

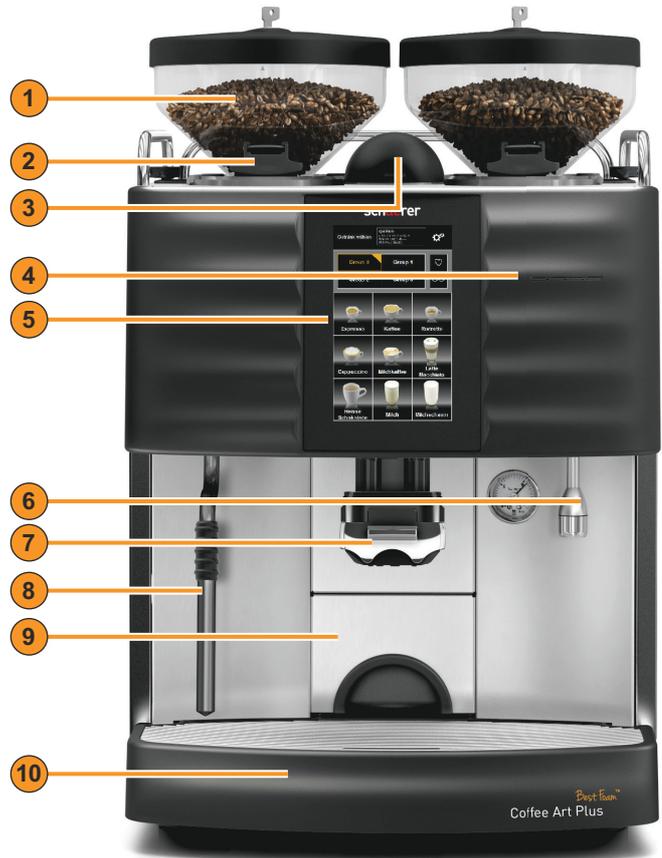
Schaerer Coffee Art Plus Best Foam™

Betriebsanleitung

V04 / 08.2019



- 1 Bohnenbehälter mit Deckel
- 2 Verriegelung Bohnenbehälter
- 3 Einwurf für gemahlene Kaffee/Reinigungsstapletten (Reinigungsprogramm)
- 4 Kartenleser
- 5 Bedienungspanel (siehe unten)
- 6 Heisswasserauslauf
- 7 Autom. höhenverstellbarer Getränkeauslauf
- 8 Dampfstab Powersteam
- 9 Satzbehälter
- 10 Tropfschale mit Tropfrost



Schaerer Coffee Art Plus Best Foam™

- 1 Statuszeile
- 2 Quick Info
- 3 Auswahlliste: Modus Standby
 - Feld [Schnellmenü]
 - Feld [Abbrechen]
- 3 Auswahlliste: Modus „Betrieb“
 - Feld [Reinigung]
 - Feld [Spülung]
 - Feld [Flavour Point]
 - Feld [Reinigung Touchscreen]
 - Feld [Quickinfo]
 - Feld [Standby]
- 4 Vorwahl-Feld [Decaf]
- 5 Vorwahl-Feld [2x] / Barista Feld
- 6 Getränkegruppen (programmierbar)
- 7 Getränke-Felder (programmierbar)



Schaerer Coffee Art Plus Best Foam™

Betriebsanleitung

V04 / 08.2019

Herausgeber

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

Ausgabe

Version 04 | 08.2019

Software

V2.11

Konzept und Redaktion

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

Copyright ©

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

Dieses Dokument ist urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte sind vorbehalten. Die Vervielfältigung, Verbreitung, Übertragung durch elektronische Systeme oder Übersetzung in eine andere Sprache ist ohne schriftliche Zustimmung der Schaerer AG nicht gestattet. Dies gilt für das Gesamtdokument, wie auch für einzelne Abschnitte daraus. Der Inhalt des Dokumentes beruht auf den, zum Zeitpunkt des Drucks verfügbaren, aktuellsten Daten. Die Schaerer AG behält sich das Recht vor, zu jedem Zeitpunkt Änderungen, ohne erneute Bekanntgabe, vorzunehmen. Alle Abbildungen, Illustrationen und Display-Meldungen in dieser Anleitung sind nur Beispiele! Durch das breite Spektrum an Optionen kann sich die Maschine von den hier abgebildeten unterscheiden. Die Schaerer AG haftet ausschliesslich für die Inhalte des deutschen Originaldokuments.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung 6

Willkommen	6
Zeichen und Symbole	6

Allgemeine Sicherheitshinweise 7

Gefahr für den Benutzer	7
Gefahr für die Maschine	10

Produktbeschreibung 11

Bestimmungsgemäße Verwendung	11
Getränkearten und Leistung	11
Ausführungsvarianten	12
Lieferumfang und Zubehör	12
Optionen und Beistellgeräte	12
Technische Daten	15
Typenschild	16
EG-Konformitätserklärung	16
Herstelleradresse	16
Angewandte Normen	17

Installation und Inbetriebnahme 18

Aufstellung	18
Standort	18
Klima	18
Energieversorgung	18
Bedingungen	18
Anschlusswerte	19
Wasseranschluss /-ablauf	20
Bedingungen	20
Anschlusswerte	20
Installation	20
Deinstallation und Entsorgung	21

Bedienung 22

Kontrolle vor dem Einschalten	22
Einschalten	22
Aufstarten der Steuerung	22
Standby Schnellmenü	22
Kaffeemaschine einschalten (Touchscreen)	23
Menü Service	23
Quickinfo	23
Beistellgeräte	24
Hauptfenster Touchscreen	24
[Barista Silber] Standard	25
Bedienfelder	27
Getränkeauswahl mit Gruppen	28
Getränkegruppen	28
Keine (alle Getränke auf einer Seite)	29
Optionen vor/nach Getränkewahl	30
Selbstbedienung	31
Auffüllen und Anschliessen	32
Kaffeebohnen	32
Wasser	32
Milch	32

Automatenpulver	33
Flavour Point (Option)	33
Ausgeben	33
Auslaufhöhe einstellen	33
Kaffeetränke	34
Getränke mit Kaffeemehl	34
Heisswasser	35
Milchgetränke	35
Aromatisierte Getränke	35
Dampf	35
Ausgabeoptionen	36
Laufende Ausgabe stoppen	36
Getränke vorwählen	36
Doppelgetränke	37
Leeren	37
Satzbehälter	37
Unterthecken-Satzdurchwurf	37
Schmutzwassertank	37
Transportbedingungen	37
Displayhinweise/-aufforderungen	38
Ausschalten	39
Betriebsende	39
Längere Stillstandszeiten (ab 1 Woche)	39

Reinigung 40

Reinigungsintervalle	40
Reinigungsmittel	40
Reinigungspulver für das Milchsystem	
„Milkpure powder“	41
Reinigungsaufforderung	41
Reinigungsoptionen	42
Heisspülung	42
Automatische Spülung	42
Tägliche Reinigung	43
Automatisches Reinigungsprogramm	43
Touchscreen	43
Milchbehälter	44
Trinkwassertank	44
Satzbehälter	44
Externer Schmutzwassertank	44
Beistellkühleinheit	44
Automatischer Getränkeauslauf	44
Wöchentliche manuelle Reinigung	45
Bohnenbehälter	45
Kühleinheit abtauen (Option)	45
Flavour Point (Option)	45
Schaerer Coffee Art Plus mit Pulversystem (Option)	47
Bei Bedarf	49
Flavour Point (Option)	49
Tropfschale	49
Tassenwärmer	49
Demontage/Montage Auslaufschutz	49
HACCP-Reinigungskonzept	51
Service und Wartung 52	
Wartung	52
Externer Wasserfilter	52

Programmierung	53
Navigation	53
Einstellungsbeispiele	54
Parameter freigeben/sperrern	54
Auswahlliste	54
Einstellbereich anpassen	54
Parameter mit Buchstaben	54
Parameter mit Zahlen	55
Standby Schnellmenü	55
Einstieg in die Programmierenebene	56
Konfiguration TouchIT	56
Zähler und Statistik	59
Getränkeeinstellungen	62
Testgetränk ausgeben	63
Kaffee Einstellungen	63
Milch Einstellungen	64
Choco Einstellungen	64
Heisswasser Einstellungen	65
Dampf Einstellungen	65
Einstellungen Flavour	65
Systemeinstellungen	66
Schaltuhr	67
Reinigungsaufforderung	67
Bildschirmdesign	68
Logo/Bildschirmschoner	68
Standby Logo ändern	68
Bildschirmschoner Bild ändern	68
Abbildungs- und Dateiformate	68
Störungsbehebung	70
Störungen Best Foam™ Milchsystem	70
Störungen mit Displaymeldung	70
Störungen ohne Displaymeldung	72
Vorsichtsmassnahmen	73
Reinigungsmittel	73
Anwendung	73
Lagerung	73
Entsorgung	73
Notfallauskunft	73
Hygienevorschriften	74
Wasser	74
Kaffee	74
Milch	74
Automatenpulver / Instantpulver	75
Sirup	75
Haftung	76
Pflichten des Betreibers	76
Gewährleistungs- und Haftungsansprüche	76

Einleitung

Willkommen

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

Die vorliegende Betriebsanleitung informiert Sie über das Produkt, den Gebrauch und die Reinigung Ihrer Kaffeemaschine. Wird die Kaffeemaschine nicht den Anweisungen entsprechend benutzt, wird jede Haftung bei Schäden ausgeschlossen. Diese Betriebsanleitung kann jedoch nicht jeden denkbaren Einsatz berücksichtigen! Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

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

Wir wünschen Ihnen viel Erfolg mit Ihrer neuen Kaffeemaschine!

Zeichen und Symbole



Siehe auch Kapitel „Sicherheitshinweise“

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

GEFAHR!
Stromschlag!



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

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



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

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!



Es besteht eine Situation, die Schäden an der Maschine zur Folge haben kann.
Beschriebene Massnahmen zur Verhütung dieser Gefahr unbedingt einhalten.

VORSICHT!
Heisse Flüssigkeit!



Gefährliche Situation, die Verletzungen durch Verbrühung zur Folge haben kann. Diese Gefahr geht von den Ausgabestellen aus. Im Folgenden nur durch das Symbol gekennzeichnet.
Beschriebene Massnahmen zur Verhütung dieser Gefahr unbedingt einhalten.

VORSICHT!
Heisser Dampf!



Gefährliche Situation, die Verletzungen durch Verbrühung zur Folge haben kann. Diese Gefahr geht von den Ausgabestellen aus. Im Folgenden nur durch das Symbol gekennzeichnet.
Beschriebene Massnahmen zur Verhütung dieser Gefahr unbedingt einhalten.

VORSICHT!
Heisse Oberfläche!



Gefährliche Situation, die Verletzungen durch Verbrennung zur Folge haben kann. Diese Gefahr geht von den Ausgabestellen sowie von Tassenwärmestellen (Option) aus. Im Folgenden nur durch das Symbol gekennzeichnet.
Beschriebene Massnahmen zur Verhütung dieser Gefahr unbedingt einhalten.

VORSICHT!
Quetschgefahr!



Gefährliche Situation, die Verletzungen durch Quetschung zur Folge haben kann. Im Folgenden nur durch Symbol gekennzeichnet.
Beschriebene Massnahmen zur Verhütung dieser Gefahr unbedingt einhalten.

Allgemeine Sicherheitshinweise

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



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

Gefahr für den Benutzer

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



Der unsachgemässe Umgang mit der Kaffeemaschine kann zu leichten Verletzungen führen.

Bitte folgende Punkte unbedingt einhalten:

- Vor Gebrauch die Bedienungsanleitung sorgfältig lesen.
- Der Zugang zum Servicebereich der Maschine ist nur qualifizierten Servicetechnikern gestattet.
- Die Kaffeemaschine nicht verwenden, wenn sie nicht einwandfrei arbeitet oder wenn sie beschädigt ist.
- Die eingebauten Sicherheitseinrichtungen dürfen unter keinen Umständen verändert werden.
- Nie heisse Maschinenteile berühren.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden. Sie dürfen nur von Personen durchgeführt werden, die das Wissen und die praktische Erfahrung mit dem Gerät haben, insbesondere was die Sicherheit und die Hygiene angeht.
- Die Kaffeemaschine so aufstellen, dass die Pflege und Wartung ungehindert möglich ist.
- In Selbstbedienungsanwendungen sowie in Bedientanwendungen muss geschultes Personal die Maschine beaufsichtigen, damit die Einhaltung der Pflegemassnahmen sichergestellt ist und das Personal für Anwendungsfragen zur Verfügung steht.
- Die Bohnenbehälter nur mit Kaffeebohnen, die Pulverbehälter nur mit Automatenpulver und den Handeinwurf nur mit gemahlenem Kaffee (oder Reinigungstablette während der Reinigung) befüllen.

GEFAHR!
Stromschlag!



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

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

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



Getränke, mit Zusatzprodukten oder Reste davon, können Allergien auslösen. Bitte folgende Punkte unbedingt einhalten:

- In Selbstbedienungsanwendungen informiert ein bei der Maschine angebrachtes Hinweisschild, über eventuell verwendete allergieauslösende Zusatzprodukte.
- In Bedientanwendung informiert geschultes Personal, über eventuell verwendete allergieauslösende Zusatzprodukte.

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



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

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



Vor der Anwendung der Reinigungsmittel, Informationen auf der Verpackung sorgfältig lesen. Das Sicherheitsdateblatt kann, wenn nicht vorhanden, bei der Vertriebsfirma (siehe Verpackung Reinigungsmittel) angefordert werden.

VORSICHT!
Heisse Flüssigkeit!



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

VORSICHT!
Heisse Oberfläche!



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

VORSICHT!
Quetschgefahr!



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

Gefahr für die Maschine

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!



Der unsachgemässe Umgang mit der Kaffeemaschine kann zu Schäden oder Verunreinigung führen.

Bitte folgende Punkte unbedingt einhalten:

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

Produktbeschreibung

Bestimmungsgemässe Verwendung

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

Dieses Gerät ist für den gewerblichen Einsatz für die Hotellerie, Gastronomie oder ähnlichen Orten bestimmt. Das Gerät darf an Orten der Selbstbedienung installiert werden und unbeaufsichtigt betrieben werden. Das Gerät darf in Geschäften, Büros oder ähnliche Arbeitsumgebungen, Hotels, Motels und Frühstückspensionen verwendet und durch Nichtfachleute oder Kunden bedient werden.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden. Sie dürfen nur von Personen durchgeführt werden, die das Wissen und die praktische Erfahrung mit dem Gerät haben, insbesondere was die Sicherheit und die Hygiene angeht.



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

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!



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

Getränkearten und Leistung

Je nach Maschinenvariante und Optionen können folgende Getränke zubereitet werden:

Getränkeleistung pro Stunde	
Espresso 50-60 ml	± 250 Tassen
Kaffee 120 ml	± 250 Tassen

Mögliche Getränke	
Ristretto	Espresso
Kaffee	Americano
White Americano	Milchkaffee
Cappuccino (Light, Classic, Fujiyama(light))	Latte Macchiato
Espresso Macchiato	Chociatto
Flat White	Heisse Schokolade
Kaffee Schnaps	Coolmacc
Heisse Milch	Kalte Milch
Heisser Milchschaum	Kalter Milchschaum
Koffeinfreie Getränke	Kännchen
Aromatisierte Kaffee- und Milchgetränke	Pulvergetränke
Dampf	Heisses Wasser

Ausführungsvarianten

Die Schaerer Coffee Art Plus Best Foam™ ist in folgenden Ausführungen erhältlich:

- Schaerer Coffee Art Plus Best Foam™ mit Unterthecken-Milchsystem
- Schaerer Coffee Art Plus Best Foam™ mit Centre Milk
- Schaerer Coffee Art Plus Best Foam™ mit Pulversystem
- Schaerer Coffee Art Plus Best Foam™ mit Flavour Point

Lieferumfang und Zubehör

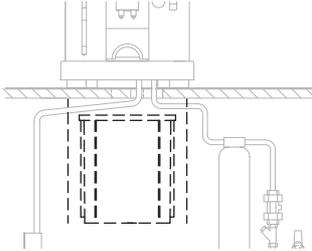
Stückzahl	Bezeichnung	Artikelnummer
Dokumentation		
1	Betriebsanleitung	**
*	Reinigungsanleitung	**
*	Zusatzanleitung Tassenwärmer + Cup & Cool	**
Chip-Karte		
1	CHEF Karte	063930
1	SAVE DATA Karte	063933
Reinigung/Zubehör Reinigung		
1	Pinself	067409
1	Set für die tägliche Reinigung	-
*	Reinigungsbehälter (8 Liter) (Milchsystem)	070743
Zubehör Allgemein		
*	Milchbehälter (8 Liter) (Milchsystem)	070742
1	Messlöffel	067111
1	Flachdichtung	064249
1	Ablaufschlauch	071770
*	Anschlusskabel CH-Norm	063260
*	Anschlusskabel EURO-Norm	063261
1	Mühlen Einstellwerkzeug	070907
1 Set	Milchansaugedüsen (8 Stk.)	071246
1	60 cm Schlauch (transparent)	061108

* Je nach Maschinenausführung.

** Sprachabhängige Artikelnummer.

Optionen und Beistellgeräte

Beispiel	Option	Beschreibung
	Bohnenbehälter	<p>Optionale Bohnenbehälter im Coffeeshop Design. Nicht abschliessbar.</p> <p>Maschinen Höhe: 794 mm</p> <p>Kapazität: 1000 g</p>

Beispiel	Option	Beschreibung
	<p>Unterthecken-Satzdurchwurf</p>	<p>Der Satzbehälter und der Kaffeemaschinenboden haben einen Durchbruch, welcher in der Theke fortgesetzt wird. Der Kaffeesatz wird in einem grossen Behälter unter der Theke gesammelt.</p>
	<p>Tassenwärmer</p>	<p>Zum Vorwärmen mehrerer, verschiedener Tassen. Die Tassenbeheizung ist regulierbar. Kapazität Tassen: ca. 70 – 100</p>
	<p>Centre Milk</p>	<p>Milchsystem für zwei Kaffeemaschinen. Kühlmittel: R134 a Kühlmittelmenge: 40 g Kapazität Milch Centre Milk: 8 l oder 2 x 4 l</p>
	<p>Unterthecken-Kühleinheit für Kaltmilchsystem</p>	<p>Unterthecken-Kaltmilchsystem mit integrierter Milchpumpe zur Zubereitung von warmen und kalten Milch- und Milchschaumgetränken. Die Milchtemperatur ist regulierbar. Die Option eignet sich bei grossem Milchverbrauch und wenig Platz auf der Theke. Mit diesem System können optional zwei Kaffeemaschinen gleichzeitig oder eine Maschine mit zwei Milchsorten versorgt werden.</p>
	<p>Pulversystem</p>	<p>Für die Zubereitung von Getränken mit Choco-Pulver. Erhältlich in den Ausführungen: Choco und Twin Choco.</p>
	<p>Flavour Point</p>	<p>Integriertes Aromasystem für die Zubereitung von aromatisierten Kaffee- und Milchgetränken. Die Beistelleinheit bietet Platz für bis zu vier verschiedene Sorten.</p>

Beispiel	Option	Beschreibung
	Becherspender	<p>Becherspender für ca. 40 Becher in zwei verschiedenen Grössen.</p> <p>Ø 60-90 mm</p>
	Münzwechsler	<p>Münzwechsler mit MDB-Schnittstelle. Bis 2 Kaffeemaschinen können angeschlossen werden. Bis zu 99 unterschiedliche Verkaufspreise sind einstellbar.</p> <p>Der Münzwechsler kann ausgeschaltet und das Gerät auf Druckknopfentnahme umgestellt werden.</p> <p>Münzannahme von 5 Cent bis 2 Euro, SFr. 0.10 – SFr. 5.- und 2 unterschiedlichen Wertmarken. Der Münzwechsler enthält Münztuben für Retourgeld.</p>
	Münzprüfer	<p>Mit dem Münzprüfer wird, nach Einwurf der erforderlichen Münzen oder Wertmarken, der Kaffeeausschank in der Selbstbedienung ermöglicht.</p> <p>Der Münzprüfer kann ausgeschaltet und das Gerät auf Druckknopfentnahme umgestellt werden.</p> <p>Münzannahme von 5 Cent bis 2 Euro, SFr. 0.10 – SFr. 5.- und 2 unterschiedlichen Wertmarken. Der Münzprüfer gibt kein Retourgeld.</p>
	Powersteam	<p>Manuelles Erhitzen und Schäumen der Milch.</p> <p>Ideal für den professionellen Barista.</p>
	Autosteam	<p>Automatisches Erhitzen der Milch auf eine programmierbare Temperatur.</p> <p>Manuelles Schäumen der Milch.</p>

Beispiel	Option	Beschreibung
	Dampftassenwärmer	Zum Vorwärmen einzelner Tassen direkt vor der Getränkeausgabe. <i>Nur möglich in der Schweiz.</i>
	Schwanenhals	Für die Ausgabe von Kaffee in Kannen.
	Hohe Füße	Bei Bedarf kann die Kaffeemaschine auf hohe Füße gestellt werden.
	Wagen	Der Wagen in Verbindung mit einem Trink- und Schmutzwassertank ermöglicht eine Standort unabhängige Kaffeemaschine.
	Externer Trink- und Schmutzwasser	Ein überwachter externer Trink- und Schmutzwassertank anstelle eines Festwasseranschlusses und Schmutzwasserablaufes.



Für detaillierte Informationen bitte den Vertriebspartner in der Nähe kontaktieren.

Technische Daten

Nennleistung*	Dampfboiler	Heisswasserboiler
	2000 W/3000 W	2000 W/3000 W
Betriebstemperatur		
Minimale Betriebstemperatur (T min.)	10 °C	10 °C
Maximale Betriebstemperatur (T max.)	192 °C	192 °C

Nennleistung*	Dampfboiler	Heisswasserboiler
Betriebstemperatur	140 °C	95 °C
Überdruck		
Arbeitsüberdruck	2.5 bar	2.5 bar
Zulässiger Betriebsüberdruck (p max.)	5 bar	12 bar
Prüfüberdruck	24 bar	24 bar
Kapazität Trinkwassertank	Festwasseranschluss	
Kapazität Kaffeebohnenbehälter	je ± 1000 g	
Kapazität Satzbehälter	35 Kaffeekuchen	
Aussenmasse		
Breite	420 mm	
Höhe	538 mm	
Tiefe	668 mm	
Leergewicht	±40 kg	
Dauerschalldruckpegel**	<70 dB (A)	

Technische Änderungen vorbehalten.

* Sonderausstattung siehe Typenschild. Angegebene Werte sind Grundausstattung.

** Der A-bewertete Schalldruckpegel (slow) und Lpa (impulse) am Arbeitsplatz des Bedienpersonals liegt in jeder Betriebsart unter 70 dB (A).

Typenschild



Designation coffee machine
 Manufacturer Schaerer AG, Allmendweg 8
 4528 Zuchwil, Switzerland
 SCA P
 Typ
 Serial No. 1137 308545
 Nominal pressure 1.2 MPa (12 bar)
 main pressure 0.1-0.3 MPa, max 0.6MPa
 Electrical Ratings 2000 – 2200W
 200 - 220V 2- 50/60Hz
 Fuse on-site 2x 15A (cable: 3x 1.5mm²)
 Engineered and assembled in Switzerland

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.

► Daten auf dem Typenschild im Stör- oder Garantiefall angeben.

EG-Konformitätserklärung

Herstelleradresse

Hersteller	Dokumentationsverantwortlicher
Schaerer AG Postfach 336 Allmendweg 8 CH-4528 Zuchwil T +41 (0)32 681 62 00 F +41 (0)32 681 64 04 info@schaerer.com www.schaerer.com	Schaerer AG Hans-Ulrich Hostettler Postfach Allmendweg 8 CH-4528 Zuchwil

Angewandte Normen

Der oben genannte Hersteller erklärt, dass diese Maschine 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 DEKRA Certification GmbH nach SN EN ISO 9001: 2008 zertifiziertes Qualitätsmanagementsystem angewendet.

Die alleinige Verantwortung für die Ausstellung dieser Konformitätserklärung trägt der Hersteller. Der oben beschriebene Gegenstand der Erklärung erfüllt die Vorschriften der Richtlinie 2011/65/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 8. Juni 2011 zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten.

Für die CE Konformität	
Maschinenrichtlinie 2006/42/EG	EMV Richtlinie 2004/108/EG
<ul style="list-style-type: none"> • EN 60335-1: 2012 • EN 60335-2-75: 2004 • EN 62233: 2008 	<ul style="list-style-type: none"> • EN 55014-1: 2006 • EN 55014-2: 1997 • EN 61000-3-2: 2014 • EN 61000-3-3: 2013
RoHS-Richtlinie 2011/65/EU	

Für die Einhaltung europäischer Verordnungen
<ul style="list-style-type: none"> • Verordnung (EU) Nr. 10/2011 • Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 • Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 • WEEE 2012/19/EG

International (CB)	
Safety <ul style="list-style-type: none"> • IEC 60335-1: 2006 • IEC 60335-2-75: 2009 	EMC <ul style="list-style-type: none"> • CISPR 14-1: 2009 • CISPR 14-2: 2008 • IEC 61000-3-2: 2001 • IEC 61000-3-3: 2008

Installation und Inbetriebnahme

Aufstellung

Standort

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!



Für den Standort der Kaffeemaschine gelten die unten stehenden Bedingungen. Sind diese nicht gewährleistet, kann die Maschine Schaden nehmen.

Folgende Bedingungen unbedingt einhalten:

- Die Aufstellfläche muss standsicher, horizontal und eben sein, so dass sie sich unter dem Gewicht der Kaffeemaschine nicht deformieren kann.
- Nicht auf heisse Oberflächen oder in Nähe von Wärmequellen aufstellen.
- Kaffeemaschine so aufstellen, dass sie jederzeit von geschultem Personal beaufsichtigt werden kann.
- Erforderliche Versorgungsanschlüsse gemäss den bauseitigen Installationsplänen bis zu 1 m an den Maschinenstandort heran führen.
- Freiräume für Wartungsarbeiten und Bedienung einhalten:
 - Nach oben genug Platz zum Einfüllen der Kaffeebohnen lassen.
 - Abstand von min. 5 cm von Maschinenrückseite bis Wand freilassen (Luftzirkulation).
- Die örtlich geltenden küchentechnischen Vorschriften einhalten.

Klima

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!



Für den Standort der Kaffeemaschine gelten die unten stehenden klimatischen Bedingungen. Sind diese nicht gewährleistet, kann die Maschine Schaden nehmen.

Folgende Bedingungen unbedingt einhalten:

- Umgebungstemperatur von +10°C bis +40°C (50°F bis 104°F)
- Relative Luftfeuchtigkeit von max. 80 % rF
- Die Kaffeemaschine ist ausschliesslich für den Gebrauch in Innenräumen konzipiert. Nicht im Freien verwenden, niemals Witterungseinflüssen (Regen, Schnee, Frost) aussetzen!

Wenn die Kaffeemaschine Minustemperaturen ausgesetzt war:

- ▶ Kundendienst vor der Inbetriebnahme kontaktieren.

Energieversorgung

Bedingungen

Der elektrische Anschluss muss nach den Bestimmungen des jeweiligen Landes erfolgen. Die am Typenschild angegebene Spannung muss mit der Netzspannung am Aufstellort übereinstimmen.



Gefahr eines Stromschlages!
Folgende Punkte unbedingt einhalten:

- Die Phase muss mit dem auf dem Typenschild angegebenen Ampere Wert abgesichert sein!
- Das Gerät muss allpolig vom Stromnetz trennbar sein.
- Die bauseitige Elektroanlage muss nach IEC 364 (DIN VDE 0100) ausgeführt sein. Zur Erhöhung der Sicherheit sollte dem Gerät ein FI-Schutzschalter mit 30 mA Nennfehlerstrom (EN 61008) vorgeschaltet sein. (Fehlerstrom-Schutzschalter des Typ B gewährleisten ein Ansprechen auch bei glatten Gleichfehlerströmen. Dadurch wird ein hohes Maß an Sicherheit erzielt.)
- Nie ein Gerät mit schadhaftem Netzkabel in Betrieb nehmen. Ein defektes Netzkabel bzw. einen defekten Stecker sofort von einem qualifizierten Servicetechniker ersetzen lassen.
- Die Schaerer AG rät von der Verwendung eines Verlängerungskabels ab! Wird trotzdem ein Verlängerungskabel eingesetzt (Mindest-Querschnitt: 1.5 mm²), bitte an die Hersteller-Daten des Kabels (Betriebsanleitung) und an die örtlich geltenden Vorschriften halten.
- Netzkabel so anbringen, dass niemand darüber stolpern kann. Die Kabel nicht über Ecken und scharfe Kanten ziehen, einklemmen oder frei im Raum hängen lassen. Des Weiteren Kabel nicht über heiße Gegenstände legen und vor Öl und aggressiven Reinigungsmitteln schützen.
- Das Gerät nie am Netzkabel heben oder ziehen. Den Stecker nie am Netzkabel aus der Steckdose ziehen. Niemals mit nassen Händen Kabel oder Stecker berühren! Unter keinen Umständen nasse Stecker in die Steckdose stecken!

Anschlusswerte

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

Wasseranschluss /-ablauf

Bedingungen

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!



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

Folgende Punkte unbedingt befolgen:

- Das Wasser muss schmutzfrei sein und der Chlorgehalt darf 50 mg pro Liter nicht überschreiten.
- Die Maschine nicht an reines Osmose- oder andere aggressive Wasser anschliessen.
- Die Karbonathärte darf 5 – 6 °dKH (deutsche Karbonathärte) oder 8.9 – 10.7 °fKH (französische Karbonathärte) nicht überschreiten und der Wert der Gesamthärte muss immer höher sein als die Karbonathärte.
- Die minimale Karbonathärte beträgt 5 °dKH oder 8.9 °fKH. Der pH Wert muss zwischen 6.5 – 7 liegen.
- Immer den neuen, mit der Maschine gelieferten Schlauchsatz (Frisch-/Schmutzwasserschlauch) verwenden.

Der Wasseranschluss muss nach den geltenden Bestimmungen und den Bestimmungen des jeweiligen Landes erfolgen. Wenn die Maschine an eine neu installierte Wasserleitung angeschlossen wird, müssen die Leitung und der Zulaufschlauch gut durchgespült werden, damit kein Schmutz in die Maschine gelangt.

Die Kaffeemaschine muss an eine installierte Trinkwasserleitung mit Absperrventil angeschlossen werden. Die Montage erfolgt über den montierten Druckschlauch und die Verschraubung G 3/8" an die Druckreduzierung, die am Wasserhahn montiert ist (auf 0.3 MPa (3 bar) einstellen).

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



Die „Zusatzanleitung Wasserqualität“ enthält Informationen für die Erfassung der Wasserwerte sowie die Verwendung von Filtertechniken. Die Zusatzanleitung kann bei der Schaerer AG angefordert oder direkt von der Webseite (<http://www.schaerer.com/member>) auf dem MediaCentre heruntergeladen werden.

Anschlusswerte

Wasserdruck	Empfohlen:	0.1 – 0.6 MPa (1 – 6 bar)
	Maximal:	0.6 MPa (6 bar)
Wassereingangstemperatur	Minimum:	10 °C
	Maximal:	30 °C

Installation



Kapitel „Aufstellung“ und „Energieversorgung“ vor Beginn der Installation aufmerksam lesen!

- ▶ Maschine auspacken.
- ▶ Verbleibenden Verpackungsinhalt auf mitgeliefertes Zubehör prüfen.
- ▶ Mitgeliefertes Zubehör aus Satzbehälter und Wassertank entnehmen.
- ▶ Die Originalverpackung für eine evtl. Rücksendung aufbewahren.

Deinstallation und Entsorgung



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

- ▶ Servicepartner kontaktieren.

Bedienung

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!



Durch falsche Handhabung kann der Touchscreen beschädigt werden.
Nie mit Gewalt, starkem Druck oder spitzen Gegenständen auf das Display einwirken.

Kontrolle vor dem Einschalten

- ▶ Vor dem Einschalten der Kaffeemaschine prüfen, ob die folgenden Voraussetzungen erfüllt sind.

Voraussetzungen für das Einschalten der Kaffeemaschine:

- Das Hauptwasserventil (bei Festwasseranschluss) ist offen / der Trinkwassertank ist mit frischem Wasser gefüllt.
- Der Schmutzwasserablauf ist korrekt verlegt / der Schmutzwassertank ist angeschlossen.
- Der/die Bohnenbehälter ist/sind gefüllt und die Verriegelung ist offen.
- Der Satzbehälter ist leer und korrekt eingeschoben.
- Die Kaffeemaschine ist an das Stromnetz angeschlossen.

Einschalten

Aufstarten der Steuerung

Das Aufstarten der Steuerung dauert ca. 1 min. Während dieser Phase wird auf dem Touchscreen nichts angezeigt. Sobald die Steuerung gestartet ist, läuft die Maschine im Standby und kann eingeschaltet werden.



Nach längerer Stillstandzeit muss die Maschine nach dem Einschalten gereinigt werden.

Standby Schnellmenü

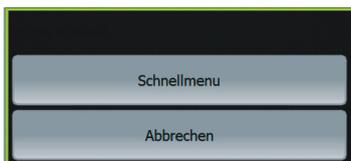
Im Standby kann mit betätigen des Feldes  das Standby Schnellmenü aufgerufen werden. Im Schnellmenü können folgende Untermenüs aufgerufen werden:

- Uhr einstellen
- Datum einstellen
- Zeitzone einstellen
- Fehler- und Reinigungsstatistik
- Brühzeit aktivieren: Anzeige der Brühzeit nach Getränkeausgabe
- Informationen
 - Maschinenummer (Werkseinstellung)
 - Kundennummer (Werkseinstellung)
 - Anzeige Software Version SCA (Werkseinstellung)
 - Anzeige Software Version SCATouchIT (Werkseinstellung)
 - External Keys



Siehe Kap. „Programmierung“ - „Maschinenschaltuhr“

Siehe Kap. „Programmierung“ - „Zähler und Statistik“ - „Fehler- und Reinigungsstatistik“.



Kaffeemaschine einschalten (Touchscreen)

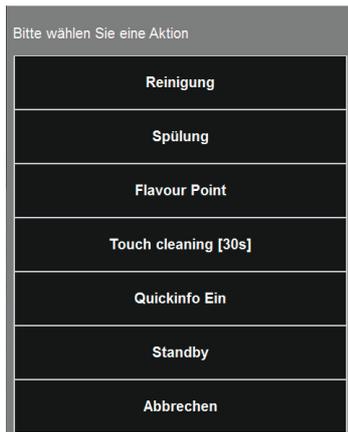


- ▶ Die Maschine mit Feld [] einschalten.
 - Maschine startet und heizt auf (siehe Information Quickinfo oben rechts).

Menü Service

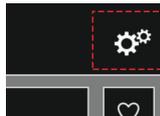
Die Maschine muss eingeschaltet sein.

Im Menü „Service“ sind folgende Untermenüs und Funktionen enthalten:



- [Reinigung], löst eine Reinigung aus. Im Modus „Selbstbedienung“ ist eine PIN Eingabeaufforderung möglich. Entsprechend der Konfiguration im Parameter „Einstellungen Selbstbedienung“.
- [Spülung], löst eine Maschinenspülung aus.
- [Flavour Point]
 - [Flaschentausch Flavour Point] startet Routine um eine Flavour Flasche auszutauschen.
 - [Reinigung Flavour Point], startet den Reinigungsprozess für den Flavour Point.
- [Touchscreen reinigen] deaktiviert den Touchscreen für 30 sec.
- [Quickinfo Ein], das Informationsfenster „Quickinfo“ wird in der oberen rechten Touchscreen-Ecke eingeblendet.
- [Standby], die Maschine wird in den Standby geschaltet. Nur im Modus „Selbstbedienung“
- [Abbrechen], schliesst das Menü „Service“ wieder.

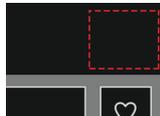
Option: Feld [Service] sichtbar



Aktivierter Parameter „Service Schaltfläche sichtbar“ unter [Konfiguration TouchIT].

- ▶ Das Feld [Service] oben rechts drücken.
 - Das Menü „Service“ öffnet.

Option: Feld [Service] versteckt



Deaktivierter Parameter „Service Schaltfläche sichtbar“ unter [Konfiguration TouchIT].

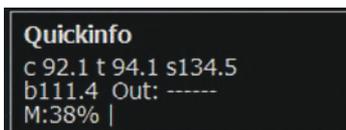
- ▶ Oberere rechte Touchscreen Ecke für ±2 sec drücken und halten.
 - Das Menü „Service“ öffnet.

Quickinfo



- ▶ Das Feld [Service] oben rechts drücken.
 - Das Menü „Service“ öffnet.
- ▶ Feld [Quickinfo Ein] wählen.
 - Die Quickinfo wird oben im Touchscreen angezeigt.
- ▶ Durch drücken und halten des Quickinfo Fenster kann dieses durch Verschieben an beliebiger Stelle platziert werden.

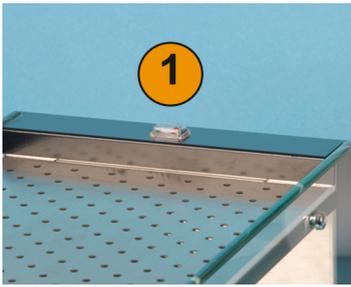
Die Quickinfo informiert über folgende Temperaturen:



- (c) zeigt die Temperatur Boiler Kaffee.
- (t) zeigt die Temperatur Boiler Tee (Option).
- (s) zeigt die Temperatur Boiler Dampf (Option).
- (b) zeigt die Temperatur Booster.

Beistellgeräte

Option 1: Tassenwärmer



- ▶ Den Tassenwärmer am Hauptschalter (1) einschalten.
 - Der Schalter leuchtet.

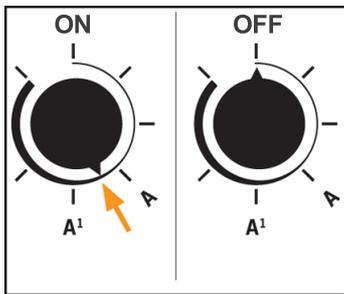
Option 2: Kühleinheit Kaltmilchsystem



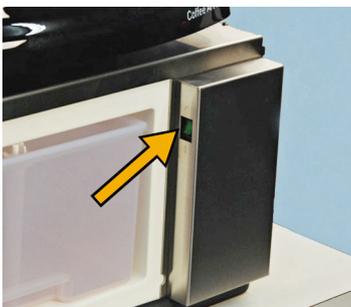
Der Kühlschrank Modell FG12 eignet sich für eine Umgebungstemperatur von max. 43°C. Das entspricht der Klimaklasse T bzw. 5



In diesem Gerät keine explosionsfähigen Stoffe wie zum Beispiel Aerosolbehälter mit brennbarem Treibgas, lagern.



- ▶ Kühleinheitsabdeckung entfernen.
- ▶ Temperaturschalter der Kühleinheit einstellen, siehe Pfeil.
- ▶ Kühleinheitsabdeckung wieder montieren.
 - Die Kühleinheit ist eingeschaltet.



Option 3: Unterstellkühleinheit

- ▶ Türe der Unterstellkühleinheit öffnen.
- ▶ Schalter, siehe Pfeil, einschalten.
 - Die Kühleinheit ist eingeschaltet.
 - Die Kühltemperatur ist vom Werk voreingestellt.
- ▶ Türe schliessen.

Hauptfenster Touchscreen

Drei Bedienoberflächen stehen im Menü „Konfiguration“ – „Bildschirmlayout“ – „Bildschirmdesign“ zur Auswahl:

- [Barista Silber] (Standard)
- [Selbstbedienung]
- [Betreiber]



Damit die Best Foam™ Maschine optimal funktioniert und alle Bedienungsmöglichkeiten zur Verfügung stehen muss die Maschine mit der Oberfläche „Barista Silber“ betrieben werden. Die weiteren Bildschirmdesign werden in dieser BA nicht beschrieben. Soll dennoch eines der beiden alten Bildschirmdesign verwendet werden, ist die BA der Standard SCAP zu konsultieren.



Siehe auch Kapitel „Konfiguration“ – „Konfiguration TouchIT“ – „Bildschirmlayout“.

[Barista Silber] Standard



Im Modus [Barista Silber] sind max. 4 Gruppen mit max. 9 Getränken konfigurierbar. Ohne Vorwahl und Getränkegruppen sind max. 12 Getränke möglich.

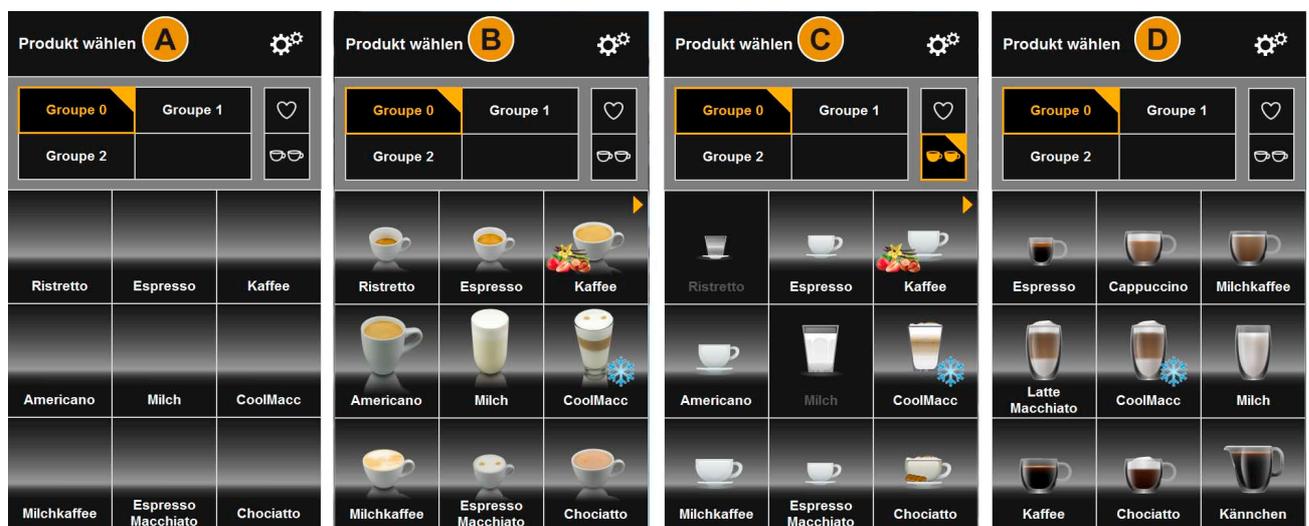
- Auswahl [Barista Silber] wählen im Menü „Konfiguration“ – „Bildschirmlayout“ – „Bildschirmdesign“.

Option 1: Design Varianten

- Im Menü „Konfiguration“ – „Konfiguration TouchIT“ – „Symbole Getränketasten“ Getränkesymbol wählen.

Unterschiedliche Symbole der Getränketasten:

- (A) Mit Auswahl [nur Text]
- (B) Mit Auswahl [Set 1]
- (C) Mit Auswahl [Set 2]
- (D) Mit Auswahl [Set 3]



Option 2: Auswahlvarianten

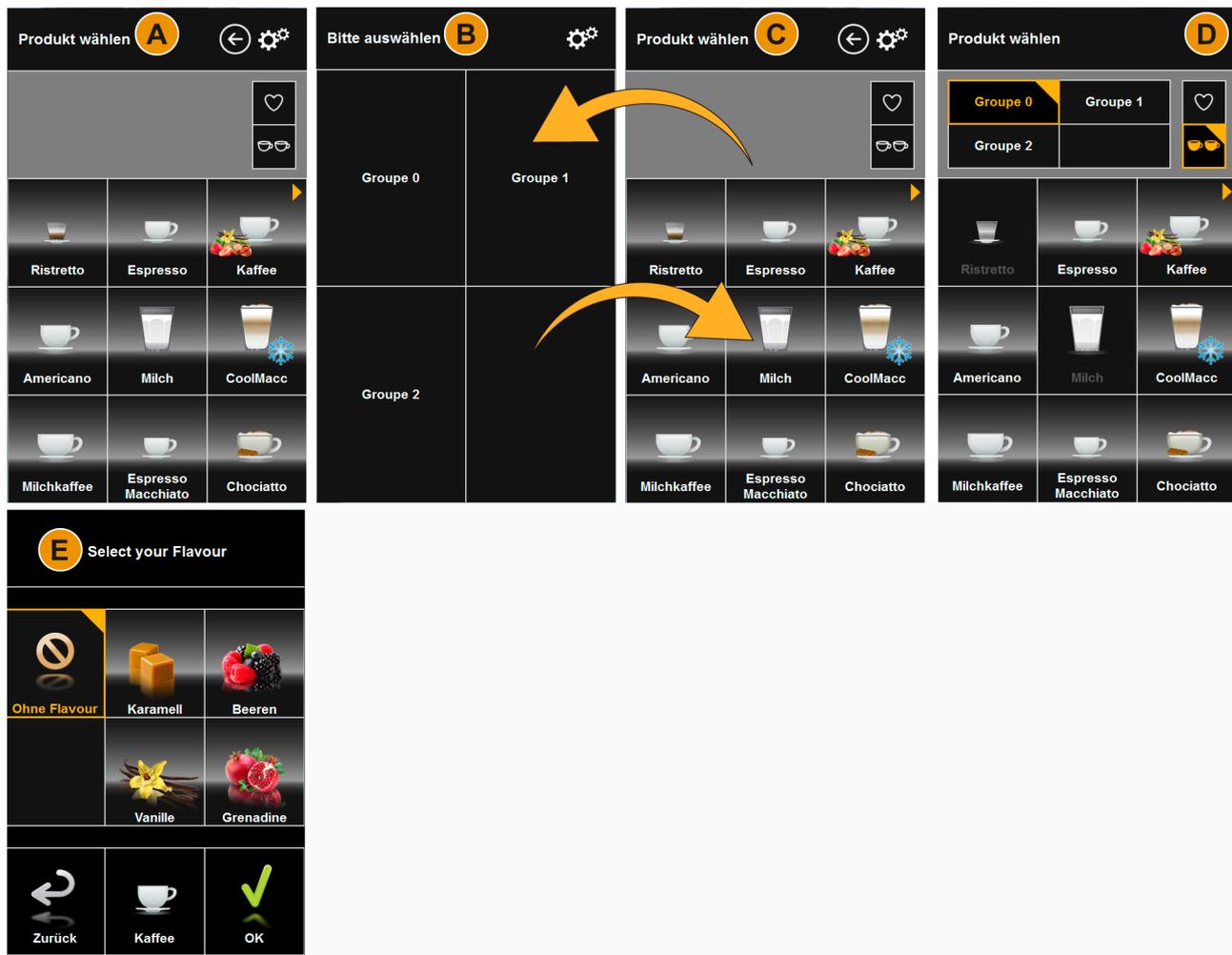


Siehe auch Kapitel „Grundbedienung“ – „Getränkeauswahl mit Gruppen“.

- Im Menü „Konfiguration“ – „Bildschirmlayout“ – „Gruppenauswahl“ die gewünschte Auswahlvariante aus der Liste wählen..

Auswahlliste mit Gruppen:

- (A) [keine (alle Getränke auf einer Seite)].
- (B) Auswahl [Optionen vor Getränkewahl].
- (C) Auswahl [Optionen nach Getränkewahl].
- (D) Auswahl [Getränkegruppen].
- (E) Auswahl Flavour wenn konfiguriert.



Option 3: Selbstbedienung

Um die Maschine mit dem „Barista Silber“ Design in der Selbstbedienung zu betreiben muss einzig die Getränkevorwahl deaktiviert sein.



Die Vorwahl muss unter „Konfiguration - Allgemeine Parameter - Generelle Vorwahl“ deaktiviert werden. Zugang nur möglich mit SERVICE Karte.

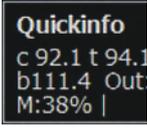
Auswahlseite ohne Vorwahl und Getränkegruppen:



Bedienfelder

Folgende Elemente sind auf dem Hauptfenster abhängig vom Maschinenstatus sichtbar:

Symbol	Beschreibung
<p>Gruppen</p> 	<p>Mit „Barista Silber“ stehen max. 4 Gruppen zur Auswahl bereit. Auf jeder Gruppe können max. 9 Getränke hinterlegt werden.</p> <p>Die Auswahl einer Getränkegruppe zeigt die entsprechende Getränkseite mit den hinterlegten Getränken.</p> <p><i>Die Getränkegruppen können im Menü „Konfiguration“ im Untermenü „Getränkeinstellungen“ konfiguriert werden.</i></p> <p><i>Siehe auch Kapitel „Programmierung“ – Getränkeauswahl mit Gruppen“.</i></p>
<p>Getränkefeld</p> 	<p>Jedes Getränkefeld kann mit dem gewünschten Getränk hinterlegt und entsprechend programmiert werden.</p> <p>Die Darstellung der Getränkefelder kann im Menü [Konfiguration] unter [Symbole Getränketasten] ausgewählt werden.</p> <p>Durch Drücken eines Getränkefeldes wird das entsprechende Getränk ausgegeben.</p> <p><i>Die Getränke können im Menü „Konfiguration“ im Untermenü „Getränkeinstellungen“ konfiguriert werden.</i></p> <p><i>Mit „Barista Silber“ enthält das Getränkefeld die Information, dass das Getränk ein Flavour enthält oder dazu ausgewählt werden kann.</i></p>
<p>DECAF</p> 	<p>Voraussetzung für die Ausgabe von koffeinfreien Getränken (DECAF) sind zwei Mühlen, wovon eine mit koffeinfreien Bohnen befüllt wird. Eine weitere Möglichkeit bietet der Handeinwurf für das entkoffeinierte Kaffeemehl.</p> <p>Das Feld [DECAF] bestimmt die Getränkekonfiguration mit entkoffeiniertem Kaffee.</p> <p><i>Das Feld [DECAF] ist im Menü „Konfiguration“ im Untermenü [Bildschirmlayout] aktivierbar.</i></p>
<p>Doppelt</p> 	<p>Das Feld [2x] löst eine Doppelgetränkeausgabe aus. Ein anschließend gewähltes Getränk wird doppelt ausgegeben.</p> <p><i>Das Feld [2x] ist im Menü „Konfiguration“ im Untermenü „Bildschirmlayout“ aktivierbar und mit dem Design „Betreiber“ und Barista Silber“ verfügbar.</i></p> <p><i>Im „Barista Silber“ ist das Feld [2x] im Wechsel mit dem Feld „Barista“ verfügbar.</i></p>
<p>Baristafeld</p> 	<p>Mit dem Baristafeld kann die Stärke des auszugebenden Getränkes einmalig beeinflusst werden. Nach der Getränkeausgabe springt das Baristafeld in die Standardeinstellung „mittel“ zurück. Wird kein Getränk gewählt, wird die Vorwahl nach 5 sec zurückgesetzt. Siehe Abbildung links.</p> <p>Das wählen des Baristafelds wechselt zwischen den 3 Kaffeestärken [schwach, mittel und stark].</p> <p><i>Mit „Barista Silber“ ist das Feld [Barista] im Wechsel mit dem Feld „2x“ verfügbar.</i></p>
<p>Service</p> 	<p>Zugang zum „Schnellmenü“ im Standby-Modus oder zum „Servicemenü“ bei eingeschalteter Maschine.</p> <p><i>Siehe Kapitel „Grundbedienung“ – „Einschalten“ – „Standby-Modus Schnellmenü“ für weitere Informationen.</i></p> <p><i>Das Feld [Service] befindet sich oben rechts im Display.</i></p>
<p>Stopp</p> 	<p>Das Feld [Stopp] wird nur während der Getränkeausgabe angezeigt. Die aktuelle Ausgabe sowie eventuelle vorausgewählte Getränke können damit gelöscht werden.</p>

Symbol	Beschreibung
zurück 	Das Feld [Zurück] führt zurück auf die vorgehende Seite und befindet sich oben rechts im Display.
Info 	Das Feld [Quickinfo] rechts oben wird im Schnellmenü Feld [Service] aktiviert. Die Quickinfo informiert über die aktuellen Boilertemperaturen. <i>Siehe Kapitel „Grundbedienung“ - „Einschalten“ - „Quickinfo“ für weitere Informationen.</i>
ON / OFF 	Über das Feld [ON] rechts unten, wird die Maschine vom Standbymodus in den Betriebsmodus umgeschaltet.
Info Ausgabe 	Das Blinkende Symbol, unten am Touchscreen, erscheint während einer Getränkeausgabe.

Getränkeauswahl mit Gruppen



Einstellungen können nur von einem Servicetechniker angepasst werden.



Die Zusatzfunktionen [DECAF], [Barista] und [Doppelgetränke (2x)] sind im Menü „Konfiguration“ im Untermenü „Bildschirmlayout“ einstellbar.



Wird keine Vorwahl Option gewählt, können 12 Getränke pro Gruppe angezeigt werden. (Nicht möglich mit der Auswahl [Getränkegruppen])

Folgende Getränkeauswahlvarianten sind in der Auswahlliste [Gruppenauswahl] aufgeführt:

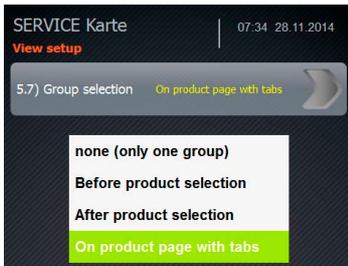
- [keine (alle Getränke auf einer Seite)]
- [Optionen vor Getränkeauswahl]
- [Optionen nach Getränkeauswahl]
- [Getränkegruppen]

Getränkegruppen

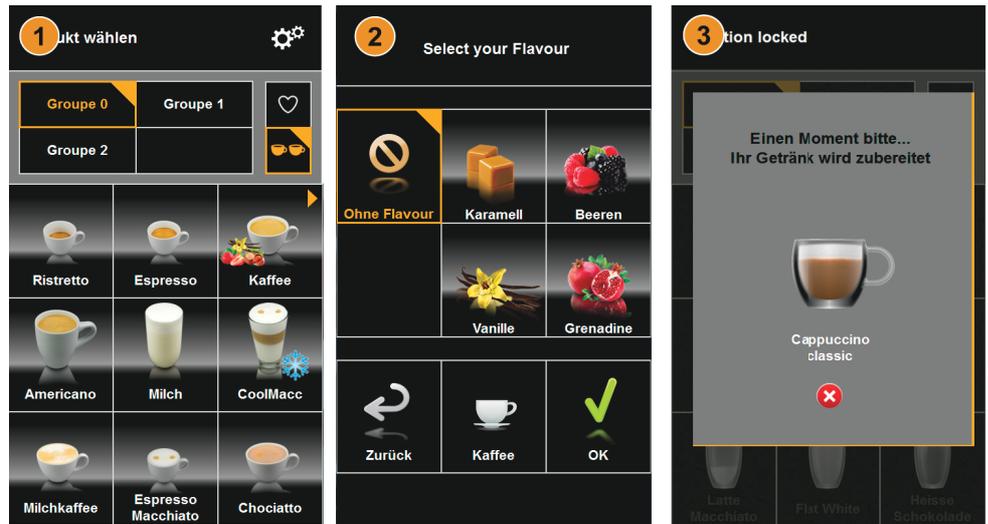
Die Auswahl [Getränkeseite und Gruppen] ist nur im [Betrieb Barista Silber] verfügbar.



Die Zusatzfunktionen [DECAF] und [Doppelgetränke (2x)] sind im Menü „Konfiguration“ im Untermenü „Bildschirmlayout“ entsprechend dem gewähltem Betriebsmodus einstellbar.



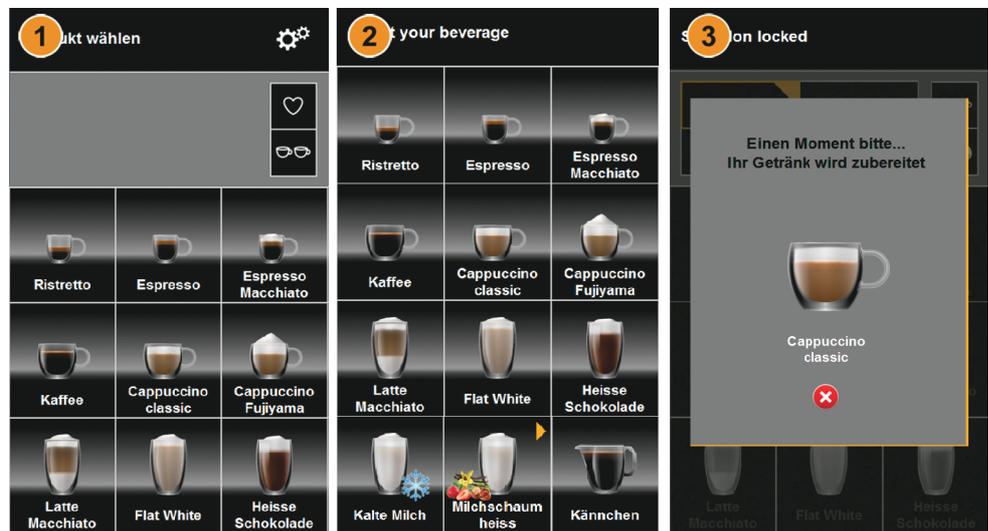
- 1) Auswahl der Gruppe und aus den in der Gruppe hinterlegten Getränken.
- 2) Optional wenn mit [Auswahl] Flavour (Aromatisierung)
- 3) Getränkeausgabe



- ▶ Alle Getränke in den „Getränkeinstellungen“ konfigurieren.
- ▶ Aus der Auswahlliste [Getränke mit Gruppen] wählen im Menü „Bildschirmlayout“.
 Die Getränkeauswahl erfolgt über eine angezeigte Getränkeseite mit max. 9 Getränken.

Keine (alle Getränke auf einer Seite)

- 1) Auswahl aus Getränkeseite
- 2) Auswahl aus Getränkeseite ohne Vorwahl Optionen
- 3) Getränkeausgabe



- ▶ Alle Getränke in den „Getränkeinstellungen“ konfigurieren.
- ▶ Aus der Auswahlliste [keine (alle Getränke auf einer Seite)] im Menü „Bildschirmlayout“ wählen.
 Die Getränkeauswahl erfolgt über eine angezeigte Getränkeseite mit bis zu 12 Getränken.

Optionen vor/nach Getränkewahl

Bevor Getränke für eine Gruppenauswahl konfiguriert werden, ist es empfehlenswert die nachfolgend aufgeführten Anforderungen zu definieren:

- Die Funktion der Gruppen (z. B. KLEIN – MITTEL – GROSS).
- Die Anzahl Getränkfelder, welche pro Gruppe angezeigt werden sollen.
- Die gesamt Anzahl Getränke sollte berücksichtigt werden.
- ▶ Im Menü „Konfiguration“ das Untermenü [Bildschirmlayout] wählen.
- ▶ [Barista Silber] im Parameter „Bildschirmdesign“ wählen.
- ▶ Im Parameter „Gruppenauswahl“ [Optionen vor Getränkeauswahl] oder [Optionen nach Getränkeauswahl] wählen.
- ▶ Im Parameter „Anzahl Getränke pro Gruppe“ die erforderliche Getränkeanzahl, welche angezeigt werden soll einstellen.
- 1-9 Getränke,
- 1-12 Getränke ohne Vorwahl Optionen
- ▶ Name im Parameter „Name Gruppe“ eintragen.
- ▶ Bei Bedarf im Parameter „Bild auf Taste Gruppe“ ein Bild aus der Auswahlliste hinterlegen.
- ▶ Einen „Neustart“ durch entfernen der SERVICE Karte ausführen.
- ▶ Nach dem Neustart mit der SERVICE Karte erneut das Menü „Konfiguration“ wählen.
- ▶ Das Untermenü „Getränkeinstellungen“ öffnen.
- ▶ Getränke in den jeweiligen Getränkegruppen definieren.



Siehe auch Kapitel „Konfiguration“ – „Getränkeinstellungen“.

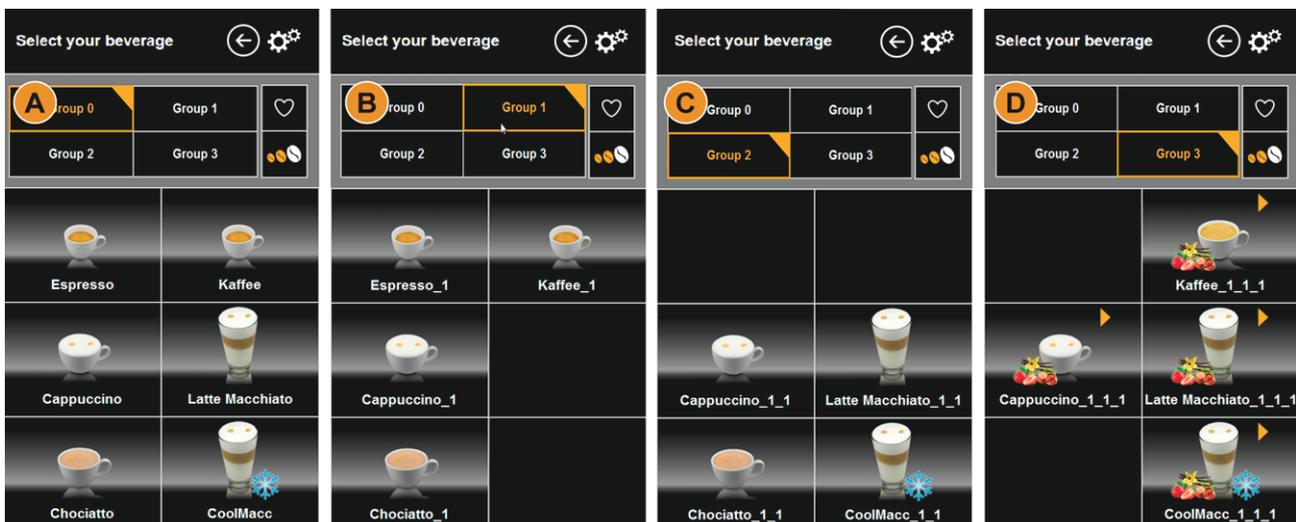


Die Konfiguration der 1. Gruppe (A) sollte nach Möglichkeit alle verfügbaren Basisgetränke enthalten.

Konfigurationsbeispiel 4 Gruppen mit 6 Getränken pro Gruppe:

Gruppe A [Klein]	Gruppe B [Mittel]	Gruppe C [Gross]	Gruppe D [+Flavour]
Espresso	Espresso-1	–	–
Kaffee	Kaffee-1	–	Kaffee 1.1.1
Cappuccino	Cappuccino-1	Cappuccino-1.1	Cappuccino 1.1.1
Latte Macchiato	–	Latte Macchiato-1.1	Latte Macchiato- 1.1.1
Chocciato	Chocciato-1	Chocciato-1.1	–
CoolMacc	–	CoolMacc-1.1	CoolMacc- 1.1.1

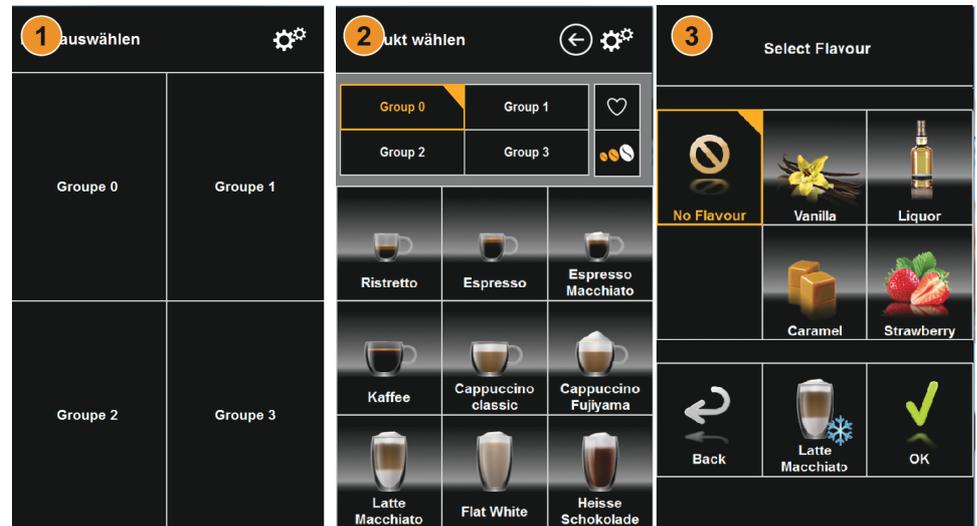
- Dieses Konfigurationsbeispiel erlaubt eine Getränkeauswahl, welche in beide Richtungen (Gruppe > Getränk oder Getränk > Gruppe) funktioniert.



Option 1: Optionen vor Getränkeauswahl

Die Getränkeauswahl erfolgt nun über die definierten 4 Gruppen:

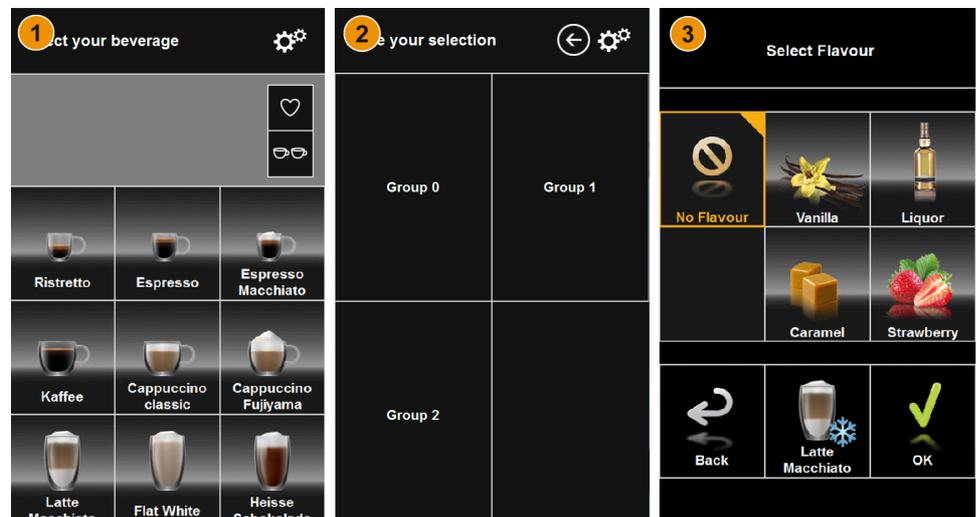
- Auswahl (1) aus Getränkegruppen z. B Klein - Mittel - Gross + Flavour.
- Auswahl (2) aus Getränkeseite.
- Auswahl (3) aus Flavour Sorten.



Option 2: Optionen nach Getränkeauswahl

Die Getränkewahl erfolgt über die Getränkeseite - im nächsten Schritt wird die Gruppe gewählt (z. B Klein - Mittel - Gross + Flavour)

- 1) Auswahl aus Getränkeseite
- 2) Gruppenauswahl
- 3) Optional wenn mit [Auswahl] Flavour (Aromatisierung)



- ▶ Alle Getränke in den „Getränkeinstellungen“ konfigurieren.
- ▶ Aus der Auswahlliste [Optionen nach Getränkewahl] im Menü „Bildschirmlayout“ wählen.
 - Die Getränkeauswahl erfolgt über eine angezeigte Getränkeseite.

Selbstbedienung

Um die Maschine mit dem „Barista Silber“ Design in der Selbstbedienung zu betreiben muss einzig die Getränkewahl deaktiviert sein.



Die Vorwahl muss unter „Konfiguration - Allgemeine Parameter - Generelle Vorwahl“ deaktiviert werden. Zugang nur möglich mit SERVICE Karte.

Auffüllen und Anschliessen

Kaffeebohnen

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



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

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!



Durch das Einfüllen von Fremdkörpern kann es zu Verstopfung der Mühle bzw. zur Zerstörung des Mahlwerkes kommen.
Niemals etwas anderes als Kaffeebohnen in die Bohnenbehälter einfüllen.



- ▶ Deckel des Bohnenbehälters aufschliessen und mittels Drehknopf entriegeln.
- ▶ Kaffeebohnen einfüllen (max. 1000 g).
- ▶ Deckel wieder aufsetzen und mit dem Drehknopf verriegeln und mit dem Schlüssel abschliessen.

Wasser

Option 1: Festwasseranschluss

Die Maschine kann Schaden nehmen, wenn die Pumpe trocken läuft.
Vor dem Einschalten der Maschine sicherstellen, dass das Hauptwasserventil geöffnet ist.

- ▶ Absperrhahn am Hauptwasserventil öffnen.



Aus versicherungsrechtlichen Gründen ist es empfehlenswert, das Hauptwasserventil am Ende des Tages zu schliessen.

Option 2: Festwasseranschluss

- ▶ Deckel am Trinkwassertank entfernen.
- ▶ Trinkwassertank täglich entfernen und gründlich mit frischem Wasser ausspülen.
- ▶ Trinkwassertank vor der Verwendung mit frischem Trinkwasser füllen.
- ▶ Trinkwassertank wieder einsetzen.
- ▶ Deckel wieder anbringen.

Milch

Option: Beistellkühleinheit

- ▶ Tür öffnen.
- ▶ Milchbehälter entfernen und ausspülen.
- ▶ Frische, vorgekühlte Milch (3 – 5°C) einfüllen.
- ▶ Milchbehälter in die Kühleinheit stellen.
- ▶ Schlauch oder Schläuche in den Behälter hängen.
 - Das Schlauchende muss den Behälterboden berühren.
- ▶ Tür schliessen.

Option: Unterthecken-Milch

- ▶ Tür öffnen.
- ▶ Milchbehälter entfernen und ausspülen.
- ▶ Frische, vorgekühlte Milch (3 – 5°C) einfüllen.

- ▶ Milchbehälter in die Kühleinheit stellen.
- ▶ Schlauch in den Behälter hängen.
 - Das Schlauchende muss den Behälterboden berühren.
- ▶ Tür schliessen.

Automatenpulver

VORSICHT!
Gefahr für Maschine! 

Durch falsche Handhabung kann die Maschine Schaden nehmen. In den Pulverbehälter niemals andere Stoffe als Automatenpulver einfüllen. Die Pulverbehälter dürfen mit maximal 500 g (Twin-Behälter) bzw. 1000 g (Standard-Behälter) Automatenpulver befüllt werden.

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer! 

Durch drehende Teile im Pulverbehälter besteht Verletzungsgefahr. Nie bei eingeschaltetem Gerät in den/die Pulverbehälter greifen.

Option 1: Choco

- ▶ Gewünschtes Chocopulver einfüllen.

Option 2: Twin Choco

Der Pulverbehälter für Twin Choco ist in der Mitte geteilt und hat zwei Fächer für verschiedene Sorten Chocopulver.

- ▶ Gewünschtes Chocopulver in Fach 1 und Fach 2 einfüllen.

Flavour Point (Option)

VORSICHT!
Gefahr für Maschine! 

Durch falsche Handhabung kann die Maschine Schaden nehmen. Mit dem Flavour Point nie etwas anderes als Sirup oder Spirituosen ausgeben.



Um ein Überlaufen der vollen Flasche zu verhindern, muss der Schlauch erst in die Flasche geführt und danach am Flavour Point angeschlossen werden.

Flavour Point
Touch cleaning [30s]
Quickinfo Ein

Exchanging flavour bottle

- ▶ Das Feld  betätigen.
 - Das Menü „Service“ öffnet.
- ▶ Feld [Flavour Point] wählen.
 - Das Flavour Point Untermenü wird angezeigt.
- ▶ Feld [Flaschentauch Flavour Point] wählen.
 - Die Austauschroutine wird gestartet.
- ▶ Den Anweisungen auf dem Display folgen.

Ausgeben

VORSICHT!
Heisse Flüssigkeit! 

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

Auslaufhöhe einstellen

VORSICHT!
Heisse Oberfläche! 

Durch heisse Oberflächen besteht Verbrennungsgefahr. Getränkeauslaufes während dem Betrieb nicht berühren.

VORSICHT!
Quetschgefahr! 

Beim Einstellen des automatischen und manuellen Getränkeauslaufs besteht Quetschgefahr. Achten Sie beim Einstellen auf eine geschützte Position der Hände.



Die Auslaufhöhe kann nur von einem Servicetechniker eingestellt werden.



Der automatische Getränkeauslauf fährt nach betätigen der Getränketaste in eine vordefinierte Position.

- ▶ Tasse unter den automatischen Getränkeauslauf stellen.
- ▶ Getränketaste betätigen.
 - ☑ Automatischer Getränkeauslauf fährt in Position.
 - ☑ Getränk wird ausgegeben.
 - ☑ Automatischer Getränkeauslauf fährt in die Ausgangsposition zurück.
- ▶ Anschliessend die Tasse entfernen.

Kaffeegetränke

VORSICHT!
Heisse Flüssigkeit!



- ▶ Tasse unter den Getränkeauslauf stellen.
- ▶ Gewünschte Getränketaste drücken.
 - ☑ Die Getränketaste blinkt, die Ausgabe läuft.
 - ☑ Der Getränkenamen und der Fortschritt der Ausgabe werden im Display angezeigt.
- ▶ Nach Beenden der Ausgabe die Tasse entfernen.

Getränke mit Kaffeemehl



Der Handeinwurf Kaffeemehl befindet sich zwischen den Bohnenbehältern.

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!



Durch falsche Handhabung kann die Maschine beschädigt werden.
Niemals Instantkaffee in den Handeinwurf geben. Nur Kaffeemehl und Reinigungstabletten einwerfen.



Option 1: mit Überwachung Handeinwurf

- ▶ Tasse unter den Getränkeauslauf stellen.
- ▶ Einwurf für gemahlene Kaffee öffnen.
 - ☑ „DECAF-Einwurf“ offen wird in der Statuszeile angezeigt.
 - ☑ Die noch verfügbaren Getränke werden auf dem Display angezeigt.
- ▶ Gewünschte Getränketaste drücken.
 - ☑ „Entkoffeiniertes Kaffeepulver hinzugeben“ erscheint auf dem Display.
- ▶ Gemahlener Kaffee innerhalb von 15 Sekunden einwerfen.
- ▶ Einwurf für gemahlene Kaffee schliessen.
 - ☑ Die Getränkeausgabe erfolgt.
- ▶ Tasse nach Beenden der Ausgabe entfernen.

Option 2: ohne Überwachung Handeinwurf

- ▶ Tasse unter den Getränkeauslauf stellen.
- ▶ DECAF-Feld betätigen.
 - ☑ Die noch verfügbaren Getränke werden auf dem Display angezeigt.
- ▶ Gewünschte Getränketaste drücken.
 - ☑ „Entkoffeiniertes Kaffeemehl hinzugeben“ erscheint auf dem Display.
- ▶ Handeinwurf für Kaffeemehl öffnen.
- ▶ Kaffeemehl innerhalb von 15 Sekunden einwerfen.
- ▶ Handeinwurf für Kaffeemehl schliessen.
 - ☑ Die Getränkeausgabe erfolgt.
- ▶ Tasse nach Beenden der Ausgabe entfernen.



Heisswasser

VORSICHT!
Heisse Flüssigkeit!



Die Ausgabe von Heisswasser kann wie folgt mit der SERVICE Karte voreingestellt sein:

- Taste [Heisswasser] mit der „Start-Stopp“ Funktion.
- Taste [Heisswasser] mit der „Drücken und Halten“ Funktion.
- Taste [Heisswasser] mit der „Doppelgetränk“ Funktion.
- ▶ Tasse unter den Heisswasserauslauf stellen.
- ▶ Taste [Heisswasser] drücken oder gedrückt halten.
- ▶ Tasse nach Beenden der Ausgabe entfernen.

VORSICHT!
Heisse Oberfläche!



Bei der Heisswasserausgabe besteht Verbrennungsgefahr am Heisswasserauslauf. Der Heisswasserauslauf darf nicht berührt werden.

Milchgetränke

VORSICHT!
Heisse Flüssigkeit!



- ▶ Tasse unter den Getränkeauslauf stellen.
- ▶ Gewünschte Getränketaste drücken.
- ▶ Tasse nach Beenden der Ausgabe entfernen.

Aromatisierte Getränke

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!



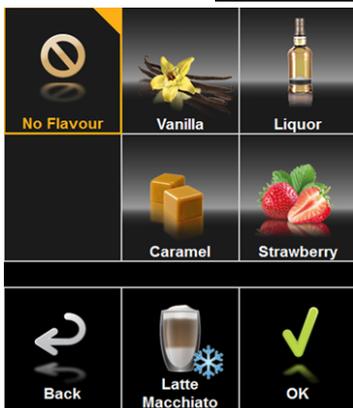
Durch falsche Handhabung kann die Maschine Schaden nehmen. Mit dem Flavour Point nie etwas anderes als Sirup oder Spirituosen ausgeben.

VORSICHT!
Heisse Flüssigkeit!



Option 1: Aroma auswählen

- ▶ Tasse unter dem Getränkeauslauf an den Tassenanschlag stellen.
- ▶ Gewünschte Getränketaste drücken.
 - Auswahlbildschirm wird angezeigt.
- ▶ Aroma wählen.
- ▶ Normalen oder DECAF Kaffee wählen.
- ▶ Feld [Bereite mein Getränk zu!] betätigen.
 - Gewählte Kombination wird ausgegeben.
 - Getränkeübersicht wird wieder angezeigt.
- ▶ Tasse nach Beenden der Ausgabe entfernen.



Option 2: Vordefinierte Getränke

- ▶ Tasse unter dem Getränkeauslauf an den Tassenanschlag stellen.
- ▶ Gewünschte Getränketaste drücken.
- ▶ Tasse nach Beenden der Ausgabe entfernen.

Dampf

VORSICHT!
Heisser Dampf!



- ▶ Tasse/Behälter unter den Dampfstab halten.
 - Die Spitze des Dampfstabes muss komplett unter der Milchoberfläche sein.
- ▶ Taste [Dampf] drücken.
- ▶ Nach Beenden der Dampfausgabe Tasse/Behälter entfernen.

- ▶ Dampfstab von aussen mit einem feuchten Papiertuch reinigen.
- ▶ Dampfstab gegen Tropfrost richten und kurz die Taste [Dampf] drücken.
 - ☑ Milch- und Getränke rückstände werden aus dem Dampfstab gespült.

Option 1: Powersteam

- ▶ Durch Injektion von Dampf unterhalb der Oberfläche der Milch Luft beimischen.
 - ☑ Die Milch erwärmt sich von 5 °C auf 37 °C.
- ▶ 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.

Option 2: Autosteam

- ▶ Durch Injektion von Dampf unterhalb der Oberfläche der Milch Luft beimischen.
 - ☑ Die Milch erwärmt sich auf die eingestellte Temperatur
 - ☑ Nach Erreichen der eingestellten Temperatur schaltet sich Autosteam aus.
- ▶ 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.

Ausgabeoptionen

Laufende Ausgabe stoppen



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

Option 1: Laufende Ausgabe stoppen

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

Option 2: Getränke in der Vorwahl löschen

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

Getränke vorwählen



Wenn konfiguriert, können mehrere, verschiedene Getränke nacheinander ausgewählt und ausgegeben werden. Die Kaffeemaschine gibt die Getränke in der gewählten Reihenfolge aus.

Während einer laufenden Ausgabe, können weitere Getränke ausgewählt werden, die nach einander ausgegeben werden. Diese werden oben rechts angezeigt.

- ▶ Tasse unter Getränkeauslauf stellen.
- ▶ Gewünschte Getränketaste(n) drücken.
- ▶ Nach Beenden der ersten Ausgabe die Tasse entfernen und die Nächste unter den Getränkeauslauf stellen.

Getränke in der Vorwahl löschen.

- ▶ Taste [✘] drücken.
 - ☑ Die vorgewählten Getränke werden gelöscht.
 - ☑ Das aktuelle Getränk wird fertig ausgegeben.
- ▶ Erneutes Drücken der Taste [✘] beendet auch die laufende Ausgabe vorzeitig.



Doppelgetränke



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



- ▶ Tassen unter den Getränkeauslauf stellen.
- ▶ Taste [2 x] drücken.
- ▶ Gewünschte Getränketaste drücken.
- ▶ Tassen nach Beenden der Ausgabe entfernen.

Leeren

Satzbehälter



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

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!



Der automatische Getränkeauslauf wird durch manuelle Bedienung beschädigt. Satzbehälter ohne Einwirken auf den automatischen Getränkeauslauf entnehmen.

- ▶ Manuellen Getränkeauslauf in die höchste Position schieben.
- ▶ Satzbehälter entnehmen.
- ▶ Satzbehälter leeren und wieder einsetzen.
 - Maschine ist wieder betriebsbereit.

Unterthecken-Satzdurchwurf

Die aus der Brüheinheit ausgeworfenen Kaffeekuchen gelangen über den Unterthecken-Satzdurchwurf in den darunter befindlichen Satzcontainer.

- ▶ Thekentür öffnen und Satzcontainer entnehmen.
- ▶ Satzcontainer leeren.
- ▶ Satzcontainer zurück stellen und Thekentür schliessen.



Wenn der Behälter voll ist, erscheint keine Aufforderung zum Leeren im Display der Maschine. Der Unterthecken-Satzcontainer sollte daher in regelmässigen Abständen geprüft werden.

Schmutzwassertank

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

- ▶ Schmutzwassertank entnehmen und leeren.
- ▶ Schmutzwassertank mit Haushaltsreiniger gründlich reinigen und mit frischem Wasser ausspülen.
- ▶ Schmutzwassertank wieder einsetzen.

Transportbedingungen

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



Unsachgemäßes Transportieren der Kaffeemaschine kann zu Verletzungen führen. Allgemeine Vorschriften für Gesundheit und Sicherheit beachten.

- ▶ Vor einem Standortwechsel zwingend die Trinkwasser- und Stromversorgung sowie den Schmutzwasserablauf trennen.
- ▶ Vor einem Standortwechsel den Boden auf Hindernisse und Unebenheiten prüfen.

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!



**Durch unsachgemässen Transport kann die Maschine Schaden nehmen.
Bei einem Standortwechsel von Maschinen auf Wagen folgende Punkte einhalten:**

- Bei einem Standortwechsel darf der Wagen nicht gestossen, sondern muss aus Sicherheitsgründen gezogen werden.
- Nur am Wagen ziehen, nie an der Maschine.
- Der Wagen ist nicht zum Transport von Gütern bestimmt.



Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für Schäden ab, die durch Zweckentfremdung des Wagens oder durch Missachten der Betriebsanleitung entstanden sind.

Displayhinweise/-aufforderungen

Displayhinweis	Ursache	Behebung
Satzbehälter fehlt	<ul style="list-style-type: none"> • Der Satzbehälter wurde herausgezogen (Reinigungsprogramm, leeren, etc.) • Der Endschalter ist defekt. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 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 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.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 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	<ul style="list-style-type: none"> • Trinkwassertank ist leer. • Schwimmerschalter ist defekt. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Trinkwassertank füllen und unter die Theke stellen. ▶ Bleibt die Meldung bestehen: Servicepartner kontaktieren.
Schmutzwassertank voll	<ul style="list-style-type: none"> • Schmutzwassertank ist voll. • Schwimmerschalter ist defekt. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Schmutzwassertank leeren und unter die Theke stellen. ▶ Bleibt die Meldung bestehen: Servicepartner kontaktieren.
Gemahlene Kaffee zugeben	<ul style="list-style-type: none"> • Feld [DECAF] wurde gedrückt, um ein entkoffiniertes Getränk auszugeben. • Einwurf für gemahlene Kaffee und Reinigungstabletten wurde geöffnet. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Gemahlene Kaffee zugeben, um ein entkoffiniertes Getränk auszugeben. ▶ Einwurf für gemahlene Kaffee und Reinigungstabletten schliessen. ▶ Bleibt die Meldung bestehen: Servicepartner kontaktieren.
Flavour 1 leer Flavour 2 leer Flavour 3 leer Flavour 4 leer	<ul style="list-style-type: none"> • Die entsprechende Flasche ist leer. • Sensor ist defekt. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Volle Flasche in den Flavour Point stellen und anschliessen. ▶ Bleibt die Meldung bestehen: Servicepartner kontaktieren.

Ausschalten

Betriebsende

Option 1: Bedienbetrieb



- ▶ Tägliche Reinigung durchführen.
 - Die Maschine schaltet nach Abschluss der Reinigung auf Standby.

Option 2: Externer Trink- und Schmutzwassertank

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

Option 3: Milchsystem

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

Längere Stillstandszeiten (ab 1 Woche)

Vorgehen wie bei Betriebsende. Zusätzliche Schritte:

- ▶ Netzstecker der Maschine vom Stromnetz trennen.
 - Die Maschine ist stromlos.
- ▶ Absperrhahn der Trinkwasserzuleitung schliessen.



Nach längerer Stillstandszeit muss die Maschine nach dem Einschalten gereinigt werden.



Bei Nichtbeachtung wird im Falle eines Schadens keine Gewährleistung übernommen.

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!



**Es besteht die Gefahr, dass die Wasserpumpe trocken läuft.
Bei Wiederinbetriebnahme des Gerätes muss zuerst der Absperrhahn der Trinkwasserzuleitung geöffnet werden bevor die Maschine eingeschaltet wird.**

Reinigung

Reinigungsintervalle

Reinigungsintervalle					
Täglich	Wöchentlich	Bei Bedarf	Aufforderung	Optional	
Automatische Reinigung					
x					Reinigungsprogramm
x					Automatische Spülung (wenn programmiert)
x		x			Heisspülung
x		x		○	Milchschlauchspülung
x		x		○	Milchsystemreinigung
Manuelle Reinigung					
x		x			Automatischer Auslauf
x		x		○	Dampfstab
x					Satzbehälter
x					Tropfschale und Tropfrost
x					Aussenreinigung
x					Brühraum
	x	x			Bohnen-/Pulverbehälter
x				○	Mixer
x				○	Milchbehälter
x				○	Kühleinheit
	x	x		○	Flavour Point
x				○	Trinkwassertank (extern)
x				○	Schmutzwassertank (extern)

Legende

Täglich:	Mindestens einmal täglich, bei Bedarf öfter.
Wöchentlich:	Mindestens einmal wöchentlich, bei Bedarf öfter.
Bei Bedarf:	Bei Bedarf (wenn Verschmutzung vorliegt).
Aufforderung:	Entsprechende Aufforderungen erscheint im Display.
Optional:	Je nach Ausstattung der Maschine.



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

Reinigungsmittel

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!



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



Vor der Anwendung des Reinigungsmittels die auf der Verpackung angegebenen Informationen sowie das Sicherheitsdatenblatt sorgfältig durchlesen. Sollte kein Sicherheitsdatenblatt vorhanden sein, bitte bei der Vertriebsfirma anfordern.



Reinigungstabletten für Kaffeesystem	
Verwendungszweck	Tägliche Reinigung Kaffeesystem
Reinigungszweck	Lösen der Fettrückstände im Kaffeesystem
Anwendungsintervall	1 mal täglich

Reinigungspulver für das Milchsistem „Milkpure powder“



Information	
Verwendungszweck	Reinigung Milchsistem
Reinigungszweck	Entfernen von MilCHFett und Bakterien im Milchsistem
Anwendungsintervall	Einmal täglich einen Beutel à 10g verwenden

Reinigungsaufforderung



Den Zeitpunkt ausgenommen, kann die Reinigungsaufforderung nur von einem Servicetechniker programmiert und eingestellt werden.



Zeitpunkt der Reinigungsaufforderung mit der CHEF Karte einstellen, siehe Kap. „Programmierung“ - „Reinigungsaufforderung“.

Für die Reinigungsaufforderung stehen mehrere Optionen zur Verfügung:

Option 1: Keine Reinigungsaufforderung

Reinigungsaufforderung ist deaktiviert.

Option 2: Reinigungsaufforderung mit Meldung

Die Reinigungsaufforderung wird zum eingestellten Zeitpunkt eingeblendet. Getränkebezug bleibt weiterhin möglich. Es ist keine Bestätigung der Meldung erforderlich.

Option 3: Reinigungsaufforderung mit Meldung und Bestätigung

Die Reinigungsaufforderung wird zum eingestellten Zeitpunkt eingeblendet. Damit weiterhin Getränke bezogen werden können, muss diese bestätigt werden. Getränkebezug bleibt jedoch auch ohne Reinigung möglich.

- ▶ Meldung bestätigen.
 - Meldung wird ausgeblendet, Betrieb weiterhin möglich.
 - Meldung wird jede Minute erneut angezeigt.

Wird eine Reinigung bis zu einer Stunde vor dem eingestellten Zeitpunkt durchgeführt, wird die Reinigungsaufforderung nicht eingeblendet.





Option 4: Reinigungsaufforderung mit Zwang

Die Reinigungsaufforderung wird zum eingestellten Zeitpunkt eingeblendet. Wird trotz Aufforderung auf dem Display die anstehende Reinigung nicht durchgeführt, setzt nach einer bestimmten Zeit der Reinigungszwang ein, wenn seit der letzten Reinigung ein Getränkebezug stattfand. Sobald der Reinigungszwang einsetzt, ist der Getränkebezug blockiert bzw. das Reinigungsprogramm wird gestartet und kann ausschliesslich durch das Ausführen der Reinigung wieder beendet werden.

- ▶ Meldung bestätigen.
- ▶ Reinigung durchführen.
 - Maschine ist wieder einsatzbereit.

Reinigungsoptionen

Heisspülung

VORSICHT!
Heisse Flüssigkeit!



Verbrühungsgefahr durch Heisswasser.

Während der Ausgabe nicht unter die Getränkeausgabe oder in die Maschine greifen.

Option 1: Feld [Service] sichtbar

Der Parameter „Service Schaltfläche sichtbar“ unter [Konfiguration TouchIT] ist aktiviert.

- ▶ Das Feld [Service] unten links drücken.
 - Das Menü „Service“ öffnet.
- ▶ [Spülung] betätigen. Die Maschinenspülung wird ausgelöst.



Option 2: Feld [Service] versteckt

Der Parameter „Service Schaltfläche sichtbar“ unter [Konfiguration TouchIT] ist deaktiviert.

- ▶ Obere rechte Touchscreen Ecke für ±2 sec drücken und halten.
 - Das Menü „Service“ öffnet.
- ▶ [Spülung] betätigen. Die Maschinenspülung wird ausgelöst.



Im Modus „Selbstbedienung“ ist eine PIN Eingabeaufforderung möglich. Entsprechend der Konfiguration im Parameter „Einstellungen Selbstbedienung“.

Automatische Spülung

VORSICHT!
Heisse Flüssigkeit!



Verbrühungsgefahr durch Heisswasser.

Während der Ausgabe nicht unter die Getränkeausgabe oder in die Maschine greifen.



Die Spülungen sind Voraussetzung für den Betrieb des Best Foam™ Milchsystem.

Option 1: Einschaltspülung (kann nicht deaktiviert werden)

Sobald nach dem Starten der Maschine die Betriebstemperatur erreicht ist, wird eine Heisspülung ausgelöst. Im Display erscheint eine Warmmeldung.

Option 2: Ausschaltspülung (kann nicht deaktiviert werden)

Bevor die Maschine ausschaltet, wird eine Heisspülung ausgelöst. Im Display erscheint vorher eine Warmmeldung.



Option 3: Spülkaffee



Diese Einstellung ist sinnvoll bei einem 24 h-Betrieb. Dies verhindert einen „Wasserflussfehler“ beim ersten Kaffee unmittelbar nach einer Reinigung. Basiert auf dem Espresso Rezept.



Unmittelbar nach der Reinigung erfolgt die Ausgabe des Spülkaffees. Der Spülkaffee ist nicht trinkbar.

Tägliche Reinigung

Automatisches Reinigungsprogramm



Die Maschine geht nach der Reinigung automatisch in den Standby. Dies kann nicht deaktiviert werden und ist Voraussetzung für ein funktionierendes Milchsystem nach der Reinigung.



Option 1: Ohne PIN-Aufforderung

- ▶ Feld [⚙️] drücken.
 - ☑ Die Auswahlliste erscheint.
- ▶ Feld [Reinigung] betätigen.
 - ☑ Reinigungsprogramm startet.
- ▶ Den Hinweisen auf dem Display folgen.
 - ☑ Reinigung wird durchgeführt.

Option 2: Mit PIN-Aufforderung

- ▶ Feld [⚙️] drücken.
 - ☑ Die Auswahlliste erscheint.
- ▶ Feld [Reinigung] betätigen.
 - ☑ Eingabefeld für PIN wird eingeblendet.
- ▶ PIN eingeben.
 - ☑ Reinigungsprogramm startet.
- ▶ Den Hinweisen auf dem Display folgen.
 - ☑ Reinigung wird durchgeführt.



Touchscreen

Beschädigen des Touchscreens beim Reinigungsvorgang.

Keine Scheuermittel verwenden. Nie mit Gewalt, starkem Druck oder spitzen Objekten auf das Display drücken.

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!



- ▶ Feld [⚙️] drücken.
 - ☑ Die Auswahlliste erscheint.
- ▶ Feld [Touchscreen reinigen] betätigen.
 - ☑ Touchscreen ist für 30 sec deaktiviert.
 - ☑ Display reagiert nicht mehr auf Eingabe.
- ▶ Touchscreen mit Papiertuch und handelsüblichem Glasreiniger reinigen.
 - ☑ Nach Ablauf des Countdowns wird der Touchscreen aktiv.

Milchbehälter

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



Durch Milchablagerung und Bakterien besteht Verunreinigungsgefahr für Milch und Milchbehälter.

Milchbehälter und Deckel vor jedem Auffüllen reinigen.

- ▶ Milchbehälter mit frischem Wasser gründlich und mehrfach ausspülen.
- ▶ Milchbehälterdeckel gründlich mit frischem Wasser reinigen.
- ▶ Mit einem sauberen Tuch abtrocknen.

Trinkwassertank

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



Durch Ablagerungen und Bakterien besteht Verunreinigungsgefahr für den Trinkwassertank.

Trinkwassertank täglich ausspülen, keine Reinigungsmittel verwenden.

- ▶ Trinkwassertank mit frischem Wasser gründlich und mehrfach ausspülen.
- ▶ Mit einem sauberen Tuch abtrocknen.

Satzbehälter

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



Kaffeesatz im Satzbehälter kann schnell zu Schimmelbildung führen. Verbreiten sich die Schimmelsporen in der Maschine, besteht Verunreinigungsgefahr für den Kaffee. Satzbehälter daher täglich reinigen.

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

Externer Schmutzwassertank

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



Durch Ablagerungen und Bakterien besteht Verunreinigungsgefahr für den Schmutzwassertank.

Schmutzwassertank und Deckel täglich ausspülen und reinigen.

- ▶ Schmutzwassertank mit frischem Wasser gründlich und mehrfach ausspülen.
- ▶ Deckel zu Schmutzwassertank mit frischem Wasser gründlich reinigen.
- ▶ Mit einem sauberen Tuch abtrocknen.

Beistellkühleinheit

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



Durch Milchablagerung und Bakterien besteht Verunreinigungsgefahr für Milch und Kühleinheit.

Die Kühleinheit täglich reinigen.

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



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

Automatischer Getränkeauslauf

VORSICHT!
Heisse Flüssigkeit!



Während der Reinigung des automatischen Getränkeauslaufs und seines Auslaufschutzes besteht Verbrühungsgefahr.

Nicht mit dem heißen Wasser in Kontakt kommen. Nur Reinigungsbürste mit langem Handgriff verwenden. Auslaufschutz täglich reinigen.



Reinigung

- ▶ Auslaufschutz während der Maschinereinigung unter fließendem Wasser mit Bürste reinigen.

Wöchentliche manuelle Reinigung

Bohnenbehälter

Altes Kaffeebohnenfett kann den Geschmack des Kaffees negativ beeinflussen.

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

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



VORSICHT!
Gefahr für Maschine!



**Verkratzen der Bohnenbehälter.
Keine Scheuermittel verwenden.**

- ▶ Bohnenbehälter mit Drehknopf verriegeln.
- ▶ Schieber nach vorne ziehen.
 - Öffnung zur Maschine wird verriegelt.
- ▶ Bohnenbehälter demontieren.
- ▶ Restliche Kaffeebohnen aus Maschine und Bohnenbehälter entfernen.
- ▶ Bohnenbehälter unter fließendem Wasser gründlich ausspülen und mit einem weichen Tuch abwischen.
- ▶ Mit einem sauberen Tuch Deckel und Behälter abtrocknen.
- ▶ Bohnenbehälter wieder montieren.
- ▶ Schieber nach hinten drücken.
 - Öffnung zur Maschine wird entriegelt.
- ▶ Bohnen auffüllen.

Kühleinheit abtauen (Option)

**Die Oberfläche des Kühlinnenraums kann beschädigt werden.
Die Eisschicht nie mit spitzen oder scharfen Gegenständen entfernen, immer abtauen lassen.**

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!



- ▶ Beistellkühleinheit ausschalten oder Netzstecker ziehen.
- ▶ Fronttür öffnen und offen stehen lassen.
- ▶ Das entstehende Tauwasser mit einem saugfähigen Tuch abwischen.
- ▶ Vorgang wiederholen bis die Eisschicht komplett abgetaut ist.
- ▶ Fronttür schliessen und Gerät wieder einschalten oder Netzstecker wieder einstecken.

Flavour Point (Option)

**Durch Ablagerung und Bakterien besteht Verunreinigungsgefahr.
Den Flavour Point wöchentlich oder bei Bedarf reinigen.**

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



- ▶ Flaschen aus dem Flavour Point entnehmen.
- ▶ Innenraum des Flavour Point mit heissem Wasser und Haushaltsreiniger reinigen.
- ▶ Flaschen wieder in den Flavour Point stellen.



*Siehe auch Kapitel „Sicherheitshinweise“ - „Hygienevorschriften“ - „Sirup“.
Siehe auch Kapitel „Reinigung“ - „Bei Bedarf“ - „Schaerer Coffee Art Plus mit Flavour Point“.*

Schaerer Coffee Art Plus mit Pulversystem (Option)



Siehe auch Kapitel „Vorsichtsmassnahmen“ 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.

VORSICHT!
Heisse Flüssigkeit!



Verbrühungsgefahr bei Ausgabe eines Pulvergetränks, wenn der Schlauch vom Mixer getrennt ist. Bevor der Schlauch vom Mixer getrennt wird, Satzschublade herausziehen.

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!



Die Maschine kann durch Fehlanwendung der Reinigungsmittel Schaden nehmen. Milkpure Powder unter keinen Umständen in den Handeinwurf einwerfen.

Pulversystemreinigung

1



Das Pulversystem muss mindestens einmal wöchentlich gereinigt werden.

2



- ▶ Abdeckung nach oben schieben und entfernen.
- ▶ Getränkeschlauch am Mixerbecher entfernen.
- ▶ Satzschublade herausziehen.
- ☑ Getränkeausgabe wird gesperrt.

3



- ▶ Hebel unterhalb des Mixerbechers gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- ▶ 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.
- ▶ Satzschublade kann wieder hineingeschoben werden.

6



- ▶ Automatische Reinigung starten.
- ▶ Den Angaben auf dem Display folgen.

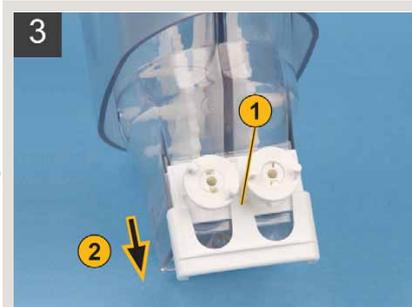
Pulversystemreinigung bei Bedarf



- ▶ 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“ - „Hygienevorschriften HACCP“ in der Betriebsanleitung.

Bei Bedarf

Flavour Point (Option)

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



Im Ausgabebereich von Getränken, Heisswasser und Dampf besteht Verbrühungsgefahr.

Während der Ausgabe oder der Reinigung nie unter die Ausgabestellen greifen.

- ▶ Das Feld  betätigen.
 - Das Menü „Service“ öffnet.
- ▶ Feld [Flavour Point] wählen.
 - Das Flavour Point Untermenü wird angezeigt.
- ▶ Feld [Flavour Point reinigen] wählen.
 - Reinigungsprogramm startet.
- ▶ Den Hinweisen auf dem Display folgen.
 - Die Reinigung wird durchgeführt.

Tropfschale

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!



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

- ▶ Tropfschale sowie Tropfrost mit Wasser und Haushaltsreinigungsmittel gründlich reinigen.
- ▶ Mit klarem Wasser ausspülen und mit einem sauberen Tuch abtrocknen.

Tassenwärmer



Die Reinigung für den Tassenwärmer ist in der separaten Betriebsanleitung „Tassenwärmer/ Cup & Cool“ beschrieben.

Demontage/Montage Auslaufschutz

Demontage

- ▶ Automatischen Getränkeauslauf mit der Hand fixieren (Bild 1).
- ▶ Auslaufschutz an der Rückseite fassen (Bild 2).
- ▶ Auslaufschutz nach unten wegziehen (Bild 3).
 - Auslaufschutz ist demontiert.



Reinigung

- ▶ Sichtkontrolle des Getränkeauslaufs ohne Schutz.
- ▶ Im Ausnahmefall ungeschützten Auslauf mit Bürste und frischem Wasser reinigen.
- ▶ Abgenommenen Auslaufschutz separat mit frischem Wasser gründlich reinigen.

Montage

- ▶ Den Auslaufschutz an der Rückseite des Getränkeauslaufs ansetzen (Bild 1).



Darauf achten, dass der Chocoschlauch beim Festdrücken des Auslaufschutzes nicht hinaufgedrückt wird.

- ▶ Auslaufschutz hinaufdrücken (Bild 2).
- ▶ Auslaufschutz auf der ganzen Fläche gegen oben festdrücken (Bild 3).



Die Ausgabestellen müssen hervorstehen (Bild 4).





HACCP-Reinigungskonzept

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

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!



Durch nicht ordnungsgemässe Pflege und Reinigung der Kaffeemaschine wird die Ausgabe von Milchgetränken hinsichtlich der Lebensmittelhygiene zu einer Gefahr. Folgende Punkte beachten und einhalten:

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



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

Service und Wartung

Wartung

Die Kaffeemaschine bedarf einer regelmässigen Wartung. Der Zeitpunkt der Wartung hängt von verschiedenen Faktoren ab, vor allem aber von der Auslastung der Maschine.

Sobald der Zeitpunkt für eine Wartung erreicht ist, meldet die Maschine dies im Display. Die Maschine kann normal weiter betrieben werden.

- Servicepartner kontaktieren und Wartung melden.

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!



Wird eine anstehende Wartung nicht zeitnah ausgeführt, kann es zu Verschleisserscheinungen kommen, ein einwandfreier Betrieb ist nicht mehr gewährleistet. Servicepartner möglichst zeitnah nach dem Erscheinen einer Wartungsmeldung informieren.

Option 1: Schaerer Coffee Art Plus TouchIT:

Nach 55'000 Getränkebezügen.

Option 2: Weitere, allgemein gültige Wartungsintervalle:

Sicherheitsventile alle 12 Monate.

Boiler (Dampferzeuger, Durchlauferhitzer) alle 72 Monate.

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!



Der Hersteller übernimmt die Gewährleistung respektive allfällige Haftungsansprüche nur und ausschliesslich, wenn die vorgegebenen Wartungsintervalle eingehalten werden.

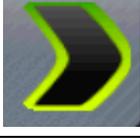
Externer Wasserfilter



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

Programmierung

Navigation

Symbol	Beschreibung
	Stoppen / Abbrechen einer Getränkeausgabe
	Zurück zum vorherigen Fenster
	Speichern vorgenommener Einstellungen
	Löschen / auf Null setzen eines Wertes
	Ausgabe Testgetränk im Modus Getränkeeinstellungen. Das Feld löst die Ausgabe eines Testgetränks aus. Nach der Ausgabe wird über die Ausgabezeit und die Brühzeit informiert.
	Berühren dieses Felds öffnet das Einstellrad: <ul style="list-style-type: none"> ▶ Gewünschten Wert durch hoch- und runterschieben des Rads einstellen. ▶ Eingestellten Wert durch Drücken des Häkchens bestätigen. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Der eingestellte Wert wird übernommen und im Feld angezeigt.
	Aktiviert / deaktiviert eine Funktion
	Öffnet ein Auswahlfeld.

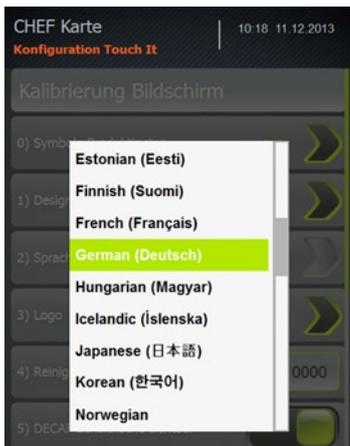
Einstellungsbeispiele

Parameter freigeben/sperren



- ▶ Neben dem entsprechenden Parameter das Feld betätigen.
 - Feld ist auf der rechten Seite und grün = Parameter freigegeben.
 - Feld ist auf der linken Seite und grau = Parameter gesperrt.

Auswahlliste



- ▶ Den Pfeil beim entsprechenden Parameter betätigen.
 - Auswahlliste wird eingeblendet.
- ▶ Falls vorhanden, mit dem Scrollbalken zum gewünschten Wert scrollen.

Einstellbereich anpassen



- ▶ Das Feld [🔧] neben dem entsprechenden Parameter betätigen.
 - Einstellrad wird eingeblendet.
- ▶ Einstellrad nach oben oder unten drehen um den Wert anzupassen.
 - Nach oben - Wert wird erhöht.
 - Nach unten - Wert wird verringert.
 - Der aktuelle Wert wird oberhalb des Einstellrades angezeigt.
- ▶ Gewünschter Wert mit dem [✅] bestätigen.
 - Wert wird übernommen.

Parameter mit Buchstaben



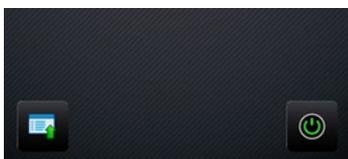
- ▶ Mehrere Sekunden auf das Textfeld drücken.
 - Tastaturfeld wird eingeblendet.
- ▶ Text über das Tastaturfeld eingeben.
- ▶ Mit [✅] bestätigen.
 - Tastaturfeld schliesst sich.

Parameter mit Zahlen



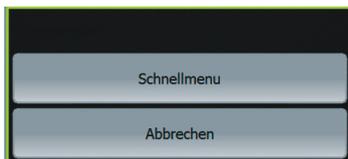
- ▶ Auf das entsprechende Textfeld drücken.
 - Das Eingabefeld für Zahlen wird eingeblendet
- ▶ Ziffern über das Eingabefeld eingeben.
- ▶ Mit  Eingabe bestätigen.
 - Das Eingabefeld wird geschlossen.

Standby Schnellmenü



Anzeigen von Informationen, Voreinstellungen und Statistiken im Standby:

- ▶ Feld  betätigen.
- ▶ Menüpunkt [Schnellmenü] wählen.
 - „Schnellmenü“ wird geöffnet



Folgende Informationen werden angezeigt:

- Maschinenummer
- Kundennummer
- SW Version SCA
- SW Version TouchIT
- Verfügbarkeit Externe Tasten
- Fehler und Reinigungsstatistiken (siehe „Zähler und Statistiken auf Seite 65)



Folgende Einstellungen können vorgenommen werden: Uhrzeit

- ▶ Feld [Uhr einstellen] wählen.
- ▶ Stunde oder Minuten markieren und mit den Pfeiltasten die Zeit einstellen.

Datum

- ▶ Feld [Datum einstellen] wählen.
- ▶ Tag, Monat oder Jahr markieren und mit den Pfeiltasten das Datum einstellen.



Einstieg in die Programmierenebene

Die Programmierenebene benötigt eine CHEF (oder SERVICE) Karte.



Nicht aktive Parameter sind ausschliesslich mit der SERVICE Karte zugänglich.



- ▶ Maschine starten.
- ▶ CHEF Karte in den Kartenleser schieben.
 - CHEF Karten Menü wird geöffnet.
- ▶ Einstellung ausführen und speichern.
- ▶ CHEF Karte herausziehen.
 - Maschine wird neu gestartet.

Falls durch den Servicetechniker aktiviert, stehen mit der CHEF Karte folgende Unterpunkte zur Verfügung:

- Konfiguration TouchIT
- Zähler und Statistiken
- Getränkeinstellungen
- Systemeinstellungen
- Schaltuhr
- Reinigungsaufforderung
- Bildschirmdesign

Konfiguration TouchIT

Im Menü „Konfiguration TouchIT“ sind folgende Unterpunkte enthalten:

- Kalibrierung Bildschirm
- Sprache
- Symbole Getränketasten
- Logo
- Reinigungs-PIN
- Service PIN
- Timeout Zeit für Vorwahl (Standard Getränkegruppe)
- Bildschirmschoner Timeout
- Bildschirmschoner Bildauswahl
- Externe Tasten
- Name Flavour Pumpe 1-4
- Symbol Flavour Pumpe 1-4

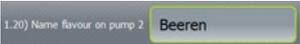


Der Inhalt der Unterpunkte ist in diesem Kapitel nachfolgend beschrieben.



Ausgeführte Änderungen werden aktiv nachdem: 1) die Speichertaste gedrückt wurde, 2) die CHEF Karte entnommen wurde und 3) die Software automatisch, beim hochfahren, neu geladen wird.

Parameter Konfiguration TouchIT		
Displaytext	Einstellungsbereich	Beschreibung
Display kalibrieren	–	<p>Display kalibrieren:</p> <p>Bei der Kalibrierung erscheint ein Kreuz an verschiedenen Stellen des Displays.</p> <ul style="list-style-type: none"> ► Kreuz beim Erscheinen auf dem Display drücken, so lang bis die Kalibrierung abgeschlossen ist.  <p><i>Touchscreen von unten her drücken (siehe Abbildung). Das Drücken mit der Hand links oder rechts auf Höhe des Fingers sowie Drücken mit der Fingerspitze führt zu deutlich weniger guten Resultaten.</i></p> <p><i>Das Glas des Touchscreens hat aus Sicherheitsgründen eine Dicke von 3 mm, daher kann keine Sensitivität erwartet werden, wie sie z. B. ein Smartphone aufweist.</i></p> <p>Eine Kalibrierung des Displays ist sinnvoll, wenn die Anwender Probleme bei der Navigation auf dem Touchscreen haben. Z.B. wenn beim Drücken der Felder keine Reaktion ausgelöst wird.</p>
Sprache	alle hinterlegten Sprachen	Umstellen der Displaysprache.
Symbole Getränketasten	(A) Nur Text (B) Set 1 (C) Set 2 (D) Set 3	<p>Es stehen vier verschiedene Symbolset zur Verfügung.</p> <ul style="list-style-type: none"> ► Gewünschtes Symbolset auswählen. 
Logo (im Modus „Standby“)	alle hinterlegten Abbildungen	Auswahl aus den im System abgelegten Abbildungen. <i>Siehe Kapitel „Touchscreen Abbildungen“.</i>
Reinigungs PIN	0-9999	<p>Aktiviert die Aufforderung einer PIN Eingabe vor einer Reinigung.</p> <ul style="list-style-type: none"> ► PIN Nummer in Feld eingeben. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> PIN Aufforderung vor einer Reinigung. ► Eingabefeld mit (0000). <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Keine PIN Aufforderung vor einer Reinigung. (0000) Die PIN Aufforderung ist deaktiviert.
Service PIN	0-9999	<p>Vergabe einer PIN zum Servicemenü.</p> <ul style="list-style-type: none"> ► PIN Nummer in Feld eingeben und bestätigen.
Timeout Zeit für Vorwahl 	0-999 sec	<p>Einstellung einer Zeitspanne bis zum Einblenden einer definierten Standard Tab-Ebene im Touchscreen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ► Zeiteinstellung vornehmen. <p>Funktion ist deaktiviert bei Einstellung „0 sec“. Standard-Tab wird durch Servicetechniker festgelegt.</p>

Parameter Konfiguration TouchIT		
Displaytext	Einstellungsbereich	Beschreibung
Bildschirmschoner Timeout 	0-999 sec	Einstellung einer Zeitspanne bis zum Einblenden eines ausgewählten Bildschirmschoner Bildes im Touchscreen. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Zeiteinstellung vornehmen. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Parameter „Bildschirmschoner Bild“ erscheint. <i>Siehe Kapitel „Logo/Bildschirmschoner“ für weitere Informationen.</i> Funktion ist deaktiviert bei Einstellung „0 sec“.
Bildschirmschoner Bild 	Alle hinterlegten Abbildungen	Öffnet das Auswahlmenü zu den abgelegten Abbildungen für den Bildschirmschoner. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Eine vorhandene Abbildung aus der Auswahlliste als Bildschirmschoner wählen. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Gewählte Abbildung erscheint nach eingestellter Zeitspanne im Touchscreen. <i>Siehe Kapitel „Logo/Bildschirmschoner“ für weitere Informationen.</i>
Externe Tasten 	-	Aktivierung der Zusatztasten im Bedienpanel. Ermöglicht eine Direktausgabe von Dampf und/oder Heisswasser. Einstellung „Aus“: <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Keine Suchabfrage erfolgt, die Funktion „Zusatztasten“ ist nicht aktiv. Einstellung „Ein“: <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Aktiviert die installierten Zusatztasten ohne Suchabfrage. Einstellung „Automatisch erkennen“: <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Die Suchabfrage startet bei jedem Start der Maschine. Die Funktion wird aktiviert wenn die Zusatztasten installiert sind. Diese Funktion benötigt Zusatztasten im Bedienpanel und einen Zusatzprint. Die Suchabfrage während einem Start der Maschine dauert ±4 sec.
Name Flavour Pumpe 1 Name Flavour Pumpe 2 Name Flavour Pumpe 3 Name Flavour Pumpe 4 	Texteingabe	Ist die SCAP TouchIT mit einem Flavour Point ausgerüstet kann unter diesem Parameter die Bezeichnung des Flavours definiert werden. Wird das Symbol geändert, wird die Standard Bezeichnung angezeigt. Nur aktiv bei einer Maschine mit Flavour Point.
Symbol Flavour Pumpe 1 Symbol Flavour Pumpe 2 Symbol Flavour Pumpe 3 Symbol Flavour Pumpe 4 	Texteingabe	Auswahl des Symbols für den Flavour auf Position 1-4. Wird das Symbol geändert, wird beim Namen die Standard Bezeichnung angezeigt. Nur aktiv bei einer Maschine mit Flavour Point.

Zähler und Statistiken

Im Menü „Zähler und Statistiken“ sind folgende Unterpunkte und Informationen enthalten:

- Maschinen- und Tageszähler
- Getränkeähler
- Servicezähler
- Fehler und Reinigungsstatistiken



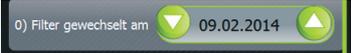
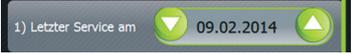
Der Inhalt vom Untermenü ist in diesem Kapitel nachfolgend beschrieben.

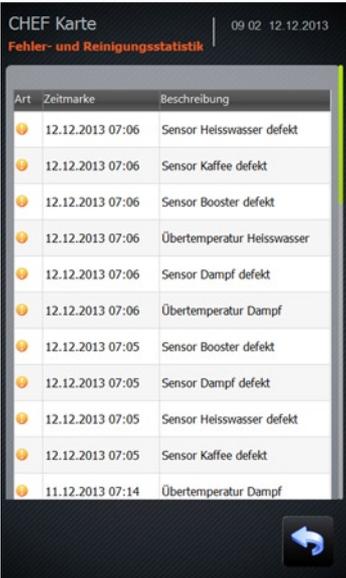


Ausgeführte Änderungen werden aktiv nachdem: 1) die Speichertaste gedrückt wurde, 2) die CHEF Karte entnommen wurde und 3) die Software automatisch, beim hochfahren, neu geladen wird.

Parameter Zähler und Statistik																																																											
Displaytext	Einstellungsbereich	Beschreibung																																																									
<p>Maschinen und Tageszähler</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Produkt</th> <th>Täglich</th> <th>Total</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Produktbezüge (alle)</td><td>8</td><td>11</td></tr> <tr><td>Kaffeeprodukte</td><td>5</td><td>7</td></tr> <tr><td>Cappuccino / Milchkaffee</td><td>0</td><td>1</td></tr> <tr><td>Milch / Milchschaum</td><td>1</td><td>1</td></tr> <tr><td>Entkoffiniertquelle</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>Doppelprodukte (2x)</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>Heisswasser</td><td>2</td><td>2</td></tr> <tr><td>Dampfprodukte</td><td>1</td><td>2</td></tr> <tr><td>Heisse Schokolade</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>Choclatto</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>Tassenwärmer</td><td>1</td><td>1</td></tr> <tr><td>Espresso (Zähler pro Taste)</td><td>4</td><td>---</td></tr> <tr><td>Espresso (Kredit Statistik)</td><td>0</td><td>---</td></tr> <tr><td>Espresso (Jeton Statistik)</td><td>0</td><td>---</td></tr> <tr><td>Kännchen (Zähler pro Taste)</td><td>1</td><td>---</td></tr> <tr><td>Kännchen (Kredit Statistik)</td><td>0</td><td>---</td></tr> <tr><td>Kännchen (Jeton Statistik)</td><td>0</td><td>---</td></tr> <tr><td>Kaffe Lutz (Zähler pro Taste)</td><td>0</td><td>---</td></tr> </tbody> </table>	Produkt	Täglich	Total	Produktbezüge (alle)	8	11	Kaffeeprodukte	5	7	Cappuccino / Milchkaffee	0	1	Milch / Milchschaum	1	1	Entkoffiniertquelle	0	0	Doppelprodukte (2x)	0	0	Heisswasser	2	2	Dampfprodukte	1	2	Heisse Schokolade	0	0	Choclatto	0	0	Tassenwärmer	1	1	Espresso (Zähler pro Taste)	4	---	Espresso (Kredit Statistik)	0	---	Espresso (Jeton Statistik)	0	---	Kännchen (Zähler pro Taste)	1	---	Kännchen (Kredit Statistik)	0	---	Kännchen (Jeton Statistik)	0	---	Kaffe Lutz (Zähler pro Taste)	0	---	-	<p>Anzeige der Maschinen- und Tageszähler.</p> <p>Die Darstellung ist aufgeteilt in 3 Spalten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beschreibung der zu zählenden Funktion oder des Getränks. • Tageszähler. • Zähler Total. <p>Das Löschen der Maschinen- und Tageszähler ist ausschliesslich mit der SERVICE Karte möglich.</p> <p>Die Anzeige des Maschinen- und Tageszählers ist mit der SERVICE Karte und der CHEF Karte möglich.</p>
Produkt	Täglich	Total																																																									
Produktbezüge (alle)	8	11																																																									
Kaffeeprodukte	5	7																																																									
Cappuccino / Milchkaffee	0	1																																																									
Milch / Milchschaum	1	1																																																									
Entkoffiniertquelle	0	0																																																									
Doppelprodukte (2x)	0	0																																																									
Heisswasser	2	2																																																									
Dampfprodukte	1	2																																																									
Heisse Schokolade	0	0																																																									
Choclatto	0	0																																																									
Tassenwärmer	1	1																																																									
Espresso (Zähler pro Taste)	4	---																																																									
Espresso (Kredit Statistik)	0	---																																																									
Espresso (Jeton Statistik)	0	---																																																									
Kännchen (Zähler pro Taste)	1	---																																																									
Kännchen (Kredit Statistik)	0	---																																																									
Kännchen (Jeton Statistik)	0	---																																																									
Kaffe Lutz (Zähler pro Taste)	0	---																																																									

Parameter Zähler und Statistik		
Displaytext	Einstellungsbereich	Beschreibung
<p>Getränkezähler</p> 	-	<p>Auflistung aller Getränke-zähler.</p> <p>Folgende Zähler sind aufgeführt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Täglicher Bezüge • Total Bezüge <p>Das Löschen der Getränke-zähler ist ausschliesslich mit der SERVICE Karte möglich.</p> <p>Die Anzeige des Getränke-zählers ist mit der SERVICE Karte und der CHEF Karte möglich.</p>
<p>Servicezähler</p> 	-	<p>Auflistung aller Service-zähler.</p> <p>Folgende Zähler sind aufgeführt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Anzahl der Kolbenhübe der Brüheinheit. • Die Betriebsdauer von den Mühlen und der Wasserpumpe. • Die Laufzeit von Luftpumpe und Mixer. • Die Relais-Schaltvorgänge von Kaffee, Heisswasser und Dampf. • Die Mahlmenge der Mühlen. <p>Das Löschen der Maschinen- und Tageszähler ist ausschliesslich mit der SERVICE Karte möglich.</p> <p>Die Anzeige des Service-zählers ist mit der SERVICE Karte und der CHEF Karte möglich.</p>

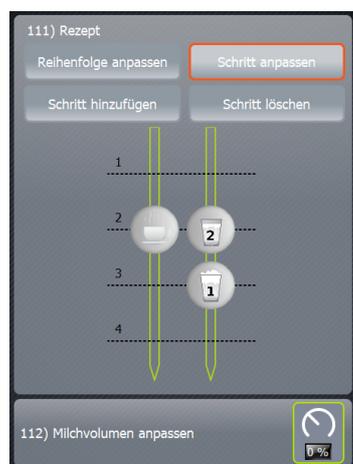
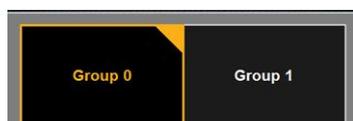
Parameter Zähler und Statistik		
Displaytext	Einstellungsbereich	Beschreibung
<p>Servicezähler (Filterwechsel)</p> 	-	<p>Eingabe des Datums vom letzten Filterwechsel.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Datumsbereich Tag, Monat oder Jahr markieren. ▶ Datumseingabe mit den Pfeiltasten (auf/ab) vornehmen. ▶ Eingabe mit dem erscheinenden Feld  speichern. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Das letzte Filterwechsel-Datum wird angezeigt. <input checked="" type="checkbox"/> Das Eingabefeld wird deaktiviert (grau). <p><i>Siehe Kapitel „System“ - „Wiederherstellung-Backup“ für zusätzliche Informationen zur Wiederherstellung von Zähler und Statistiken.</i></p> <p>Der Parameter bleibt solange deaktiviert, bis das aktuelle Datum nicht mehr mit dem eingestellten Datum identisch ist.</p> <p>Der Parameter kann ausschliesslich mit der SERVICE Karte angepasst werden.</p> <p><i>Siehe Kapitel „Konfiguration“ - „Zeit-Datum-Alarm“ für die Einstellungen der Parameter Filterwechsel.</i></p>
<p>Servicezähler (Letzter Service)</p> 	-	<p>Eingabe des Datums vom letzten ausgeführten Service.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Datumsbereich Tag, Monat oder Jahr markieren. ▶ Datumseingabe mit den Pfeiltasten (auf/ab) vornehmen. ▶ Eingabe mit dem erscheinenden Feld  speichern. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Das Datum der letzten Serviceaufforderung wird angezeigt. <input checked="" type="checkbox"/> Das Eingabefeld wird deaktiviert (grau). <p><i>Siehe Kapitel „System“ - „Wiederherstellung-Backup“ für zusätzliche Informationen zur Wiederherstellung von Zähler und Statistiken.</i></p> <p>Der Parameter bleibt solange deaktiviert, bis das aktuelle Datum nicht mehr mit dem eingestellten Datum identisch ist.</p> <p>Der Parameter kann ausschliesslich mit der SERVICE Karte angepasst werden.</p> <p><i>Siehe Kapitel „Konfiguration“ - „Zeit-Datum-Alarm“ für die Einstellungen der Parameter Serviceaufforderung.</i></p>

Parameter Zähler und Statistik		
Displaytext	Einstellungsbereich	Beschreibung
Fehler- und Reinigungsstatistik 	-	Anzeige der Fehler- und Reinigungsstatistik. Die Darstellung ist aufgeteilt in 3 Spalten: <ul style="list-style-type: none"> • Symbol entsprechend der Meldung. • Zeitmarke mit Angabe von Datum und Uhrzeit der Fehlermeldung. • Beschreibung mit einer Definition der Fehlermeldung. Das Löschen der Statistik ist nicht möglich. Die Anzeige der Statistik ist mit der SERVICE Karte und der CHEF Karte möglich.

Getränkeeinstellungen



Nicht aktive Parameter sind ausschliesslich mit der SERVICE Karte zugänglich.



- ▶ Menü „Getränkeeinstellungen“ aufrufen.
- ▶ Entsprechende Gruppe wählen.
- ▶ Entsprechendes Getränk aus der Gruppe wählen.

Einstellungen für das gewählte Getränk werden angezeigt.

- ▶ Einstellung vornehmen.
- ▶ Einstellung speichern.

In den Getränkeeinstellungen sind folgende Unterpunkte enthalten:

- Kaffee Einstellungen
- Milchmischung Einstellungen
- Milch Einstellungen
- Schaum Einstellungen
- Milchpulver Einstellungen
- Choco Einstellungen
- Heisswasser Einstellungen
- Tassenwärmer Einstellungen
- Dampf Einstellungen
- Einstellungen Flavour



Der Inhalt der Unterpunkte ist in diesem Kapitel nachfolgend beschrieben.



Ausgeführte Änderungen werden aktiv nachdem: 1) die Speichertaste gedrückt wurde, 2) die CHEF Karte entnommen wurde und 3) die Software automatisch, beim hochfahren, neu geladen wird.

Testgetränk ausgeben



Um Einstellungen an einem Getränk zu prüfen kann unter der Einzelgetränkeinstellungen ein Testgetränk ausgegeben werden.



- ▶ Passendes Gefäß unter den Getränkeauslauf stellen.
- ▶ Feld betätigen.
- ▶ Je nach Getränk kann die Grösse gewählt werden.
 - Das Getränk wird mit den zuvor gewählten Parametereinstellungen ausgegeben.
 - Nach der Ausgabe wird die Ausgabe- und Brühzeit angezeigt.

Kaffee Einstellungen

Parameter Kaffee Einstellungen		
Displaytext	Einstellungsbereich	Beschreibung
Mahlmenge 	4-16 g Standardwerte sind: 9.5 g (Ristretto) 9.5 g (Espresso) 9.0 g (Kaffee) 9.0 g (Cappuccino) 9.0 g (Milchkaffee) 8.5 g (L.Macchiato) 9.0 g (Chociatto) 9.0 g (White Americano) 9.0 g (Kaffee Lutz)	Untergrenze 4 g: Wenn Getränke mit weniger als 4 g Kaffee produziert werden, verschmutzt die Brüheinheit sehr schnell. Obergrenze 16 g: Absolute Höchstmenge an Kaffee, die in die Brühkammer passt.
Wassermenge 	1-600 ml Standardwerte sind: 25 ml (Ristretto) 35 ml (Espresso) 110 ml (Kaffee) 35 ml (Cappuccino) 35 ml (Milchkaffee) 35 ml (L.Macchiato) 35 ml (Chociatto) 35 ml (White Americano) 35 ml (Kaffee Lutz)	Definiert die Wassermenge zum gewählten Getränk.
Bypass Wasser 	„mit Kaffee“ „nach-/vor Kaffee“: 0-30 sec	Einstellung „mit Kaffee“, „vor Kaffee“ oder „nach Kaffee“. Die Einstellung für das Bypasswasser erfolgt immer in sec. Hinweise in Parameter „Bypass Brühbeschleuniger/Zusatzwasser“ beachten. Der Systemparameter „Bypasswasser vorhanden“ ist eingeschaltet und im Parameter „Bypass Brühbeschleuniger/Zusatzwasser“ ist eine Bypassfunktion gewählt.
2 x Mahlmenge 	0-9.9 sec	Siehe Parameter „Mahlmenge“. In den „Allgemeinen Einstellungen“ im Parameter „Ausgabevariante“ ist die Auswahl „Doppelgetränk“ gewählt.

Milch Einstellungen



Um das Volumen der Milch oder des Milchschaums anzupassen muss die Parameter „Milchvolumen anpassen“ verändert werden.



Siehe auch Kapitel „Allgemeine Einstellungen“.

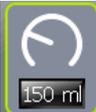
Getränkesspezifische Einstellungen für Milchvolumen sind in den „Einzelgetränkeinstellung“ verfügbar.

- ▶ Hauptmenü „Konfiguration“ und Menü „Getränkeinstellungen“ wählen.
- ▶ Getränkefeld, welches angepasst werden soll wählen.
 - Das Auswahlfenster für die Getränkeanpassung öffnet.
- ▶ Im Auswahlfenster das Untermenü „Getränkeinstellungen ändern“ wählen.
 - Die „Allgemeinen Einstellungen“ in der „Einzelgetränkeinstellung“ öffnet.
- ▶ Milchvolumen im Parameter „Milchvolumen anpassen“ über das Einstellrad von -50 % bis 100% auf den erforderlichen Wert einstellen.
 - Wird ein Einstellwert von z. B. -10% eingestellt, reduziert sich das ausgegebene Volumen von z. B.250 ml auf 225 ml.



Werden Anpassungen an den Milchschriften vorgenommen muss unter Umständen beim letzten Milchschrift manuell die Luftpumpe angepasst werden, um das gewünschte Resultat zu erreichen. Dazu muss der Parameter „Offset Luftpumpe“ angepasst werden.

Choco Einstellungen

Parameter Choco Einstellungen		
Displaytext	Einstellungsbereich	Beschreibung
Choco Menge 	40-999 ml	Die Einstellung definiert die Choco Menge für das Getränk. Die Standardeinstellung ist 100 ml. Im „Systemparameter“ „Pulversystem“ ist die Auswahl „Choco + Milch“ gewählt.
Spülwassermenge 	20-50 ml	Spülwassermenge nach der Chocoausgabe: Die eingestellte Menge Spülwasser reinigt die Chocoausgabe-Komponenten nach jeder Getränkeausgabe mit Choco. Die Standardeinstellung ist 20 ml. Das Spülwasser ist ein Teil der Wassermenge die im Parameter „Choco Menge“ eingestellt ist.
Choco Dispenser 	links rechts	Auswahlmenü für den Chocodispenser. Im „Systemparameter“ - „Pulversystem“ ist die Auswahl „2 x Choco“ gewählt.
Pulvermenge (links, rechts, 2 x Choco) 	20-100%	Die Eingabe in % steuert das Verhältnis zwischen der Pulvermenge und der Wassermenge. Eine höhere Prozentsatzeinstellung ergibt einen grösseren Anteil vom Pulver. Dadurch intensiviert sich der Geschmack. Die Standardeinstellung ist 50%.

Heisswasser Einstellungen

Parameter Heisswasser Einstellungen		
Displaytext	Einstellungsbereich	Beschreibung
Wassermenge 	1-99 sec	Einstellung der Ausgabezeit für die Heisswassermenge. Der „Systemparameter“ - „Heisswasser“ ist aktiviert. <i>Die Ausgabemöglichkeiten sind im Parameter „Ausgabevariante“ unter den „Allgemeinen Einstellungen“ beschrieben.</i>

Dampf Einstellungen

Parameter Dampf Einstellungen		
Displaytext	Einstellungsbereich	Beschreibung
Dosierzeit 	1-99.9 sec	Einstellung der Dampfausgabedauer Standardwert ist 90.0 sec. Im Systemparameter „Dampfausgabe“ ist ein Dampfsystem gewählt. <i>Die Ausgabemöglichkeiten sind im Parameter „Ausgabevariante“ unter den „Allgemeinen Einstellungen“ beschrieben.</i>

Einstellungen Flavour

Parameter Einstellungen Flavour		
Displaytext	Einstellungsbereich	Beschreibung
Flavour Dosierzeit 1 Flavour Dosierzeit 2 Flavour Dosierzeit 3 Flavour Dosierzeit 4 	0-60.0 sec	Die Dosierzeit für den Flavour auf Pumpe 1, 2, 3 und 4 definieren. Die Standardeinstellung ist 0.0 sec. Der Flavour Point muss in den Systemparametern gewählt sein.
Flavour 	Ohne Flavour / eingestellte Geschmacksrichtungen / Auswahl	Zufuhr von Aroma aktivieren und/oder Aroma definieren. Ohne Geschmack <input checked="" type="checkbox"/> Keine Zufuhr von Aroma. Auswahl <input checked="" type="checkbox"/> Auswahl der Aromen bei Getränkewahl. Definierte Aromen z. B. Erdbeere. <input checked="" type="checkbox"/> Aroma ist fest definiert. Zur Auswahl stehen die, unter [Konfiguration TouchIT] eingestellten Aromen. Der Flavour Point muss in den Systemparametern gewählt sein.

Systemeinstellungen

Parameter Systemeinstellungen		
Displaytext	Einstellungsbereich	Beschreibung
Maschinenummer 	-	Eingabefeld für die Maschinenummer. ► Feld wählen. <input checked="" type="checkbox"/> Die Eingabetastatur erscheint. ► Maschinenummer eingeben und mit dem Feld  bestätigen. Siehe Angaben Typenschild „Seriennummer“.
Kundennummer 	-	Eingabefeld für die Kundennummer. ► Feld wählen. <input checked="" type="checkbox"/> Die Eingabetastatur erscheint. ► Kundennummer eingeben und mit dem Feld  bestätigen. Standardeinstellung ist (2). Mit der Kundennummer kann der Standort der Maschine definiert sein. Die Kundennummer wird bei CHEF-, MONEY-, MASTER-, und PROGRAM Karten überprüft und muss mit der Maschine übereinstimmen. <i>Siehe Kapitel „Abrechnung“ - „Zahlungssysteme“ für weitere Informationen.</i>
24h Zeitformat 	Ein/Aus	24h Zeitformat Ein/Aus.
Uhr einstellen 	-	► Feld [Uhr einstellen] wählen. ► Stunde oder Minuten markieren und mit den Pfeiltasten die Zeit einstellen.
Datum einstellen 	-	► Feld [Datum einstellen] wählen. ► Tag, Monat oder Jahr markieren und mit den Pfeiltasten das Datum einstellen.

Schaltuhr

Parameter Maschinenschaltuhr		
Displaytext	Einstellungsbereich	Beschreibung
Schaltuhr Montag 	24h: 00:00-23:59 12h: 00:00AM-11:59PM	Einstellung der Maschinenschaltuhr. Einschaltzeit: <ul style="list-style-type: none"> ▶ Einschaltzeit der Maschine mit dem Feld [Ein/Aus] aktivieren. <input checked="" type="checkbox"/> Das Feld leuchtet grün. ▶ Den Stunden oder Minutenbereich mit dem Finger wählen. ▶ Linkes Pfeilfeld reduziert die Einstellung. ▶ Rechtes Pfeilfeld erhöht die Einstellung. Ausschaltzeit: <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ausschaltzeit der Maschine mit dem Feld [Ein/Aus] aktivieren. <input checked="" type="checkbox"/> Das Feld leuchtet grün. ▶ Den Stunden oder Minutenbereich mit dem Finger wählen. Pfeilfunktionen: <ul style="list-style-type: none"> • Das linke Pfeilfeld reduziert die Einstellung. • Das rechte Pfeilfeld erhöht die Einstellung. 00:00 Ist eine gültige Einstellung. Das gewünschte Zeitformat im Parameter „24h Zeitformat“ unter „Systemeinstellung“ wählen.
Schaltuhr Dienstag Schaltuhr Mittwoch Schaltuhr Donnerstag Schaltuhr Freitag Schaltuhr Samstag Schaltuhr Sonntag	24h: 00:00-23:59 12h: 00:00AM-11:59PM	<i>Einstellungen siehe Parameter „Schaltuhr Montag“.</i> 00:00 Ist eine gültige Einstellung.

Reinigungsaufforderung

Parameter Reinigungsaufforderung		
Displaytext	Einstellungsbereich	Beschreibung
Reinigungsaufforderung 	00:00 – 23:59	Uhrzeit für die Reinigungsaufforderung definieren.

Bildschirmdesign

Parameter Bildschirmdesign		
Displaytext	Einstellungsbereich	Beschreibung
Bildschirmdesign 	Barista Silber / Betreiber / Selbstbedienung	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Das gewünschte Design auswählen und bestätigen. <input checked="" type="checkbox"/> Nach einem Neustart der Maschine wird das gewählte Design aktiviert.

Logo/Bildschirmschoner



Der Touchscreen ermöglicht individuelle Bilder als Logo und Bildschirmschoner. Die Funktion und die Bilder müssen von einem Servicetechniker eingerichtet werden. Bilder austauschen und aktivieren bzw. deaktivieren ist auch mit der CHEF Karte möglich.



Standby Logo ändern

- ▶ Unter [Konfiguration TouchIT] den Parameter [Logo] wählen.
 - Eine Auswahlliste mit den gespeicherten Bildern wird eingeblendet.
- ▶ In der Auswahlliste das gewünschte Bild auswählen.
- ▶ Speichern und die CHEF Karte entfernen.
 - Maschine wird neugestartet und das neue Logo wird im Standby Modus angezeigt.



Die Bilder müssen von einem Servicetechniker auf die Maschine geladen werden.

Bildschirmschoner Bild ändern



- ▶ Unter [Konfiguration TouchIT] den Parameter [Bildschirmschoner Timeout] wählen.
 - Sobald die Zeit > 0 ist, wird der Parameter [Bildschirmschoner Bild] eingeblendet.
- ▶ Gewünschte Zeit definieren.
- ▶ Den Parameter [Bildschirmschoner Bild] wählen.
 - Eine Auswahlliste mit den gespeicherten Bildern wird eingeblendet.
- ▶ In der Auswahlliste das gewünschte Bild auswählen.
- ▶ Speichern und die CHEF Karte entfernen.
 - Maschine wird neugestartet und der Bildschirmschoner wird nach entsprechender Zeit eingeblendet und zeigt das ausgewählte Bild.



Die Bilder müssen von einem Servicetechniker auf die Maschine geladen werden.

Abbildungs- und Dateiformate

Für die Bilddaten sind folgende Pixelmasse einzuhalten:

- Abbildungen als „Logo“ mit max. 400 x 400 Pixel mit einer Datenmenge von <100kB.
- Abbildungen als Diashow mit max. 430 x 460 Pixel mit einer Datenmenge von <100kB.
- Abbildungen als „Bildschirmschoner“ mit max. 480 x 800 Pixel mit einer Datenmenge von <100kB.

Folgende Dateiformate können erkannt werden:

- JPEG (.jpg) Bildkompression möglich.
- BMP (.bmp) Farbtiefe max. 8Bit.
- PNG (.png) Für Abbildungen mit durchscheinenden Bildbereichen.
- GIF (.gif) Gute verlustfreie Kompression.
- MPEG-2 (.mpeg) Videokompression möglich.

Störungsbehebung

Grundsätzliche Vorgehensweise bei Störungen:

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

Tritt die Störung erneut auf:

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

Bleibt die Störung weiterhin bestehen:

- ▶ Servicepartner kontaktieren und Störung beschreiben.



Tritt eine Störung auf, die in diesem Kapitel nicht beschrieben wird, bitte umgehend Servicepartner kontaktieren.

Störungen Best Foam™ Milchsystem

Störung	Ursache	Behebung
0) Milchschaum entspricht optisch nicht der Referenz.	Milchtemperatur entspricht nicht der Temperatur während der Installation (>+3°C)	▶ Temperatur messen. Falls nötig, entsprechend der Abweichung Anpassung vornehmen.
1) Probleme mit Milchschaum	Milchtemperatur entspricht nicht der Temperatur während der Installation.	▶ Temperatur messen. Falls nötig, entsprechend der Abweichung Anpassung vornehmen.
2) Schaum zu fest	Milchtemperatur stimmt nicht	▶ Temperatur messen. Falls nötig, entsprechend der Abweichung Anpassung vornehmen.
	Zu viel Luft	▶ Luft reduzieren.
3) Kalte oder zu kühle Getränke	Verbindung zwischen Kombiprint und Verbinder unterbrochen.	▶ Verbindung überprüfen.
4) Keine Leistung des Best Foam™ System	Knick in Silikonschläuchen vor und/oder nach dem Mischer	▶ Silikonschläuche prüfen. Gegebenenfalls Problem beheben.
5) Milch läuft schräg aus.	Getränkeauslauf verschmutzt.	▶ Spülintervall verringern (Standard = 60 min)
6) Getränkeauslauf teilweise blockiert.	Maschine ist dem Durchzug ausgesetzt.	▶ Spülintervall verringern (Standard = 60 min)
	Getränkeauslauf verschmutzt.	
7) Milch spritzt beim Getränkeauslauf.	Milch leer. Überwachung Milchbehälter aktiviert? Getränkeauslauf verschmutzt.	▶ Best Foam™ System aus- und wieder einschalten. Milchsystem wird erneut befüllt. (Spülung reicht nicht aus)
8) Getränkeauslauf bewegt sich ruckartig.	Maschine älter als 38/2015	▶ Modifikation mit 066368 (Zeichnung 072390).

Störungen mit Displaymeldung

Displaymeldung	Ursache	Behebung
M-links-/rechts überlastet	<ul style="list-style-type: none"> • Mühle links/rechts überlastet. • Mühle links/rechts verstopft. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Mühle auf Fremdkörper prüfen. ▶ Bleibt die Meldung bestehen: Servicepartner kontaktieren.

Displaymeldung	Ursache	Behebung
Mühle Strom Fehler	<ul style="list-style-type: none"> • Steuerung defekt. • Elektronik defekt. 	▶ Servicepartner kontaktieren.
Brüheinheit Strom Fehler	<ul style="list-style-type: none"> • Steuerung defekt. • Elektronik defekt. 	▶ Servicepartner kontaktieren.
Überstrom Brühmotor	<ul style="list-style-type: none"> • Brüheinheit nimmt zu viel Strom auf (über 4 A). • Brüheinheit ist verstopft. 	▶ Servicepartner kontaktieren.
Wasserflussfehler	<ul style="list-style-type: none"> • Kein Wasseranschluss. • Pumpe defekt. (Pumpendruck < 7.5 bar) • Brüheinheit blockiert. • Wassersystem verstopft. • Mahlgrad zu fein. • Steuerung und Flowmeter falsch verbunden. • Elektrisches Problem (z.B. Steuerung). 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Absperrhahn öffnen und das Getränkefeld erneut drücken. ▶ Brüheinheit überprüfen. ▶ Mahlmischung prüfen. ▶ Bleibt die Meldung bestehen: Servicepartner kontaktieren.
Krit. Temp. Kaffee	<ul style="list-style-type: none"> • Elektrisches Problem zwischen Sensor und Steuerung. • Temperatursensor defekt. 	▶ Servicepartner kontaktieren.
Krit. Temp. Heisswasser	<ul style="list-style-type: none"> • Elektrisches Problem zwischen Sensor und Steuerung. • Temperatursensor defekt. 	▶ Servicepartner kontaktieren.
Krit. Temp. Dampf	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Maschine aus- und wieder einschalten. ▶ Bleibt die Meldung bestehen: Servicepartner kontaktieren.
Heiz-Timeout Heisswasser	Die eingestellte Temperatur des Heisswasserboilers wurde innerhalb von 4 min nach dem Einschalten nicht erreicht.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Maschine aus- und wieder einschalten. ▶ Bleibt die Meldung bestehen: Servicepartner kontaktieren.
Heiz-Timeout Dampf	Die eingestellte Temperatur des Dampfboilers wurde innerhalb von 4 min nach dem Einschalten nicht erreicht.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Maschine aus- und wieder einschalten. ▶ Bleibt die Meldung bestehen: Servicepartner kontaktieren.
Sensor Kaffee defekt	<ul style="list-style-type: none"> • Elektrisches Problem zwischen Sensor und Steuerung. • Temperatursensor defekt. 	▶ Servicepartner kontaktieren.
Sensor Heisswasser defekt	<ul style="list-style-type: none"> • Elektrisches Problem zwischen Sensor und Steuerung. • Temperatursensor defekt. 	▶ Servicepartner kontaktieren.
Sensor Dampf defekt	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Warten, bis die Temperatur wieder erreicht ist. ▶ Maschine aus- und wieder einschalten. ▶ Servicepartner kontaktieren.

Displaymeldung	Ursache	Behebung
Initialisierung	<ul style="list-style-type: none"> • Die Software und der Prozessor werden neu gestartet. • Die Brüheinheit fährt in die Ausgangsposition. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Maschine aus- und wieder einschalten. ▶ Servicepartner kontaktieren.

Störungen ohne Displaymeldung

Störung	Ursache	Behebung
Display dunkel	<ul style="list-style-type: none"> • Maschine nicht am Stromnetz angeschlossen. • Maschine nicht eingeschaltet. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Prüfen, ob die Maschine am Stromnetz angeschlossen ist. ▶ Prüfen, ob Maschine eingeschaltet ist. ▶ Bleibt die Störung bestehen: Servicepartner kontaktieren.
Keine Milch	<ul style="list-style-type: none"> • Milchbehälter leer. • Milchsystem verstopft. • Milchsystem fälschlicherweise deaktiviert. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Prüfen, ob Milchbehälter gefüllt ist. ▶ Tägliche Reinigung durchführen. ▶ Bleibt die Störung bestehen: Servicepartner kontaktieren.
Kein Milchschaum	<ul style="list-style-type: none"> • Milchbehälter leer. • Milchsystem verstopft. • Milchsystem fälschlicherweise deaktiviert. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Prüfen, ob Milchbehälter gefüllt ist. ▶ Tägliche Reinigung durchführen. ▶ Bleibt die Störung bestehen: Servicepartner kontaktieren.

Vorsichtsmassnahmen

Reinigungsmittel

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



Anwendung

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

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



Vor der Anwendung der Reinigungsmittel, Informationen auf der Verpackung sorgfältig lesen. Das Sicherheitsdateblatt kann, wenn nicht vorhanden, bei der Vertriebsfirma (siehe Verpackung Reinigungsmittel) angefordert werden.

Lagerung

Folgende Punkte unbedingt einhalten:

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

Entsorgung

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

Notfallauskunft

Beim Reinigungsmittelhersteller (siehe Etikette Reinigungsmittel) die Telefonnummer der Notfallauskunft (Toxikologisches Informationszentrum) erfragen. Verfügt Ihr Land über keine derartige Institution, folgende Tabelle beachten:

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

Hygienevorschriften

Wasser

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



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

- Das Wasser muss schmutzfrei sein.
- Maschine nicht an reines Osmose- oder andere aggressive Wasser anschliessen.
- Die Karbonathärte darf 5-6 °dKH (deutsche Karbonathärte) oder 8.9-10.7 °fKH (französische Karbonathärte) nicht überschreiten.
- Die Gesamthärte muss immer höher sein als die Karbonathärte.
- Minimale Karbonathärte beträgt 5 °dKH oder 8.9 °fKH.
- Maximaler Chlorgehalt von 50 mg pro Liter.
- Ph-Wert zwischen 6.5-7 (Ph-Neutral).

Maschinen mit Trinkwassertank (intern & extern):

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

Kaffee

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



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

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

Milch

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



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

- Keine Rohmilch verwenden.
- Nur pasteurisierte oder mit einem UHT-Verfahren erhitzte Milch verwenden.
- Nur homogenisierte Milch verwenden.
- Vorgekühlte Milch mit einer Temperatur zwischen 3-5°C verwenden.
- Beim Arbeiten mit Milch Schutzhandschuhe tragen.
- Milch direkt aus dem Originalpack verwenden.
- Nie Milch nachfüllen. Den Behälter vor dem Befüllen immer gründlich reinigen.
- Die Verpackung vor dem Öffnen auf Schäden prüfen.
- Nicht mehr Milch einfüllen, als an einem Tag benötigt wird.
- Milchbehälterdeckel und Kühleinheit (intern/extern) nach dem Auffüllen sofort schliessen.
- Milch an einem trockenen, kalten (max. 7°C) und dunklen Ort lagern.
- Milch getrennt von Reinigungsmitteln lagern.
- Die ältesten Produkte zuerst verbrauchen („first-in-first-out“).
- Vor Ablauf des Ablaufdatums aufbrauchen.
- Geöffnete Packungen immer gut verschliessen, damit der Inhalt frisch bleibt und vor Verschmutzung geschützt ist.

Automatenpulver / Instantpulver

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



Der unsachgemässe Umgang mit Automatenpulver kann zu Gesundheitsbeschwerden führen!

Folgende Punkte unbedingt einhalten:

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

Sirup

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



Der unsachgemässe Umgang mit Sirup kann zu Gesundheitsbeschwerden führen.

Folgende Punkte unbedingt einhalten:

- Sirup direkt aus dem Originalpack verwenden.
- Die Verpackung vor dem Öffnen auf Schäden prüfen.
- Flavour Point nach dem Auffüllen sofort schliessen.
- Sirup an einem trockenen, kalten und dunklen Ort lagern.
- Sirup 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.

Haftung

Pflichten des Betreibers

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

Sachmängel sind gegenüber der Schaeerer 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!

Es gelten folgende Intervalle:

- Sicherheitsventile alle 12 Monate.
- Boiler (Dampferzeuger, Durchlauferhitzer) alle 60 Monate.

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

Gewährleistungs- und Haftungsansprüche

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

- Nicht bestimmungsgemässe Verwendung des Gerätes.
- Unsachgemässes Montieren, Inbetriebnehmen, Bedienen, Reinigen und Warten des Gerätes und den dazugehörigen 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 Schaeerer AG Originalersatzteilen.
- Einsatz von Reinigungsmitteln, welche nicht von der Schaeerer AG empfohlen wurden.
- Katastrophenfälle durch Fremdkörpereinwirkung, Unfall und Vandalismus sowie höhere Gewalt.
- Eindringen in das Gerät mit irgendwelchen Gegenständen sowie das Öffnen des Gehäuses.

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



Es gelten die "Allgemeinen Geschäftsbedingungen" der Schaeerer AG.