

Schaerer Coffee Art Schaerer Coffee Art Plus

Betriebsanleitung

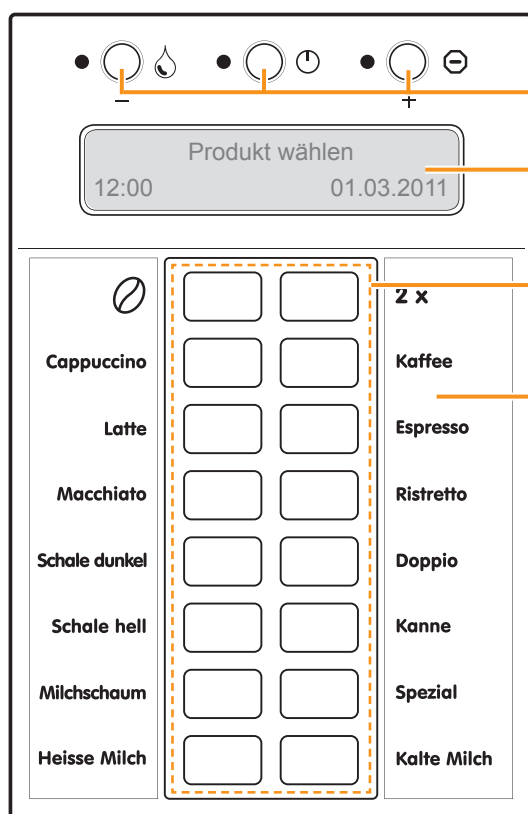
V04 / 01.2012



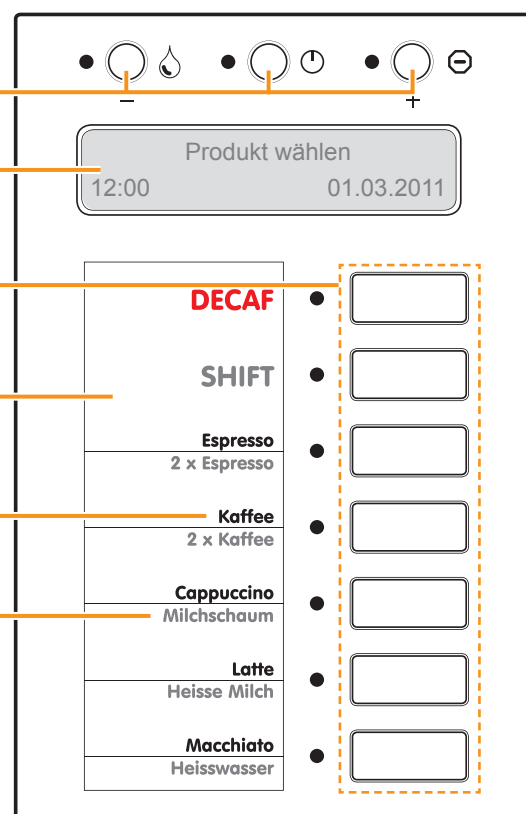
- 1 Bohnenbehälter mit Deckel
- 2 Einwurf für gemahlene Kaffee / Reinigungstab-
letten (Reinigungsprogramm)
- 3 Kartenleser
- 4 Bedienungspanel (siehe unten)
- 5 Dampfstaben
- 6 Heisswassertasten
- 7 Heisswasserauslauf
- 8 Getränkeauslauf
- 9 Dampfstab (Option)
- 10 Satzbehälter
- 11 Tropfschale mit Tropfrost
- 12
 - Reinigungs-/ Minus-Taste (mit LED)
 - ON / OFF Taste (mit LED)
 - Stopp-/ Plus-Taste (mit LED)
- 13 Display
- 14 Programmierbare Getränketasten
- 15 Tastenbeschriftung
- 16 Getränkeebene 1
- 17 Getränkeebene 2



Schaerer Coffee Art Plus



Schaerer Coffee Art Plus



Schaerer Coffee Art

Schaerer Coffee Art Schaerer Coffee Art Plus

Betriebsanleitung

V04/01.2012

Herausgeber:

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

Ausgabe:

Version 04/01.2012

Software:

V5.26

Konzept und Redaktion:

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

© Copyright:

Schaerer AG, CH-4528 Zuchwil

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

Einleitung

Zeichen und Symbole

Sicherheit

GEFAHR!
Stromschlag!



VORSICHT!
Heisse Flüssigkeit!



VORSICHT!
Heisse Oberfläche!



VORSICHT!
Gefahr für Benutzer
und / oder Maschine!



VORSICHT!
Heisser Dampf!



VORSICHT!
Quetschgefahr!



Hinweise

Querverweis



Zeitangabe



Hinweise & Tipps



Umwelt

ENTSORGUNG!
Die Maschine muss
fachgerecht entsorgt
werden!



Recycling



Willkommen

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



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

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!



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

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

Wir wünschen Ihnen viel Erfolg mit der neuen Kaffeemaschine!

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	4
Zeichen und Symbole	4
Sicherheit	4
Hinweise	4
Umwelt	4
Willkommen	4
Produktbeschreibung	7
Bestimmungsgemässe Verwendung	7
Getränkearten und Leistung	7
Ausführungsvarianten	7
Schaerer Coffee Art	7
Schaerer Coffee Art Plus	7
Lieferumfang und Zubehör	8
Optionen und Beistellgeräte	8
Tassenwärmer / Cup & Cool	8
Pulversystem	9
Beistellkühleinheit	9
Unter- und Beistellkühleinheit für Kaltmilchsystem	9
Unterthecken-Kühleinheit für Kaltmilchsystem	9
Technische Daten	10
Schaerer Coffee Art	10
Schaerer Coffee Art Plus	10
Typenschild	11
Konformitätserklärung	11
Herstelleradresse	11
Angewandte Normen	11
Installation & Inbetriebnahme	13
Erstinbetriebnahme	13
Aufstellungsbedingungen	13
Standort	13
Klima	13
Energieversorgung	14
Bedingungen	14
Anschlusswerte	14
Wasseranschluss / -ablauf	15
Bedingungen	15
Deinstallation und Entsorgung	15
Bedienung	16
Kontrolle vor dem Einschalten	16
Auffüllen und Anschliessen	16
Kaffeebohnen	16
Wasser	16
Milch (Option)	16
Automatenpulver (Option)	17
Einschalten	17
Ausgeben	18
Auslaufhöhe einstellen	18
Kaffeegetränke	18
Getränke mit gemahlenem Kaffee	19
Heisswasser	19
Milchgetränke (Option)	19
Dampf (Option)	19
Ausgabeoptionen	20
Laufende Ausgabe stoppen	20
Getränke vorwählen	20
Doppelgetränke	20
Getränke mit MONEY Karte	21
Leeren	21
Satzbehälter	21
Unterthecken-Satzdurchwurf (Option)	21
Schmutzwassertank (Option)	21
Transportbedingungen	22
Displayhinweise	22

Ausschalten	23
Betriebsende	23
Längere Stillstandzeiten (ab 1 Woche)	23
Reinigung	24
Reinigungsmittel	24
Daypure und Weekpure - Milchsystem Flüssigreiniger -	
Reinigungstabletten	24
Reinigungsintervalle	25
Reinigungsoptionen	25
Automatische Spülung	25
Heisspülung	25
Milchschlauchspülung (Kaltmilchsystem, Unterthecken-Milch)	25
Tägliche Reinigung	26
Coffee Art, mit Milk Smart	26
Coffee Art mit Cup & Cool	28
Coffee Art mit Pulversystem	30
Coffee Art Plus ohne Milchsystem	32
Coffee Art Plus mit Milk Smart / Milk Smart Cooler	34
Coffee Art Plus mit Cup & Cool	36
Coffee Art Plus mit Kaltmilchsystem	38
Coffee Art Plus mit Centre Milk	40
Coffee Art Plus mit Twin Milk	42
Coffee Art Plus mit Unterthecken-Milchsystem	44
Coffee Art Plus mit Pulverdosierer	46
Beistellkühleinheit	48
Milchbehälter	48
Trink- und Schmutzwassertank (Option)	48
Wöchentliche Reinigung	49
Coffee Art & Coffee Art Plus mit Pulversystem	49
Bohnenbehälter	51
Beistellgeräte	51
Tassenwärmer (Option)	51
Cup & Cool (Option)	51
Kühleinheit abtauen	51
Reinigungszwang	52
HACCP-Reinigungskonzept	52
Reinigungsvorschriften	52
Reinigungsplan	53
Service und Wartung	54
Wartung	54
Externer Wasserfilter	54
Programmierung	55
Einstieg in die Programmierenebene	55
Navigation in der Programmierenebene	55
Übersicht der Programmierenebene	55
Einstellungsbeispiele	55
Zahlenwert einstellen	55
Vorgegebener Einstellbereich wählen	55
Zähler ablesen	56
Tageszähler	56
Maschinenzähler	57
Servicezähler	58
Reinigungsstatistik	59
Errorstatistik	59
Produktetasten	59
Getränke ohne Milch (Bsp. Espresso)	59
Getränke mit Milch (Bsp. Cappuccino)	60
Milch	60
Milchschaum	60
Heisse Schokolade (Option Pulversystem)	61
Moccaccino (Option Pulversystem) (Bsp. Moccaccino)	61
Heisswasser	62
Dampf (Option normaler Dampf, Powersteam)	62
Dampf (Option Auto-, Super-, Finesteam)	62
Systemeinstellungen	62
Maschinenschaltuhr	63

Programmierung – „Stand by“ Funktionen	64
Einstieg in die Programmierenebene	64
Navigation in der Programmierenebene	64
Übersicht der Programmierenebene	64
Brühzeit pro Getränk	64
Reinigungsstatistik	64
Uhr einstellen	65
Datum einstellen	65
Errorstatistik	65
Software Version	65
Maschinen- und Installationsnummer	65
 Programmierung – PROGRAMM Karte (Option) .	66
Navigation in der Programmierenebene	66
Übersicht Programmierenebene	66
Getränkepreise	66
Betrag MONEY laden	67
Betrag MONEY löschen	67
Umsätze anzeigen	67
Abrechnungssystem ausschalten	68
 Störungsbehebung	69
Störung mit Displaymeldung	69
Störung ohne Displaymeldung	70
 Wasserqualität	71
Wasserwerte	71
Filtertechniken	71
 Sicherheitshinweise	72
Gefahr für Benutzer	72
Gefahr durch Reinigungsmittel	72
Anwendung	72
Lagerung	73
Entsorgung	73
Notfallauskunft	73
Gefahr für die Maschine	74
Hygiene	74
Wasser	74
Kaffee	75
Milch	75
Umweltaspekte & Umweltschutz	75
 Haftung	76
Pflichten des Betreibers	76
Gewährleistungs- und Haftungsansprüche	76

Produktbeschreibung

Bestimmungsgemässe Verwendung

Die Schaerer Coffee Art / Coffee Art Plus ist dazu bestimmt, Kaffeegetränke, Milchgetränke und/oder Pulvergetränke (Topping & Schokolade) in diversen Variationen in Tassen oder Kannen auszugeben. Zusätzlich kann das Gerät Dampf zum Erwärmen von Milch und/oder Heisswasser ausgeben. Dieses Gerät ist bestimmt für den industriellen und gewerblichen Einsatz. Es kann verwendet werden in Geschäften, Büros, Gastronomie, Hotellerie oder ähnlichen Einsatzorten. Es kann auch in häuslicher Umgebung eingesetzt werden. Die Reinigung und Pflege des Gerätes hat durch instruierte Personen zu erfolgen. Das Gerät darf im Selbstbedienungsbereich eingesetzt werden, wenn es von geschultem Personal beaufsichtigt wird.



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

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!



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

Getränkearten und Leistung

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

Getränk	Leistung / Stunde		Top Qualität CCC	
	SCA	SCA Plus	SCA	SCA Plus
Espresso	180 Tassen	280 Tassen	175 Tassen	200 Tassen
Kaffee	150 Tassen	200 Tassen	150 Tassen	150 Tassen
Cappuccino	130 Tassen	180 Tassen	120 Tassen	150 Tassen
Latte Macchiato	120 Tassen	160 Tassen	110 Tassen	140 Tassen
Heisse Milch	120 Tassen	160 Tassen	-	-
Kalte Milch	-	150 Tassen	-	-
Heisswasser	12 Liter	20 Liter	-	-

Ausführungsvarianten

Die Schaerer Coffee Art ist in folgenden Ausführungen erhältlich:

Schaerer Coffee Art

- Schaerer Coffee Art mit Milk Smart / Milk Smart Cooler
- Schaerer Coffee Art mit Cup & Cool
- Schaerer Coffee Art mit Pulversystem

Schaerer Coffee Art Plus

- Schaerer Coffee Art Plus ohne Milch
- Schaerer Coffee Art Plus mit Cup & Cool
- Schaerer Coffee Art Plus mit Milk Smart / Milk Smart Cooler
- Schaerer Coffee Art Plus mit Kaltmilchsystem
- Schaerer Coffee Art Plus mit Unterthecken-Milchsystem
- Schaerer Coffee Art Plus mit Centre Milk
- Schaerer Coffee Art Plus mit Twin Milk
- Schaerer Coffee Art Plus mit Pulversystem

Lieferumfang und Zubehör

Stück	Bezeichnung	Artikelnummer
Dokumentation		
1	Betriebsanleitung	2)
1)	Reinigungsanleitung	2)
1)	Zusatzanleitung Tassenwärmer + Cup & Cool	2)
Chip-Karten		
1	CHEF Karte	063930
1	SAVE DATA Karte	063933
Reinigung / Zubehör Reinigung		
1	Pinset	067409
1	Set für die tägliche Reinigung	-
1)	Reinigungsbehälter Milk Smart	071726
1)	Reinigungsbehälter Milk Smart Cooler (4 Liter)	070743
1)	Reinigungsbehälter (8 Liter) (Kaltmilchsystem)	061308
1)	Reinigungsbehälter Cup & Cool	071735
Zubehör Allgemein		
1)	Milchbehälter (8 Liter) (Kaltmilchsystem)	070742
1)	Milchbehälter Milk Smart Cooler (4 Liter)	069039
1)	Milchbehälter Twin (4 Liter / 4 Liter) (Kaltmilchsystem)	070744
1)	Deckel Milchbehälter Milk Smart Cooler (4 Liter)	069038
1)	Schlauchset Cup & Cool und Milk Smart Cooler	069687
1)	Milchbehälter Cup & Cool	33.2388.6000
1)	Deckel Milch- und Reinigungsbehälter Cup & Cool	33.2388.7000
1	Messlöffel	067111
1	Flachdichtung	064249
1	Ablaufschlauch	067862
1)	Anschlusskabel CH-Norm	063260
1)	Anschlusskabel EURO-Norm	063261
1	Drehgriff Mahlgradeinstellung	061977
1 Set	Milchansaugdüsen (8 Stk.)	071246
1	60 cm Schlauch (transparent)	061108

¹⁾ Je nach Maschinenausführung und Konfiguration.

²⁾ Sprachabhängige Artikelnummer.

Optionen und Beistellgeräte

Tassenwärmer / Cup & Cool



Die Kaffeemaschine kann optional mit einem Tassenwärmer oder einem Cup & Cool ausgerüstet werden. Diese Option kann nachgerüstet werden.

Pulversystem



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

Beistellkühleinheit



MyFridge



SCA Kühleinheit

Die Kaffeemaschine kann optional mit einer Beistellkühleinheit ausgestattet werden. Diese Option kann nachgerüstet werden.

Unter- und Beistellkühleinheit für Kaltmilchsystem



Nur möglich für die Schaerer Coffee Art Plus.



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

Unterthecken-Kühleinheit für Kaltmilchsystem



Nur möglich für die Schaerer Coffee Art Plus.



Die Kaffeemaschine kann optional mit einem Kaltmilchsystem unter der Theke ausgerüstet werden. Option kann nicht nachgerüstet werden.

Technische Daten

Schaerer Coffee Art

Nennleistung ¹⁾	Dampfboiler ²⁾	Heisswasserboiler ²⁾
	2000 W / 3000 W	2000 W / 3000 W
Wasserinhalt	Dampfboiler ²⁾	Heisswasserboiler ²⁾
	0.8 Liter	0.8 Liter
Betriebstemperatur zulässige Betriebstemperatur (T max.): minimale Betriebstemperatur (T min.): Betriebstemperatur:	Dampfboiler ²⁾	Heisswasserboiler ²⁾
	192°C 10°C 140°C	192°C 10°C 95°C
Arbeitsüberdruck Arbeitsüberdruck: zulässiger Betriebsüberdruck (p max): Prüfüberdruck:	Dampfboiler ²⁾	Heisswasserboiler ²⁾
	2.5 bar 12 bar 24 bar	2.5 bar 12 bar 24 bar
Netzanschluss ¹⁾	Siehe Kapitel „Installation & Inbetriebnahme“- „Energieversorgung“- „Anschlusswerte“	
Kaffeebohnenbehälter	je ± 1000 g	
Aussenmasse Breite ohne Beistellgerät: Breite mit Kühleinheit: Breite mit Pulversystem: Höhe inkl. Bohnenbehälter: Tiefe:	420 mm 680 mm 560 mm 640 mm 534 mm	
Leergewicht	± 40 kg	
Dauerschalldruckpegel (Lpa)	<70 dB(A)	

Technische Änderungen vorbehalten!

¹⁾ Sonder Ausstattungen siehe Typenschild, angegebene Werte sind Grundausstattung.

²⁾ Je nach Ausführung.

Schaerer Coffee Art Plus

Nennleistung ¹⁾	Dampfboiler ²⁾	Heisswasserboiler ²⁾
	3000 W / 2 x 3000 W	3000 W
Wasserinhalt	Dampfboiler ²⁾	Heisswasserboiler ²⁾
	0.8 Liter / 1 Liter	0.8 Liter / 1.2 Liter
Betriebstemperatur zulässige Betriebstemperatur (T max.): minimale Betriebstemperatur (T min.): Betriebstemperatur:	Dampfboiler ²⁾	Heisswasserboiler ²⁾
	192°C 10°C 140°C	192°C 10°C 95°C
Arbeitsüberdruck Arbeitsüberdruck: zulässiger Betriebsüberdruck (p max): Prüfüberdruck:	Dampfboiler ²⁾	Heisswasserboiler ²⁾
	2.5 bar 12 bar 24 bar	2.5 bar 12 bar 24 bar
Netzanschluss ¹⁾	Siehe Kapitel „Installation & Inbetriebnahme“- „Energieversorgung“- „Anschlusswerte“	
Kaffeebohnenbehälter	je ± 1000 g	
Aussenmasse Breite ohne Beistellgerät: Breite mit Kühleinheit: Breite mit Pulversystem: Höhe inkl. Bohnenbehälter: Tiefe:	420 mm 680 mm 560 mm 640 mm 534 mm	
Leergewicht	± 40 kg	
Dauerschalldruckpegel (Lpa)	<70 dB(A)	

Technische Änderungen vorbehalten!

¹⁾ Sonder Ausstattungen siehe Typenschild, angegebene Werte sind Grundausstattung.

²⁾ Je nach Ausführung.

Typenschild

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

Maschinenabhängige Daten sind auf dem Typenschild angegeben. Das Typenschild ist an der Innenseite der Maschine angebracht und wird beim Entfernen des Kaffeesatzbehälters und der Abdeckung oberhalb sichtbar. Für den Störungs- oder Garantiefall bitte die Typenschilddaten in folgendes Feld übertragen:

Installations Nr.:	_____
Typ:	Coffee Art _____
Serie Nr.:	_____
Nennndruck:	_____
Elektrische Angaben:	
_____ V	_____ NAC _____ Hz _____ W
Sicherung:	_____ A

Konformitätserklärung

Herstelleradresse



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

Angewandte Normen

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

Für die CE Konformität	
Maschinenrichtlinie 2006 / 42 / EG	EMV Richtlinie 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

International (CB) :	
Safety • IEC 60335-1 Ed4.2:2006 • IEC 60335-2-14 Ed 5.1:2008 • IEC 60335-2-15 Ed 5.2:2008 • IEC 60335-2-24:2010 • IEC 60335-2-75 Ed 2.2:2009 • 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

Installation & Inbetriebnahme

Erstinbetriebnahme

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

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!



- Wird die Kaffeemaschine und/oder Zusatzgeräte bei Temperaturen unter 10°C transportiert, muss die Kaffeemaschine und/oder Zusatzgeräte 3 Stunden unter Raumtemperatur gelagert werden bevor die Kaffeemaschine und/oder Zusatzgeräte an den Strom angeschlossen und eingeschaltet wird. Wird dies nicht befolgt, besteht infolge Kondenswasser Kurzschlussgefahr oder eine Beschädigung Elektrischer Komponenten.
- Immer den neuen, mit der Maschine gelieferten Schlauchsatz (Frisch-/Abwasserschlauch) verwenden!

Aufstellungsbedingungen



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

Standort

Der Aufstellort bedingt die folgenden Verhältnisse:

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!



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

Klima

Der Aufstellort bedingt die folgenden klimatischen Verhältnisse:

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!



- Die Verwendung im Freien ist ungeeignet. Die Kaffeemaschine nie äusseren Witterungseinflüssen wie Regen, Schnee, Frost usw. aussetzen.
- Umgebungstemperatur von 10°C bis 40°C (50° F bis 104° F)
- Relative Luftfeuchtigkeit maximal 80 % rF
- Die Kaffeemaschine ist ausschliesslich für den Gebrauch in Innenräumen konzipiert!
- Das Gerät vor Frost schützen. Wenn die Kaffeemaschine Minustemperaturen ausgesetzt war, kontaktieren Sie vor der Inbetriebnahme einen vom Hersteller autorisierten Servicepartner.

Energieversorgung

Bedingungen

Der elektrische Anschluss muss nach den geltenden Bestimmungen (VDE 0100) und den Bestimmungen des jeweiligen Landes erfolgen. Ausführung der Netzanschlussleitung mindestens H05 RN-F. Die am Typenschild angegebene Spannung muss mit der Netzspannung am Aufstellort übereinstimmen.

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!



- Die Phase muss mit dem auf dem Typenschild angegebenen Ampere Wert abgesichert sein!
- Das Gerät muss allpolig vom Stromnetz trennbar sein.
- Nie ein Gerät mit schadhaftem Netzkabel in Betrieb nehmen. Ein defektes Netzkabel bzw. defekten Stecker sofort durch einen qualifizierten Servicetechniker ersetzen lassen.
- Die Schaerer AG rät von der Verwendung eines Verlängerungskabels ab! Wird trotzdem ein Verlängerungskabel eingesetzt (Mindest-Querschnitt: 1.5 mm²), bitte an die Hersteller-Daten des Kabels (Betriebsanleitung) und an die örtlich geltenden Vorschriften halten.
- Netzkabel müssen so angebracht werden, dass niemand darüber stolpern kann. Die Kabel nicht über Ecken und scharfe Kanten ziehen oder einklemmen und nicht frei im Raum hängen lassen. Die Kabel nicht über heiße Gegenstände legen und vor Öl und aggressiven Reinigungsmitteln schützen.
- Das Gerät nie am Netzkabel heben oder ziehen. Den Stecker nie am Netzkabel aus der Steckdose ziehen. Niemals mit nassen Händen Kabel und Stecker berühren! Unter keinen Umständen nasse Stecker in die Steckdose stecken!

Anschlusswerte

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

SCA

Model	Anschlusswerte		Absicherung (hausseitig)	Anschlusskabel Leiterquerschnitt
SCA	220-240V~ 50/60 Hz	2000-2400 W	1 x 10 A	3 x 1,0 mm ²
		3000-3600 W	1 x 16 A	3 x 1,5 mm ²
SCA	220-240V~ 50/60 Hz	2000-2400 W	10A	3x 1 mm ²
MSC		100 W		
SCA USA	200-220V 2~ 50/60 Hz	4700-5800 W	1 x 30 A	3 x 10 AWG
SCA Japan	200-220V 2~ 50/60 Hz	2000-2200 W	2 x 15 A	3 x 1,5 mm ²
		2600-3200 W		
SCA Korea	220V~ 50/60 Hz	3200 W	1 x 16 A	3 x 1,5 mm ²

SCA Plus

Model	Anschlusswerte		Absicherung (hausseitig)	Anschlusskabel Leiterquerschnitt
SCA Plus	220-240V~ 50/60 Hz	2000-2400 W	10A	3x 1 mm ²
		3000-3600W	16A	3x 1.5 mm ²
		5700-6900W	30A	3x 4 mm ²
	380-415V 3N~ 50/60 Hz	5700-6900W	3x16A	5x 1.5 mm ²
		8300-10100W	3x16A	5x 1.5 mm ²
SCA Plus Korea	380V 3N~ 50/60 Hz	9300W	3x16A	5x 1.5 mm ²
SCA Plus Japan	200-220V 2~ 50/60 Hz	4700-5800W	2x 25A	3x 2.5 mm ²
	200V 2~ 50/60 Hz	3900W	2x 20A	3x 2.5 mm ²
	200-220V 3~ 50/60 Hz	6900-8500W	3x 25A	4x 2.5 mm ²
	200V 3~ 50/60 Hz	7000W	3x 20A	4x 2.5 mm ²

Wasseranschluss / -ablauf

Bedingungen

Der Wasseranschluss muss nach den geltenden Bestimmungen und den Bestimmungen des jeweiligen Landes erfolgen. Wenn die Maschine an eine neu installierte Wasserleitung angeschlossen wird, müssen die Leitung und der Zulaufschlauch gut durchgespült werden, damit keine Schmutzteile in die Maschine gelangen. Die Kaffeemaschine muss an eine installierte Trinkwasserleitung mit Absperrventil angeschlossen werden. Die Montage erfolgt über den montierten Druckschlauch und die Verschraubung G 3/8" an die Druckreduzierung, die am Wasserhahn montiert ist (auf 0.3 MPa (3 bar) einstellen). Wird die Maschine an einen Wasserablauf montiert, so ist der mitgelieferte, temperaturstabile Ablaufschlauch an der Tropfschale und am Siphon anzuschliessen. Dieser wird am Abfluss gut befestigt und im Gefälle verlegt (damit das Wasser abfließen kann).

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!



- Immer den neuen, mit der Maschine gelieferten Schlauchsatz (Frisch-/Abwasserschlauch) verwenden! Keinen alten Schlauchsatz verwenden.
- Die Schaerer AG empfiehlt, das Druckreduzierventil auf 0.3 MPa (3 bar) einzustellen.

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

Deinstallation und Entsorgung



Kontaktieren Sie einen vom Hersteller qualifizierten Kundendienst.

Bedienung

Kontrolle vor dem Einschalten

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!



Bevor die Kaffeemaschine in Betriebsbereitschaft gesetzt wird, folgendes prüfen:

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

Auffüllen und Anschliessen

Kaffeebohnen

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



Die Kaffeebohnenbehälter dürfen mit maximal 1000 g Kaffeebohnen befüllt werden. In den Kaffeebohnenbehälter niemals andere Stoffe als geröstete Kaffeebohnen einfüllen. Nie bei eingeschaltetem Gerät in den/die Kaffeebohnenbehälter greifen.

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

Wasser

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!



Festwasseranschluss

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

Externer Trinkwassertank (Option)

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

Externer Schmutzwassertank (Option)

- ▶ Schmutzwassertank korrekt an der Maschine anschliessen.
- ▶ Schmutzwassertank täglich leeren und gründlich ausspülen.

Milch (Option)

VORSICHT!
Gesundheitsgefahr!



Nie Milch nachfüllen. Den Behälter vor dem Füllen immer gründlich reinigen.

Cup & Cool, Milk Smart Cooler, Kaltmilchsystem, Unterthecken-Milchsystem, Twin Milk, Centre Milk

- ▶ Tür öffnen.
- ▶ Milchbehälter entfernen und ausspülen.
- ▶ Frische, vorgekühlte Milch (3-5°C) einfüllen.
- ▶ Milchbehälter in die Kühleinheit stellen.
- ▶ Tür schliessen.

Verwendung direkt aus der Milchpackung

- ▶ Tür öffnen.
- ▶ Leere Milchpackung entfernen.
- ▶ Frische, vorgekühlte Milchpackung in die Kühleinheit stellen.
- ▶ Tür schliessen.

Automatenpulver (Option)

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



Die Pulverbehälter dürfen mit maximal 500 g / 1000 g Automatenpulver befüllt werden. In den Pulverbehälter niemals andere Stoffe als Automatenpulver einfüllen. Nie bei eingeschaltetem Gerät in den/die Pulverbehälter greifen.

Schokoladenpulver / Milchpulver:

- ▶ Pulverbehälter-Deckel öffnen.
- ▶ Automatenpulver einfüllen (max. 1000 g).
- ▶ Pulverbehälter-Deckel wieder schliessen.

Twin-Topping Behälter



Die rechte Kammer ist für Schokoladenpulver; die linke Kammer für Milchpulver.

- ▶ Pulverbehälter-Deckel öffnen.
- ▶ Automatenpulver einfüllen (max. 500 g pro Seite).
- ▶ Pulverbehälter-Deckel wieder schliessen.

Einschalten

Produkt wählen
12:00 01.01.2011

Kaffeemaschine

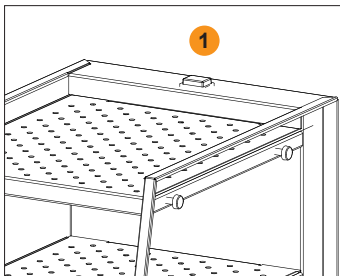
- ▶ Kaffeemaschine mit der []-Taste einschalten.
 - ☒ Die Kaffeemaschine startet den Aufheizvorgang.
 - ☒ Ist die Maschine betriebsbereit, erscheint die Meldung links im Display.

Ein- / Aus mit CHEF Karte aktiviert:

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

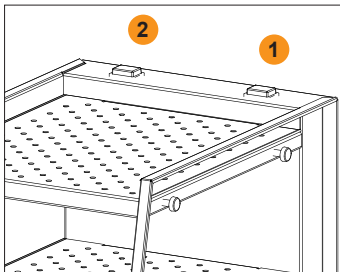
Tassenwärmer

- ▶ Tassenwärmer mit dem Schalter **1** einschalten.



Cup & Cool

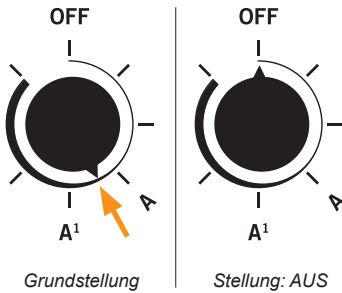
- ▶ Tassenwärmer mit dem Schalter **1** einschalten.
- ▶ Kühleinheit mit dem Schalter **2** einschalten.





Kühleinheit für Milk Smart System

- Temperaturschalter auf der Rückseite der Kühleinheit einstellen.



Kühleinheit für Kaltmilchsystem

- Kühleinheitsabdeckung entfernen
- Temperaturschalter der Kühleinheit einstellen.

Ausgeben

VORSICHT!
Heisse Flüssigkeit!



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

Auslaufhöhe einstellen

VORSICHT!
Heisse Oberfläche!



Die richtige Auslaufhöhe vor der Ausgabe des Getränkes einstellen. Wurde schon ein Getränk ausgegeben, kann der Auslauf warm sein.

VORSICHT!
Quetschgefahr!



Beim verschieben des Auslaufs besteht Quetschgefahr.

- Den Auslauf von vorne greifen und in die gewünschte Position schieben (siehe Abbildung).



Kaffeegetränke

VORSICHT!
Heisse Flüssigkeit!



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

Getränke mit gemahlenem Kaffee



Der Kaffeepulver- / Reinigungstabletten-Einwurf befindet sich zwischen den Bohnenbehälter.

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!



Niemals Instantkaffee in den Einwurf geben. Nur gemahlenen Kaffee in den Einwurf gegeben. Maximal zwei (2) gestrichene Messlöffel gemahlenen Kaffee in den Einwurf geben.

- ▶ Tasse unter den Auslauf stellen.
- ▶ Auslauf in die richtige Position schieben.
- ▶ DECAF-Einwurf öffnen oder [**Decaf**] Taste drücken.
 - ☑ Die noch verfügbaren Getränke werden auf dem Display angezeigt.
- ▶ Gewünschte Getränketaste drücken.
- ▶ Gemahlener Kaffee innerhalb von 15 Sekunden einwerfen.
- ▶ DECAF-Einwurf schliessen.
- ▶ Tasse nach Beenden der Ausgabe entfernen.

Heisswasser

VORSICHT!
Heisse Flüssigkeit!



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

Milchgetränke (Option)



Verfügt die Maschine über ein Milchsystem, können über die Getränketasten direkt Milchgetränke ausgegeben werden.

VORSICHT!
Heisse Flüssigkeit!



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

Dampf (Option)

VORSICHT!
Heisse Flüssigkeit!



Bei Erreichen des Siedepunkts kann das Getränk zu spritzen beginnen! Das Dampfrohr während der Ausgabe nicht aus der Flüssigkeit nehmen!

VORSICHT!
Heisser Dampf!



Normaler Dampf

- ▶ Tasse / Behälter unter den Dampfstab halten.
 - ☑ Die Spitze vom Dampfstab muss komplett unter der Milchoberfläche sein.
- ▶ Taste [**Dampf**] drücken.
- ▶ Nach Beenden der Ausgabe Tasse / Behälter entfernen.
- ▶ Dampfstab von aussen mit einem feuchten Papiertuch reinigen.
- ▶ Dampfstab gegen den Tropfrost richten und kurz Taste [**Dampf**] drücken.
 - ☑ Milch- und Getränkerückstände werden aus dem Dampfstab entfernt.

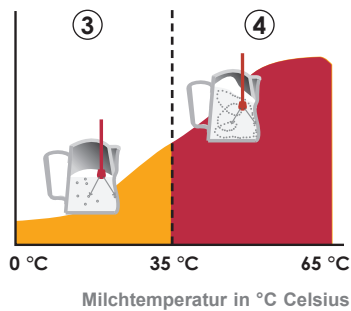
Powersteam / Autosteam



Nur möglich für die Schaerer Coffee Art Plus.

- ▶ Tasse / Behälter unter den Dampfstab halten.
 - ☑ Die Spitze vom Dampfstab muss komplett unter der Milchoberfläche sein.
- ▶ Taste [**Dampf**] drücken.
- ▶ Durch Injektion von Dampf unterhalb der Oberfläche der Milch Luft beimischen.
 - ☑ Die Milch erwärmt sich von 5°C auf 37°C.

Milchvolumen



- ▶ Durch Injektion von Dampf auf dem untersten Drittel der Milchhöhe, im Uhrzeigersinn drehendes Rollen, wird ein kompakter Milchschaum erzeugt.
 - ☑ Die Milch erwärmt sich von 37°C auf 65°C.
- ▶ Nach Beenden der Dampfausgabe Tasse / Behälter entfernen
- ▶ Dampfstab von aussen mit einem feuchten Papiertuch reinigen.
- ▶ Dampfstab gegen den Tropfrost richten und kurz die Taste [**Dampf**] drücken.
 - ☑ Milch- und Getränkerückstände werden aus dem Dampfstab entfernt.



Supersteam / Finesteam

Nur möglich für die Schaerer Coffee Art Plus.



- ▶ Tasse / Behälter unter den Auslauf stellen.
 - ☑ Die Spitze vom Dampfstab muss komplett unter der Milchoberfläche sein.
- ▶ Taste [**Dampf**] drücken.
- ▶ Warten, bis die Dampfausgabe stoppt (Programmierte Temperatur).
- ▶ Nach Beenden der Dampfausgabe Tasse / Behälter entfernen.
- ▶ Dampfstab von aussen mit einem feuchten Papiertuch reinigen.
- ▶ Dampfstab gegen den Tropfrost richten und kurz die Taste [**Dampf**] drücken.
 - ☑ Milch- und Getränkerückstände werden aus dem Dampfstab entfernt.

Ausgabeoptionen

Laufende Ausgabe stoppen



Wird ein Getränk fälschlicherweise gewählt, so kann die laufende Ausgabe gestoppt werden.

Laufende Ausgabe stoppen (Option)

- ▶ Taste [⊖] drücken.
 - ☑ Die laufende Ausgabe wird gestoppt.

Produkt wählen
Vorwahl 1

Getränke in der Vorwahl löschen (Option)

- ▶ Taste [⊖] drücken.
 - ☑ Die vorgewählten Getränke werden gelöscht.
 - ☑ Das aktuelle Getränk wird fertig ausgegeben.

Getränke vorwählen



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

Doppelgetränke



Wenn so konfiguriert, können durch Drücken der Taste [**2x**] zwei Getränke auf einmal ausgegeben werden.

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

Getränke mit MONEY Karte



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

- ▶ Tasse unter den Auslauf stellen.
- ▶ Auslauf in die richtige Position schieben.
- ▶ MONEY Karte einstecken.
 - ☒ Der verfügbare Betrag erscheint im Display.
- ▶ Gewünschte Getränketaste drücken.
- ▶ Nach Beenden der Ausgabe Tasse entfernen.
- ▶ MONEY Karte entfernen.

Leeren

Satzbehälter



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

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

Unterthecken-Satzdurchwurf (Option)



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

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

Schmutzwassertank (Option)

- ▶ Schmutzwassertank entfernen.
- ▶ Schmutzwassertank leeren und gründlich mit frischem Wasser ausspülen.
- ▶ Schmutzwassertank wieder einsetzen.

Transportbedingungen

Vor und während einem Standortwechsel folgende Punkte beachten und einhalten:

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



VORSICHT!
Gefahr für Maschine!



- Vor einem Standortwechsel zwingend die Trinkwasser- und Stromversorgung sowie den Schmutzwasserablauf trennen.
- Vor einem Standortwechsel den Boden auf Hindernisse und/oder Unebenheiten prüfen.
- Bei einem Standortwechsel darf der Wagen nicht gestossen, sondern muss aus Sicherheitsgründen gezogen werden! Nur am Wagen ziehen! Nicht an der Maschine!
- Der Wagen ist nicht zum Transport von Gütern vorgesehen! Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für Schäden ab, die durch Zweckentfremdung des Wagens oder durch nicht beachten der Betriebsanleitung entstanden sind.

Displayhinweise

Meldung	Ursache	Behebung
Satzbehälter fehlt	• Der Satzbehälter wurde herausgezogen (Reinigungsprogramm, leeren, etc.). • Der Endschalter ist defekt.	▶ Satzbehälter einsetzen. ▶ Bleibt die Meldung bestehen: Servicepartner kontaktieren.
Satzbehälter leeren	• Der Satzbehälter ist voll.	▶ Satzbehälter leeren.
Reinigungsprogramm	• Erscheint, wenn eine programmierte Anzahl an Getränken ausgegeben wurde, ohne dass die Maschine gereinigt wurde.	▶ Tägliche Reinigung durchführen (siehe Kapitel Reinigung).
M-links/rechts Bohnen leer	• Erscheint, wenn der Bohnenbehälter links leer ist oder wenn sich eine Kaffeebohne verkeilt hat.	▶ Bohnenbehälter mit Kaffeebohnen auffüllen (max. 1000 g. pro Behälter) und Bestätigen.
M-links/rechts blockiert	• Im Mahlwerk hat sich ein Gegenstand (z.B. Stein) verklemmt.	▶ Mühle auf Verstopfung prüfen und ggf. mit dem Staubsauger die restlichen Bohnen entfernen.
Aufheizen Kaffee/Heisswasser/Dampf	• Die Temperatur ist 10°C unter der eingestellten Temperatur.	▶ Abwarten, bis die Soll-Temperatur erreicht ist. ▶ Bleibt die Meldung bestehen: Servicepartner kontaktieren.
Filterwechsel	• Die programmierte Wassermenge (Liter / Monate) ist durch den Filter geflossen.	▶ Servicepartner kontaktieren.
Service Aufforderung	• Die programmierte Anzahl an Getränken (Tassen / Monate) wurde erreicht. Service ist erforderlich.	▶ Servicepartner kontaktieren.
Trinkwassertank leer	• Trinkwasserassertank ist leer. • Schwimmerschalter ist defekt.	▶ Trinkwassertank füllen und unter die Theke stellen. ▶ Bleibt die Meldung bestehen: Servicepartner kontaktieren.
Schmutzwassertank voll	• Schmutzwasserassertank ist leer. • Schwimmerschalter ist defekt.	▶ Schmutzwasserassertank leeren und unter die Theke stellen. ▶ Bleibt die Meldung bestehen: Servicepartner kontaktieren.
gemahlene Kaffee zugeben	• Taste [Decaf] wurde gedrückt, um ein entkoffeinertes Getränk auszugeben. • Entkoffeiniert- / Reinigungstabletteneinwurf wurde geöffnet.	▶ Gemahlene Kaffee zugeben, um ein entkoffeinertes Getränk auszugeben. ▶ Entkoffeiniert- / Reinigungstabletteneinwurf schliessen. ▶ Bleibt die Meldung bestehen: Servicepartner kontaktieren.

Ausschalten



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

Betriebsende

Bei Betriebsende wie folgt vorgehen:

<< Stand by >>

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

Trink- und Schmutzwassertank (Option)

- ▶ Trinkwassertank leeren und ausspülen.
- ▶ Schmutzwassertank leeren und gründlich reinigen.

Milchsystem (Option)

- ▶ Milchbehälter entfernen.
- ▶ Milchbehälter leeren und reinigen.



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

Längere Stillstandzeiten (ab 1 Woche)

Ab Stillstandzeiten von einer Woche wie folgt vorgehen:

<< Stand by >>

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

Festwasseranschluss

- ▶ Absperrhahn der Trinkwasserzuleitung schliessen.

Trink- und Schmutzwassertank (Option)

- ▶ Trinkwassertank leeren und ausspülen.
- ▶ Schmutzwassertank leeren und gründlich reinigen.

Milchsystem (Option)

- ▶ Milchbehälter entfernen.
- ▶ Milchbehälter leeren und reinigen.

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!



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



Bei Wiederinbetriebnahme als erstes die tägliche Reinigung durchführen.

Reinigung

Reinigungsmittel

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!



Für die tägliche und wöchentliche Reinigung nur die von der Schaerer AG empfohlenen Reinigungsmittel verwenden.

Vor der Anwendung der Reinigungsmittel die auf der Verpackung angegebenen Informationen sorgfältig durchlesen. Bei Bedarf, Sicherheitsdatenblatt bei der Vertriebsfirma anfordern.

Daypure und Weekpure - Milchsystem Flüssigreiniger - Reinigungstabletten

Informationen	
Artikelnummer	075110
Daypure	
Verwendungszweck	Tägliche Reinigung des Milchsystems
Reinigungszweck	Entfernen von MilCHFett und Bakterien im Milchsystem
Anwendungsintervall	6-mal pro Woche
Weekpure	
Verwendungszweck	Wöchentliche Reinigung des Milchsystems
Reinigungszweck	Entfernen von Kalkablagerungen und Milchstein im Milchsystem und der Dampfdüse.
Anwendungsintervall	1-mal pro Woche
Schaerer Reinigungstabletten	
Verwendungszweck	Tägliche Reinigung des Kaffeesystems
Reinigungszweck	Lösen der Fettrückstände im Kaffeesystem
Anwendungsintervall	7-mal pro Woche

Reinigungsintervalle

Täglich	Wöchentlich	Bei Bedarf	Aufforderung	Optional	
X					Reinigungsprogramm
X					Schäumerkopf-Reinigung
X	X				Mixer-Reinigung
X					Reinigung Satzbehälter
X					Reinigung Tropfschale
X					Aussenreinigung
X					Reinigung Brühraum
	X	X			Reinigung Bohnen- / Pulverbehälter
X				O	Kühleinheit
X				O	Trinkwassertank (intern / extern)
X				O	Schmutzwassertank

Reinigungsoptionen

Automatische Spülung



Die automatische Spülung ist selbstauslösend (programmiert).

Heisspülung

VORSICHT!
Heisse Flüssigkeit!



- ▶ 1 x kurz Taste [] drücken.
- ☑ Spüldauer ±10 Sekunden.

Milchschlauchspülung (Kaltmilchsystem, Unterthecken-Milch)

VORSICHT!
Heisse Flüssigkeit!



- ▶ 2 x kurz Taste [] drücken.
- ☑ Milchschlauchspülung startet (Dauer siehe Display).

Tägliche Reinigung

Coffee Art, mit Milk Smart



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

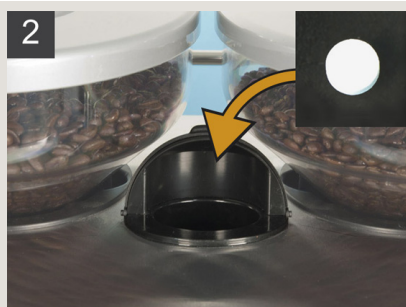
VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



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



- ▶ Taste ca. 4 sec drücken.
 - ☑ Display: „Reinigungsprogramm / Satzbehälter leeren“.
- ▶ Satzbehälter innerhalb von 5 Sekunden heraus ziehen und reinigen.
- ▶ Brühraum mit Pinsel reinigen.
- ▶ Satzbehälter einsetzen.
 - ☑ Display: „Reinigungsprogramm / Tablette einwerfen“.
- ▶ Einwurf für gemahlene Kaffee öffnen.



Option 1: Mit Deckelüberwachung

- ▶ Reinigungstablette innerhalb von 15 sec einwerfen.

Option 2: Ohne Deckelüberwachung

- ▶ Reinigungstablette einwerfen.
- ▶ Einwurf schließen.
- ▶ Taste drücken.



Option 1: Ohne Dampf; oder deaktivierter Dampfboilerspülung

- ☑ Weiter bei Schritt 4.

Option 2: Mit Dampf und aktivierter Dampfboilerspülung

- ☑ Display: „Reinigungsprogramm / Heisspülung“.
- ▶ Behälter (ca. 1 l Fassungsvermögen) unter den Dampfstab stellen.
- ▶ Taste drücken.



- ☑ Reinigung / Heisspülung läuft (Dauer siehe Display).

Ohne Milch oder deaktiviertem Milchsyst.: Weiter bei Schritt 8.

Display: „Reinigungsprogramm / Reinigungsmittel“.

- ▶ Eine Mischung aus 100 ml Schaerer Reinigungsmittel und 1000 ml Wasser in den Reinigungsbehälter füllen.



Option 1: Milk Smart

- ▶ Schläuche in den Reinigungsbehälter legen (1).

Schlauchende muss auf dem Behälterboden aufliegen.

- ▶ Taste drücken.

Option 2: MilkSmart Cooler

- ▶ Türe öffnen (2).
- ▶ Schlauch vom Deckel ziehen.
- ▶ Milchbehälter und Deckel entfernen und reinigen.
- ▶ Deckel auf Reinigungsbehälter setzen.
- ▶ Schlauch auf Deckel stecken.
- ▶ Reinigungsbehälter reinstellen.
- ▶ Türe offen lassen.
- ▶ Taste drücken.



- ☑ Reinigung läuft (Dauer siehe Display).

Display: „Reinigungsprogramm / Spülwasser“.

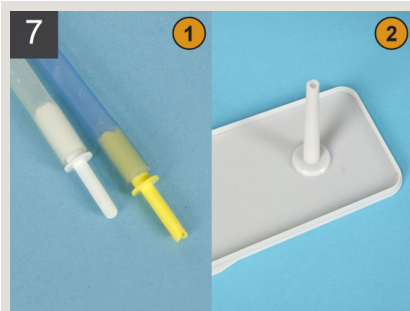
- ▶ Reinigungsbehälter entfernen, ausspülen und mit 1000 ml frischem Wasser füllen.

Option 1: Milk Smart

- ▶ Wiederholung Schritt 5.

Option 2: Milk Smart Cooler

- ▶ Deckel und Schlauch auf den Reinigungsbehälter montieren.
- ▶ Behälter reinstellen. Türe offen lassen.
- ▶ Taste drücken.
 - ☑ Reinigung / Spülung läuft (Dauer siehe Display).



Display: „Entfernen Spülwasser“.

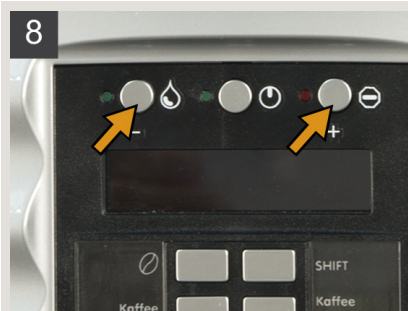
- Reinigungsbehälter entfernen und ausspülen.

Option 1: Milk Smart

- Milchschräuche aussen mit einem feuchten Tuch reinigen (1).

Option 2: Milk Smart Cooler

- Deckel und Rohr mit einem feuchten Tuch gründlich reinigen.
- Schlauch und Deckel auf Milchbehälter montieren.
- Milchbehälter reinstellen.
- Taste drücken.



Nach Bezug von Milchgetränken oder bei deaktiviertem Milchsysteem:

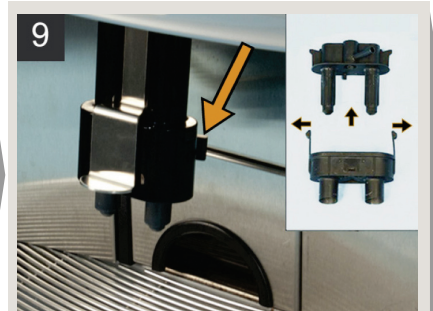
- ☒ Display: Milchsysteem ein / aus.

Option 1: Milchsysteem ein

- Taste drücken.

Option 2: Milchsysteem aus

- Taste drücken.
- ☒ Automatische Reinigung beendet.
- Schräumerkopf aus der Halterung lösen (Entriegelung hinten rechts drücken).
- Schlauch vom Schräumerkopf abziehen.



- Schräumerkopf zerlegen und unter warmem, fließendem Wasser reinigen.
- Rückstände mit Bürste entfernen.
- Schräumerkopf wieder montieren und einsetzen („Klick“ beim Einrasten).
- Schlauch wieder am Schräumerkopf anbringen (Feder nicht vergessen).

Option 1: Maschine ohne Dampf

- Weiter bei Schritt 10.

Option 2: Maschine mit Dampf

- Dampfauslauf mit einem sauberen, feuchten Tuch reinigen.



- Tropfrost unter warmem, fließendem Wasser reinigen.
- Tropfschale mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Tropfrost wieder einsetzen.
- Aussenflächen der Maschine mit einem feuchten Tuch reinigen.



Wenn mit Programmierung „Standby nach Reinigung“:

- ☒ Maschine schaltet automatisch auf „Stand by“.

Bei Neustart, bei aktiviertem Milchsysteem und anschließender Milchsysteemreinigung:

- ☒ Display: „entfernen Spülwasser“.
- Nachträgliche Reinigung ab Schritt 7 ausführen.

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



Der unsachgemäße Umgang mit Bohnen, Wasser, Milch, Pulver, oder anderen Kaffeebestandteilen kann zu Gesundheitsbeschwerden führen!
Hygiene Vorschriften nach HACCP einhalten!



Siehe auch Kapitel „Sicherheitshinweise“ - „Hygienevorschriften HACCP“ in der Betriebsanleitung.

Coffee Art mit Cup & Cool



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

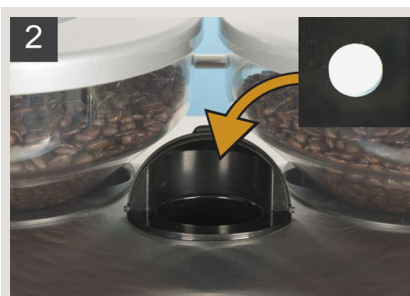
VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



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



- ▶ Taste ca. 4 sec drücken.
 - ☑ Display: „Reinigungsprogramm / Satzbehälter leeren“.
- ▶ Satzbehälter innerhalb von 5 Sekunden heraus ziehen und reinigen.
- ▶ Brühraum mit Pinsel reinigen.
- ▶ Satzbehälter einsetzen.
 - ☑ Display: „Reinigungsprogramm / Tablette einwerfen“.
- ▶ Einwurf für gemahlene Kaffee öffnen.



Option 1: Mit Deckelüberwachung

- ▶ Reinigungstablette innerhalb von 15 sec einwerfen.

Option 2: Ohne Deckelüberwachung

- ▶ Reinigungstablette einwerfen.
- ▶ Einwurf schliessen.
- ▶ Taste drücken.



Option 1: Ohne Dampf; oder deaktivierter Dampfboilerspülung

- ☑ Weiter bei Schritt 4.

Option 2: Mit Dampf und aktivierter Dampfboilerspülung

- ☑ Display: „Reinigungsprogramm / Heisspülung“.
- ▶ Behälter (ca. 1 l Fassungsvermögen) unter den Dampfstab stellen.
- ▶ Taste drücken.

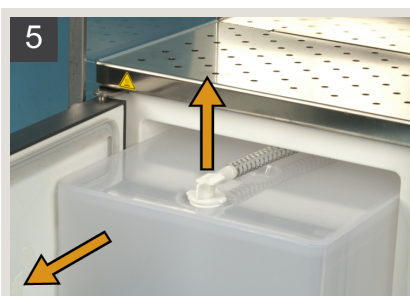


- ☑ Reinigung / Heisspülung läuft (Dauer siehe Display).

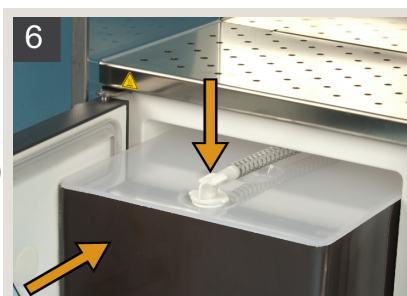
Ohne Milch oder deaktiviertem Milchsyst.: Weiter bei Schritt 8.

Display: „Reinigungsprogramm / Reinigungsmittel“.

- ▶ Eine Mischung aus 100 ml Schaerer Reinigungsmittel und 1000 ml Wasser in den Reinigungsbehälter füllen.



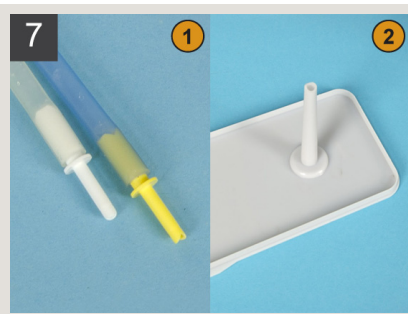
- ▶ Türe öffnen.
- ▶ Schlauch vom Deckel ziehen.
- ▶ Milchbehälter und Deckel entfernen und reinigen.
- ▶ Deckel auf Reinigungsbehälter setzen.
- ▶ Schlauch auf Deckel stecken.
- ▶ Reinigungsbehälter reinstellen.
- ▶ Türe offen lassen.
- ▶ Taste drücken.



- ☑ Reinigung läuft (Dauer siehe Display).

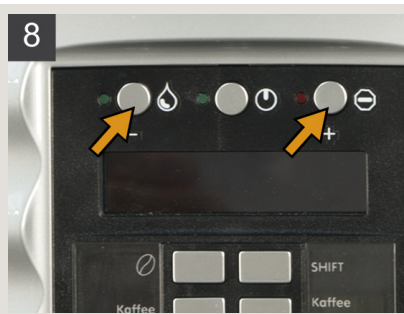
Display: „Reinigungsprogramm / Spülwasser“.

- ▶ Reinigungsbehälter entfernen, ausspülen und mit 1000 ml frischem Wasser füllen.
- ▶ Deckel und Schlauch auf den Reinigungsbehälter montieren.
- ▶ Behälter reinstellen. Türe offen lassen.
- ▶ Taste drücken.
 - ☑ Reinigung / Spülung läuft (Dauer siehe Display).



Display: „Entfernen Spülwasser“.

- ▶ Reinigungsbehälter entfernen und ausspülen.
- ▶ Deckel und Rohr mit einem feuchten Tuch gründlich reinigen.
- ▶ Schlauch und Deckel auf Milchbehälter montieren.
- ▶ Milchbehälter reinstellen.
- ▶ Taste drücken.



Nach Bezug von Milchgetränken oder bei deaktiviertem Milchsistem:

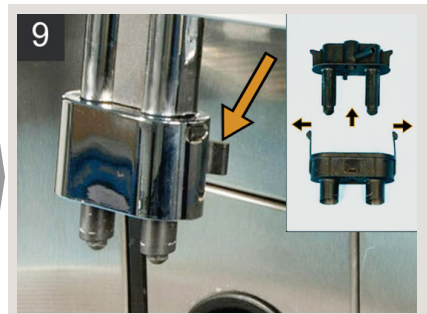
- ☒ Display: Milchsistem ein / aus.

Option 1: Milchsistem ein

- ▶ Taste drücken.

Option 2: Milchsistem aus

- ▶ Taste drücken.
- ☒ Automatische Reinigung beendet.
- ▶ Schäumerkopf aus der Halterung lösen (Entriegelung hinten rechts drücken).
- ▶ Schlauch vom Schäumerkopf abziehen.



- ▶ Schäumerkopf zerlegen und unter warmem, fließendem Wasser reinigen.
- ▶ Rückstände mit Bürste entfernen.
- ▶ Schäumerkopf wieder montieren und einsetzen („Klick“ beim Einrasten).
- ▶ Schlauch wieder am Schäumerkopf anbringen (Feder nicht vergessen).

Option 1: Maschine ohne Dampf

- ▶ Weiter bei Schritt 10.

Option 2: Maschine mit Dampf

- ▶ Dampfauslauf mit einem sauberen, feuchten Tuch reinigen.



- ▶ Tropfrost unter warmem, fließendem Wasser reinigen.
- ▶ Tropfschale mit einem feuchten Tuch reinigen.
- ▶ Tropfrost wieder einsetzen.
- ▶ Aussenflächen der Maschine mit einem feuchten Tuch reinigen.



Wenn mit Programmierung „Standby nach Reinigung“:

- ☒ Maschine schaltet automatisch auf „Stand by“.

Bei Neustart, bei aktiviertem Milchsistem und anschließender Milchsistemreinigung:

- ☒ Display: „entfernen Spülwasser“.
- ▶ Nachträgliche Reinigung ab Schritt 7 ausführen.

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



Der unsachgemässe Umgang mit Bohnen, Wasser, Milch, Pulver, oder anderen Kaffeebestandteilen kann zu Gesundheitsbeschwerden führen!
Hygiene Vorschriften nach HACCP einhalten!



Siehe auch Kapitel „Sicherheitshinweise“ - „Hygienvorschriften HACCP“ in der Betriebsanleitung.

Coffee Art mit Pulversystem



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

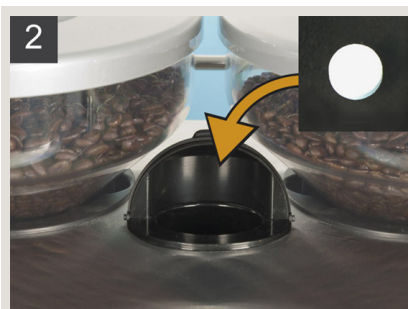
VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



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



- ▶ Taste ca. 4 sec drücken.
 - ☑ Display: „Reinigungsprogramm / Satzbehälter leeren“.
- ▶ Satzbehälter innerhalb von 5 sec heraus ziehen und reinigen.
- ▶ Brühräum mit Pinsel reinigen.
- ▶ Satzbehälter einsetzen.
 - ☑ Display: „Sicherstellen das Mixer eingesetzt ist“.
- ▶ Taste drücken.
 - ☑ Display: „Reinigungsprogramm / Tablette einwerfen“.



- ▶ Einwurf für gemahlene Kaffee öffnen.
- Option 1: Mit Deckelüberwachung**
- ▶ Reinigungstablette innerhalb von 15 sec einwerfen.
- Option 2: Ohne Deckelüberwachung**
- ▶ Reinigungstablette einwerfen.
 - ▶ Einwurf schliessen.
 - ▶ Taste drücken.



Option 1: Ohne Dampf; oder deaktivierter Dampfboilerspülung

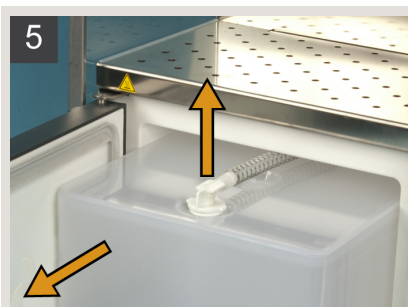
- ☑ Weiter bei Schritt 4.

Option 2: Mit Dampf und aktivierter Dampfboilerspülung

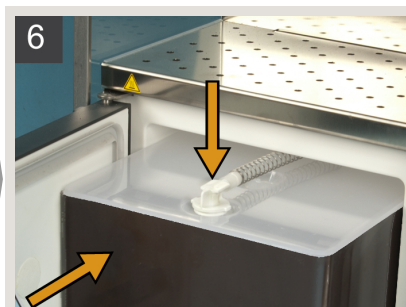
- ☑ Display: „Reinigungsprogramm / Heisspülung“.
- ▶ Behälter (ca. 1 l Fassungsvermögen) unter den Dampfstab stellen.
- ▶ Taste drücken.



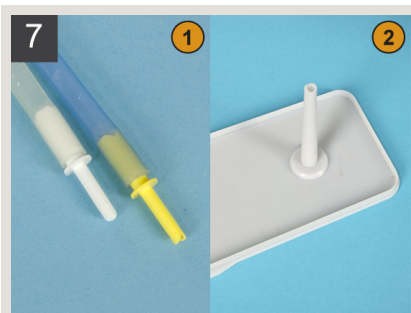
- ☑ Reinigung / Heisspülung läuft (Dauer siehe Display).
- Ohne Milch oder deaktiviertem Milchsyst-*
tem: Weiter bei Schritt 8.
- Display: „Reinigungsprogramm / Reinigungsmittel“.
- ▶ Eine Mischung aus 100 ml Schaerer Reinigungsmittel und 1000 ml Wasser in den Reinigungsbehälter füllen.



- ▶ Türe öffnen.
- ▶ Schlauch vom Deckel ziehen.
- ▶ Milchbehälter und Deckel entfernen und reinigen.
- ▶ Deckel auf Reinigungsbehälter setzen.
- ▶ Schlauch auf Deckel stecken.
- ▶ Reinigungsbehälter reinstellen.
- ▶ Türe offen lassen.
- ▶ Taste drücken.



- ☑ Reinigung läuft (Dauer siehe Display).
- Display: „Reinigungsprogramm / Spülwasser“.
- ▶ Reinigungsbehälter entfernen, ausspülen und mit 1000 ml frischem Wasser füllen.
 - ▶ Deckel und Schlauch auf den Reinigungsbehälter montieren.
 - ▶ Behälter reinstellen. Türe offen lassen.
 - ▶ Taste drücken.
 - ☑ Reinigung / Spülung läuft (Dauer siehe Display).



Display: „Entfernen Spülwasser“.

- Reinigungsbehälter entfernen und ausspülen.
- Deckel und Rohr mit einem feuchten Tuch gründlich reinigen.
- Schlauch und Deckel auf Milchbehälter montieren.
- Milchbehälter reinstellen.
- Taste drücken.



Nach Bezug von Milchgetränken oder bei deaktiviertem Milchsysteem:

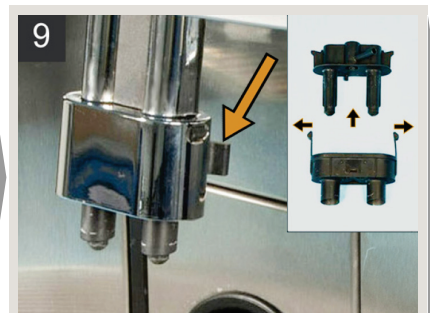
- ☒ Display: Milchsysteem ein / aus.

Option 1: Milchsysteem ein

- Taste drücken.

Option 2: Milchsysteem aus

- Taste drücken.
- ☒ Automatische Reinigung beendet.
- Schäumerkopf aus der Halterung lösen (Entriegelung hinten rechts drücken).
- Schlauch vom Schäumerkopf abziehen.



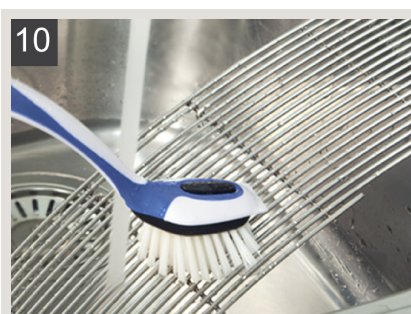
- Schäumerkopf zerlegen und unter warmem, fließendem Wasser reinigen.
- Rückstände mit Bürste entfernen.
- Schäumerkopf wieder montieren und einsetzen („Klick“ beim Einrasten).
- Schlauch wieder am Schäumerkopf anbringen (Feder nicht vergessen).

Option 1: Maschine ohne Dampf

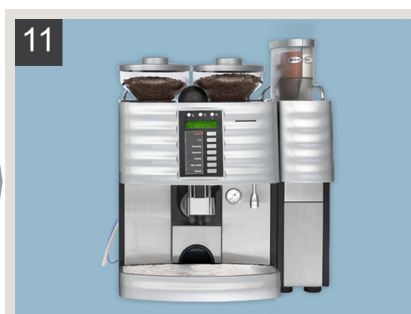
- Weiter bei Schritt 10.

Option 2: Maschine mit Dampf

- Dampfauslauf mit einem sauberen, feuchten Tuch reinigen.



- Tropfrost unter warmem, fließendem Wasser reinigen.
- Tropfschale mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Tropfrost wieder einsetzen.
- Aussenflächen der Maschine mit einem feuchten Tuch reinigen.



Wenn mit Programmierung „Standby nach Reinigung“:

- ☒ Maschine schaltet automatisch auf „Stand by“.

Bei Neustart, bei aktiviertem Milchsysteem und anschließender Milchsysteemreinigung:

- ☒ Display: „entfernen Spülwasser“.
- Nachträgliche Reinigung ab Schritt 7 ausführen.

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



**Der unsachgemässe Umgang mit Bohnen, Wasser, Milch, Pulver, oder anderen Kaffeebestandteilen kann zu Gesundheitsbeschwerden führen!
Hygiene Vorschriften nach HACCP einhalten!**



Siehe auch Kapitel „Sicherheitshinweise“ - „Hygienvorschriften HACCP“ in der Betriebsanleitung.

Coffee Art Plus ohne Milchsistem



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

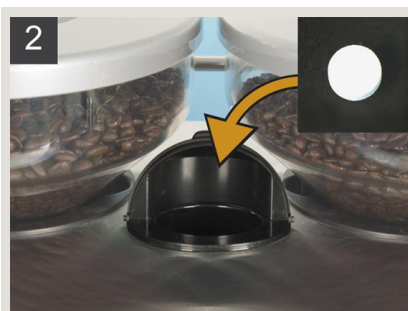
VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



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



- ▶ Taste ca. 4 sec drücken.
 - ☑ Display: „Reinigungsprogramm / Satzbehälter leeren“.
- ▶ Satzbehälter innerhalb von 5 Sekunden heraus ziehen und reinigen.
- ▶ Brühraum mit Pinsel reinigen.
- ▶ Satzbehälter einsetzen.
 - ☑ Display: „Reinigungsprogramm / Tablette einwerfen“.



- ▶ Einwurf für gemahlene Kaffee öffnen.
- Option 1: Ohne Deckelüberwachung**
- ▶ Reinigungstablette einwerfen.
 - ▶ Einwurf schliessen.
 - ▶ Taste drücken.
- Option 2: Mit Deckelüberwachung**
- ▶ Reinigungstablette innerhalb von 15 sec einwerfen.
 - ▶ Einwurf schliessen.



Option 1: Ohne Dampf; oder deaktivierter Dampfboilerspülung

- ▶ Weiter bei Schritt 4.
- Option 2: Mit Dampf und aktivierter Dampfboilerspülung**
- ☑ Display: „Reinigungsprogramm / Heisspülung“.
 - ▶ Behälter (ca. 1 l Fassungsvermögen) unter den Dampfstab stellen.
 - ▶ Taste drücken.



- ☑ Reinigung / Spülung läuft (Dauer siehe Display).
- Display: „Produkt wählen“.
- ▶ Schäumerkopf aus der Halterung lösen (Hebel drücken, Bild 4).
 - ▶ Schlauch vom Schäumerkopf abziehen.



- ▶ Schäumerkopf zerlegen und unter warmem, fließendem Wasser reinigen.
- ▶ Rückstände mit Bürste entfernen.
- ▶ Schäumerkopf wieder montieren und einsetzen („Klick“ beim Einrasten).
- ▶ Schlauch wieder am Schäumerkopf anbringen (Feder nicht vergessen).



Option 1: Ohne Dampf

- ▶ Weiter bei Schritt 8.

Option 2: Mit Dampf

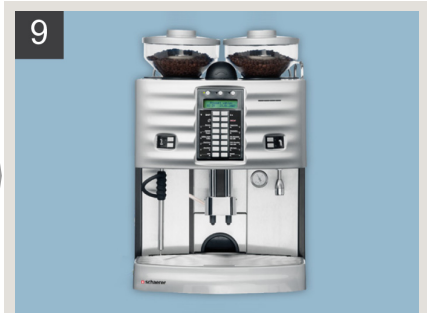
- ▶ 50 ml Schaerer Reinigungsmittel und 500 ml Wasser in einen Behälter füllen.
- ▶ Dampfstab abschrauben, zerlegen und 10 min in die Mischung einlegen.
- ▶ Dampfstabteile mit klarem Wasser abspülen und zusammensetzen.
- ▶ Dampfstab einschrauben.
- ▶ Dampftaste ± 5 mal kurz drücken um Reinigungsmittelrückstände zu entfernen.



Option 1: Auto-, Super- oder Finesteam
 ► Temperatursonde mit einem feuchten Tuch reinigen.



- Tropfrost unter warmem, fließendem Wasser reinigen.
- Tropfschale mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Tropfrost wird einsetzen.



- Aussenflächen der Maschine mit einem feuchten Tuch reinigen.

VORSICHT!
 Gefahr für Benutzer!



Der unsachgemässe Umgang mit Bohnen, Wasser, Milch, Pulver, oder anderen Kaffeebestandteile kann zu Gesundheitsbeschwerden führen!
Hygiene Vorschriften nach HACCP einhalten!



Siehe auch Kapitel „Sicherheitshinweise“ - „Hygienevorschriften HACCP“ in der Betriebsanleitung.

Coffee Art Plus mit Milk Smart / Milk Smart Cooler



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

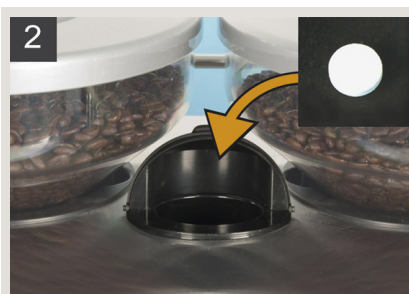
VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



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



- ▶ Taste ca. 4 sec drücken.
 - ☑ Display: „Reinigungsprogramm / Satzbehälter leeren“.
- ▶ Satzbehälter innerhalb von 5 Sekunden heraus ziehen und reinigen.
- ▶ Brühraum mit Pinsel reinigen.
- ▶ Satzbehälter einsetzen.
 - ☑ Display: „Reinigungsprogramm / Tablette einwerfen“.



- ▶ Einwurf für gemahlene Kaffee öffnen.
- Option 1: Ohne Deckelüberwachung**
- ▶ Reinigungstablette einwerfen.
 - ▶ Einwurf schliessen.
 - ▶ Taste drücken.
- Option 2: Mit Deckelüberwachung**
- ▶ Reinigungstablette innerhalb von 15 sec einwerfen.
 - ▶ Einwurf schliessen.



Option 1: Ohne Milchbezug / deaktiviertem Milchsystem

- ▶ Weiter bei Schritt 6.

Option 2: Mit Milchbezug

- ☑ Display: „Reinigungsprogramm / Reinigungsmittel“.
- ▶ Eine Mischung aus 100 ml Schaerer Reinigungsmittel und 1000 ml Wasser in den Reinigungsbehälter füllen.



Option 1: Milk Smart

- ▶ Schläuche in den Reinigungsbehälter legen (1).
Schlauchende muss auf dem Behälterboden aufliegen.
- ▶ Taste drücken.

Option 2: MilkSmart Cooler

- ▶ Türe öffnen (2).
- ▶ Schlauch vom Deckel ziehen.
- ▶ Milchbehälter und Deckel reinigen.
- ▶ Deckel auf Reinigungsbehälter setzen.
- ▶ Schlauch auf Deckel stecken.
- ▶ Reinigungsbehälter reinstellen.
- ▶ Türe offen lassen.
- ▶ Taste drücken.



- ☑ Reinigung läuft (Dauer siehe Display).
- Display: „Reinigungsprogramm / Spülwasser“.
- ▶ Reinigungsbehälter ausspülen und mit 1000 ml frischem Wasser füllen.

Option 1: Milk Smart

- ▶ Wiederholung Schritt 4.

Option 2: Milk Smart Cooler

- ▶ Deckel und Schlauch auf den Reinigungsbehälter montieren.
- ▶ Behälter reinstellen. Türe offen lassen.
- ▶ Taste drücken.
 - ☑ Reinigung / Spülung läuft (Dauer siehe Display).

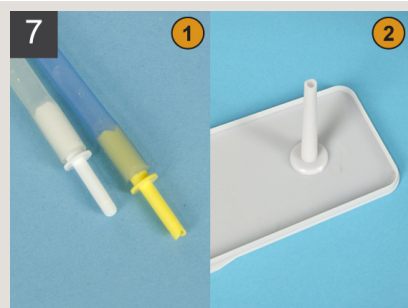


Option 1: Ohne Dampf; oder deaktivierter Dampfboilerspülung

- ☑ Reinigung / Spülung läuft (Dauer siehe Display).
- ▶ Weiter bei Schritt 7.

Option 2: Mit Dampf und aktivierter Dampfboilerspülung

- ☑ Display: „Reinigungsprogramm / Heisspülung“.
- ▶ Behälter (ca. 1 l Fassungsvermögen) unter den Dampfstab stellen.
- ▶ Taste drücken.
 - ☑ Heisspülung läuft.



Display: „Entfernen Spülwasser“.

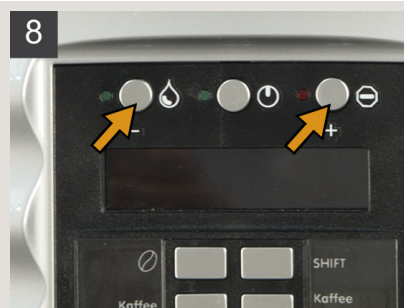
- Reinigungsbehälter entfernen und ausspülen.

Option 1: Milk Smart

- Milchschräuche aussen mit einem feuchten Tuch reinigen (1).

Option 2: Milk Smart Cooler

- Deckel und Rohr mit einem feuchten Tuch gründlich reinigen.
- Schlauch und Deckel auf Milchbehälter montieren.
- Milchbehälter reinstellen.
- Taste drücken.



Nach Bezug von Milchgetränken oder bei deaktiviertem Milchsysteem:

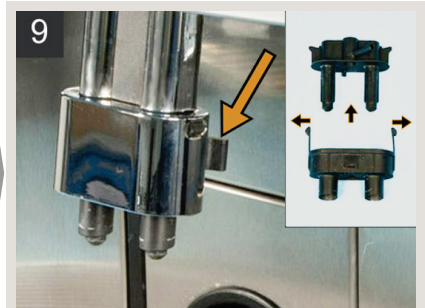
- ☒ Display: Milchsysteem ein / aus.

Option 1: Milchsysteem ein

- Taste drücken.

Option 2: Milchsysteem aus

- Taste drücken.
- ☒ Automatische Reinigung beendet.
- Schäumerkopf aus der Halterung lösen (Entriegelung hinten rechts drücken).
- Schlauch vom Schäumerkopf abziehen.



- Schäumerkopf zerlegen und unter warmem, fließendem Wasser reinigen.
- Rückstände mit Bürste entfernen.
- Schäumerkopf wieder montieren und einsetzen („Klick“ beim Einrasten).
- Schlauch wieder am Schäumerkopf anbringen (Feder nicht vergessen).

Option 1: Maschine ohne Dampf

- Weiter bei Schritt 11.

Option 2: Maschine mit Dampf

- 50 ml Schaerer Reinigungsmittel und 500 ml Wasser in einen Behälter füllen.



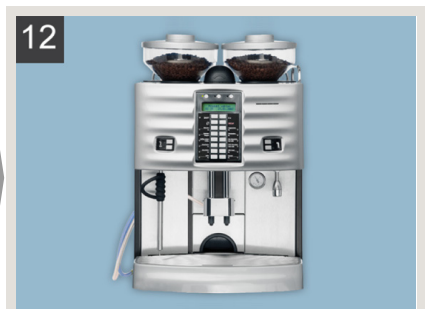
- Dampfstab abschrauben, zerlegen und 10 min in die Mischung einlegen.
- Dampfstabteile mit klarem Wasser abspülen und zusammensetzen.
- Dampfstab einschrauben.
- Dampftaste $\pm$ 5 mal kurz drücken um Reinigungsmittelrückstände zu entfernen.

Option 1: Auto-, Super- oder Finesteam

- Temperatursonde mit einem feuchten Tuch reinigen.



- Tropfrost unter warmem, fließendem Wasser reinigen.
- Tropfschale mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Tropfrost wieder einsetzen.
- Aussenflächen der Maschine mit einem feuchten Tuch reinigen.



Option 1: Wenn mit Programmierung „Standby nach Reinigung“

- ☒ Maschine schaltet automatisch auf „Stand by“.
- Bei Neustart:
- ☒ Display: „entfernen Spülwasser“.
 - Nachträgliche manuelle Reinigung ab Schritt 7 ausführen.

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



Der unsachgemäße Umgang mit Bohnen, Wasser, Milch, Pulver, oder anderen Kaffeebestandteilen kann zu Gesundheitsbeschwerden führen!
Hygiene Vorschriften nach HACCP einhalten!



Siehe auch Kapitel „Sicherheitshinweise“ - „Hygienevorschriften HACCP“ in der Betriebsanleitung.

Coffee Art Plus mit Cup & Cool



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

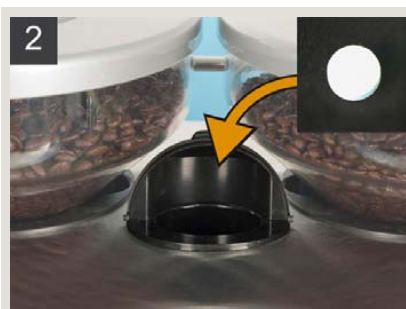
VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



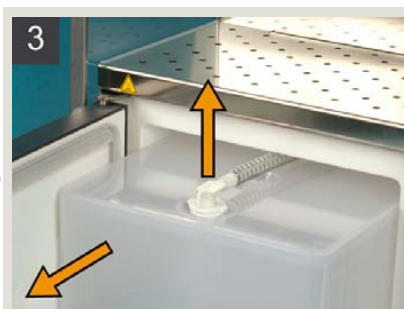
Im Ausgabebereich von Getränken, Heißwasser und Dampf besteht Verbrühungsgefahr. Während der Ausgabe oder der Reinigung nie unter die Ausgabestellen greifen.



- ▶ Taste ca. 4 sec drücken.
- ☑ Display: „Reinigungsprogramm / Satzbehälter leeren“.
- ▶ Satzbehälter innerhalb von 5 Sekunden heraus ziehen und reinigen.
- ▶ Brühraum mit Pinsel reinigen.
- ▶ Satzbehälter einsetzen.
- ☑ Display: „Reinigungsprogramm / Tablette einwerfen“.



- ▶ Einwurf für gemahlene Kaffee öffnen.
- Option 1: Ohne Deckelüberwachung**
- ▶ Reinigungstablette einwerfen.
- ▶ Einwurf schliessen.
- ▶ Taste drücken.
- Option 2: Mit Deckelüberwachung**
- ▶ Reinigungstablette innerhalb von 15 sec einwerfen.
- ▶ Einwurf schliessen.



Option 1: Ohne Milchbezug / deaktiviertem Milchsystem

- ▶ Weiter bei Schritt 6.

Option 2: Mit Milchbezug

- ☑ Display: „Reinigungsprogramm / Reinigungsmittel“.
- ▶ Kühleinheitstüre öffnen.
- ▶ Schlauch vom Deckel ziehen.
- ▶ Milchbehälter und Deckel ausspülen.
- ▶ 100 ml Schaerer Reinigungsmittel und 1000 ml Wasser in den Reinigungsbehälter füllen.



- ▶ Deckel und Schlauch auf den Reinigungsbehälter montieren.
- ▶ Reinigungsbehälter reinstellen.
- ▶ Türe offen lassen.
- ▶ Taste drücken.
- ☑ Reinigung läuft (Dauer siehe Display).

Display: „Reinigungsprogramm / Spülwasser“.

- ▶ Reinigungsbehälter und Deckel ausspülen und mit 1000 ml frischem Wasser füllen.



- ▶ Deckel und Schlauch auf den Reinigungsbehälter montieren.
- ▶ Reinigungsbehälter reinstellen.
- ▶ Türe offen lassen.
- ▶ Taste drücken.
- ☑ Reinigung / Spülung läuft (Dauer siehe Display).

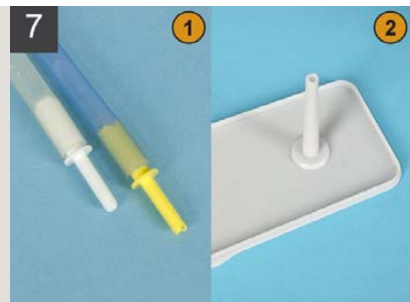


Option 1: Ohne Dampf; oder deaktivierter Dampfboilerspülung

- ☑ Reinigung / Spülung läuft (Dauer siehe Display).
- ▶ Weiter bei Schritt 7.

Option 2: Mit Dampf und aktivierter Dampfboilerspülung

- ☑ Display: „Reinigungsprogramm / Heisspülung“.
- ▶ Behälter (ca. 1 l Fassungsvermögen) unter den Dampfstrahl stellen.
- ▶ Taste drücken.
- ☑ Heisspülung läuft.



Option 1: Mit aktiviertem Milchsistem.

- Weiter bei Schritt 8.

Option 2: Mit deaktiviertem Milchsistem.

Display: „Entfernen Spülwasser“.

- Reinigungsbehälter entfernen und ausspülen.
- Deckel und Rohr mit einem feuchten Tuch gründlich reinigen.
- Schlauch und Deckel auf Milchbehälter montieren.
- Milchbehälter reinstellen.
- Taste drücken.



Nach Bezug von Milchgetränken oder bei deaktiviertem Milchsistem:

- ☒ Display: Milchsistem ein / aus.

Option 1: Milchsistem ein

- Taste drücken.

Option 2: Milchsistem aus

- Taste drücken.
- ☒ Automatische Reinigung beendet.
- Schäumerkopf aus der Halterung lösen (Entriegelung rechts drücken).
- Schlauch vom Schäumerkopf abziehen.
- Schäumerkopf zerlegen und unter warmem, fließendem Wasser reinigen.
- Rückstände mit Bürste entfernen.



- Schäumerkopf zusammensetzen und montieren („Klick“ beim Einrasten).
- Schlauch wieder am Schäumerkopf anbringen (Feder nicht vergessen).

Option 1: Maschine ohne Dampf

- Weiter bei Schritt 11.

Option 2: Maschine mit Dampf

- 50 ml Schaerer Reinigungsmittel und 500 ml Wasser in einen Behälter füllen.
- Dampfstab abschrauben, zerlegen und 10 min in die Mischung einlegen.



- Dampfstabsende mit klarem Wasser abspülen und zusammensetzen.
- Dampfstab einschrauben.
- Dampfaste $\pm$ 5 mal kurz drücken um Reinigungsmittelrückstände zu entfernen.

Option 1: Auto-, Super- oder Finesteam

- Temperatursonde mit einem feuchten Tuch reinigen.



- Tropfrost unter fließendem, warmem Wasser reinigen.
- Tropfschale mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Tropfrost wieder einsetzen.
- Außenflächen der Maschine mit einem feuchten Tuch reinigen.



Wenn mit Programmierung „Standby nach Reinigung“:

- ☒ Maschine schaltet automatisch auf „Stand by“.

Bei Neustart:

- ☒ Display: „entfernen Spülwasser“.
- Nachträgliche Reinigung ab Schritt 7 ausführen.

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



Der unsachgemäße Umgang mit Bohnen, Wasser, Milch, Pulver, oder anderen Kaffeebestandteilen kann zu Gesundheitsbeschwerden führen!
Hygiene Vorschriften nach HACCP einhalten!



Siehe auch Kapitel „Sicherheitshinweise“ - „Hygienevorschriften HACCP“ in der Betriebsanleitung.

Coffee Art Plus mit Kaltmilchsystem



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

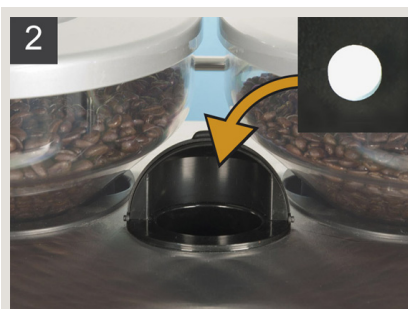
VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



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



- ▶ Taste ca. 4 sec drücken.
 - ☑ Display: „Reinigungsprogramm / Satzbehälter leeren“.
- ▶ Satzbehälter innerhalb von 5 Sekunden heraus ziehen und reinigen.
- ▶ Brühraum mit Pinsel reinigen.
- ▶ Satzbehälter einsetzen.
 - ☑ Display: „Reinigungsprogramm / Tablette einwerfen“.



- ▶ Einwurf für gemahlene Kaffee öffnen.
- Option 1: Ohne Deckelüberwachung**
- ▶ Reinigungstablette einwerfen.
 - ▶ Einwurf schliessen.
 - ▶ Taste drücken.
- Option 2: Mit Deckelüberwachung**
- ▶ Reinigungstablette innerhalb von 15 sec einwerfen.
 - ▶ Einwurf schliessen.



Option 1: Ohne Dampf; ohne Dampfboilerspülung

- ▶ Weiter bei Schritt 4.

Option 2: Mit Dampf; mit Dampfboilerspülung

- ☑ Display: „Reinigungsprogramm / Heisspülung“.
- ▶ Behälter (mit ca. 1 l Fassungsvermögen) unter den Dampfstab stellen.
- ▶ Taste drücken.
 - ☑ Heisspülung läuft (Dauer siehe Display).



Option 1: Mit deaktiviertem Milchsyst-
tem

- ☑ Kaffeesystemreinigung startet (Dauer siehe Display).
- ▶ Weiter bei Schritt 6.

Option 2: Mit aktiviertem Milchsyst-
em

- ☑ Display: „Reinigungsprogramm / Reinigungsmittel“.
- ▶ Kühleheitüre öffnen.
- ▶ Milchbehälter entfernen.
- ▶ 100 ml Schaerer Reinigungsmittel in den Reinigungsbehälter füllen.
- ▶ Reinigungsbehälter reinstellen.



- ▶ Schlauch in den Behälter legen und Türe offen lassen (2).
 - ▶ Taste drücken.
 - ☑ Reinigung läuft (Dauer siehe Display).
- Display: „Entfernen Reinigungsmittel“.
- ▶ Reinigungsbehälter entfernen und ausspülen.
 - ▶ Schlauch aussen mit feuchtem Tuch reinigen.
 - ▶ Taste drücken.



Nach Bezug von Milchgetränken oder bei deaktiviertem Milchsyst-

tem:

- ☑ Display: Milchsyst-

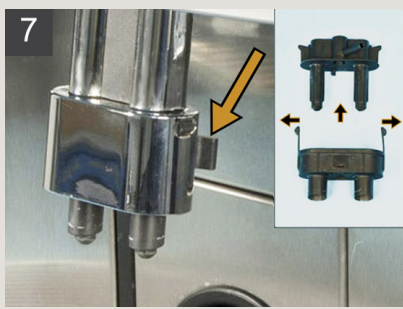
ein / aus.

Option 1: Milchsyst-
ein

- ▶ Taste drücken.

Option 2: Milchsyst-
aus

- ▶ Taste drücken.
 - ☑ Automatische Reinigung beendet.



- ▶ Schäumerkopf aus der Halterung lösen (Entriegelung hinten rechts drücken).
- ▶ Schlauch vom Schäumerkopf abziehen.
- ▶ Schäumerkopf zerlegen und unter warmem, fließendem Wasser reinigen.
- ▶ Rückstände mit Bürste entfernen.
- ▶ Schäumerkopf wieder montieren und einsetzen („Klick“ beim Einrasten).
- ▶ Schlauch wieder am Schäumerkopf anbringen (Feder nicht vergessen).



Option 1: Maschine ohne Dampf

- ▶ Weiter bei Schritt 10.

Option 2: Maschine mit Dampf

- ▶ 50 ml Schaerer Reinigungsmittel und 500 ml Wasser in einen Behälter füllen.
- ▶ Dampfstab abschrauben, zerlegen und 10 min in die Mischung einlegen.
- ▶ Dampfstabteile mit klarem Wasser abspülen und zusammensetzen.
- ▶ Dampfstab einschrauben.
- ▶ Dampftaste ± 5 mal kurz drücken um Reinigungsmittelrückstände zu entfernen.



Option 1: Auto-, Super- oder Finesteam

- ▶ Temperatursonde mit einem feuchten Tuch reinigen.



- ▶ Tropfstrom unter warmem, fließendem Wasser reinigen.
- ▶ Tropfschale mit einem feuchten Tuch reinigen.
- ▶ Tropfstrom wieder einsetzen.
- ▶ Außenflächen der Maschine mit einem feuchten Tuch reinigen.



Wenn mit Programmierung „Standby nach Reinigung“:

- ☒ Maschine schaltet automatisch auf „Stand by“.

Bei Neustart:

- ☒ Display: „Entfernen Reinigungsmittel“.
- ▶ Nachträgliche Reinigung ab Schritt 7 ausführen.

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



Der unsachgemäße Umgang mit Bohnen, Wasser, Milch, Pulver, oder anderen Kaffeebestandteilen kann zu Gesundheitsbeschwerden führen!
Hygiene Vorschriften nach HACCP einhalten!



Siehe auch Kapitel „Sicherheitshinweise“ - „Hygienevorschriften HACCP“ in der Betriebsanleitung.

Coffee Art Plus mit Centre Milk



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

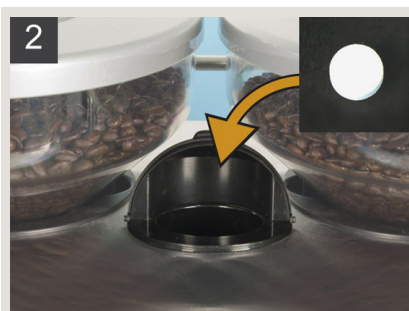
VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



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



- ▶ Taste ca. 3 sec drücken.
 - ☑ Display: „Reinigungsprogramm / Satzbehälter leeren“.
- ▶ Satzbehälter innerhalb von 5 Sekunden heraus ziehen und reinigen.
- ▶ Brühraum mit Pinsel reinigen.
- ▶ Satzbehälter einsetzen.
 - ☑ Display: „Reinigungsprogramm / Tablette einwerfen“.



- ▶ Einwurf für gemahlene Kaffee öffnen.

Option 1: Ohne Deckelüberwachung

- ▶ Reinigungstablette einwerfen.
- ▶ Einwurf schliessen.
- ▶ Taste drücken.

Option 2: Mit Deckelüberwachung

- ▶ Reinigungstablette innerhalb von 15 sec einwerfen.
- ▶ Einwurf schliessen.



Option 1: Ohne Dampf; ohne Dampfboilerspülung

- ▶ Weiter bei Schritt 4.

Option 2: Mit Dampf; mit Dampfboilerspülung

- ☑ Display: „Reinigungsprogramm / Heisspülung“.
- ▶ Behälter (mit ca. 1 l Fassungsvermögen) unter den Dampfstab stellen.
- ▶ Taste drücken.
 - ☑ Heisspülung läuft (Dauer siehe Display).



Option 1: Mit deaktiviertem Milchsyst-
tem

- ☑ Kaffeesystemreinigung startet (Dauer siehe Display).
- ▶ Weiter bei Schritt 6.

Option 2: Mit aktiviertem Milchsyst-
em

- ☑ Display: „Reinigungsprogramm / Reinigungsmittel“.
- ▶ Kühleinheit öffnen.
- ▶ Milchbehälter entfernen.
- ▶ 100 ml Schaerer Reinigungsmittel in den Reinigungsbehälter füllen.
- ▶ Reinigungsbehälter reinstellen (1).



- ▶ Einen Schlauch (2) in jede Kammer legen und Türe offen lassen.
- ▶ Taste drücken.
 - ☑ Reinigung läuft (Dauer siehe Display).

Display: „Entfernen Reinigungsmittel“.

- ▶ Reinigungsbehälter entfernen und ausspülen.
- ▶ Schlauch aussen mit feuchtem Tuch reinigen.
- ▶ Taste drücken.



Nach Bezug von Milchgetränken oder bei deaktiviertem Milchsyst-

tem:

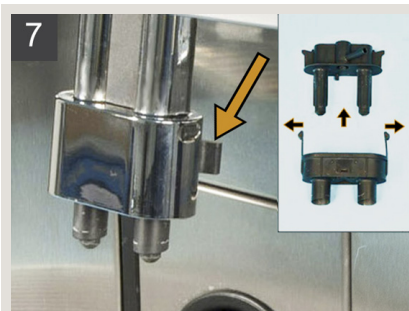
- ☑ Display: Milchsyst-

Option 1: Milchsyst-
em ein

- ▶ Taste drücken.

Option 2: Milchsyst-
em aus

- ▶ Taste drücken.
 - ☑ Automatische Reinigung beendet.



- ▶ Schäumerkopf aus der Halterung lösen (Entriegelung hinten rechts drücken).
- ▶ Schlauch vom Schäumerkopf abziehen.
- ▶ Schäumerkopf zerlegen und unter warmem, fließendem Wasser reinigen.
- ▶ Rückstände mit Bürste entfernen.
- ▶ Schäumerkopf wieder montieren und einsetzen („Klick“ beim Einrasten).
- ▶ Schlauch wieder am Schäumerkopf anbringen (Feder nicht vergessen).



Option 1: Maschine ohne Dampf

- ▶ Weiter bei Schritt 10.

Option 2: Maschine mit Dampf

- ▶ 50 ml Schaerer Reinigungsmittel und 500 ml Wasser in einen Behälter füllen.
- ▶ Dampfstab abschrauben, zerlegen und 10 min in die Mischung einlegen.
- ▶ Dampfstabteile mit klarem Wasser abspülen und zusammensetzen.
- ▶ Dampfstab einschrauben.
- ▶ Dampftaste ± 5 mal kurz drücken um Reinigungsmittelrückstände zu entfernen.



Option 1: Auto-, Super- oder Finesteam

- ▶ Temperatursonde mit einem feuchten Tuch reinigen.



- ▶ Tropfrost unter warmem, fließendem Wasser reinigen.
- ▶ Tropfschale mit einem feuchten Tuch reinigen.
- ▶ Tropfrost wieder einsetzen.
- ▶ Aussenflächen der Maschine mit einem feuchten Tuch reinigen.



Wenn mit Programmierung „Standby nach Reinigung“:

- ☒ Maschine schaltet automatisch auf „Stand by“.

Bei Neustart:

- ☒ Display: „Entfernen Reinigungsmittel“.
- ▶ Nachträgliche Reinigung ab Schritt 7 ausführen.

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



Der unsachgemäße Umgang mit Bohnen, Wasser, Milch, Pulver, oder anderen Kaffeebestandteilen kann zu Gesundheitsbeschwerden führen!
Hygiene Vorschriften nach HACCP einhalten!



Siehe auch Kapitel „Sicherheitshinweise“ - „Hygienvorschriften HACCP“ in der Betriebsanleitung.

Coffee Art Plus mit Twin Milk



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

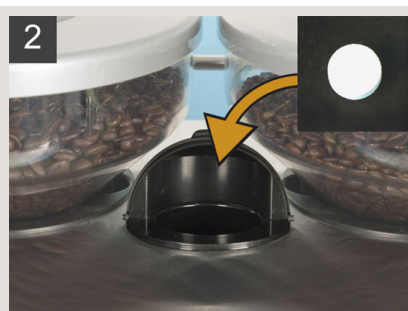
VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



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



- ▶ Taste ca. 4 sec drücken.
☒ Display: „Reinigungsprogramm / Satzbehälter leeren“.
- ▶ Satzbehälter innerhalb von 5 Sekunden heraus ziehen und reinigen.
- ▶ Brühraum mit Pinsel reinigen.
- ▶ Satzbehälter einsetzen.
☒ Display: „Reinigungsprogramm / Tablette einwerfen“.



- ▶ Einwurf für gemahlene Kaffee öffnen.

Option 1: Ohne Deckelüberwachung

- ▶ Reinigungstablette einwerfen.
- ▶ Einwurf schliessen.
- ▶ Taste drücken.

Option 2: Mit Deckelüberwachung

- ▶ Reinigungstablette innerhalb von 15 sec einwerfen.
- ▶ Einwurf schliessen.



Option 1: Ohne Dampf; ohne Dampfboilerspülung

- ▶ Weiter bei Schritt 4.

Option 2: Mit Dampf; mit Dampfboilerspülung

- ☒ Display: „Reinigungsprogramm / Heisspülung“.
- ▶ Behälter (mit ca. 1 l Fassungsvermögen) unter den Dampfstab stellen.
- ▶ Taste drücken.
☒ Heisspülung läuft (Dauer siehe Display).



Option 1: Mit deaktiviertem Milchsyst-
tem

- ☒ Kaffeesystemreinigung startet (Dauer siehe Display).
- ▶ Weiter bei Schritt 6.

Option 2: Mit aktiviertem Milchsyst-
em

- ☒ Display: „Reinigungsprogramm / Reinigungsmittel“.
- ▶ Kühleinheit öffnen.
- ▶ Milchbehälter entfernen.
- ▶ 100 ml Schaerer Reinigungsmittel in den Reinigungsbehälter füllen.
- ▶ Reinigungsbehälter re einstellen (1).



- ▶ Einen Schlauch in jede Kammer legen (2) und Türe offen lassen.
- ▶ Taste drücken.
☒ Reinigung läuft (Dauer siehe Display).

Display: „Entfernen Reinigungsmittel“.

- ▶ Reinigungsbehälter entfernen und ausspülen.
- ▶ Schlauch aussen mit feuchtem Tuch reinigen.
- ▶ Taste drücken.



Nach Bezug von Milchgetränken oder bei deaktiviertem Milchsyst-

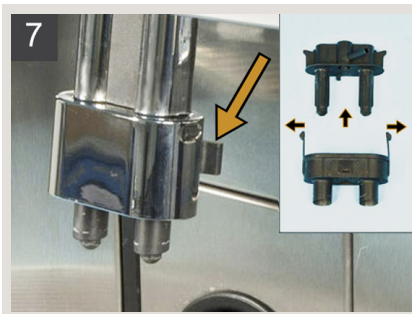
- ☒ Display: Milchsyst-

Option 1: Milchsyst-
ein

- ▶ Taste drücken.

Option 2: Milchsyst-
aus

- ▶ Taste drücken.
☒ Automatische Reinigung beendet.



- Schäumerkopf aus der Halterung lösen (Entriegelung hinten rechts drücken).
- Schlauch vom Schäumerkopf abziehen.
- Schäumerkopf zerlegen und unter warmem, fließendem Wasser reinigen.
- Rückstände mit Bürste entfernen.
- Schäumerkopf wieder montieren und einsetzen („Klick“ beim Einrasten).
- Schlauch wieder am Schäumerkopf anbringen (Feder nicht vergessen).



Option 1: Maschine ohne Dampf

- Weiter bei Schritt 10.

Option 2: Maschine mit Dampf

- 50 ml Schaerer Reinigungsmittel und 500 ml Wasser in einen Behälter füllen.
- Dampfstab abschrauben, zerlegen und 10 min in die Mischung einlegen.
- Dampfstabteile mit klarem Wasser abspülen und zusammensetzen.
- Dampfstab einschrauben.
- Dampftaste ± 5 mal kurz drücken um Reinigungsmittelrückstände zu entfernen.



Option 1: Auto-, Super- oder Finesteam

- Temperatursonde mit einem feuchten Tuch reinigen.



- Tropfstab unter warmem, fließendem Wasser reinigen.
- Tropfschale mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Tropfstab wieder einsetzen.
- Außenflächen der Maschine mit einem feuchten Tuch reinigen.



Wenn mit Programmierung „Standby nach Reinigung“:

- ☒ Maschine schaltet automatisch auf „Stand by“.

Bei Neustart:

- ☒ Display: „Entfernen Reinigungsmittel“.
- Nachträgliche Reinigung ab Schritt 7 ausführen.

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



Der unsachgemäße Umgang mit Bohnen, Wasser, Milch, Pulver, oder anderen Kaffeebestandteilen kann zu Gesundheitsbeschwerden führen!
Hygiene Vorschriften nach HACCP einhalten!



Siehe auch Kapitel „Sicherheitshinweise“ - „Hygienevorschriften HACCP“ in der Betriebsanleitung.

Coffee Art Plus mit Unterthecken-Milchsystem



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

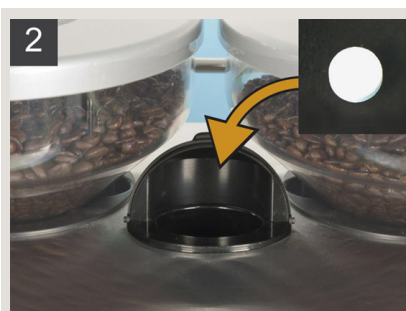
VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



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



- ▶ Taste ca. 4 sec drücken.
 - ☑ Display: „Reinigungsprogramm / Satzbehälter leeren“.
- ▶ Satzbehälter innerhalb von 5 Sekunden heraus ziehen und reinigen.
- ▶ Brühraum mit Pinsel reinigen.
- ▶ Satzbehälter einsetzen.
 - ☑ Display: „Reinigungsprogramm / Tablette einwerfen“.



- ▶ Einwurf für gemahlene Kaffee öffnen.
- Option 1: Ohne Deckelüberwachung**
- ▶ Reinigungstablette einwerfen.
 - ▶ Einwurf schliessen.
 - ▶ Taste drücken.
- Option 2: Mit Deckelüberwachung**
- ▶ Reinigungstablette innerhalb von 15 sec einwerfen.
 - ▶ Einwurf schliessen.



Option 1: Ohne Dampf; ohne Dampfboilerspülung

- ▶ Weiter bei Schritt 4.

Option 2: Mit Dampf; mit Dampfboilerspülung

- ☑ Display: „Reinigungsprogramm / Heisspülung“.
- ▶ Behälter (mit ca. 1 l Fassungsvermögen) unter den Dampfstab stellen.
- ▶ Taste drücken.
 - ☑ Heisspülung läuft (Dauer siehe Display).



Option 1: Mit deaktiviertem Milchsystem

- ☑ Kaffeesystemreinigung startet (Dauer siehe Display).
- ▶ Weiter bei Schritt 6.

Option 2: Mit aktiviertem Milchsystem

- ☑ Display: „Reinigungsprogramm / Reinigungsmittel“.
- ▶ Kühleinheit öffnen.
- ▶ Milchbehälter entfernen.
- ▶ 100 ml Schaerer Reinigungsmittel in den Reinigungsbehälter füllen.
- ▶ Reinigungsbehälter reinstellen.



- ▶ Schlauch in den Behälter legen und Türe offen lassen (2).
 - ▶ Taste drücken.
 - ☑ Reinigung läuft (Dauer siehe Display).
- Display: „Entfernen Reinigungsmittel“.
- ▶ Reinigungsbehälter entfernen und ausspülen.
 - ▶ Schlauch aussen mit feuchtem Tuch reinigen.
 - ▶ Taste drücken.



Nach Bezug von Milchgetränken oder bei deaktiviertem Milchsystem:

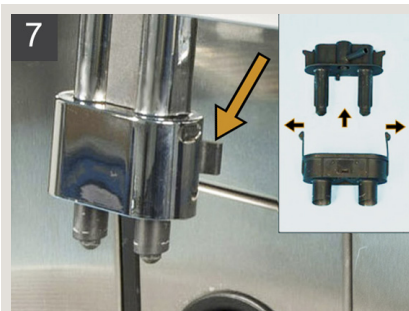
- ☑ Display: Milchsystem ein / aus.

Option 1: Milchsystem ein

- ▶ Taste drücken.

Option 2: Milchsystem aus

- ▶ Taste drücken.
 - ☑ Automatische Reinigung beendet.



- ▶ Schäumerkopf aus der Halterung lösen (Entriegelung hinten rechts drücken).
- ▶ Schlauch vom Schäumerkopf abziehen.
- ▶ Schäumerkopf zerlegen und unter warmem, fließendem Wasser reinigen.
- ▶ Rückstände mit Bürste entfernen.
- ▶ Schäumerkopf wieder montieren und einsetzen („Klick“ beim Einrasten).
- ▶ Schlauch wieder am Schäumerkopf anbringen (Feder nicht vergessen).



Option 1: Maschine ohne Dampf

- ▶ Weiter bei Schritt 10.

Option 2: Maschine mit Dampf

- ▶ 50 ml Schaerer Reinigungsmittel und 500 ml Wasser in einen Behälter füllen.
- ▶ Dampfstab abschrauben, zerlegen und 10 min in die Mischung einlegen.
- ▶ Dampfstabteile mit klarem Wasser abspülen und zusammensetzen.
- ▶ Dampfstab einschrauben.
- ▶ Dampftaste ± 5 mal kurz drücken um Reinigungsmittelrückstände zu entfernen.



Option 1: Auto-, Super- oder Finesteam

- ▶ Temperatursonde mit einem feuchten Tuch reinigen.



- ▶ Tropfstrom unter warmem, fließendem Wasser reinigen.
- ▶ Tropfschale mit einem feuchten Tuch reinigen.
- ▶ Tropfstrom wieder einsetzen.
- ▶ Außenflächen der Maschine mit einem feuchten Tuch reinigen.



Wenn mit Programmierung „Standby nach Reinigung“:

- ☒ Maschine schaltet automatisch auf „Stand by“.

Bei Neustart:

- ☒ Display: „Entfernen Reinigungsmittel“.
- ▶ Nachträgliche Reinigung ab Schritt 7 ausführen.

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



Der unsachgemäße Umgang mit Bohnen, Wasser, Milch, Pulver, oder anderen Kaffeebestandteilen kann zu Gesundheitsbeschwerden führen!
Hygiene Vorschriften nach HACCP einhalten!



Siehe auch Kapitel „Sicherheitshinweise“ - „Hygienevorschriften HACCP“ in der Betriebsanleitung.

Coffe Art Plus mit Pulverdosierer



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

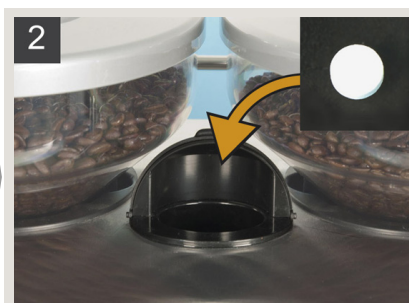
VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



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



- ▶ Taste ca. 4 sec drücken.
 - ☑ Display: „Reinigungsprogramm / Satzbehälter leeren“.
- ▶ Satzbehälter innerhalb von 5 sec heraus ziehen und reinigen.
- ▶ Brühraum mit Pinsel reinigen.
- ▶ Satzbehälter einsetzen.
 - ☑ Display: „Sicherstellen, dass Mixer eingesetzt ist“.
- ▶ Taste drücken.
 - ☑ Display: „Reinigungsprogramm / Tablette einwerfen“.



- ▶ Einwurf für gemahlene Kaffee (DE-CAF) öffnen.
- Option 1: Ohne Überwachung**
- ▶ Reinigungstablette einwerfen.
 - ▶ Einwurf schliessen.
 - ▶ Taste drücken.
- Option 2: Mit Überwachung**
- ▶ Reinigungstablette innerhalb von 15 sec einwerfen.
 - ▶ Einwurf schliessen.



Option 1: Ohne Dampf; ohne Dampfboilerspülung

- ▶ Weiter bei Schritt 4.

Option 2: Mit Dampf; mit Dampfboilerspülung

- ☑ Display: „Reinigungsprogramm / Heisspülung“.
- ▶ Behälter (mit ca. 1 l Fassungsvermögen) unter den Dampfstab stellen.
- ▶ Taste drücken.
 - ☑ Heisspülung läuft (Dauer siehe Display).



Option 1: Mit deaktiviertem Milchsyst-
tem

- ☑ Kaffeesystemreinigung startet (Dauer siehe Display).
- ▶ Weiter bei Schritt 6.

Option 2: Mit aktiviertem Milchsyst-
em

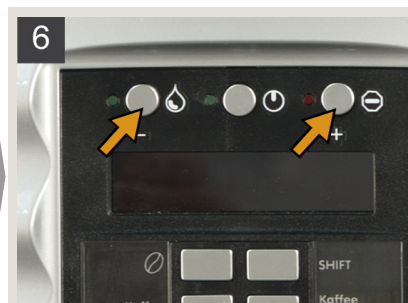
- ☑ Display: „Reinigungsprogramm / Reinigungsmittel“.
- ▶ Kühleinheit öffnen.
- ▶ Milchbehälter entfernen.
- ▶ 100 ml Schaerer Reinigungsmittel in den Reinigungsbehälter füllen.
- ▶ Reinigungsbehälter reinstellen.



- ▶ Schlauch in den Behälter legen und Türe offen lassen (2).
- ▶ Taste drücken.
 - ☑ Reinigung läuft (Dauer siehe Display).

Display: „Entfernen Reinigungsmittel“.

- ▶ Reinigungsbehälter entfernen und ausspülen.
- ▶ Schlauch aussen mit feuchtem Tuch reinigen.
- ▶ Taste drücken.



Nach Bezug von Milchgetränken oder bei deaktiviertem Milchsyst-

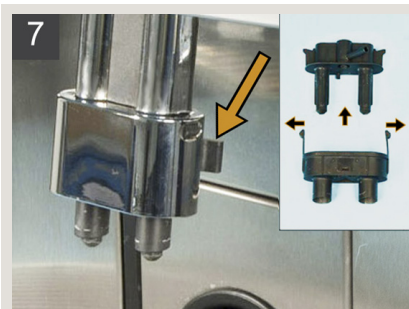
- ☑ Display: Milchsyst-

Option 1: Milchsyst-
ein

- ▶ Taste drücken.

Option 2: Milchsyst-
aus

- ▶ Taste drücken.
 - ☑ Automatische Reinigung beendet.



- ▶ Schäumerkopf aus der Halterung lösen (Entriegelung hinten rechts drücken).
- ▶ Schlauch vom Schäumerkopf abziehen.
- ▶ Schäumerkopf zerlegen und unter warmem, fließendem Wasser reinigen.
- ▶ Rückstände mit Bürste entfernen.
- ▶ Schäumerkopf wieder montieren und einsetzen („Klick“ beim Einrasten).
- ▶ Schlauch wieder am Schäumerkopf anbringen (Feder nicht vergessen).



Option 1: Maschine ohne Dampf

- ▶ Weiter bei Schritt 10.

Option 2: Maschine mit Dampf

- ▶ 50 ml Schaerer Reinigungsmittel und 500 ml Wasser in einen Behälter füllen.
- ▶ Dampfstab abschrauben, zerlegen und 10 min in die Mischung einlegen.
- ▶ Dampfstabteile mit klarem Wasser abspülen und zusammensetzen.
- ▶ Dampfstab einschrauben.
- ▶ Dampfaste $\pm$ 5 mal kurz drücken um Reinigungsmittelrückstände zu entfernen.

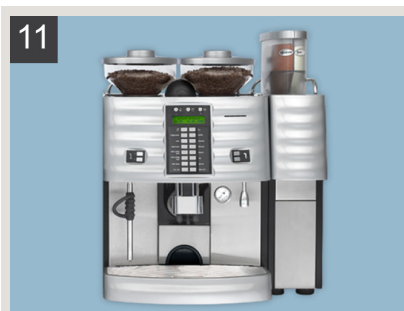


Option 1: Auto-, Super- oder Finesteam

- ▶ Temperatursonde mit einem feuchten Tuch reinigen.



- ▶ Tropfrost unter warmem, fließendem Wasser reinigen.
- ▶ Tropfschale mit einem feuchten Tuch reinigen.
- ▶ Tropfrost wieder einsetzen.
- ▶ Aussenflächen der Maschine mit einem feuchten Tuch reinigen.



Wenn mit Programmierung „Standby nach Reinigung“:

- ☒ Maschine schaltet automatisch auf „Stand by“.

Bei Neustart:

- ☒ Display: „Entfernen Reinigungsmittel“.
- ▶ Nachträgliche Reinigung ab Schritt 7 ausführen.

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



Der unsachgemäße Umgang mit Bohnen, Wasser, Milch, Pulver, oder anderen Kaffeebestandteilen kann zu Gesundheitsbeschwerden führen!
Hygiene Vorschriften nach HACCP einhalten!



Siehe auch Kapitel „Sicherheitshinweise“ - „Hygienvorschriften HACCP“ in der Betriebsanleitung.

Beistellkühleinheit

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!



Keine Scheuermittel verwenden.

- ▶ Tür öffnen und Milchbehälter entfernen.
- ▶ 50 ml Schaerer Reinigungsmittel und 500 ml Wasser in einen Behälter füllen.
- ▶ Mit der Reinigungslösung die Kühleinheit innen reinigen.
- ▶ Mit klarem Wasser nachwischen.
- ▶ Mit einem weichen Tuch trocken reiben.
- ▶ Milchbehälter wieder einsetzen.
- ▶ Tür schliessen.

Milchbehälter

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!



Keine Scheuermittel verwenden.

- ▶ Tür öffnen und Milchbehälter entfernen.
- ▶ 50 ml Schaerer Reinigungsmittel und 500 ml Wasser in einen Behälter füllen.
- ▶ Mit der Reinigungslösung den Milchbehälter reinigen.
- ▶ Mit klarem Wasser ausspülen.
- ▶ Mit einem weichen Tuch trocken reiben.
- ▶ Milchbehälter wieder einsetzen.
- ▶ Tür schliessen.

Trink- und Schmutzwassertank (Option)

Externer Trinkwassertank

- ▶ Trinkwassertank täglich gründlich ausspülen.

Erst am darauffolgenden Tag mit frischem Trinkwasser füllen.



Schmutzwassertank

- ▶ Schmutzwassertank täglich leeren und gründlich ausspülen.

Wöchentliche Reinigung

Coffee Art & Coffee Art Plus mit Pulversystem



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

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



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

1

- ▶ Maschinedurch drücken der Taste auf Stand by schalten.
- ▶ Schäumerkopf aus der Halterung lösen (Entriegelung hinten rechts, Bild 1).
- ▶ Schläuche vom Schäumerkopf entfernen.
- ▶ Schäumerkopf zerlegen und unter warmem, fließendem Wasser reinigen.
- ▶ Rückstände mit Bürste entfernen.

2

- ▶ Abdeckung nach oben schieben und entfernen.
- ▶ Getränkeschlauch am Mixerbecher entfernen.

3

- ▶ Hebel unterhalb des Mixerbechers gegen den Uhrzeigersinn drehen (siehe Bild 3).
- ▶ Mixerbecher nach vorne herausziehen.
- ▶ Getränkeschlauch von der Maschine entfernen.

4

- ▶ Mixerbecher in 2 Teile zerlegen (siehe Abbildung).
- ▶ Teile und Getränkeschlauch unter fließendem, warmem Wasser reinigen.

Teile erst wieder montieren, wenn diese trocken sind!

5

- ▶ Mixerbecher in umgekehrter Reihenfolge wieder montieren.
- ▶ Schläuche wieder montieren (Feder nicht vergessen!).
- ▶ Auffangschale wieder unter den Mixer stellen.
- ▶ Abdeckung wieder montieren.

6

Nur für Maschinen mit Milchsystem.

- ▶ Schritte 1 bis 11 der täglichen Reinigung mit wöchentlichem Schaerer Reinigungsmittel durchführen.

Option 1: Dosierung SCA

- ▶ 100 ml Schaerer Reinigungsmittel mit 1000 ml Wasser in den Reinigungsbehälter füllen.

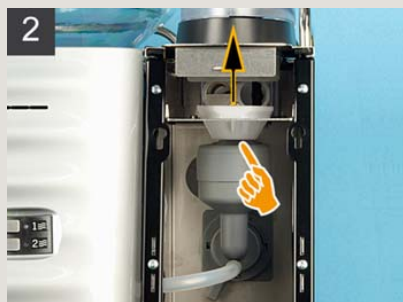
Option 2: Dosierung SCAPlus

- ▶ 100 ml Schaerer Reinigungsmittel. Wasser wird automatisch von der Maschine beigelegt.

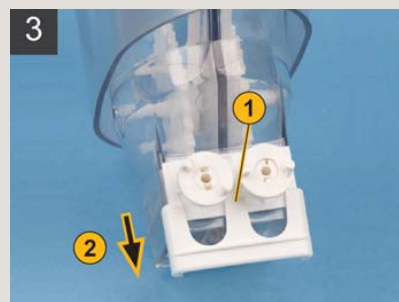
Reinigung bei Bedarf



- Verschlussriegel öffnen.
- Pulverbehälter entfernen.
- Restliches Pulver wegschütten.



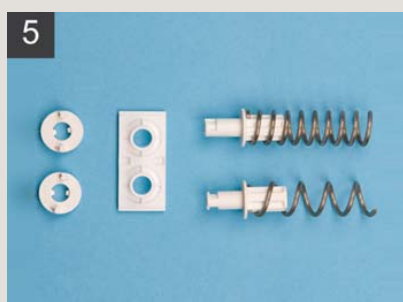
- Trichter oberhalb des Mixers entfernen und reinigen.
- Festsitzende Rückstände mit einer Bürste entfernen.
- Trichter wieder montieren.



- Abdeckung in der Mitte anheben (1) und nach unten wegschieben (2).



- Förderschnecken herausziehen.



- Pulverbehälter und Teile unter fließendem Wasser reinigen.
- Teile erst wieder montieren, wenn diese trocken sind!*
- Förderschnecken in umgekehrter Reihenfolge wieder montieren.
 - Förderschnecken in den Pulverbehälter schieben.
 - Abdeckung wieder montieren.



- Pulverbehälter wieder aufsetzen.
- Verschlussriegel schließen.

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



Der unsachgemäße Umgang mit Bohnen, Wasser, Milch, Pulver, oder anderen Kaffeebestandteilen kann zu Gesundheitsbeschwerden führen!
Hygiene Vorschriften nach HACCP einhalten!



Siehe auch Kapitel „Sicherheitshinweise“ - „Hygienvorschriften HACCP“ in der Betriebsanleitung.

Bohnenbehälter

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!



Keine Scheuermittel verwenden!

- ▶ Verschlussriegel der Bohnenbehälter schliessen.
- ▶ Restliche Kaffeebohnen mit dem Staubsauger entfernen.
- ▶ Bohnenbehälter entfernen.
- ▶ Bohnenbehälter unter fließendem Wasser (ev. mit Seife) gründlich ausspülen und mit einem weichen Tuch reinigen. Festsitzende Rückstände mit der Bürste entfernen.
- ▶ Bohnenbehälter wieder aufsetzen.

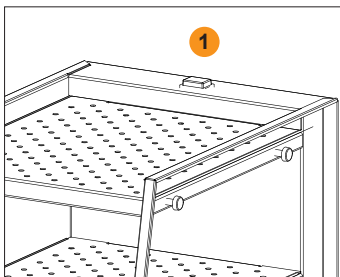
Beistellgeräte

Tassenwärmer (Option)

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!



Keine Scheuermittel verwenden!



- ▶ Tassenwärmer mit dem Schalter **1** ausschalten.
 - ☒ Warten, bis der Tassenwärmer abgekühlt hat.
- ▶ Tassenebenen wöchentlich oder bei Bedarf mit einem feuchten Tuch reinigen.

Cup & Cool (Option)



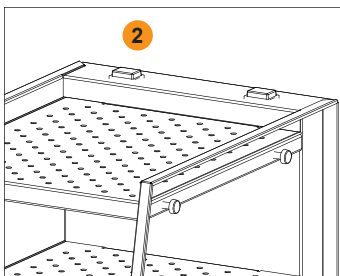
Siehe „Beistellkühleinheit und Milchbehälter reinigen“, Seite 47.

Kühleinheit abtauen

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!

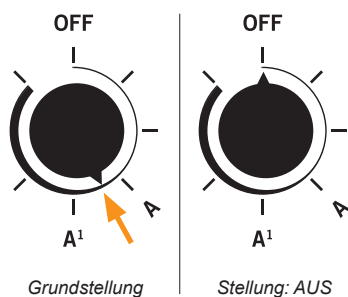


Wöchentlich, oder sobald die Eisschicht mehr als 3 mm beträgt muss die Kühleinheit abgetaut werden. Die Eisschicht nie mit spitzen oder scharfen Gegenständen entfernen. Die Innenseiten der Kühleinheit können beschädigt werden.



Cup & Cool

- ▶ Kühleinheit mit dem Ein-/Ausschalter **2** ausschalten.
- ▶ Tür offen stehen lassen.
- ▶ Tauwasser mit einem weichen Tuch aufwischen.
- ▶ Tür vor dem Einschalten schliessen.



Kühlereinheit für Kaltmilchsystem

- ▶ Kühlereinheitabdeckung entfernen.
- ▶ Temperaturschalter der Kühlereinheit auf „OFF“ stellen.
 - ☑ Min. 4 Minuten warten, bis die Kühlereinheit wieder eingeschaltet wird.
 - ☑ Achtung: Die Grundstellung des Schalters merken (ev. markieren).
- ▶ Tür öffnen.
- ▶ Das Tauwasser mit einem weichen Tuch aufwischen.
- ▶ Die Tür vor dem Einschalten schliessen.
- ▶ Temperaturschalter der Kühlereinheit auf die Grundstellung zurück stellen.
- ▶ Kühlereinheitabdeckung anbringen.

Kühlereinheit für Milk Smart System

- ▶ Temperaturschalter auf der Rückseite der Kühlereinheit auf „OFF“ stellen.
 - ☑ Min. 4 Minuten warten, bis die Kühlereinheit wieder eingeschaltet wird.
 - ☑ Achtung: Die Grundstellung des Schalters merken (ev. markieren).
- ▶ Tür öffnen.
- ▶ Das Tauwasser mit einem weichen Tuch aufwischen.
- ▶ Die Tür vor dem Einschalten schliessen.
- ▶ Temperaturschalter der Kühlereinheit auf die Grundstellung zurück stellen.



Reinigungszwang



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

HACCP-Reinigungskonzept

Reinigungsvorschriften

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

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



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

Folgende Punkte beachten und einhalten:

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



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

Reinigungsplan

Jahr: _____

☐ Januar

☐ Februar

☐ März

☐ April

☐ Mai

☐ Juni

☐ Juli

☐ August

☐ September

☐ Oktober

☐ November

☐ Dezember

Datum	Reinigung(en) durchgeführt (Uhrzeit und Unterschrift):					Unterschrift
	Täglich durchführen!			Wöchentlich durchführen!		
	Tägliche Reinigungen Maschine	Milchbehälter (Option)	Kühleinheit reinigen (Option)	Wöchentliche Reinigungen Maschine	Kühleinheit abtauen (Option)	
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						
6.						
7.						
8.						
9.						
10.						
11.						
12.						
13.						
14.						
15.						
16.						
17.						
18.						
19.						
20.						
21.						
22.						
23.						
24.						
25.						
26.						
27.						
28.						
29.						
30.						
31.						

Service und Wartung

Wartung

Die Wartung der Maschine muss von einem autorisierten Servicepartner / Servicetechniker in folgenden Intervallen durchgeführt werden:

Schaerer Coffee Art:

- Nach 40'000 Getränkebezügen.

Schaerer Coffee Art Plus:

- Nach 55'000 Getränkebezügen.

Weitere, allgemein gültige Wartungsintervalle:

- Sicherheitsventile alle 12 Monate.
- Boiler (Dampferzeuger, Durchlauferhitzer) alle 72 Monate.

Bei Nichteinhalten dieser Wartungsintervalle erlischt die Schaerer AG Werksgarantie!

ACHTUNG!
Verlust der Garantie-
leistung!



Externer Wasserfilter



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

Programmierung

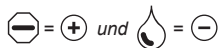
Einstieg in die Programmierebene



Um in die Programmierebene zu gelangen, wie folgt vorgehen:

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

Navigation in der Programmierebene



Vor und Zurück im Menü / Parameter einstellen



Einstieg-, Bestätigung- oder weiter im Menü



Getränk taste

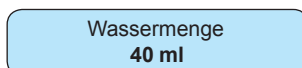
Übersicht der Programmierebene

Folgende Menüs stehen zur Verfügung:

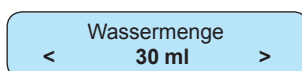
- Zähler ablesen
- Produktetasten
- Systemeinstellungen
- Maschinen-Schaltuhr

Einstellungsbeispiele

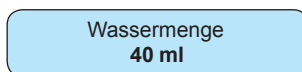
Zahlenwert einstellen



- ▶ Taste [] drücken, um in den Einstellbereich zu gelangen

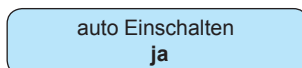


- ▶ Tasten [] / [] drücken, um den Wert einzustellen

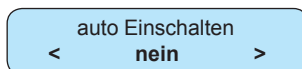


- ▶ Taste [] drücken, um zu bestätigen

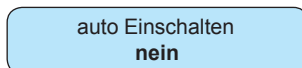
Vorgegebener Einstellbereich wählen



- ▶ Taste [] drücken, um in den Einstellbereich zu gelangen



- ▶ Tasten [] / [] drücken, um die Option einzustellen



- ▶ Taste [] drücken, um zu bestätigen

Zähler ablesen

Tageszähler

Parameter	Parameterbeschreibung	Einstellbereich		Hinweise
		Bereich	Standard	
Produktebezüge (alle) XXX	Alle Produktebezüge werden angezeigt	-	-	-
Kaffeeprodukte XXX	Kaffeebezüge werden angezeigt	-	-	-
Cappu. / Milchkaffee XXX	Cappuccino-und Milchkaffeebezüge werden angezeigt	-	-	-
Milch / Schaum XXX	Milch und Schaumbezüge werden angezeigt	-	-	-
Entkoffeiniert XXX	Entkoffeiniertbezüge (DECAF) werden angezeigt	-	-	-
Doppelprodukte (2x) XXX	Doppelproduktebezüge werden angezeigt	-	-	-
Heisswasser XXX	Heisswasserbezüge werden angezeigt	-	-	-
Dampfbezüge XXX	Dampfbezüge werden angezeigt	-	-	-
Heisse Schokolade XXX	Heisse Schokolade-Bezüge werden angezeigt	-	-	<i>Erscheint nur wenn die Maschine mit einem Pulversystem ausgestattet ist!</i>
Moccaccino XXX	Moccaccino-Bezüge werden angezeigt	-	-	<i>Erscheint nur wenn die Maschine mit einem Pulversystem ausgestattet ist!</i>
Dampftassenwärmer XXX	Dampftassenwärmer-Aktivierungen werden angezeigt	-	-	-
Produkte (Tasten) XXX	Die Bezüge der gewählten Taste werden angezeigt	-	-	-
Kredit Statistik XXX	Die Kredit Statistik wird angezeigt	-	-	-
Jeton Statistik XXX	Die Jeton Statistik wird angezeigt	-	-	-
Tageszähler löschen Ausführen mit „ON“	Zähler löschen: - Taste [] drücken. Zähler nicht löschen: - Taste [] drücken.	-	-	<i>Der Löschvorgang kann nicht rückgängig gemacht werden.</i>

Maschinenzähler



Der Maschinenzähler kann nicht gelöscht werden.

Parameter	Parameterbeschreibung	Einstellbereich		Hinweise
		Bereich	Standard	
Produktebezüge (alle) XXX	Alle Getränkebezüge werden angezeigt	-	-	-
Kaffeeprodukte XXX	Kaffeebezüge werden angezeigt	-	-	-
Cappu. / Milchkaffee XXX	Cappuccino-und Milchkaffeebezüge werden angezeigt	-	-	-
Milch / Schaum XXX	Milch und Schaumbezüge werden angezeigt	-	-	-
Entkoffeiniert XXX	Entkoffeiniertbezüge (DECAF) werden angezeigt	-	-	-
Doppelprodukte (2x) XXX	Doppelproduktebezüge werden angezeigt	-	-	-
Heisswasser XXX	Heisswasserbezüge werden angezeigt	-	-	-
Dampfbezüge XXX	Dampfbezüge werden angezeigt	-	-	-
Heisse Schokolade XXX	Heisse Schokolade-Bezüge werden angezeigt	-	-	Erscheint nur wenn die Maschine mit einem Pulversystem ausgestattet ist!
Moccaccino XXX	Moccaccino-Bezüge werden angezeigt	-	-	Erscheint nur wenn die Maschine mit einem Pulversystem ausgestattet ist!
Tassenwärmer XXX	Dampftassenwärmer - Aktivierungen werden angezeigt	-	-	-
Anzahl Reinigungen XXX	Die Anzahl der durchgeführten Reinigungen wird angezeigt	-	-	-
Anzahl Spülungen XXX	Die Anzahl der durchgeführten Spülungen wird angezeigt	-	-	-
Anzahl Milchreinigungen XXX	Die Anzahl der durchgeführten Milchsystem-Reinigungen wird angezeigt	-	-	-
Brühkolbenhübe XXX	Die Anzahl der Brühkolbenhübe wird angezeigt	-	-	-
Mahlmenge (total) XXX.X g.	Die Mahlmenge (von beiden Mühlen) wird angezeigt	-	-	-
Laufzeit W-Pumpe [h] XX.X	Die Laufzeit der Wasser-Pumpe wird in Stunden angezeigt	-	-	-
Wassermenge XX Liter.	Die Wassermenge wird angezeigt	-	-	-

Servicezähler



Der Servicezähler kann nicht gelöscht werden.

Parameter	Parameterbeschreibung	Einstellbereich		Hinweise
		Bereich	Standard	
Kolbenhöhe Brühler XXX	Alle Brühkolbenhöhe werden angezeigt	-	-	-
Kolbenhöhe Motor XXX	Alle Brühmotorbewegungen werden angezeigt	-	-	-
Zeit Mühle l [h] X.XX	Die Mahlzeit der linken Mühle werden angezeigt	-	-	-
Zeit Mühle r [h] X.XX	Die Mahlzeit der rechten Mühle werden angezeigt	-	-	-
Laufzeit Luftpumpe X.XX	Die Laufzeit der Luftpumpe wird angezeigt	-	-	-
Relais Kaffee XXXX	Alle Schaltungen vom Kaffee-Relais werden angezeigt	-	-	-
Relais Heisswasser 1 XXXX	Alle Schaltungen vom Heisswasser 1-Relais werden angezeigt	-	-	-
Relais Heisswasser 2 XXXX	Alle Schaltungen vom Heisswasser 2-Relais werden angezeigt	-	-	-
Relais Dampf 1 XXXX	Alle Schaltungen vom Dampf 1-Relais werden angezeigt	-	-	-
Relais Dampf 2 XXXX	Alle Schaltungen vom Dampf 2-Relais werden angezeigt	-	-	-
Mahlmenge M rechts XXX.X g.	Die Mahlmenge der rechten Mühle wird angezeigt	-	-	-
Mahlmenge M links XXX.X g.	Die Mahlmenge der linken Mühle wird angezeigt	-	-	-
Laufzeit W-Pumpe [h] XXX	Die Laufzeit der Wasser-Pumpe wird in Stunden angezeigt	-	-	-
Filter gewechselt am 01.11.2011	Datum des letzten Filterwechsels wird angezeigt	-	-	-
Letzter Service am 01.11.2011	Datum des letzten Service wird angezeigt	-	-	-

Reinigungsstatistik



Die Reinigungsstatistik kann nicht gelöscht werden.

Parameter	Parameterbeschreibung	Einstellbereich		Hinweise
		Bereich	Standard	
Reinigung X/X > 01.03.2011 15:07 <	Alle auf der Maschine durchgeführten Reinigungen werden angezeigt.	-	-	-

Errorstatistik



Die Errorstatistik kann nicht gelöscht werden.

Parameter	Parameterbeschreibung	Einstellbereich		Hinweise
		Bereich	Standard	
Aufheizen Heisswasser> 01.03.2011 18:07 <	Alle auf der Maschine registrierten Fehler werden angezeigt (inkl. Datum und Zeit)	-	-	-

Produktetasten

Getränke ohne Milch (Bsp. Espresso)

Parameter	Parameterbeschreibung	Einstellbereich		Hinweise
		Bereich	Standard	
Produkt wählen > Taste drücken <	Gewünschte Getränketaste wählen	-	-	-
Mahlmenge 9.0 g	Menge des Kaffeepulvers	4.0 – 16.0 g	9.0 g	(Max.: 14.0 g.; abhängig vom Mahlgrad).
Wassermenge 40 ml	Menge des Kaffeewassers	10 – 600 ml	Espresso: 40 ml Kaffee: 60 ml	-
Bypasswasser 0.0 s	Menge des Bypasswassers	0.0 – 30.0 sec	0.0 sec	Erscheint nur, wenn die Maschine mit der Option Brühbeschleuniger ausgerüstet ist.
2 x Mahlmenge 14.0 g	Menge des Kaffeepulvers	4.0 – 16.0 g	14.0 g	(Max.: 14.0 g.; abhängig vom Mahlgrad). Erscheint nur, wenn im Menü Ausgabevariante „Doppelprodukt“ programmiert ist.

Getränke mit Milch (Bsp. Cappuccino)

Parameter	Parameterbeschreibung	Einstellbereich		Hinweise
		Bereich	Standard	
Produkt wählen > Taste drücken <	Gewünschte Getränketaste wählen	-	-	-
Kaltmilchzeit 0.0 s	Dauer der Kaltmilchabgabe	0.0 – 40.0 sec	0.0 sec	Nur möglich für die Coffee Art Plus mit Kaltmilchsystem oder Unterthecken-Milchsystem.
Heissmilchzeit 0.0 s	Dauer der Heissmilchabgabe	0.0 – 40.0 sec	0.0 sec	Nur möglich für Maschinen mit Milchsystem.
Schaumzeit 10.0 s	Dauer der Milchschaumabgabe	0.0 – 40.0 sec	10.0 sec	Nur möglich für Maschinen mit Milchsystem.
Mahlmenge 9.0 g	Menge des Kaffeepulvers	4.0 – 16.0 g	9.0 g	(Max.: 14.0 g.; abhängig vom Mahlgrad) .
Wassermenge 40 ml	Menge des Kaffeewassers	10 – 600 ml	40 ml	-
Bypasswasser 0.0 s	Dauer des Bypasswassers	0.0 – 30.0 sec	0.0 sec	Erscheint nur, wenn die Maschine mit der Option Brühbeschleuniger ausgerüstet ist.
2 x Mahlmenge 14.0 g	Menge des Kaffeepulvers	4.0 – 16.0 g	14.0 g	(Max.: 14.0 g.; abhängig vom Mahlgrad) Erscheint nur, wenn im Menü Ausgabevariante „Doppelprodukt“ programmiert ist.

Milch

Parameter	Parameterbeschreibung	Einstellbereich		Hinweise
		Bereich	Standard	
Produkt wählen > Taste drücken <	Gewünschte Getränketaste wählen	-	-	-
Kaltmilchzeit 0.0 s	Dauer der Kaltmilchabgabe	0.0 – 40.0 sec	-	Nur möglich für die Coffee Art Plus mit Kaltmilchsystem oder Unterthecken-Milchsystem.
Heissmilchzeit 15.0 s	Dauer der Heissmilchabgabe	0.0 – 40.0 sec	15.0 sec	-

Milchschaum

Parameter	Parameterbeschreibung	Einstellbereich		Hinweise
		Bereich	Standard	
Produkt wählen > Taste drücken <	Gewünschte Getränketaste wählen	-	-	-
Schaumzeit 10.0 s	Dauer der Milchschaumabgabe	0.0 – 40.0 sec	10.0 sec	-

Heisse Schokolade (Option Pulversystem)

Parameter	Parameterbeschreibung	Einstellbereich		Hinweise
		Bereich	Standard	
Produkt wählen > Taste drücken <	Gewünschte Getränketaste wählen	-	-	-
Choco menge 100 ml	Menge des Chocowassers	40 – 999 ml	100 ml	-
Spülwassermenge 20 ml	Menge des Spülwassers	40 – 999 ml	20 ml	-
Pulvermenge 50 %	Menge des Pulver	50 – 100%	50%	-
Kaltmilchzeit 0.0 s	Dauer der Kaltmilchabgabe	0.0 – 40.0 sec	0.0 sec	Nur möglich für die Coffee Art Plus mit Kaltmilchsystem oder Unterheken-Milchsystem.
Heissmilchzeit 0.0 s	Dauer der Heissmilchabgabe	0.0 – 40.0 sec	0.0 sec	Nur möglich für Maschinen mit Milchsystem.
Schaumzeit 0.0 s	Dauer der Milchschaumabgabe	0.0 – 40.0 sec	0.0 sec	Nur möglich für Maschinen mit Milchsystem.

Moccaccino (Option Pulversystem) (Bsp. Moccaccino)

Parameter	Parameterbeschreibung	Einstellbereich		Hinweise
		Bereich	Standard	
Produkt wählen > Taste drücken <	Gewünschte Getränketaste wählen	-	-	-
Kaltmilchzeit 4.0 s	Dauer der Kaltmilchabgabe	0.0 – 40.0 sec	4.0 sec	Nur möglich für die Coffee Art Plus mit Kaltmilchsystem oder Unterheken-Milchsystem.
Heissmilchzeit 0.0 s	Dauer der Heissmilchabgabe	0.0 – 40.0 sec	0.0 sec	-
Schaumzeit 8.0 s	Dauer der Milchschaumabgabe	0.0 – 40.0 sec	8.0 sec	Nur möglich für Maschinen mit Milchsystem.
Choco menge 100 ml	Menge des Chocowassers	40 – 999 ml	100 ml	-
Spülwassermenge 20 ml	Menge des Spülwassers	40 – 999 ml	20 ml	-
Pulvermenge 50%	Menge des Pulvers	50 – 100%	50%	-
Mahlmenge 9.0 g	Menge des Kaffeepulvers (Max.: 14.0 g.; abhängig vom Mahlgrad)	4.0 – 16.0 g	9.0 g	-
Wassermenge 40 ml	Menge des Kaffeewassers	10 – 600 ml	40 ml	-
Bypasswasser 0.0 s	Dauer des Bypasswassers	0.0 – 30.0 sec	0.0 sec	Erscheint nur, wenn die Maschine mit der Option Brühbeschleuniger ausgestattet ist

Heisswasser

Parameter	Parameterbeschreibung	Einstellbereich		Hinweise
		Bereich	Standard	
Produkt wählen > Taste drücken <	Gewünschte Getränketaste wählen	-	-	-
Wassermenge 15.0 s	Dauer der Heisswasserausgabe	0.0 – 99.9 sec	15.0 sec	-

Dampf (Option normaler Dampf, Powersteam)

Parameter	Parameterbeschreibung	Einstellbereich		Hinweise
		Bereich	Standard	
Produkt wählen > Taste drücken <	Gewünschte Getränketaste wählen	-	-	-
Dosierzeit 30.0 s	Dauer der Dampfausgabe	0.0 – 99.9 sec	30 sec	-

Dampf (Option Auto-, Super-, Finesteam)

Parameter	Parameterbeschreibung	Einstellbereich		Hinweise
		Bereich	Standard	
Produkt wählen > Taste drücken <	Gewünschte Getränketaste wählen	-	-	-
Dosierzeit 30.0 s	Dauer der Dampfausgabe	0.0 – 99.9 sec	30.0 sec	-

Systemeinstellungen

Parameter	Parameterbeschreibung	Einstellbereich		Hinweise
		Bereich	Standard	
Sprache Deutsch	Display-Sprache einstellen	Deutsch / Englisch / Französisch / Polnisch / Spanisch / Japanisch / Dänisch	-	-
24h Zeitformat ja	Zeitanzeigeformat einstellen	Ja / nein	ja	-
Uhr einstellen 12:00	Zeit einstellen	-	-	-
Datum einstellen 01.01.2011	Datum einstellen	-	-	-
Sommer- / Winterzeit nein	Automatische Zeitumstellung einstellen	Europa (EU) Nord-Amerika / nein	nein	-

Maschinenschaltuhr

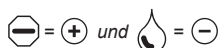
Parameter	Parameterbeschreibung	Einstellbereich		Hinweise
		Bereich	Standard	
Maschinen-Schaltuhr > Montag <	Wählen des einzustellenden Tages	Montag – Sonntag	-	-
auto Einschalten ja	Automatisches Einschalten freigeben oder sperren.	Ja / nein	-	-
auto Einschalten um > 00:00 <	Gewünschte Einschaltzeit einstellen	-	-	<i>Achtung: Erscheint nur, wenn „auto Einschalten“ auf „ja“ ist!</i>
auto Ausschalten ja	Automatisches Ausschalten freigeben oder sperren.	Ja / nein	-	-
auto Ausschalten um > 00:00 <	Gewünschte Ausschaltzeit einstellen	-	-	<i>Achtung: Erscheint nur, wenn „auto Ausschalten“ auf „ja“ ist!</i>

Programmierung – „Stand by“ Funktionen

Einstieg in die Programmierebene

- ▶ Taste [] drücken.
 - ☒ Maschine schaltet auf „Stand by“.
- ▶  für ± 4 Sekunden drücken.
 - ☒ Die Programmierebene erscheint im Display.

Navigation in der Programmierebene



Vor und Zurück im Menü / Parameter einstellen



Einstieg-, Bestätigung- oder weiter im Menü



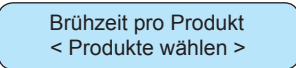
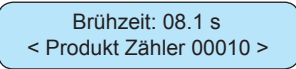
Getränketeaste

Übersicht der Programmierebene

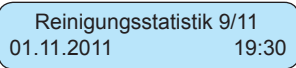
Folgende Menüs stehen zur Verfügung:

- Brühzeit pro Getränk
- Reinigungsstatistik
- Uhr einstellen
- Datum einstellen
- Errorstatistik
- Software Version
- Maschinen- und Installationsnummer
- Brühzeit anzeigen

Brühzeit pro Getränk

Parameter	Parameterbeschreibung	Einstellbereich		Hinweise
		Bereich	Standard	
	Gewünschte Getränketeaste wählen	-	-	-
	Brühzeit der Getränke wird angezeigt	-	-	-

Reinigungsstatistik

Parameter	Parameterbeschreibung	Einstellbereich		Hinweise
		Bereich	Standard	
	-	-	-	Siehe Kapitel „Zähler ablesen“- „Reinigungsstatistik“

Uhr einstellen

Parameter	Parameterbeschreibung	Einstellbereich		Hinweise
		Bereich	Standard	
Uhr einstellen < 09:30 >	Aktuelle Uhrzeit einstellen	-	-	Siehe „Einstellungsbeispiele“ - „Zahlenwert einstellen“.

Datum einstellen

Parameter	Parameterbeschreibung	Einstellbereich		Hinweise
		Bereich	Standard	
Datum einstellen < 00.00.2011 >	Aktuelles Datum einstellen	-	-	Siehe „Einstellungsbeispiele“ - „Zahlenwert einstellen“.

Errorstatistik

Parameter	Parameterbeschreibung	Einstellbereich		Hinweise
		Bereich	Standard	
Timeout Brüheinheit <31.10.2011 14:47>	-	-	-	Siehe Kapitel „Zähler ablesen: Errorstatistik“

Software Version

Parameter	Parameterbeschreibung	Einstellbereich		Hinweise
		Bereich	Standard	
coffee art 5:xxx	Softwareversion der Maschine wird angezeigt	-	-	-

Maschinen- und Installationsnummer

Parameter	Parameterbeschreibung	Einstellbereich		Hinweise
		Bereich	Standard	
Masch. 0.00.000'000 Install. 2	Die Maschinen- und Installationsnummer werden angezeigt	-	-	-

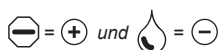
Parameter	Parameterbeschreibung	Einstellbereich		Hinweise
		Bereich	Standard	
Brühzeit anzeigen < Nein/Ja >	Einstellen, ob die Brühzeit des Getränkes im Display angezeigt wird oder nicht.	Ja / Nein	Nein	Siehe „Einstellungsbeispiele“- „Vorgegebener Einstellungsreich wählen“

Programmierung – PROGRAMM Karte (Option)



Die Abrechnung über die Money Karte muss von einem qualifizierten Servicetechniker freigegeben und programmiert werden.

Navigation in der Programmierenebene



Vor und Zurück im Menü / Parameter einstellen



Einstieg-, Bestätigung- oder weiter im Menü



Getränketeaste

Übersicht Programmierenebene

Folgende Menüs stehen zur Verfügung:

- Getränkepreise
- Betrag Money laden
- Money Karte löschen
- Umsätze anzeigen
- Abr.-System ausschalten

Getränkepreise



Den Vorgang für alle weiteren Getränke wiederholen.

Parameter	Parameterbeschreibung	Einstellbereich		Hinweise
		Bereich	Standard	
Produkt wählen Taste drücken	Gewünschte Getränketaste wählen	-	-	-
Artikelnummer 0	Artikelnummer des angewählten Produktes definieren	-	-	-
Art.-Num. Koffeinfrei 0	Artikelnummer für Doppelprodukte DECAF des gewählten Produktes definieren	-	-	Nur für CCI / CSI
Art.-Num. 2 x 0	Artikelnummer für Doppelprodukte des gewählten Produktes definieren	-	-	Nur für CCI / CSI
Art.-Num. 2 x/Kof. 0	Artikelnummer für Doppelprodukte DECAF des gewählten Produktes definieren	-	-	Nur für CCI / CSI
Jeton 0.00	Anzahl der Jetons, welche zum Bezug des gewählten Produktes benötigt werden, einstellen	-	-	Nur wenn „EMP Kanal 6 Jeton“ auf „ja“ programmiert ist.
Preis 0.00	Produkte Preis des gewählten Produktes definieren	-	-	Nur für Münz-Prüfer! Dieser Betrag wird von der eingesteckten MONEY-Karte abgebucht.

Betrag MONEY laden

Parameter	Parameterbeschreibung	Einstellbereich		Hinweise
		Bereich	Standard	
Karte entfernen	PROGRAM Karte entfernen	-	-	-
MONEY einstecken PROGRAM beendet	MONEY A oder MONEY B Karte einstecken	-	-	-
Betrag MONEY laden < XXX.XX >	Betrag einstellen und laden	-	-	-
Karte geladen / entfernen Kredit: XXX	MONEY Karte wieder entfernen, wenn im Display „Karte entfernen“ erscheint	-	-	-
MONEY einstecken PROGRAM beendet	Vorgang oben für jede weitere gewünschte MONEY Karte wiederholen. Mit der PROGRAM Karte beenden	-	-	-

Betrag MONEY löschen

Parameter	Parameterbeschreibung	Einstellbereich		Hinweise
		Bereich	Standard	
Karte entfernen	PROGRAM Karte entfernen	-	-	-
MONEY einstecken PROGRAM beendet	MONEY A oder MONEY B Karte einstecken	-	-	Der Betrag auf der MONEY Karte wird gelöscht.
Karte gelöscht entfernen	MONEY Karte wieder entfernen, wenn im Display „Karte gelöscht“ erscheint	-	-	-
MONEY einstecken PROGRAM beendet	Vorgang oben für jede weitere gewünschte MONEY Karte wiederholen. Mit der PROGRAM Karte beenden	-	-	-

Umsätze anzeigen

Parameter	Parameterbeschreibung	Einstellbereich		Hinweise
		Bereich	Standard	
Münzprüfer (total) XXXX.XX	Der gesamte Geld-Zähler wird angezeigt	-	-	-
Münzprüfer (löschar) XXXX.XX	Zähler löschen, oder weiter ohne den Zähler zu löschen	-	-	-
Jeton (total) XXXX.XX	Der gesamte Jeton-Zähler wird angezeigt	-	-	-
Jeton (löschar) XXXX.XX	Zähler löschen, oder weiter ohne den Zähler zu löschen	-	-	-
CCI / CSI (total) XXXX.XX	Der gesamte CCI / CSI-Zähler wird angezeigt	-	-	-
CCI / CSI (löschar) XXXX.XX	Zähler löschen, oder weiter ohne den Zähler zu löschen	-	-	-

Parameter	Parameterbeschreibung	Einstellbereich		Hinweise
		Bereich	Standard	
MONEY (total) XXXX.XX	Der gesamte MONEY-Zähler wird angezeigt	-	-	-
MONEY (löschar) XXXX.XX	Zähler löschen, oder weiter ohne den Zähler zu löschen	-	-	-
MASTER (total) XXXX.XX	Der gesamte MASTER-Zähler wird angezeigt	-	-	-
MASTER (löschar) XXXX.XX	Zähler löschen, oder weiter ohne den Zähler zu löschen	-	-	-

Abrechnungssystem ausschalten

Parameter	Parameterbeschreibung	Einstellbereich		Hinweise
		Bereich	Standard	
Abr-System ausschalten nein	Abrechnungssystem freigeben oder sperren	ja / nein	-	-

Störungsbehebung

Störung mit Displaymeldung

Meldung	Ursache	Behebung
M-links überlastet	• Mühle links überlastet. • Mühle links verstopft.	▶ Mühle auf Fremdkörper prüfen. Taste [] drücken. ▶ Bleibt die Meldung bestehen: Servicepartner kontaktieren.
M-rechts überlastet	• Mühle rechts überlastet. • Mühle rechts verstopft.	▶ Mühle auf Fremdkörper prüfen. Taste [] drücken. ▶ Bleibt die Meldung bestehen: Servicepartner kontaktieren.
Mühle Strom Fehler	• Steuerung defekt. • Elektronik defekt.	▶ Servicepartner kontaktieren.
Brüheinheit Strom Fehler	• Steuerung defekt. • Elektronik defekt.	▶ Servicepartner kontaktieren.
Überstrom Brühmotor	• Brüheinheit nimmt zu viel Strom (über 4A) auf. • Brüheinheit ist verstopft.	▶ Servicepartner kontaktieren.
Wasserflussfehler	• Kein Wasseranschluss. • Pumpe defekt (Pumpendruck < 7.5 Bar). • Brüheinheit blockiert. • Wassersystem verstopft. • Mahlgrad zu fein. • Steuerung und Flowmeter falsch verbunden. • Elektrisches Problem (Steuerung, ...).	▶ Absperrhahn öffnen und das Getränkefeld erneut drücken. ▶ Brüheinheit überprüfen. ▶ Mahlmischung prüfen. ▶ Bleibt die Meldung bestehen: Servicepartner kontaktieren.
Krit. Temp. Kaffee	• Elektrisches Problem zwischen Sensor und Steuerung. • Temperatursensor defekt.	▶ Servicepartner kontaktieren.
Krit. Temp. Heisswasser	• Elektrisches Problem zwischen Sensor und Steuerung. • Temperatursensor defekt.	▶ Servicepartner kontaktieren.
Krit. Temp. Dampf	• Elektrisches Problem zwischen Sensor und Steuerung. • Temperatursensor defekt.	▶ Servicepartner kontaktieren.
Heiz-Timeout Kaffee	• Die eingestellte Temperatur des Kaffeeboilers wurde innerhalb von 4 min. nach dem Einschalten nicht erreicht.	▶ Maschine aus- und wieder einschalten. ▶ Bleibt die Meldung bestehen: Servicepartner kontaktieren.
Heiz-Timeout Heisswasser	• Die eingestellte Temperatur des Heisswasserboiler wurde innerhalb von 4 min. nach dem Einschalten nicht erreicht.	▶ Maschine aus- und wieder einschalten. ▶ Bleibt die Meldung bestehen: Servicepartner kontaktieren.
Heiz-Timeout Dampf	• Die eingestellte Temperatur des Dampfboiler wurde innerhalb von 4 min. nach dem Einschalten nicht erreicht.	▶ Maschine aus- und wieder einschalten. ▶ Bleibt die Meldung bestehen: Servicepartner kontaktieren.
Sensor Kaffee defekt	• Elektrisches Problem zwischen Sensor und Steuerung. • Temperatursensor defekt.	▶ Servicepartner kontaktieren.
Sensor Heisswasser defekt	• Elektrisches Problem zwischen Sensor und Steuerung. • Temperatursensor defekt.	▶ Servicepartner kontaktieren.
Sensor Dampf defekt	• Elektrisches Problem zwischen Sensor und Steuerung. • Temperatursensor defekt.	▶ Servicepartner kontaktieren.
Timeout Brüheinheit	• Der Motor der Brüheinheit dreht nicht.	▶ Servicepartner kontaktieren.
Timeout Dampfspeisung	• Das Niveau im Dampfboiler wurde nicht erreicht.	▶ Servicepartner kontaktieren.
Milchsystem gesperrt	• Die Dampftemperatur ist auf 115°C gesunken. • Milchsystem fälschlicherweise deaktiviert.	▶ Warten, bis die Temperatur wieder erreicht ist. ▶ Maschine Aus- und wieder Einschalten. ▶ Servicepartner kontaktieren.

Meldung	Ursache	Behebung
Initialisierung...	- Die Software und der Prozessor werden neu gestartet. - Der Brüher fährt in die „Home“ Position.	▶ Maschine Aus- und wieder Einschalten. ▶ Servicepartner kontaktieren.

Störung ohne Displaymeldung

Keine Milch	- Milchbehälter leer. - Milchsystem verstopft. - Milchsystem fälschlicherweise deaktiviert.	▶ Prüfen, ob Milchbehälter gefüllt ist. ▶ Tägliche Reinigung durchführen. ▶ Bleibt die Störung bestehen: Servicepartner kontaktieren.
Keine Milchschaum	- Milchbehälter leer. - Milchsystem verstopft. - Milchsystem fälschlicherweise deaktiviert.	▶ Prüfen, ob Milchbehälter gefüllt ist. ▶ Tägliche Reinigung durchführen. ▶ Bleibt die Störung bestehen: Servicepartner kontaktieren.

Wasserqualität

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

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

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

Wasserwerte

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!



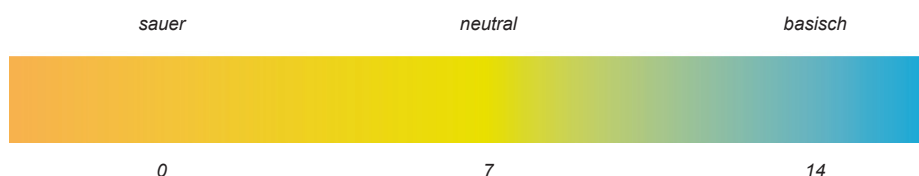
Schlechte Wasserwerte können zu einem Maschinenschaden führen. Angegebene Werte unbedingt einhalten. Jegliche Haftungsansprüche werden von der Schaerer AG andernfalls abgelehnt.

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

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

Folgende Wasserwerte sind Voraussetzung für den einwandfreien Betrieb der Kaffeemaschine:

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



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

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

Filtertechniken

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



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

Sicherheitshinweise



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

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

Gefahr für Benutzer

GEFAHR!
Stromschlag!



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

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

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



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

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und /oder Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für Ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder beaufsichtigen, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Kaffeemaschine so aufstellen, dass die Pflege und Wartung ungehindert möglich ist.
- In Selbstbedienungsanwendungen sowie in Bedientanwendungen muss geschultes Personal die Maschine beaufsichtigen, damit die Einhaltung der Pflegemassnahmen sichergestellt ist und das Personal für Anwendungsfragen zur Verfügung steht.
- Die Bohnenbehälter nur mit Kaffeebohnen, die Pulverbehälter nur mit Automatenpulver und den Handeinwurf nur mit gemahlenem Kaffee (oder Reinigungstablette während der Reinigung) befüllen.

VORSICHT!
Heisse Flüssigkeit!



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

VORSICHT!
Heisse Oberfläche!



Die Ausgabestellen und die Brüheinheit können heiß werden. Ausgabe nur an den dafür vorgesehenen Griffen berühren. Die Brüheinheit nur bei abgekühlter Kaffeemaschine reinigen.

VORSICHT!
Quetschgefahr!



Beim Umgang aller beweglichen Komponenten besteht Quetschgefahr. Bei eingeschalteter Kaffeemaschine nie in den Bohnen- und Pulverbehälter oder in die Öffnung der Brüheinheit greifen.

Gefahr durch Reinigungsmittel

Anwendung

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



Gefahr durch Vergiftung bei Einnahme der Reinigungsmittel. Folgende Punkte unbedingt einhalten:

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

Lagerung

Folgende Punkte unbedingt einhalten:

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

Notfallauskunft

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

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

Gefahr für die Maschine

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!



Der unsachgemäße Umgang mit der Kaffeemaschine kann zu Schäden oder Verunreinigung führen. Bitte folgende Punkte unbedingt einhalten:

- Nie mit Gewalt, starkem Druck oder spitzigen Objekten auf den Touchscreen drücken!
- Bei Wasser mit einer Karbonathärte von mehr als 5°dKH einen Kalkfilter vorschalten, sonst kann es zu Schäden an der Kaffeemaschine durch Verkalkung kommen.
- Aus versicherungsrechtlichen Gründen stets darauf achten, dass nach Betriebsschluss das Hauptwasserventil (Kaffeemaschine mit Festwasseranschluss) geschlossen und der elektrische Hauptschalter ausgeschaltet oder der Netzstecker gezogen ist.
- Entsprechende Richtlinien über Niederspannung und/oder die landesüblichen bzw. örtlichen Sicherheitsbestimmungen und Vorschriften beachten.
- Das Gerät nicht betreiben, wenn die Wasserzufuhr gesperrt ist. Die Boiler werden sonst nicht nachgefüllt und die Pumpe läuft „trocken“.
- Die Schaerer AG empfiehlt, den Wasseranschluss über ein Wasserstopventil (bauseitig) zu leiten um zu verhindern, dass bei Schlauchbruch ein Wasserschaden entsteht.
- Nach längerer Stillstandzeit (z.B. Betriebsferien) vor erneutem Betrieb der Kaffeemaschine eine Reinigung durchführen.
- Die Kaffeemaschine vor Witterungseinflüssen (Frost, Feuchtigkeit, usw.) schützen.
- Störungen dürfen nur durch einen qualifizierten Servicetechniker behoben werden.
- Ausschliesslich Schaerer AG Originalersatzteile verwenden.
- Äusserlich erkennbare Beschädigungen und Leckagen umgehend an den Servicepartner melden und ersetzen bzw. reparieren lassen.
- Das Gerät nie mit Wasser abspritzen oder mit einem Dampfreiniger reinigen.
- Bei der Verwendung von karamellisiertem Kaffee (aromatisiertem Kaffee) das Kaffeesystem zweimal am Tag reinigen.
- Die Bohnenbehälter nur mit Kaffeebohnen, die Pulverbehälter nur mit Automatenpulver und den Handeinwurf nur mit gemahlenem Kaffee (oder Reinigungstablette während der Reinigung) befüllen.
- Wird die Kaffeemaschine und/oder Zusatzgeräte bei Temperaturen unter 10°C transportiert, muss die Kaffeemaschine und/oder Zusatzgeräte drei Stunden unter Raumtemperatur gelagert werden bevor die Kaffeemaschine und/oder Zusatzgeräte an den Strom angeschlossen und eingeschaltet wird/ werden. Wird dies nicht befolgt, besteht infolge von Kondenswasser Kurzschlussgefahr oder eine Beschädigung elektrischer Komponenten.
- Immer den neuen, mit der Maschine gelieferten Schlauchsatz (Trink-/Schmutzwasserschlauch) verwenden. Nie alte Schlauchsätze verwenden.

Hygiene

Wasser

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



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

- Das Wasser muss schmutzfrei sein.
- Maschine nicht an reines Osmose- oder andere aggressive Wasser anschliessen.
- Die Karbonathärte darf 4-6°dKH (deutsche Karbonathärte) oder 7-10°fKH (französische Karbonathärte) nicht überschreiten.
- Die Gesamthärte muss immer höher sein als die Karbonathärte.
- Minimale Karbonathärte beträgt 4°dKH oder 7°fKH.
- Maximaler Chlorgehalt von 100 mg pro Liter.
- Ph-Wert zwischen 6.5-7 (Ph-Neutral).

Maschinen mit Trinkwassertank (intern & extern)

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

Kaffee

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



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

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

Milch

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



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

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

Umweltaspekte & Umweltschutz



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

Haftung

Pflichten des Betreibers

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

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

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

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



Siehe auch „Service und Wartung“, Seite 53.

Gewährleistungs- und Haftungsansprüche

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

ACHTUNG!
Verlust der Garantie-
leistung!



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

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