordt een temperatuur van $\pm 65^{\circ}\text{C}$, gemeten direct onder de uitloop van de melkschuimstraal.	45-100%	In de systeemparameters moet een versemelksysteem zijn gekozen. Bij een "Milk Smart"-systeem wordt de temperatuur via een melkpaneel naar het einde van de slang geregeld.
* 404) Pomp schuim links 	<i>Zie parameter "Pomp schuim".</i>	45-100%	<i>Zie de aanwijzingen onder parameter "Pomp schuim".</i>

Parameter Schuiminstellingen			
Displaytekst	Beschrijving	Instellingsbereik	Aanwijzingen
* 405) Pomp schuim rechts 	Zie parameter "Pomp schuim".	45-100%	Zie de aanwijzingen onder parameter "Pomp schuim".
406) Wachtijd schuim 	Wachtijd tussen schuimafgifte en de volgende component van het product.	0-20 sec	In de systeemparemeters moet een versmelksysteem zijn gekozen.

Melkpoederinstelling

Parameter Melkpoederinstellingen			
Displaytekst	Beschrijving	Instellingsbereik	Aanwijzingen
*) kan alleen met de SERVICE-kaart worden aangepast.			
801) Melkpoederhoeveelheid 	De instelling definieert de hoeveelheid melk voor het product.	0-999 ml	De standaardinstelling is 100 ml. In de "systeemparemeters" "poedersysteem" is de optie "Choco + melk" gekozen.
802) Spoelwaterhoeveelheid 	Spoelwaterhoeveelheid na de melkafgifte: De ingestelde hoeveelheid spoelwater reinigt de afgegeven melkcomponenten.	20-50 ml	De standaardinstelling is 20 ml. Het spoelwater is een deel van de hoeveelheid water die is ingesteld in de parameter "Melkpoederhoeveelheid".
803) Wachtijd melk 	Wachtijd tussen hete melk en de volgende component van het product.	0-15 sec	In de "systeemparemeters" "8) poedersysteem" is de optie "Choco + melk" gekozen.
* 804) Melkdispenser 	Keuzemenu voor de melkpoederdispenser.	links rechts	In de "systeemparemeters" "poedersysteem" is de optie "2 x melkpoeder" gekozen.

Parameter Melkpoederinstellingen			
Displaytekst	Beschrijving	Instellingsbe- reik	Aanwijzingen
* 805) Poederverhouding (2 x) 	Met dispenser "2 x melkpoeder": De invoer in %bepaalt de verhouding tussen de hoeveelheid poeder en de hoeveelheid water. De instelling een hoger percentage zorgt voor een hoger poedergehalte. Daardoor wordt de smaak intensiever.	20-100%	De standaardinstelling is 50%. In de "systeemparemeter" "poedersysteem" is de optie "2 x melkpoeder" gekozen.
806) Melkpoederhoeveelheid 	Met dispenser "melkpoeder": De invoer in %bepaalt de verhouding tussen de hoeveelheid poeder en de hoeveelheid water. De instelling een hoger percentage zorgt voor een hoger poedergehalte. Daardoor wordt de smaak intensiever.	20-100%	De standaardinstelling is 50%. In de "systeemparemeter" "poedersysteem" is de optie "melkpoeder" gekozen.
807) Melkpoederhoeveelheid re 	Met dispenser "chocopoeder + melkpoeder": De invoer in %bepaalt de verhouding tussen de hoeveelheid poeder en de hoeveelheid water. De instelling een hoger percentage zorgt voor een hoger poedergehalte. Daardoor wordt de smaak intensiever.	20-100%	De standaardinstelling is 50%. In de "systeemparemeter" "poedersysteem" is de optie "Choco + melk" gekozen.

Choco-instelling

Parameter choco-instellingen			
Displaytekst	Beschrijving	Instellingsbe- reik	Aanwijzingen
*) kan alleen met de SERVICE-kaart worden aangepast.			
101) Hoeveelheid hete chocolademelk 	De instelling definieert de hoeveelheid chocolade voor het product.	40-999 ml	De standaardinstelling is 100 ml. In de "systeemparemeter" "poedersysteem" is de optie "Choco + melk" gekozen.
102) Spoelwaterhoeveelheid 	Spoelwaterhoeveelheid na de chocoladeafgifte: De ingestelde hoeveelheid spoelwater reinigt de afgegeven chococomponenten na iedere productafgifte met chocolade.	20-50 ml	De standaardinstelling is 20 ml. Het spoelwater is een deel van de hoeveelheid water die is ingesteld in de parameter "Hoeveelheid hete chocolademelk".
* 103) Choco-dispenser 	Keuzemenu voor de choco-dispenser.	links rechts	In de "systeemparemeter" "poedersysteem" is de optie "2 x choco" gekozen.

Parameter choco-instellingen			
Displaytekst	Beschrijving	Instellingsbe- reik	Aanwijzingen
104) Poederverhouding (2 x choco) 	Met dispenser "2 x chocopoeder": De invoer in %bepaalt de verhouding tussen de hoeveelheid poeder en de hoeveelheid water. De instelling een hoger percentage zorgt voor een hoger poedergehalte. Daardoor wordt de smaak intensiever.	20-100%	De standaardinstelling is 50%. In de "systeemparameter" "poedersysteem" is de optie "2 x chocopoeder" gekozen.
105) Poederverhouding (choco) 	Met dispenser "chocopoeder": De invoer in %bepaalt de verhouding tussen de hoeveelheid poeder en de hoeveelheid water. De instelling een hoger percentage zorgt voor een hoger poedergehalte. Daardoor wordt de smaak intensiever.	20-100%	De standaardinstelling is 50%. In de "systeemparameter" "poedersysteem" is de optie "chocopoeder" gekozen.
106) Poederverhouding links 	Met dispenser "chocopoeder + melkpoeder": De invoer in %bepaalt de verhouding tussen de hoeveelheid poeder en de hoeveelheid water. De instelling een hoger percentage zorgt voor een hoger poedergehalte. Daardoor wordt de smaak intensiever.	20-100%	De standaardinstelling is 50%. In de "systeemparameter" "poedersysteem" is de optie "Choco + melk" gekozen.

Koppenwarmer/heetwaterinstelling

Parameter koppenwarmer/heetwaterinstellingen			
Displaytekst	Beschrijving	Instellingsbe- reik	Aanwijzingen
301) Max. opwarmtijd 	Instelling van de afgiftetijd van stoom voor de kopjesopwarmtijd.	1-99 sec	De "systeemparameter"- "koppenwarmer" is geactiveerd. <i>De afgiftemogelijkheden zijn in de parameter "Afgiftemodus" onder de "Algemene instellingen" beschreven.</i>
Displaytekst	Beschrijving	Instellingsbe- reik	Aanwijzingen
501) Waterhoeveelheid 	Instelling van de afgiftetijd voor de hoeveelheid heet water.	1-99 sec	De "systeemparameter"- "Heetwater" is geactiveerd. <i>De afgiftemogelijkheden zijn in de parameter "Afgiftemodus" onder de "Algemene instellingen" beschreven.</i>

Stoominstelling

Parameter stoom-instellingen			
Displaytekst	Beschrijving	Instellingsbe- reik	Aanwijzingen
*) kan alleen met de SERVICE-kaart worden aangepast.			
* 901) Stoomventiel 	Keuzemenu voor de gebruikte stoompijp.	Supersteam Finesteam	In de systeemparemeter "Stoomafgifte" moet de optie "Super- & Fine-steam" gekozen zijn. De systeemparemeter "Internal Steam flush" is gedeactiveerd.
902) Doseertijd 	Instelling van de stoomafgifteduur	1-99.9 sec	Standaardwaarde is 90.0 sec. In de systeemparemeter "stoomafgifte" is een stoomsysteem gekozen. <i>De afgiftemogelijkheden zijn in de parameter "Afgiftemodus" onder de "Algemene instellingen" beschreven.</i>
* 903) Stoom met sensor 	Deactiveert of activeert het gebruik van de temperatuursensor in de stoompijp.	Aan / Uit	Standaardwaarde is "Aan". In de systeemparemeter "Stoomafgifte" is de optie "Autosteam", "Supersteam", "Finesteam" of "Super- & Finesteam" gekozen.
* 904) Uitschakeltemperatuur 	Het stoomventiel wordt gesloten als de ingestelde temperatuur bereikt is.	50-80 °C	Standaardwaarde is 70 °C. In de systeemparemeter "Stoomafgifte" is de optie "Autosteam", "Supersteam", "Finesteam" of "Super- & Finesteam" gekozen.
905) Schuimconsistentie 	Besturing van de luchtpomp. Instelling "0": Met deze instelling wordt geen lucht toegevoegd. Het resultaat is hete melk. Instelling "1-20": Bij een instelling met een hoge waarde wordt aan het schuim een grote hoeveelheid lucht toegevoegd. De schuimconsistentie wordt versterkt. Instelling "1": Maximaal fijne schuim (microschuim). De bellen zijn vrijwel niet zichtbaar. Instelling "20": Zeer grove schuim met grote, zichtbare bellen.	0-20	Standaardwaarde is "0". In de systeemparemeter "Stoomafgifte" is de optie "Supersteam", "Finesteam" of "Super- & Finesteam" gekozen.

Flavour-instelling

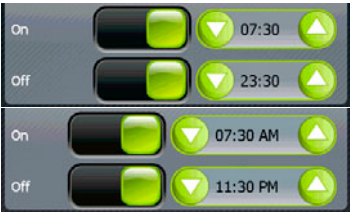
Parameter Flavour-instellingen			
Displaytekst	Beschrijving	Instellingsbe- reik	Aanwijzingen
951) Flavour doseertijd 1 952) Flavour doseertijd 2 953) Flavour doseertijd 3 954) Flavour doseertijd 4 	Definieer de doseertijd voor de flavour op pomp 1, 2, 3 en 4.	0-60.0 sec	De standaardinstelling is 0.0 sec. Het Flavour Point moet in de systeemparameters zijn gekozen.
955) Smaak 	Activeer en definieer de toevoer van aroma. Zonder smaak ☒ Er wordt geen aroma toegevoegd. Kiezen ☒ De aroma wordt bij de productkeuze gekozen. Gedefinieerde aroma's, bijvoorbeeld aardbei. ☒ Het aroma is vast gedefinieerd. U kunt kiezen uit de onder [Configuratie TouchIT] ingestelde aroma's.	Zonder smaak / ingestelde smaken / kiezen	Het Flavour Point moet in de systeemparameters zijn gekozen.

Stysteeminstellingen

Parameter Systeeminstellingen			
Displaytekst	Beschrijving	Instellingsbe- reik	Aanwijzingen
0) Machinenummer 	Invoerveld voor het machinenummer. ► Kies veld. ☒ Het invoertoetsenbord verschijnt. ► Voer het machinenummer in en bevestig dit met het veld  .	-	Zie de gegeven typeplaatje "Serienummer".
1) klantnummer 	Invoerveld voor het Klantnummer. ► Kies veld. ☒ Het invoertoetsenbord verschijnt. ► Voer het Klantnummer in en bevestig dit met het veld  .	-	Standaardinstelling is (2). Met het klantnummer kan de locatie van de machine gedefinieerd zijn. Het klantnummer wordt bij de CHEF-, MONEY-, MASTER- en PROGRAM-kaarten gecontroleerd en moet overeenkomen met de machine. <i>Zie hoofdstuk "Afrekening"- "Configuratie afrekeningssystemen" voor meer informatie.</i>

Parameter Systeeminstellingen			
Displaytekst	Beschrijving	Instellingsbe- reik	Aanwijzingen
2) 24-uurs tijdformaat 	24-uurs tijdformaat Aan/Uit.	Aan / Uit	
3) Klok instellen 	► Kies het veld [Klok instellen]. ► Markeer uur of minuten en stel met de pijltjestoetsen de tijd in.	-	
4) Datum instellen 	► Kies het veld [Datum instellen]. ► Markeer dag, maand of jaar en stel met de pijltjestoetsen de datum in.	-	

Machineschakelklok

Parameter Machineschakelklok			
Displaytekst	Beschrijving	Instellingsbe- reik	Aanwijzingen
0) Schakelklok maandag 	Instelling van machineschakelklok. Inschakeltijd: ► Activeer de inschakeltijd van de machine met het veld [Aan/Uit]. ☒ Het veld brandt groen. ► Kies de uren of minuten met de vinger. ► Het linker pijlveld verlaagt de instelling. ► Het rechter pijlveld verhoogt de instelling. Uitschakeltijd: ► Activeer de uitschakeltijd van de machine met het veld [Aan/Uit]. ☒ Het veld brandt groen. ► Kies de uren of minuten met de vinger. Pijlfuncties: Het linker pijlveld verlaagt de instelling. Het rechter pijlveld verhoogt de instelling.	24-uurs: 00:00-23:59 12-uurs: 00:00AM-11:59PM	Als standaard is geen in-/uitschakeltijd gedefinieerd. 00:00 is een geldige instelling. Kies het gewenste tijdsformaat in de parameter "24-uurs tijdformaat" onder "Systeeminstellingen".
1) Schakelklok dinsdag 2) Schakelklok woensdag 3) Schakelklok donderdag 4) Schakelklok vrijdag 5) Schakelklok zaterdag 6) Schakelklok zondag	<i>Instellingen zie parameter "Schakelklok maandag".</i>	24-uurs: 00:00-23:59 12-uurs: 00:00AM-11:59PM	00:00 is een geldige instelling.

Reinigingsopdracht

Reinigingsopdracht 	Definieer de tijd voor de reinigingsopdracht.	00:00 – 23:59	-
---	---	---------------	---

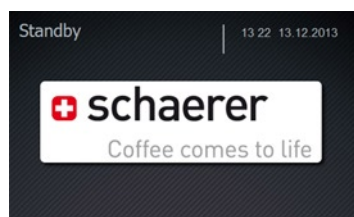
Zelfbediening

Zelfbediening 	▶ Activeer de zelfbediening. ☒ Na een herstart van de machine loopt deze in de zelfbedieningsmodus.	Aan / Uit	-
---	--	-----------	---



De zelfbedieningsmodus moet door een gekwalificeerde servicetechnicus worden geconfigureerd.

Logo/screensaver



Op het touchscreen zijn individuele afbeeldingen als logo of screensaver mogelijk. De functies en afbeeldingen moet door een servicetechnicus worden geconfigureerd. Afbeelding vervangen en activeren of deactiveren os ook met CHEF-kaart mogelijk.

Standby-logo wijzigen

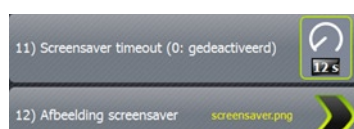


- ▶ Kies onder [Configuratie TouchIT] de parameter [logo].
 - ☒ Er verschijnt een keuzelijst met de opgeslagen afbeeldingen.
- ▶ Kies in de keuzelijst de gewenste afbeelding.
- ▶ Sla uw keuze op en verwijderen de CHEF-kaart.
 - ☒ De machine wordt opnieuw opgestart en het nieuwe logo wordt in standby weergegeven.



De afbeeldingen moet door een servicetechnicus op de machine worden geladen.

Afbeelding screensaver wijzigen



- ▶ Kies onder [Configuratie TouchIT] de parameter [Screensaver timeout].
 - ☒ Op het moment dat de tijd > 0 bedraagt, verschijnt de parameter [Afbeelding screensaver].
- ▶ Definieer de gewenste tijd.
- ▶ Kies de parameter [Afbeelding screensaver].
 - ☒ Er verschijnt een keuzelijst met de opgeslagen afbeeldingen.
- ▶ Kies in de keuzelijst de gewenste afbeelding.
- ▶ Sla uw keuze op en verwijderen de CHEF-kaart.
 - ☒ De machine wordt opnieuw opgestart en de screensaver wordt na de ingestelde tijd weergegeven met de gekozen afbeelding.



De afbeeldingen moet door een servicetechnicus op de machine worden geladen.

Afbeeldings- en bestandsformaten

Voor de afbeeldingsgegevens moeten de volgende pixelafmetingen worden aangehouden:

- Afbeeldingen als "logo" met max. 400 x 400 pixel met een gegevensgrootte van <100kB.
- Afbeeldingen als diashow met max. 430 x 460 pixel met een gegevensgrootte van <100kB.
- Afbeeldingen als screensaver met max. 480 x 800 pixel met een gegevensgrootte van <100kB.

De volgende bestandsformaten kunnen worden herkend:

- JPEG (.jpg) Beeldcompressie mogelijk.
- BMP (.bmp) Kleurdiepte max. 8 bit.
- PNG (.png) Voor afbeeldingen met transparante beeldbereiken.
- GIF (.gif) Goede compressie zonder verliezen.
- MPEG-2 (.mpeg) Videocompressie mogelijk.

Storingen verhelpen

Algemene werkwijze bij storingen:

- ▶ Schakel de koffiemachine uit en na enkele seconden weer in.
 - ☑ In de meeste gevallen is daarna de storing verholpen.
- ▶ Herhaal de procedure die tot de storing heeft geleid.

Als de storing zich opnieuw voordoet:

- ▶ Zoek de storing in de volgende tabellen.
- ▶ Voer de beschreven handeling voor het verhelpen uit.

Als de storing zich blijft voordoen:

- ▶ Neem contact op met de servicepartner en beschrijf de storing.



Als zich een storing voordoet die niet wordt beschreven in dit hoofdstuk, neem dan onmiddellijk contact op met de servicepartner.

Storingen met displaytekst

Displaytekst	Oorzaak	Verhelpen
Molen links/rechts overbelast	• Molen links/rechts overbelast. • Molen links/rechts verstopt.	▶ Controleer of er vreemd materiaal in de molen zit. ▶ Blijft de melding aanwezig: neem contact op met servicepartner.
Molenstroom	• Besturing defect. • Elektronica defect.	▶ Neem contact op met de servicepartner.
Brewer stroomfout	• Besturing defect. • Elektronica defect.	▶ Neem contact op met de servicepartner.
Overstroom brewmotor	• Brewer neemt te veel stroom op (meer dan 4 A). • Brewer is verstopt.	▶ Neem contact op met de servicepartner.
Waterstroomfout	• Geen wateraansluiting. • Pomp defect. (pompdruk < 7.5 bar) • Brewer geblokkeerd. • Watersysteem verstopt. • Maalgraad te fijn. • Besturing en flowmeter verkeerd verbonden. • Elektrisch probleem (bijv. besturing).	▶ Open de afsluitkraan en druk nog een keer op het productveld. ▶ Controleer de brewer. ▶ Controleer de Molenbalans. ▶ Blijft de melding aanwezig: neem contact op met servicepartner.
Krit. temp. koffie	• Elektrisch probleem tussen sensor en besturing. • Temperatuursensor defect.	▶ Neem contact op met de servicepartner.
Krit. temp. heetwater	• Elektrisch probleem tussen sensor en besturing. • Temperatuursensor defect.	▶ Neem contact op met de servicepartner.
Krit. temp. stoom	• Elektrisch probleem tussen sensor en besturing. • Temperatuursensor defect.	▶ Neem contact op met de servicepartner.
Time-out koffieverhitter	De ingestelde temperatuur van de koffieboiler is niet binnen 4 min na het inschakelen bereikt.	▶ Schakel machine uit en weer in. ▶ Blijft de melding aanwezig: neem contact op met servicepartner.

Displaytekst	Oorzaak	Verhelpen
Time-out heetwaterverhitter	De ingestelde temperatuur van de heetwaterboiler is niet binnen 4 min na het inschakelen bereikt.	► Schakel machine uit en weer in. ► Blijft de melding aanwezig: neem contact op met servicepartner.
Time-out stoomverhitter	De ingestelde temperatuur van de stoomboiler is niet binnen 4 min na het inschakelen bereikt.	► Schakel machine uit en weer in. ► Blijft de melding aanwezig: neem contact op met servicepartner.
Koffiesensor defect	• Elektrisch probleem tussen sensor en besturing. • Temperatuursensor defect.	► Neem contact op met de servicepartner.
Heetwatersensor defect	• Elektrisch probleem tussen sensor en besturing. • Temperatuursensor defect.	► Neem contact op met de servicepartner.
Stoomsensor defect	• Elektrisch probleem tussen sensor en besturing. • Temperatuursensor defect.	► Neem contact op met de servicepartner.
Time-out brewer	De motor van de brewer draait niet.	► Neem contact op met de servicepartner.
Time-out stoomtoevoer	Het niveau in de stoomboiler werd niet bereikt.	► Neem contact op met de servicepartner.
Melksysteem geblokkeerd	De stoomtemperatuur is tot 115 °C gedaald.	► Wacht af totdat de temperatuur weer is bereikt. ► Schakel machine uit en weer in. ► Neem contact op met de servicepartner.
Initialisering	• De software en de processor worden opnieuw gestart. • De brewer beweegt naar de uitgangspositie.	► Schakel machine uit en weer in. ► Neem contact op met de servicepartner.

Storingen zonder displaytekst

Display donker	• Machine niet aangesloten op het elektriciteitsnet. • Machine niet ingeschakeld.	► Controleer of de machine aangesloten is op het lichtnet. ► Controleer of de machine ingeschakeld is. ► Blijft de storing aanwezig: neem contact op met servicepartner.
Geen melk	• Melkcontainer leeg. • Melksysteem verstopt. • Melksysteem ten onrechte gedeactiveerd.	► Controleer of het melkcontainer gevuld is. ► Voer de dagelijkse reiniging uit. ► Blijft de storing aanwezig: neem contact op met servicepartner.
Geen melkschuim	• Melkcontainer leeg. • Melksysteem verstopt. • Melksysteem ten onrechte gedeactiveerd.	► Controleer of het melkcontainer gevuld is. ► Voer de dagelijkse reiniging uit. ► Blijft de storing aanwezig: neem contact op met servicepartner.

Waterkwaliteit

Een kop koffie bestaat voor 99 procent uit water. Zodoende beïnvloedt het water de smaak van de koffie in aanzienlijke mate. Om een uitstekende koffie te verkrijgen, hebt u dus ook uitstekend water nodig.

Niet alleen voor de smaak van de koffie maar ook voor de koffiemachine zelf, speelt het water een grote rol. Een slechte waterkwaliteit kan de machine blijvend beschadigen.

Om de kwaliteit van de koffie en ook de bescherming van de machine te kunnen waarborgen, moet u zich dus grondig verdiepen in het medium water.

Waterwaarden

VOORZICHTIG!
Gevaar voor de machine!



Slechte waterwaarden kunnen leiden tot machineschade.

Leef de opgegeven waarden beslist na. Anders worden alle aansprakelijkheidsclaims door Schaerer AG afgewezen.

De volgende waterwaarden zijn voorwaarde voor een correcte werking van de koffiemachine:

- 5 – 6°dKH (Duitse carbonaathardheid)
- 7 – 8°dGH (Duitse totale hardheid)
- Ph-waarde 6,5 – 7 (pH-neutraal)
- Chloorgehalte max. 100 mg per liter

Water wordt afhankelijk van zijn samenstelling hard of zacht genoemd. De hardheid van het water wordt totale hardheid genoemd.

De totale hardheid wordt onderverdeeld in carbonaathardheid (tijdelijke hardheid) en niet-carbonaathardheid (permanente hardheid). Met betrekking tot de waterhardheid is de concentratie van het anion waterstofcarbonaat (HCO_3^-) van speciaal belang. De concentratie van bicarbonaationen of het equivalent ervan als onderdeel van de aardalkalimetalen wordt carbonaathardheid genoemd.

Internationale omrekeningstabel (factoren gelden voor totale hardheid en carbonaathardheid)						
Eenheid		° dH	° eH	° fH	ppm	mmol/l
Duitse hardheid	1° dH	1	1.253	1.78	17.8	0.1783
Engelse hardheid	1° eH	0.798	1	1.43	14.3	0.142
Franse hardheid	1° fH	0.560	0.702	1	10	0.1
part(s) per million (USA)	1 ppm	0.056	0.07	0.1	1	0.01
Millimol per liter	1 mmol/l	5.6	7.02	10	100	1



zuur

neutraal

basisch

0

7

14

Indien de de waterkwaliteit niet voldoet aan de bovenstaande eisen, moet het water adequaat worden behandeld (ontkalken / verrijking met mineralen).



De servicepartner kan uitgebreide inlichtingen geven over filtermogelijkheden en -varianten en installeert deze dan ter plaatse.

Waterhardheid vaststellen

De waterhardheid moet worden getest, om vast te stellen of het gebruik van een waterfilter noodzakelijk is. Bij slechte waterwaarden kan een correcte werking van de machine niet worden gegarandeerd.

De waterwaarden moeten bovendien bij de inbedrijfstelling van de machine worden ingevoerd en kunnen in het machinemenu altijd worden aangepast. Aan de hand van de ingevoerde waarden berekent de machine de periode tot de volgende filterwissel (indien een filter aanwezig is) evenals de tijd tot de volgende ontkalking.

- Controleren of al een huisfilterinstallatie voorgeschakeld is.



In de meeste waters is de carbonaathardheid duidelijk lager dan de totale hardheid. Dit is een goede indicatie om vast te stellen of het gaat om onbehandeld water of dat er een huisfilterinstallatie aanwezig is.



Optie 1: Navragen bij het drinkwaterbedrijf

- Vraag de waterhardheid (totale hardheid) van het drinkwater op bij het plaatselijke drinkwaterbedrijf.

Optie 2: Test uitvoeren

- Bepaal de waterhardheid met behulp van een teststrip.
- Dompel de teststrip voor ca. 1 sec in het leidingwater.
- Neem de teststrip eruit en wacht ca. 1 min.
 - ☒ De teststrip verkleurt.
- Vergelijk het resultaat van de wateranalyse met de tabel "Totale hardheid" in het hoofdstuk "Waterwaarden".
- Installeer bij een slecht testresultaat een waterfilter.



Zie hoofdstuk "Filtertechnieken" in dit hoofdstuk of bij machines die met drinkwatertank worden gebruikt, zie hoofdstuk "Service en onderhoud" - "Waterfilter voor interne drinkwatertank installeren".

Filtertechnieken

Om de koffiemachines en de koffiequaliteit te beschermen tegen hard of zacht water, worden filters gebruikt. Filtertechnieken zijn vanwege service, onderhoud en hygiëne en voor de beste koffiequaliteit absoluut noodzakelijk.

Maar ook bij gebruik van een filter is het absoluut noodzakelijk om de waterwaarden elk jaar na te meten. Water is een levendig element en verandert dienovereenkomstig vaak.



De servicepartner kan uitgebreide inlichtingen geven over filtermogelijkheden en -varianten en installeert deze dan ter plaatse.

Veiligheidsaanwijzingen

De hoogst mogelijke veiligheid behoort bij Schaerer AG tot de belangrijkste productkenmerken. De doeltreffendheid van de veiligheidsvoorzieningen is alleen gegarandeerd wanneer de volgende punten ter vermindering van verwondingen en gevaren voor de gezondheid in acht genomen worden:

- Lees de gebruiksaanwijzing voor gebruik aandachtig door.
- Raak nooit hete machinedelen aan.
- Gebruik de koffiemachine niet, wanneer deze niet correct werkt of wanneer deze beschadigd is.
- De ingebouwde veiligheidsvoorzieningen mogen in geen geval worden gewijzigd.

Gevaar voor de gebruiker

GEVAAR!
Elektrische schok!



Door verkeerde omgang met elektrische apparaten kan er een elektrische schok ontstaan.

Neem de volgende punten absoluut in acht:

- Werkzaamheden aan elektrische installaties mogen uitsluitend door een elektricien worden verricht.
- Het apparaat moet worden aangesloten op een beveiligde stroomkring (wij adviseren de aansluiting te laten lopen via een aardlekschakelaar).
- De desbetreffende richtlijnen over laagspanning en/of de veiligheidsbepalingen en voorschriften van het land of de plaats dienen in acht te worden genomen.
- De aansluiting moet zoals voorgeschreven worden geaard en tegen elektrische schok zijn beveiligd.
- De spanning moet overeenstemmen met de gegevens op het typeplaatje van het apparaat.
- Raak nooit onderdelen aan die onder spanning staan.
- Schakel vóór het uitvoeren van onderhoudswerkzaamheden steeds de hoofdschakelaar uit of koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet.
- Laat het netsnoer alleen vervangen door een gekwalificeerde servicetechnicus.

VOORZICHTIG!
Gevaar voor de gebruiker!



Een verkeerde omgang met de koffiemachine kan leiden tot lichte verwondingen.

Neem de volgende punten absoluut in acht:

- Dit apparaat is niet bedoeld om gebruikt te worden door personen (met inbegrip van kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vaardigheden of door personen met een gebrek aan ervaring en/of kennis, tenzij deze personen onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of van deze persoon instructies hebben gekregen over de wijze waarop het apparaat moet worden gebruikt.
- Kinderen moeten onder toezicht staan, om ervoor te zorgen dat zij niet spelen met het apparaat.
- Plaats de koffiemachine zodanig dat service en onderhoud onbelemmerd mogelijk zijn.
- In zelfbedienings- en bedieningstoepassingen moet geschoold personeel toezicht houden op de machine, zodat het naleven van de servicemaatregelen gewaarborgd is en het personeel voor toepassingsvragen beschikbaar is.
- Vul de bonencontainers alleen met bonen, de poedercontainers alleen met automaatpoeder en de handinworp alleen met gemalen koffie (of reinigingstablet tijdens de reiniging).

VOORZICHTIG!
Hete vloeistof!



In het afgiftebereik voor dranken, heetwater en stoom bestaat gevaar voor verbranding. Grijp tijdens de afgifte of de reiniging nooit onder de uitgiften.

VOORZICHTIG!
Heet oppervlak!



De uitgiftepunten en de brewer kunnen heet worden. Raak afgifte alleen bij de hiervoor bestemde grepen aan. Reinig de brewer alleen als de koffiemachine afgekoeld is.

VOORZICHTIG!
Gevaar voor beknelling!



Bij de omgang met alle bewegende componenten bestaat gevaar voor beknelling. Grijp bij ingeschakelde koffiemachine nooit in de bonen- en poedercontainers of in de opening van de brewer.

Gevaar door reinigingsmiddelen

Toepassing

VOORZICHTIG!
Gevaar voor de gebruiker!



Gevaar door vergiftiging bij het innemen van reinigingsmiddelen.
Neem de volgende punten absoluut in acht:

- Houd reinigingsmiddelen buiten bereik van kinderen en onbevoegden.
- Neem reinigingsmiddelen niet in.
- Meng reinigingsmiddelen nooit met andere chemicaliën of zuren.
- Giet reinigingsmiddelen nooit in de melkcontainer.
- Giet het reinigingsmiddel nooit in de drinkwatertank (intern/extern).
- Gebruik reinigings- en ontkalkingsmiddelen alleen voor het daarvoor bestemde doel (zie etiket).
- Eet en drink niet tijdens het gebruik van de reinigingsmiddelen.
- Let tijdens het gebruik van de reinigingsmiddelen op een goede be- en ontluuchting.
- Draag tijdens het gebruik van de reinigingsmiddelen veiligheidshandschoenen.
- Was de handen na het gebruik van de reinigingsmiddelen meteen grondig.



Lees vóór gebruik van de reinigingsmiddelen de informatie op de verpakking zorgvuldig door. Het veiligheidsinformatieblad kan, indien niet aanwezig, bij de dealer (zie verpakking reinigingsmiddel) worden opgevraagd.

Opslag

Neem de volgende punten absoluut in acht:

- Buiten bereik van kinderen en onbevoegden bewaren.
- Beschermd tegen warmte, licht en vocht bewaren.
- Op een andere plaats dan zuren bewaren.
- Alleen bewaren in de originele verpakking.
- De dagelijkse en wekelijkse reinigingsmiddelen elk op een andere plaats bewaren!
- Niet samen met voedings- en genotmiddelen bewaren.

Milieuvriendelijke afvoer

Voor zover recycling niet mogelijk is, moeten reinigingsmiddelen en hun verpakkingen conform de gegevens van de plaatselijke en wettelijke voorschriften dienovereenkomstig worden afgevoerd.

Informatie in een noodgeval

Vraag bij de fabrikant van het reinigingsmiddel (zie etiket reinigingsmiddel) het telefoonnummer voor informatie in een noodgeval (toxicologisch informatiecentrum) op. Als uw land niet over een dergelijk instituut beschikt, neem dan de volgende tabel in acht:

Schweizerisches Toxikologisches Informationszentrum (Zwitsers informatiecentrum voor toxicologie)	
Gesprekken vanuit het buitenland	+41 44 251 51 51
Gesprekken vanuit Zwitserland	145
Internet	www.toxi.ch

Gevaar voor de machine

VOORZICHTIG!
Gevaar voor de
machine!



Een verkeerde omgang met de koffiemachine kan leiden tot schade of verontreiniging. Neem de volgende punten absoluut in acht:

- Schakel bij water met een carbonaathardheid van meer dan 5°dKH een kalkfilter voor, anders kan de koffiemachine worden beschadigd door verkalking.
- Let er om verzekeringstechnische redenen altijd op dat na werktijd het hoofdinlaatventiel (koffiemachine met vaste wateraansluiting) gesloten en de elektrische hoofdschakelaar uitgeschakeld of de stekker uitgetrokken is.
- De desbetreffende richtlijnen over laagspanning en/of de veiligheidsbepalingen en voorschriften van het land of de plaats dienen in acht te worden genomen.
- Gebruik het apparaat niet, wanneer de watertoevoer geblokkeerd is. De boilers worden anders niet bijgevuld en de pomp loopt "droog".
- Schaerer AG adviseert de wateraansluiting te laten lopen via een waterstopventiel (op installatieplaats) om te voorkomen dat bij slangbreuk waterschade ontstaat.
- Na een langere periode van stilstand (bijv. bedrijfsvakantie) moet de koffiemachine worden gereinigd alvorens opnieuw te worden gebruikt.
- De koffiemachine moet worden beschermd tegen slechte weersomstandigheden (vorst, vochtigheid enz.).
- Storingen mogen uitsluitend door een gekwalificeerde servicetechnicus worden verholpen.
- Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen van Schaerer AG.
- Meld uitwendig zichtbare beschadigingen en lekkages onmiddellijk aan de servicepartner en laat de betreffende onderdelen vervangen resp. repareren.
- Spuit het apparaat nooit met water af of reinig het nooit met een stoomreiniger.
- Reinig bij gebruik van gekaramelliseerde koffie (gearomatiseerde koffie) de brewer twee keer per dag.
- Vul de bonencontainers alleen met bonen, de poedercontainers alleen met automaatpoeder en de inworp voor koffiopoeder alleen met gemalen koffie (of reinigingstablet tijdens de reiniging).
- Gebruik nooit gevriesdroogde koffie, daardoor gaat de brewer vastplakken.
- Als de koffiemachine en/of bijkomende apparatuur bij temperaturen onder 10°C wordt getransporteerd, moet de koffiemachine en/of bijkomende apparatuur drie uur onder kamertemperatuur worden opgeslagen voordat de koffiemachine en/of bijkomende apparatuur op het elektrische net wordt aangesloten en ingeschakeld. Als dit niet wordt opgevolgd, bestaat ten gevolge van condenswater gevaar van kortsluiting of van beschadiging van elektrische componenten.
- Gebruik altijd de nieuwe, bij de machine geleverde slangenset (drinkwater-/afvoerslang). Gebruik nooit oude slangensets.

Hygiënevoorschriften

Water

VOORZICHTIG!
Gevaar voor de
gebruiker!



Een verkeerde omgang met water kan leiden tot gezondheidsklachten! Neem de volgende punten absoluut in acht:

- Het water moet vrij zijn vuil.
- Sluit de machine niet aan op puur osmose- of ander agressief water.
- De carbonaathardheid mag niet hoger zijn dan 5-6 °dKH (Duitse carbonaathardheid) of 8.9-10.7 °fKH (Franse carbonaathardheid).
- De totale hardheid moet altijd hoger zijn dan de carbonaathardheid.
- De minimale carbonaathardheid bedraagt 5 °dKH of 8.9 °fKH.
- Maximaal chloorgehalte van 100 mg per liter.
- pH-waarde tussen 6,5-7 (pH-neutraal).

Machines met drinkwatertank (intern & extern):

- Vul de drinkwatertank dagelijks met vers water.
- Spoel de drinkwatertank grondig uit, voordat u deze vult.

Koffie

VOORZICHTIG!
Gevaar voor de gebruiker!



Een verkeerde omgang met koffie kan leiden tot gezondheidsklachten!
Neem de volgende punten absoluut in acht:

- Controleer de verpakking vóór het openen op beschadiging.
- Doe nooit meer bonen in de machine dan op één dag nodig is.
- Sluit het bonencontainerdeksel direct na het bijvullen.
- Bewaar koffie op een droge, koude en donkere plek.
- Bewaar koffie apart van reinigingsmiddelen.
- Gebruik de oudste producten eerst op ("first-in-first-out").
- Verbruik vóór verstrijken van de vervaldatum.
- Sluit geopende verpakkingen steeds goed zodat de inhoud vers blijft en tegen verontreiniging beschermd is.

Melk

VOORZICHTIG!
Gevaar voor de gebruiker!



Een verkeerde omgang met melk kan leiden tot gezondheidsklachten!
Neem de volgende punten absoluut in acht:

- Gebruik geen rauwe melk.
- Gebruik alleen gepasteuriseerde of volgens een UHT-procédé verhitte melk.
- Gebruik alleen gehomogeniseerde melk.
- Gebruik voorgekoelde melk met een temperatuur tussen 3-5°C.
- Draag bij het werken met melk veiligheidshandschoenen.
- Gebruik melk direct uit de originele verpakking.
- Vul nooit melk bij. Maak de container voor het vullen altijd grondig schoon.
- Controleer de verpakking vóór het openen op beschadiging.
- Doe nooit meer melk in de machine dan op één dag nodig is.
- Sluit melkcontainerdeksel en koelunit (intern/extern) direct na het bijvullen.
- Bewaar melk op een droge, koude (max. 7°C) en donkere plek.
- Bewaar melk apart van reinigingsmiddelen.
- Gebruik de oudste producten eerst op ("first-in-first-out").
- Verbruik vóór verstrijken van de vervaldatum.
- Sluit geopende verpakkingen steeds goed zodat de inhoud vers blijft en tegen verontreiniging beschermd is.

Automaatpoeder/instantpoeder

VOORZICHTIG!
Gevaar voor de gebruiker!



Een verkeerde omgang met automaatpoeder kan leiden tot gezondheidsklachten!
Neem de volgende punten absoluut in acht:

- Controleer de verpakking vóór het openen op beschadiging.
- Doe nooit meer automaatpoeder in de machine dan op één dag nodig is.
- Sluit het poedercontainerdeksel direct na het bijvullen.
- Bewaar automaatpoeder op een droge, koude en donkere plek.
- Bewaar automaatpoeder apart van reinigingsmiddelen.
- Gebruik de oudste producten eerst op ("first-in-first-out").
- Verbruik vóór verstrijken van de vervaldatum.
- Sluit geopende verpakkingen steeds goed zodat de inhoud vers blijft en tegen verontreiniging beschermd is.

Siroop

VOORZICHTIG!
Gevaar voor de
gebruiker!



**Een verkeerde omgang met siroop kan leiden tot gezondheidsklachten.
Neem de volgende punten absoluut in acht:**

- Gebruik siroop direct uit de originele verpakking.
- Controleer de verpakking vóór het openen op beschadiging.
- Sluit het Flavour Point direct na het bijvullen.
- Bewaar de siroop op een droge, koude en donkere plek.
- Bewaar de siroop apart van reinigingsmiddelen.
- Gebruik de oudste producten eerst op ("first-in-first-out").
- Verbruik vóór verstrijken van de vervaldatum.
- Sluit geopende verpakkingen steeds goed zodat de inhoud vers blijft en tegen verontreiniging beschermd is.

Aansprakelijkheid

Plichten van de exploitant

De exploitant moet ervoor zorgen dat veiligheidsvoorzieningen regelmatig door een Schaerer AG servicepartner, diens gemachtigde of andere geautoriseerde personen, worden onderhouden en gecontroleerd.

Gebreken moeten binnen 30 dagen aan Schaerer AG schriftelijk worden meegedeeld. Voor verborgen gebreken bedraagt deze termijn 12 maanden vanaf installatie (werkrapport, overdrachtprotocol), echter uiterlijk 18 maanden vanaf verlaten van de fabriek in Zuchwil.

Onderdelen die relevant zijn voor de veiligheid zoals veiligheidsventielen, veiligheidsthermostaten, boilers enz. mogen in geen geval worden gerepareerd. Zij moeten worden vervangen!

Er gelden de volgende intervallen:

- Veiligheidsventielen om de 12 maanden.
- Boilers (stoomontwikkelaars, geisers) om de 60 maanden.

Deze maatregelen worden in het kader van onderhoudswerkzaamheden uitgevoerd door de Schaerer AG servicetechnicus of uw servicepartner.

Garantie- en aansprakelijkheidsclaims

Wij wijzen garantie- en aansprakelijkheidsclaims af, indien de claims toe te schrijven zijn aan een of meerdere van de volgende oorzaken:

- Oneigenlijk gebruik van het apparaat.
- Onjuist monteren, opstarten, bedienen, schoonmaken en onderhouden van het apparaat en de bijbehorende optionele apparaten.
- Het niet naleven van de onderhoudsintervallen.
- Gebruik van het apparaat terwijl de beveiliging defect is of als beveiligings- en beschermingsvoorzieningen niet goed zijn aangebracht of niet functioneren.
- Het niet opvolgen van de veiligheidsaanwijzingen in de gebruiksaanwijzing betreffende opslag, montage, inbedrijfstelling, gebruik en onderhoud van de machine.
- Gebruik van het apparaat in niet correcte staat.
- Onvakkelijk uitgevoerde reparaties.
- Gebruik van reserveonderdelen die geen originele reserveonderdelen van Schaerer AG zijn.
- Gebruik van reinigingsmiddelen die niet werden aanbevolen door Schaerer AG.
- Catastrofes door inwerking van vreemde voorwerpen, ongevallen en vandalisme evenals overmacht.
- Het naar binnen steken van willekeurige voorwerpen evenals het openen van de behuizing.

Garantie- of eventuele aansprakelijkheidsclaims worden door de producent uitsluitend aanvaard als de opgegeven onderhouds- en serviceintervallen worden aangehouden en als de bij de producent of een erkende leverancier bestelde originele reserveonderdelen zijn gebruikt.



De "Algemene voorwaarden" van Schaerer AG zijn van toepassing.

