

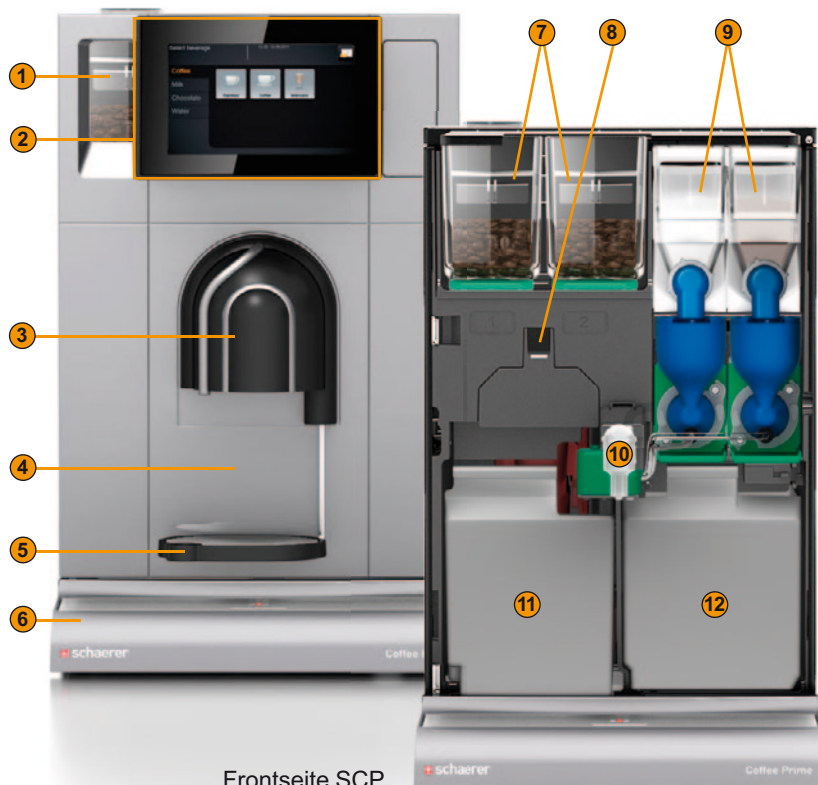
Schaerer Coffee Prime

Betriebsanleitung

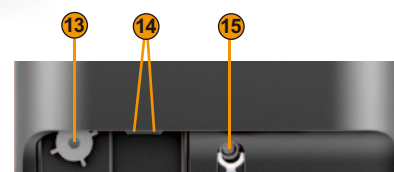
V03 / 08.2012



- 1 Sichtfenster Bohnenbehälter
- 2 Bedienpanel
- 3 Getränkeauslauf
(mit Heisswasserausgabe)
- 4 Servicetür
- 5 Tassenrost
- 6 Tropfschale mit Tropfrost
- 7 Bohnenbehälter
- 8 Einwurf Reinigungstablette
- 9 Pulverbehälter
- 10 Einwegschaumerkopf
- 11 Satzbehälter
- 12 Trinkwassertank
- 13 Festwasseranschluss
- 14 Stromanschluss und Wippschalter Ein/Aus
- 15 Schmutzwasserablauf



Frontseite SCP



Rückseite SCP

- 1 Statuszeile
- 2 Feld [Abbrechen]
- 3 Feld [Bedientmenü]
- 4 Getränkefelder (programmierbar)
- 5 Fortschrittsanzeige Getränkeausgabe
- 6 Feld [Aufwärmspülung]
- 7 Vorwahlfeld [Barista]
- 8 Vorwahlfeld [DECAF]
- 9 Getränkeregister (programmierbar)



Schaerer Coffee Prime

Betriebsanleitung

V03 / 08.2012

Herausgeber

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

Ausgabe

Version 03 | 08.2012

Software

V1.26

Konzept und Redaktion

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

Copyright ©

Schaerer AG, Postfach, 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

Produktbeschreibung 7

Bestimmungsgemäße Verwendung	7
Getränkearten und Leistung	7
Lieferumfang und Zubehör	8
Optionen und Beistellgeräte	8
Technische Daten	12
Typenschild	13
Konformitätserklärung	13
Herstelleradresse	13
Angewandte Normen	14

Installation und Inbetriebnahme 15

Aufstellung	15
Standort	15
Klima	15
Energieversorgung	15
Bedingungen	15
Anschlusswerte	16
Wasseranschluss /-ablauf	17
Bedingungen	17
Anschlusswerte	17
Installation	17
Maschine auspacken	17
Automatisches Inbetriebnahmeprogramm	17
Deinstallation und Entsorgung	18

Bedienung 19

Kontrolle vor dem Einschalten	19
Einschalten	19
Hauptfenster Touchscreen	20
Übersicht	20
Servicetür der Maschine öffnen	21
Auffüllen und Anschliessen	21
Kaffeebohnen	22
Wasser	22
Automatenpulver (Option)	23
Milch (Option)	23
Ausgeben	25
Tassenrost einstellen	25
Getränke	25
Doppelte Getränke	25
Heisswasser	26
Heisse Milch (Option)	26
Milchschaum (Option)	26
Ausgabeoptionen	27
Laufende Ausgabe stoppen	27
Vorauswahl	27
Feld [DECAF]	27
Feld [Barista] (Kaffeestärke wählen)	27
Leeren	28

Satzbehälter	28
Schmutzwasser	28
Transportbedingungen	29
Standby	29
Ausschalten	29
Betriebsende	29
Längere Stillstandszeiten (ab 1 Woche)	29

Reinigung 31

Reinigungsintervalle	31
Automatische Maschinenreinigung starten	31
Automatische Ausschaltspülung (Option)	32
Jeden zweiten Tag	32
NcFoamer wechseln (Option)	32
Satzbehälter	33
Wöchentliche Reinigung	33
Tropfschale	33
Bohnenbehälter	33
Touchscreen	33
Aussenflächen der Kaffeemaschine	34
Beistellkühleinheit (Option)	34
Vor jedem Auffüllen	34
Interner Trinkwassertank	34
Milchbehälter (Option)	34
Bei Bedarf	35
Brüheinheit	35
Pulverbehälter (Option)	36
Reinigungszwang	37
Reinigungsmittel	37
Reinigungstablette	37
Entkalkungsmittel	37

Service und Wartung 38

Entkalkung	38
Wasserfilter (Option)	38
Wasserfilter für internen Trinkwassertank installieren (Option)	38
Wasserfilter für internen Trinkwassertank wechseln (Option)	39
Wartung	39

Programmierung 40

Übersicht	40
Navigation	40
USB-Zugang	41
Profil Hausmeister	42
System	42
Konfiguration	45
Service	48
Info	49
Profil Abrechner komplett	50
Profil Abrechner reduziert	51
Profil Maschinenbetreuer	51
Profil Betriebsleiter	52

Profil Qualitätsmanager	54
Störungsbehebung	55
Fenster „Smart Info“	55
Störungen mit Displaymeldung	55
Wasserqualität	58
Wasserwerte	58
Wasserhärte feststellen	59
Filtertechniken	59
Sicherheitshinweise	60
Gefahr für den Benutzer	60
Gefahr durch Reinigungsmittel	61
Anwendung	61
Lagerung	61
Entsorgung	61
Notfallauskunft.	61
Gefahr für die Maschine	62
Hygienevorschriften	62
Wasser	62
Kaffee	63
Milch (Option)	63
Automatenpulver / Instantpulver (Option)	63
Haftung	64
Pflichten des Betreibers	64
Gewährleistungs- und Haftungsansprüche	64

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.

Produktbeschreibung

Bestimmungsgemässe Verwendung

Die Schaerer Coffee Prime ist dazu bestimmt, Kaffee- oder Milchgetränke in diversen Variationen in Tassen auszugeben. Zusätzlich kann das Gerät Heisswasser ausgeben. Dieses Gerät ist bestimmt für den industriellen und gewerblichen Einsatz. Das Gerät darf im Selbstbedienungsbereich eingesetzt werden, wenn es von geschultem Personal beaufsichtigt wird.



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

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!



Unsachgemässe Handhabung der Kaffeemaschine kann zu Schäden führen.
Die Kaffeemaschine darf unter keinen Umständen verwendet werden, um andere Flüssigkeiten als Kaffee, Pulvergetränke, Heisswasser (Getränke, Reinigung) oder Milch zu erhitzen oder auszugeben. Die verwendete Milch muss pasteurisiert, homogenisiert und/oder ultrahocherhitzt sein. Niemals Rohmilch verwenden!

Getränkearten und Leistung

Je nach Maschinenvariante und Optionen können folgende Getränke zubereitet werden:

SCP		
Getränkeart	Tassengrösse	Anzahl Tassen pro Tag / Stunde
Espresso / Ristretto	25 – 40 ml	±60 Tassen
Kaffee	90 – 180 ml	±60 Tassen
Kaffee und Milch*	180 – 270 ml	X
Heisse Milch*	180 – 270 ml	X
Milchschaum*	180 – 270 ml	X
Heisswasser	80 – 250 ml	X
Instantgetränke*	80 – 150 ml	X

X) Getränkeausgabe ist möglich.

*) Optional

Lieferumfang und Zubehör

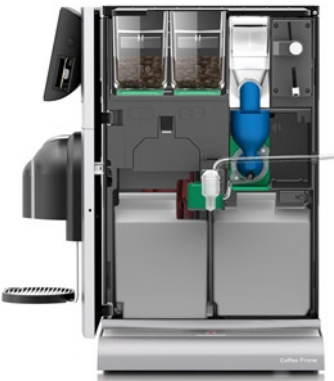
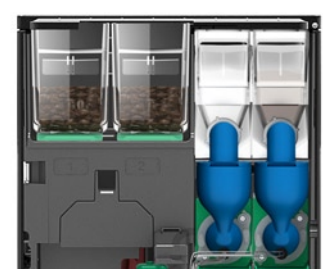
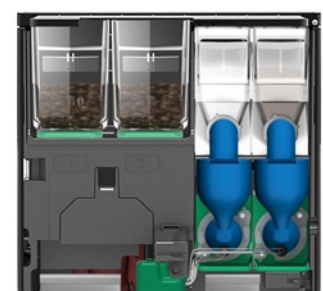
Stückzahl	Bezeichnung	Artikelnummer
1	Kaffeemaschine Schaerer Coffee Prime	-
Dokumentation		
1	Betriebsanleitung	-
1	Formular Auslieferungsqualität	-
Zubehör Allgemein		
1	Wechselkartusche 200	072617
1	Adapter Wechselkartusche 200	33.2327.1000
1	Karbonathärtetest (Beutel mit 2 Teststreifen)	067720
1	Multitool mit Öffner für Servicetür	072816
1	Fett Molykote 111	33.2179.9000
1	NcFoamer kpl. Milchküse orange 1.15 mm (15 Stk.)	072708
1	NcFoamer für UC kpl. Milchküse orange 1.15 mm (15 Stk.)	073015
1	Ablaufschlauch	00.0048.0042
Reinigung / Zubehör Reinigung		
1	Reinigungstabletten (Dose mit 100 Stk.)	065221
1	Reinigungspinsel	062951
1	Calcpure Karton à 2 Flaschen à 750 ml	062869

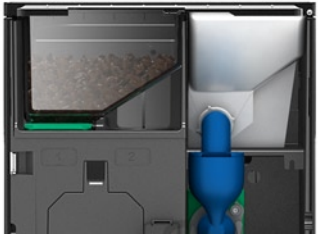
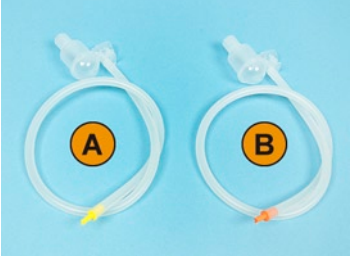
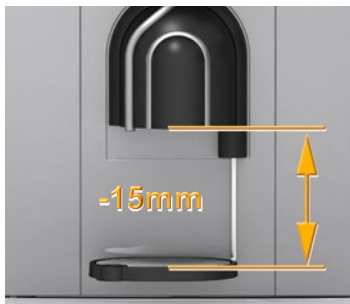
* Je nach Maschinenausführung.

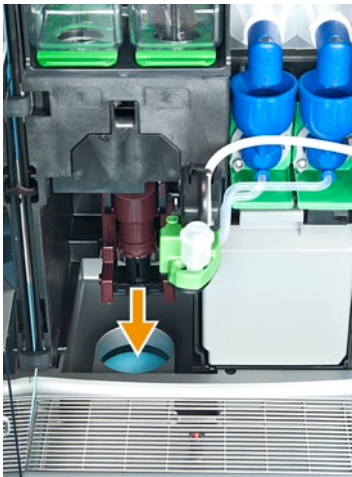
Optionen und Beistellgeräte

Beispiel	Option	Beschreibung
	Beistellkühleinheit	Externe Kühleinheit für Maschinen mit Milk Smart. Kapazität: 8 l

Beispiel	Option	Beschreibung
	Unterstellkühleinheit	Externe Unterstellkühleinheit für Maschinen mit Milk Smart. Kapazität: 8 l Anwendung mit NcFoamer für UC (längerer Schlauch) .
	Unterstelleinheit mit Satzbehälter	Die Unterstelleinheit enthält einen Satzbehälter mit erhöhtem Fassungsvermögen und Aufbewahrungsmöglichkeit für Reinigungsmittel. Die Unterstelleinheit kann nachgerüstet werden.
	Abrechnungssysteme / Münzwechsler extern	Abrechnungssysteme können über eine MDB Schnittstelle installiert werden.

Beispiel	Option	Beschreibung
	Münzprüfer intern	Ein interner Münzprüfer kann eingebaut werden. Dieser wird an Stelle des zweiten Pulversystems installiert.
	Becherspender	Aufbewahrung für drei verschiedene Bechergrossen. Verschiedene Bechergrossen können jederzeit nachgerüstet werden. Oben Ablage für Zucker, Rührstäbchen oder ähnliches.
	Zweiter Bohnenbehälter	Ein zweiter Bohnenbehälter inkl. Mühle kann nachgerüstet werden. Kapazität je Bohnenbehälter: 700 g
	Pulversystem mit einem oder zwei Pulverbehälter(n)	Kapazität je Pulverbehälter: 300 g Der zweite Pulverbehälter kann nachgerüstet werden.
	1 Bohnenbehälter gross	Ein grosser Bohnenbehälter, anstelle von 2 kleinen, kann zur Mühle links nachgerüstet werden. Kapazität Bohnenbehälter gross: 1400 g

Beispiel	Option	Beschreibung
	Pulversystem mit 1 Pulverbehälter gross	Ein grosser Pulverbehälter, anstelle von 2 kleinen, kann zum Pulversystem links nachgerüstet werden. Kapazität Pulverbehälter gross: 600 g
	Doppelgetränkeauslauf	Eine doppelte Getränkeausgabe ist für reine Kaffeegetränke möglich. Der doppelte Getränkeauslauf ist nicht nachrüstbar und muss bei der Maschinenkonfiguration ausgewählt werden.
	NcFoamer-Set mit gelber Milchansaugdüse (A) (50Stk. 072998) Das NcFoamer-Set mit oranger Milchansaugdüse (B) (50Stk. 072708) ist Standard.	Die Temperatur von Milch und Milchschaum wird durch die gelbe Milchansaugdüse (1.05 mm) um ca. 10°C erhöht.
	NcFoamer-Set UC mit oranger Milchansaugdüse (C) (50Stk. 073014).	Maschinen mit einer Unterstellkühleinheit benötigen den NcFoamer mit langem Schlauch.
	Tassenrost schwenkbar mit reduzierter Tassenunterstellhöhe	2 Tassenroste stehen zur Auswahl. Der Standard Tassenrost bietet eine 15 mm grössere Tassenunterstellhöhe. Der Tassenrost mit einer um 15 mm reduzierten Tassenunterstellhöhe kann nachgerüstet werden. Folgende Unterstellhöhen sind möglich: • Ohne Tassenrost 185 mm • Mit Tassenrost lang 100 mm • Mit Tassenrost kurz 85 mm (Option)

Beispiel	Option	Beschreibung
	Unterthecken-Satzdurchwurf	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. Der Unterthecken-Satzdurchwurf kann nachgerüstet werden.
	Schmutzwasserablauf	Ein Schmutzwasserablauf kann nachgerüstet werden.
	Schmutzwassertank überwacht	Ein überwachter externer Schmutzwassertank anstelle einem Schmutzwasserablauf.



Für detaillierte Informationen bitte den Vertriebspartner kontaktieren.

Technische Daten

Nennleistung SCP*	2000-2400 W
Nennleistung SCP** Powerpack (Option)	5500-6500 W

Betriebstemperatur	Dampfboiler	Heisswasserboiler
Minimale Betriebstemperatur (T min.)	115°C	70°C
Maximale Betriebstemperatur (T max.)	135°C	98°C

Überdruck	Dampfboiler	Heisswasserboiler
Arbeitsüberdruck	4 bar	16 bar
zulässiger Betriebsüberdruck (p max.)	16 bar	16 bar
Prüfüberdruck	20 bar	20 bar

Kapazität Wassertank	5.2 l
Kapazität Kaffeebohnenbehälter	700 g
Kapazität Kaffeebohnenbehälter gross*	1400 g (Option)
Kapazität Pulverbehälter	300 g

Kapazität Pulverbehälter gross*	600 g (Option)
Kapazität Satzbehälter	35 Kaffeekekuchen
Kapazität Satzbehälter in Schublade*	70 Kaffeekekuchen

Aussenmasse	
Breite	344 mm
Höhe	560 mm
Tiefe	538 mm

Leergewicht SCP	25 kg
Leergewicht SCP*	26 kg
Dauerschalldruckpegel***	<70 dB (A)

Technische Änderungen vorbehalten.

- * Sonderausstattung siehe Typenschild. Angegebene Werte sind Grundausstattung.
- ** Sonderausstattung siehe Typenschild ab 2013.
- *** Der A-bewertete Schalldruckspiegel (slow) und L_{pa} (impulse) am Arbeitsplatz des Bedienpersonals liegt in jeder Betriebsart unter 70 dB (A).

Typenschild

Das Typenschild befindet sich an der Rückseite der Servicetür.

- Im Fall eines technischen Problems oder im Garantiefall Seriennummer, wie auf dem Typenschild stehend, angeben.

		
Designation	coffee machine	
Manufacturer	Schaerer AG, Allmendweg 8 CH-4528 Zuchwil	
Typ	SCP	
Serial No.	1115 FT 004	
Nominal pressure	1.6 MPa (16 bar)	
main pressure	0 - 0.6 MPa (0 - 6 bar)	
Electrical Ratings	2000-2400W 220-240V~ 50/60Hz	
Fuse on-site	10-16A	

Exemplarisches Typenschild

Konformitätserklärung

Herstelleradresse

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

Angewandte Normen

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

CE-Konformität	
Maschinenrichtlinie 2006/42/EG	EMV Richtlinie 2004/108/EG
• EN 60335-1:2002 +A1 +A11 +A12 +A13 +A14 +A2 • EN 60335-2-75:2004 +A1 +A11 +A12 +A2 • EN 62233:2008-04	• EN 55014-1:2006 +A1 • EN 55014-2:1997 +A1 +A2 • EN 61000-3-2:2006 +A1 +A2 • EN 61000-3-3:2008 • EN 61000-6-2:2005 • EN 61000-6-4:2007 +A1

International (CB)	
Safety	EMC
• IEC 60335-1 Ed4.2:2006 • IEC 60335-2-14 Ed 5.1:2008 • IEC 60335-2-15 Ed 5.2:2008 • IEC 60335-2-75 Ed 2.2:2009 • IEC 62233 Ed1:2005	• CISPR 14-1 Ed 5.1: 2009 • CISPR 14-2 Ed 1.2: 2008 • IEC 61000-3-2 Ed 3.2: 2009 • IEC 61000-3-2 Ed2.1:2001 • IEC 61000-3-3:2008 • IEC 61000-6-2:2005 • IEC 61000-6-4:2006 +A1

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 und eben sein, so dass sie sich unter dem Gewicht der Kaffeemaschine nicht deformieren kann.
- Nicht auf heiße Oberflächen oder in Ofennähe 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. 15 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!
Stromschlag!



Gefahr eines Stromschlages!

Folgende Punkte unbedingt einhalten:

- Die Phase muss mit dem auf dem Typenschild angegebenen Ampere Wert abgesichert sein!
- Das Gerät muss allpolig vom Stromnetz trennbar sein.
- Nie ein Gerät mit schadhaftem Netzkabel in Betrieb nehmen. Ein defektes Netzkabel bzw. 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

SCP			
Netz	Anschlusswerte	Absicherung (hausseitig)	Anschlusskabel Leiterquerschnitt
1L, N, PE	220 – 240 V ~ 50/60 Hz 2000-2400 W	10 – 16 A	3 x 0.75 mm ² 3 x 1 mm ²
1L, N, PE	100 V ~ 50/60 Hz 1350 W	10 – 16 A	3 x 0.75 mm ² 3 x 1 mm ²
1L, N, PE	110 – 127 V ~ 50/60 Hz 1700 W	15 A	3 x 1.5 mm ²
2L, PE	200 V 2~ 50/60 Hz 1800 W	15 A	3 x 1.5 mm ²

*SCP Powerpack			
Netz	Anschlusswerte	Absicherung (hausseitig)	Anschlusskabel Leiterquerschnitt
1L, N, PE	208 – 240 V ~ 50/60 Hz 5500-6500 W	25-30 A	3 x 2.5 mm ²
2L, PE	208 – 240 V ~ 50/60 Hz 5500-6500 W	30 A	3 x 2.5 mm ² 3 x 10 AWG

Technische Änderungen vorbehalten.

- * Sonderausstattung siehe Typenschild ab 2013. Angegebene Werte sind Grundausstattung.

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 100 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 – 10°fKH (französische Karbonathärte) nicht überschreiten und der Wert der Gesamthärte muss immer höher sein als die Karbonathärte.
- Die minimale Karbonathärte beträgt 4°dKH oder 7°fKH. Der pH Wert muss zwischen 6.5 – 7 liegen.
- 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).

Anschlusswerte

Wasserdruck	Empfohlen:	0.1 – 0.6 MPa (1 – 6 bar)
	Maximal:	0.6 MPa (6 bar)
Wassereingangstemperatur	Minimum:	10°C
	Maximal:	35°C

Installation

Maschine auspacken



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.

Automatisches Inbetriebnahmeprogramm

- Kaffeemaschine an das Stromnetz anschliessen.
- Kaffeemaschine einschalten.

- ☑ Das Inbetriebnahmeprogramm startet beim ersten Einschalten automatisch. Alle Punkte der Installation werden darin erklärt.

Deinstallation und Entsorgung



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

- Servicepartner kontaktieren.

Bedienung

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 (Option) ist offen.
- Der Satzbehälter ist leer und korrekt eingeschoben.
- Die Kaffeemaschine ist an das Stromnetz angeschlossen.

Einschalten



Wird die Maschine zum ersten Mal eingeschaltet

- Kaffeemaschine mit dem Wippschalter unten an der Rückseite (neben dem Stromanschluss) einschalten.
 - ☑ Die Maschine schaltet ein.
 - ☑ Der Hauptscreen erscheint, das Aufheizen beginnt.
 - ☑ Die Maschine ist betriebsbereit sobald die benötigte Temperatur erreicht ist.



Wird die Maschine zum ersten mal eingeschaltet erfolgt automatisch eine Displaygeführte Einstellung der Maschinenkonfigurationen.

Option 1: Beistellkühleinheit

- Beistellkühleinheit an das Stromnetz anschliessen und mit Hauptschalter einschalten.



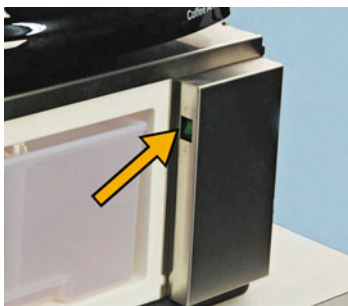
Betriebsanleitung der Beistellkühleinheit beachten.



Siehe Kapitel „Bedienung“ - „Auffüllen und Anschliessen“ - „Milch“ - „Option: Beistellkühleinheit“.

Option 2: Unterstellkühleinheit

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



Der Höhenunterschied zwischen der Milchpackung und dem Getränkeauslauf darf 40 cm nicht überschreiten.

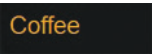
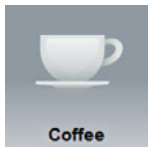
Hauptfenster Touchscreen

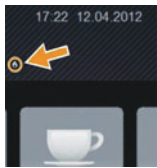
Übersicht

Display Hauptansicht:



Sichtbare Elemente auf dem Display der Hauptansicht abhängig vom Maschinenstatus.

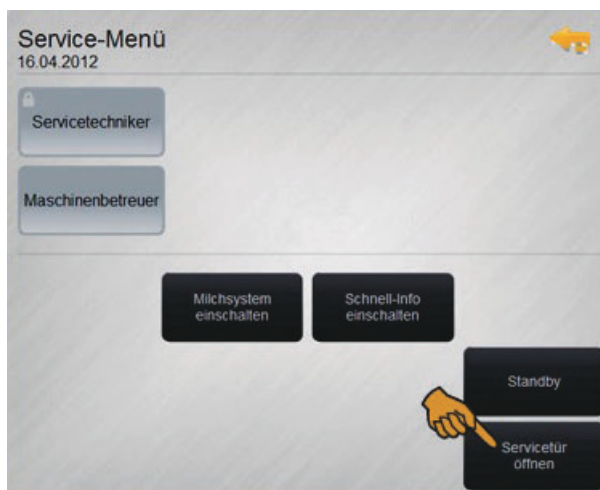
Symbol	Beschreibung
Getränketab 	Es gibt fünf Getränketabs, die verwendet werden können. Auf jedem Tab können acht Getränke hinterlegt werden. <i>Die Getränketabs können vom Servicetechniker beliebig benannt und belegt werden.</i>
Getränketaste 	Jede Getränketaste kann mit dem gewünschten Getränk hinterlegt und entsprechend programmiert werden. Durch Drücken einer Getränketaste wird das entsprechende Getränk ausgegeben. <i>Die Getränketasten können vom Servicetechniker beliebig benannt und belegt werden.</i>
Stopp 	Das Feld [Stopp] wird nur während der Getränkeausgabe angezeigt. Die aktuelle Ausgabe sowie eventuelle vorausgewählte Getränke können damit gelöscht werden.
Bedientmenü 	Eingang zum Bedientmenü. ► Feld [Bedientmenü] drücken. ☒ Das Fenster des Bedientmenü öffnet sich. <i>Siehe Kapitel „Bedientmenü“.</i>
Info 	Das Feld [Info] wird nur angezeigt, wenn ein Fehler vorliegt oder das Eingreifen durch den Anwender oder einen Servicetechniker notwendig ist, um die Betriebsbereitschaft der Maschine weiterhin zu gewährleisten. <i>Siehe Kapitel „Störungsbehebung“.</i>

Symbol	Beschreibung
Aufheizen 	Die kleine Flamme (Pfeil) unter der Datumsanzeige wird nur angezeigt, wenn die Maschine gerade aufheizt. Während diesem Vorgang ist die Getränkeausgabe nicht möglich und ein Infofenster wird angezeigt.
DECAF 	Voraussetzung für die Ausgabe von koffeinfreien Getränken (DECAF) sind zwei Mühlen, wovon eine mit koffeinfreien Bohnen befüllt wird. Über das Feld [DECAF] kann die Mühle, welche mit mit koffeinfreien Bohnen betrieben wird angewählt werden. Danach kann jedes beliebige Kaffeegetränk gewählt werden, es wird dann mit den koffeinfreien Bohnen zubereitet. <i>Das Feld [DECAF] kann nur durch den Servicetechniker oder Hausmeister programmiert werden.</i>
Barista 	Mit dem Baristafeld kann die Stärke des auszugebenden Getränkes einmalig beeinflusst werden. Nach der Getränkeausgabe springt das Baristafeld in die Standardeinstellung „mittel“ zurück. <i>Das Feld [Barista] kann nur durch den Servicetechniker oder Hausmeister programmiert werden.</i>
Aufwärmspülung 	Mit dem Feld [Aufwärmspülung] kann manuell eine Spülung ausgelöst werden, um das System nach einer längeren Ausgabepause aufzuwärmen. Dies garantiert eine optimale Kaffeetemperatur. <i>Das Feld [Aufwärmspülung] kann nur durch den Servicetechniker oder Hausmeister programmiert werden.</i>

Servicetür der Maschine öffnen



- Feld [Service-Menü] auf dem Touchscreen drücken (siehe Abbildung).
 - ☒ Das Service-Menü erscheint.



- Feld zum Öffnen der Servicetür drücken (siehe Abbildung).
 - ☒ Die Servicetür öffnet sich.

Auffüllen und Anschliessen



Beim Nachfüllen ist besonders zu beachten, dass die max. Auffüllmenge so gewählt wird, damit der Behälterdeckel nicht den Inhalt berührt.

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



Kaffeebohnen

Verletzungsgefahr durch die rotierenden Mahlscheiben 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.



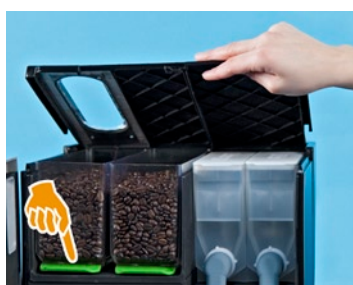
Darauf achten dass die nachgefüllten Bohnen nicht den geschlossenen Bohnenbehälterdeckel berühren!

- Servicetür der Maschine öffnen.



Siehe Kapitel „Hauptfenster Touchscreen“ - „Servicetür öffnen“.

- Maschinendeckel (siehe Abbildung) öffnen.



Option 1: Kleiner Bohnenbehälter

- Grünen Schieber von gewünschtem Bohnenbehälter hervor ziehen.
- Entriegelter Bohnenbehälter aus der Maschine entnehmen.
- Kaffeebohnen einfüllen (max. 700 g).
- Bohnenbehälter wieder in die Maschine einsetzen.
- Grünen Schieber hinein schieben.
 - ☒ Der Bohnenbehälter ist wieder verriegelt.
- Deckel wieder schliessen.
- Servicetür schliessen.

Option 2: Grosser Bohnenbehälter

- Kaffeebohnen einfüllen (max. 1400 g).
- Deckel wieder schliessen.
- Servicetür schliessen.

Darauf achten dass die nachgefüllten Bohnen nicht den geschlossenen Bohnenbehälterdeckel berühren!

Wasser

- Servicetür der Maschine öffnen.



Siehe Kapitel „Hauptfenster Touchscreen“ - „Servicetür öffnen“.

Option 1: Interner Trinkwassertank

- Trinkwassertank täglich entfernen und gründlich mit frischem Wasser ausspülen.
- Deckel von Trinkwassertank mit frischem Wasser reinigen.
- Trinkwassertank vor der Verwendung mit frischem Trinkwasser füllen.
- Trinkwassertank wieder einsetzen.



Darauf achten dass das aufgefüllte Trinkwasser nicht den geschlossenen Trinkwassertankdeckel berührt!

Option 2: 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.

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!





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

Automatenpulver (Option)

- Servicetür der Maschine öffnen.



Siehe Kapitel „Hauptfenster Touchscreen“ - „Servicetür öffnen“.



- Maschinendeckel (siehe Abbildung) öffnen.
- Abdeckung von dem (den) Pulverbehälter(n) abnehmen.



- Pulverauslasswinkel um 90° schwenken.
☒ Verhindert das Verschütten von Pulver in die Maschine.
- Pulverbehälter vorne oben anheben und aus der Maschine entnehmen.

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



Verletzungsgefahr durch rotierende Dosierschnecken!
Niemals bei eingeschaltetem Gerät in den Pulverbehälter greifen.

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!



Verstopfungsgefahr durch das Einfüllen von unzulässigem Pulver!
Niemals etwas anderes als Pulver für den Automatenbetrieb in den Pulverbehälter einfüllen.



Darauf achten dass das aufgefüllte Chocopulver nicht den geschlossenen Pulverbehälterdeckel berührt!

Option 1: Choco

- Gewünschtes Chocopulver einfüllen.
- Pulverbehälter wieder in die Maschine einsetzen.
- Pulverauslasswinkel wieder zurück in die Auslassposition drehen.

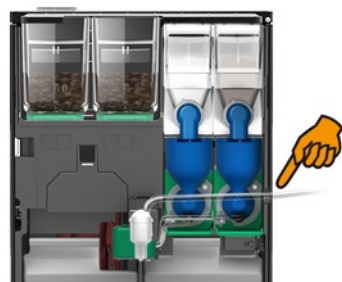
Option 2: Topping

- Gewünschtes Milchpulver einfüllen.
- Pulverbehälter wieder in die Maschine einsetzen.
- Pulverauslasswinkel wieder zurück in die Auslassposition drehen.

Milch (Option)

Der NcFoamer (Einwegschäumerkopf komplett) besteht aus folgenden Teilen:

- Einwegschäumerkopf
- Milchschauch
- Milchansaugdüse (Blende)



Option 1: Milchansaugdüse Standard

NcFoamer-Set mit oranger Milchansaugdüse (A) (1.15 mm) Art. Nr 072708 oder Art. Nr 073014 für den NcFoamer-UC mit langem Schlauch:

- Temperatur Milch *ca. 49°C.
- Temperatur Milchschaum *ca. 59°C.

Option 2: Milchansaugdüse für erhöhte Milchttemperatur

NcFoamer-Set mit gelber Milchansaugdüse (B) (1.05 mm) Art. Nr 072998:

- Temperatur Milch *ca. 59°C.
- Temperatur Milchschaum *ca. 69°C.

*) Vorausgesetzt die vorgekühlte Milchttemperatur ist 5°C und die Dampftemperatur wurde vom Servicetechniker auf 131°C eingestellt.

- ▶ Servicetüre öffnen.
- ▶ Einwegschaumerkopf in die Maschine einsetzen.
- ▶ Schlauch mit der Milchansaugdüse durch die Maschinenöffnung in den Milchbehälter führen.
- ▶ Servicetüre schliessen.



Siehe auch Kapitel „Reinigung“ - „Jeden 2.Tag“ - „NcFoamer wechseln“.

Option 1: Milk Smart



Der Höhenunterschied zwischen der Milchpackung und dem Getränkeauslauf darf 40 cm nicht überschreiten.

- ▶ Frische, vorgekühlte Milch (3 – 5°C) bereitstellen.
- ▶ Schlauch oder Schläuche in die Milch hängen.
 - ☑ Das Schlauchende muss den Behälterboden berühren.



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

Option 2: Beistellkühleinheit



Kühltemperatur von 3 – 5°C regelmässig kontrollieren.



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

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



Darauf achten dass die aufgefüllte Milch nicht den geschlossenen Milchbehälterdeckel berührt!

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

Option 3: Unterstellkühleinheit

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



Darauf achten dass die aufgefüllte Milch nicht den geschlossenen Milchbehälterdeckel berührt!

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

Ausgeben

Tassenrost einstellen

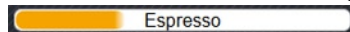


Bei einem grossen Gefäss, bsp. einem Latte Macchiato Glas, muss der verstellbare Tassenrost nach rechts geschwenkt werden:

- ▶ Tassenrost greifen, nach rechts schwenken und einrasten lassen.
- ▶ Tasse auf den Tassenrost der Tropfschale stellen.

Getränke

- ▶ Tasse unter den Getränkeauslauf stellen.
- ▶ Gewünschte Getränketaste drücken.
 - ☒ Der Fortschritt der Getränkeausgabe wird auf dem Hauptscreen angezeigt.



- ▶ Nach Beenden der Ausgabe die Tasse entfernen.

VORSICHT!
Heisse Flüssigkeit!



Siehe Kapitel „Ausgabeoptionen“ - „Ausgabe stoppen“ zum Stoppen der Getränkeausgabe.

Doppelte Getränke

Eine doppelte Getränkeausgabe für reine Kaffeegetränke. Bei doppelter Getränkeausgabe die Tassen oder Gläser auf den Getränkeauslauf ausrichten:



- ▶ Tassenrost einschwenken.
- ▶ Tassen auf den Rost stellen und entsprechend zum Getränkeauslauf ausrichten.
- ▶ Gewünschte Getränketaste drücken.
 - ☑ Der Fortschritt der Getränkeausgabe wird im Display angezeigt.
- ▶ Nach beenden der Ausgabe die Tassen entfernen.

Heisswasser

VORSICHT!
Heisse Flüssigkeit!



- ▶ Tasse unter den Getränkeauslauf stellen.
- ▶ Taste Heisswasser drücken (siehe Abbildung).
 - ☑ Der Fortschritt der Getränkeausgabe wird im Display angezeigt.
- ▶ Nach Beenden der Ausgabe die Tasse entfernen.



Siehe Kapitel „Ausgabeoptionen“ - „Ausgabe stoppen“ zum Stoppen der Getränkeausgabe.

Heisse Milch (Option)

VORSICHT!
Heisse Flüssigkeit!



- ▶ Tasse unter den Getränkeauslauf stellen.
- ▶ Taste [Heisse Milch] drücken (siehe Abbildung).
 - ☑ Der Fortschritt der Getränkeausgabe wird im Display angezeigt.
- ▶ Nach Beenden der Ausgabe die Tasse entfernen.



Siehe Kapitel „Ausgabeoptionen“ - „Ausgabe stoppen“ zum Stoppen der Getränkeausgabe.

Milchschaum (Option)

VORSICHT!
Heisse Flüssigkeit!



- ▶ Tasse unter den Getränkeauslauf stellen.
- ▶ Taste [Milchschaum] drücken (siehe Abbildung).
 - ☑ Der Fortschritt der Getränkeausgabe wird im Display angezeigt.
- ▶ Nach Beenden der Ausgabe die Tasse entfernen.



Siehe Kapitel „Ausgabeoptionen“ - „Ausgabe stoppen“ zum Stoppen der Getränkeausgabe.

Ausgabeoptionen

Laufende Ausgabe stoppen

Die Ausgabe von Getränken und heissem Wasser kann jederzeit gestoppt werden.

- ▶ Taste  drücken.
 - ☒ Die aktuelle Ausgabe wird gestoppt.

Wurde ausserdem Getränke vorausgewählt, werden diese beim Drücken von Taste  zu-erst gelöscht. Um die aktuelle Ausgabe zu stoppen muss die Taste in diesem Fall zwei mal gedrückt werden.

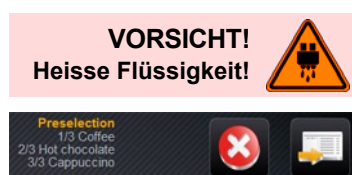
Vorauswahl

Während einer bereits laufenden Ausgabe können weitere Getränke ausgewählt werden, die nach danach ausgegeben werden sollen. Es können bis zu vier Getränke vorausgewählt werden.

- ▶ Tasse unter den Getränkeauslauf stellen.
- ▶ Gewünschte Getränketaste(n) drücken.
 - ☒ Die vorausgewählten Getränke werden der Ausgabereihenfolge nach auf dem Hauptscreen angezeigt.

Vorausgewählte Getränke können jederzeit gelöscht werden:

- ▶ Taste  drücken.
 - ☒ Alle in der Vorauswahl befindlichen Getränke werden gelöscht.



Feld [DECAF]

Voraussetzung für die Ausgabe von DECAF-Getränken (koffeinfreie Getränke) sind zwei Mühlen, wovon eine mit koffeinfreien Bohnen befüllt wird. Das Feld [DECAF] muss vom Servicetechniker oder Hausmeister programmiert werden.

- ▶ Tasse unter den Getränkeauslauf stellen.
- ▶ Feld [DECAF] drücken.
- ▶ Gewünschte Getränketaste drücken.
 - ☒ Der Fortschritt der Getränkeausgabe wird auf dem Hauptscreen angezeigt.
- ▶ Nach Beenden der Ausgabe die Tasse entfernen.

 Espresso



Siehe Kapitel „Ausgabeoptionen“ - „Ausgabe stoppen“ zum Stoppen der Getränkeausgabe.

Feld [Barista] (Kaffeestärke wählen)

Mit dem Baristafeld kann die Stärke des auszugebenden Getränkes einmalig beeinflusst werden. Nach der Getränkeausgabe springt das Baristafeld in die Standardeinstellung „mittel“ zurück. Das Feld [Barista] muss vom Servicetechniker oder Hausmeister programmiert werden.

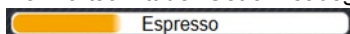
		
		
leicht - 15%	normal	stark + 15%

- ▶ Tasse unter den Getränkeauslauf stellen.

VORSICHT!
Heisse Flüssigkeit!



- ▶ Feld [Barista] so oft drücken, bis der gewünschte Stärkegrad erreicht ist (siehe Tabelle).
- ▶ Gewünschte Getränketaste drücken.
 - ☑ Der Fortschritt der Getränkeausgabe wird auf dem Hauptscreen angezeigt.
- ▶ Nach Beenden der Ausgabe die Tasse entfernen.



Siehe Kapitel „Ausgabeoptionen“ - „Ausgabe stoppen“ zum Stoppen der Getränkeausgabe.

Leeren

Satzbehälter

Der Satzbehälter muss entleert werden sobald die Aufforderung dazu im Display erscheint, mindestens aber einmal täglich.

- ▶ Servicetür der Maschine öffnen.



Siehe Kapitel „Hauptfenster Touchscreen“ - „Servicetür öffnen“.

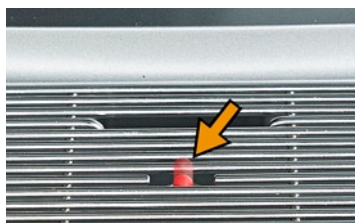
- ▶ Satzbehälter entnehmen und leeren.
 - ☑ Solange der Satzbehälter entnommen ist, ist die Getränkeausgabe gesperrt.
- ▶ Satzbehälter wieder einsetzen.
- ▶ Servicetür schliessen.

Schmutzwasser

Die Tropfschale muss entleert werden sobald der Schwimmer erscheint, mindestens aber einmal täglich.

Option 1: Mit Satzbehälter

- ▶ Servicetür der Maschine öffnen.



Siehe Kapitel „Hauptfenster Touchscreen“ - „Servicetür öffnen“.

- ▶ Satzbehälter entnehmen.
- ▶ Tropfschale herausziehen.
- ▶ Tropfschale leeren, ausspülen und wieder einsetzen.
- ▶ Satzbehälter wieder einsetzen.
- ▶ Servicetür schliessen.



Option 2: Mit Unterstelleinheit und integriertem Satzbehälter

- ▶ Tropfschale herausziehen.
- ▶ Tropfschale leeren, ausspülen und wieder einsetzen.

Option: Schmutzwassertank leeren

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 Maschine!



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

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.

Standby



Die Kaffeemaschine kann zum Stromsparen in Standby geschaltet werden:

- ▶ Feld [Bedientmenü] (siehe Abbildung) auf dem Touchscreen drücken.
 - ☒ Das Bedientmenü erscheint.
- ▶ Feld [Standby] drücken.
 - ☒ Die Maschine schaltet in Standby.

Kaffeemaschine aus dem Standby holen:

- ▶ Schalter  rechts am Bedienpanel drücken.
 - ☒ Der Hauptscreen erscheint, die Maschine ist betriebsbereit.

Ausschalten

Betriebsende

- ▶ Tägliche Reinigung durchführen.
- ▶ Trinkwasserbehälter ausleeren, reinigen und wieder einsetzen.
- ▶ Satzbehälter ausleeren, reinigen und wieder einsetzen.



Wenn der Parameter „Ausschalten nach Reinigung“ aktiviert ist, schaltet die Maschine nach beendeter Reinigung automatisch ab.

- ▶ Kaffeemaschine mit dem Wippschalter unten an der Rückseite ausschalten.
 - ☒ Die Maschine ist stromlos.



Bei Nichtbeachtung wird im Falle eines Schadens keine Gewährleistung übernommen.

Längere Stillstandszeiten (ab 1 Woche)



Bei längeren Stillstandszeiten, z.B. Betriebsferien, muss die Maschine stillgesetzt werden.

- ▶ Alle Handlungen von Kapitel „Betriebsende“ durchführen.

Wird die Maschine Minustemperaturen ausgesetzt, müssen die Boiler vorher entleert werden:

- ▶ Bitte Servicepartner kontaktieren.

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!



Die Boiler können durch einfrierendes, sich ausdehnendes Wasser zerstört werden. In Räumlichkeiten, in denen die Temperatur unter den Gefrierpunkt fallen kann, müssen die Boiler entleert werden.



Bei Wiederinbetriebnahme als erstes die tägliche Reinigung durchführen.

Reinigung

Reinigungsintervalle

Reinigungsintervalle						
Jeden zweiten Tag	Wöchentlich	Vor jedem Befüllen	Vor dem Ausschalten	Nach Aufforderung	Bei Bedarf	
Automatische Reinigung						
				x		Maschinenreinigung
			x			Ausschaltspülung (optional)
Manuelle Reinigung						
x				x		Satzbehälter leeren und reinigen
		x				Trinkwassertank ausspülen
	x				x	Tropfschale leeren und reinigen
	x					Bohnenbehälter reinigen
					x	Brüheinheit abspülen
	x					Touchscreen reinigen
	x					Aussenflächen Kaffeemaschine reinigen
Beistellgeräte / Optionen						
x						NcFoamer (Einwegschaumerkopf komplett) austauschen
					x	Pulverbehälter ausspülen
	x					Mixerbecher ausspülen (Aufforderung und Beschreibung in Maschinenreinigung)
		x				Milchbehälter ausspülen
	x					Innenraum Beistellkühleinheit reinigen
	x					Aussenflächen Beistellkühleinheit reinigen

Legende

Jeden zweiten Tag:	Mindestens jeden zweiten Tag, bei Bedarf öfter.
Wöchentlich:	Mindestens einmal wöchentlich, bei Bedarf öfter.
Vor jedem Befüllen:	Vor jedem neuen Befüllen des Behälters.
Vor dem Ausschalten:	Automatisch beim Ausschalten der Kaffeemaschine.
Nach Aufforderung:	Entsprechende Aufforderungen erscheint im Display.
Bei Bedarf:	Wenn eine Reinigung offensichtlich notwendig ist.



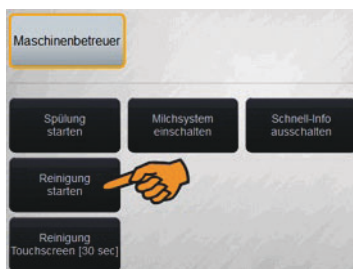
Für eine bessere Übersicht über ausstehende und ausgeführte Reinigungen, den Reinigungsplan in diesem Kapitel verwenden.

Automatische Maschinenreinigung starten

Das Reinigungsprogramm wird auf dem Touchscreen gestartet. Alle benötigten Handlungen durch den Anwender werden auf dem Touchscreen angeleitet.



- Feld [Bedient-Menü] auf dem Touchscreen drücken (siehe Abbildung).
 - ☑ Das Bedient-Menü erscheint.



- Feld [Reinigung starten] drücken (siehe Abbildung).
 - ☑ Die Reinigung beginnt.
 - ☑ Alle notwendigen Schritte werden auf dem Touchscreen angeleitet.

Automatische Ausschaltpülung (Option)

VORSICHT!
Heisse Flüssigkeit!



Die Ausschaltpülung muss vom Servicetechniker oder Hausmeister aktiviert werden. Ist dies der Fall, wird die Ausschaltpülung automatisch vor dem Ausschalten der Maschine ausgeführt.



Die automatische Ausschaltpülung dauert ca. 20 sec.

Jeden zweiten Tag

NcFoamer wechseln (Option)

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



Durch Milchablagerung und Bakterien besteht Verunreinigungsgefahr für Milch und NcFoamer.
NcFoamer jeden zweiten Tag auswechseln.



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

Der NcFoamer der Kaffeemaschine ist ein Einwegset aus 3 Teilen und muss jeden zweiten Tag ausgewechselt werden.

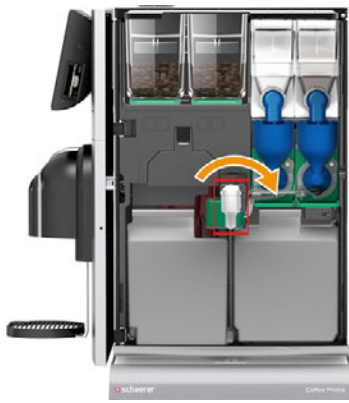


Siehe auch Kapitel „Bedienung“ - „Auffüllen und Anschliessen“ - „Milch“ für weitere Informationen zum NcFoamer.

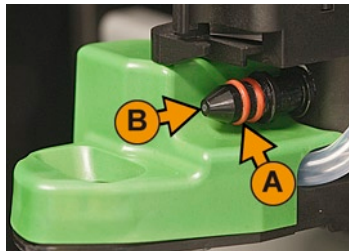
- Servicetür der Maschine öffnen.



Siehe Kapitel „Hauptfenster Touchscreen“ - „Servicetür öffnen“.



- Einwegschäumerkopf um 90° nach rechts drehen und komplett mit Schlauch und Blende nach vorne abziehen.



- Beide O-Ringe (A) mit einem feuchten Tuch reinigen.
- O-Ringe (A) mit dem mitgelieferten Molykotefett 111 leicht einfetten. Dabei die Öffnung (B) frei von Fett halten.
- Neuen NcFoamer mit Schlauch und Milhdüse einsetzen.
- Einwegschäumerkopf nach links drehen bis er einrastet.
- Servicetür wieder schliessen.

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



Satzbehälter

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

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

Wöchentliche Reinigung

Tropfschale

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

Bohnenbehälter

Altes Kaffeebohnenfett im Bohnenbehälter kann den Geschmack des Kaffees negativ beeinflussen.

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

- Bohnenbehälter mit einem feuchten Tuch auswischen.
- Bohnenbehälterdeckel mit einem feuchten Tuch reinigen
- Mit einem sauberen Tuch Deckel und Behälter abtrocknen.

Touchscreen

Durch unsachgemäße Handhabung kann der Touchscreen Schaden nehmen. Nie mit Gewalt, starkem Druck oder spitzen Objekten auf den Touchscreen drücken. Keine Scheuermittel verwenden. Glasreinigungsmittel nie direkt auf den Touchscreen sprühen.



- ▶ Feld [Bedientmenü] (siehe Abbildung) auf dem Touchscreen drücken.
 - ☑ Das Bedientmenü erscheint.
- ▶ Feld [Standby] drücken.
 - ☑ Die Maschine schaltet in Standby.
- ▶ Papiertuch mit handelsüblichem Glasreinigungsmittel besprühen.
- ▶ Touchscreen reinigen.
- ▶ Schalter  rechts am Bedienpanel drücken.
 - ☑ Der Hauptscreen erscheint, die Maschine ist betriebsbereit.

Aussenflächen der Kaffeemaschine

- ▶ Feld [Bedientmenü] (siehe Abbildung) auf dem Touchscreen drücken.
 - ☑ Das Bedientmenü erscheint.
- ▶ Feld [Standby] drücken.
 - ☑ Die Maschine schaltet in Standby.
- ▶ Aussenflächen der Kaffeemaschine mit einem feuchten Tuch reinigen.
- ▶ Schalter  rechts am Bedienpanel drücken.
 - ☑ Der Hauptscreen erscheint, die Maschine ist betriebsbereit.

Beistellkühleinheit (Option)

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



Durch Milchablagerung und Bakterien besteht Verunreinigungsgefahr für Milch und Kühleinheit.
Die Kühleinheit täglich reinigen.

- ▶ Milch aus der Kühleinheit nehmen.
- ▶ Innenraum der Kühleinheit mit Wasser und Haushaltsreinigungsmittel gründlich reinigen.
- ▶ Milch wieder in die Kühleinheit stellen.



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

Vor jedem Auffüllen

Interner Trinkwassertank

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



Durch Ablagerungen und Bakterien besteht Verunreinigungsgefahr für den Trinkwassertank.
Trinkwassertank vor jedem Auffüllen reinigen.

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

Milchbehälter (Option)

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.

Bei Bedarf

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



Kaffeerückstände in der Brüheinheit können schnell zu Schimmelbildung führen. Verbreiten sich die Schimmelsporen in der Maschine, besteht Verunreinigungsgefahr für den Kaffee.

Brüheinheit monatlich (abhängig vom Verschmutzungsgrad) wie beschrieben reinigen.

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!



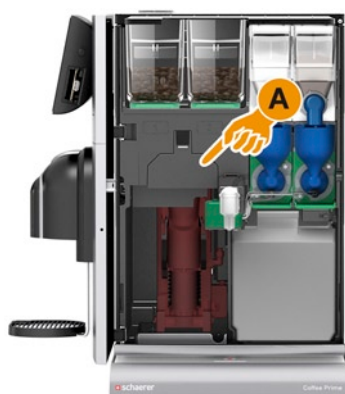
Brüheinheit niemals in der Spülmaschine waschen, sie kann dadurch erheblichen Schaden nehmen.

Brüheinheit ausschliesslich wie folgt beschrieben reinigen.

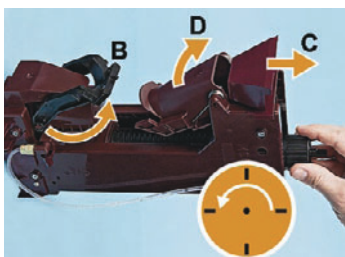
- Servicetüre öffnen



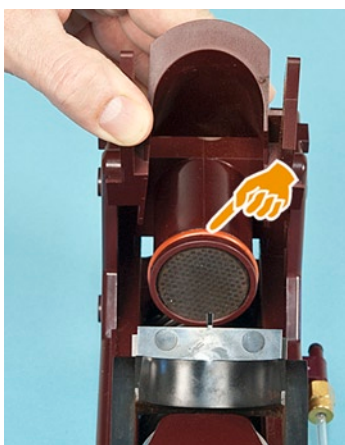
Siehe Kapitel „Hauptfenster Touchscreen“ - „Servicetür öffnen“.



- Satzbehälter entfernen.
- Tropfschale entfernen.
- Brüheinheit entriegeln durch herausziehen vom Schieber (A).
- Entriegelte Brüheinheit nach unten ziehen und gleichzeitig nach vorne aus der Maschine herauschwenken.



- Spindel der Brüheinheit mit dem Multitool gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
 - ☑ Der Abstreifer (B) steht in der Abstreifposition.
- Trichter (C) in Pfeilrichtung herauschieben.



- Kaffeemehlreste mit einem trockenen Pinsel entfernen.
- Einwurfrutsche (D) zur Reinigung vom Brührsieb etwas anheben.
- Brührsieb bei Bedarf unter fliessendem warmem Wasser reinigen.
- Brüheinheit bei Bedarf unter fliessendem warmem Wasser reinigen.
- Brüheinheit vollständig trocknen lassen.
- O-Ring vom Brührsieb etwas mit Fett Molykote 111 einfetten.



Siehe Kapitel Lieferumfang und Zubehör für weitere Informationen zum Lebensmittelfett.

- Trichter (C) wieder auf die Brüheinheit aufschieben.
- Spindel mit dem Multitool im Uhrzeigersinn wieder zurück bis zum Anschlag drehen.

- ▶ Spindel mit einer kurzen 1/4 Drehung vom Anschlag zurück drehen.
- ▶ Brüheinheit in umgekehrter Reihenfolge in die Maschine einsetzen.
- ▶ Satzbehälter wieder einsetzen.
- ▶ Tropfschale wieder einsetzen.

Pulverbehälter (Option)

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!



**Die Produktbehälter niemals im Geschirrspüler reinigen. Die Behälter können beschädigt werden.
Behälter nur mit feuchtem Tuch reinigen.**



Siehe auch Kapitel „Sicherheitshinweise“ - „Hygienevorschriften“ - „Automatenpulver / Instantpulver (Option)“.

- ▶ Servicetür der Maschine öffnen.



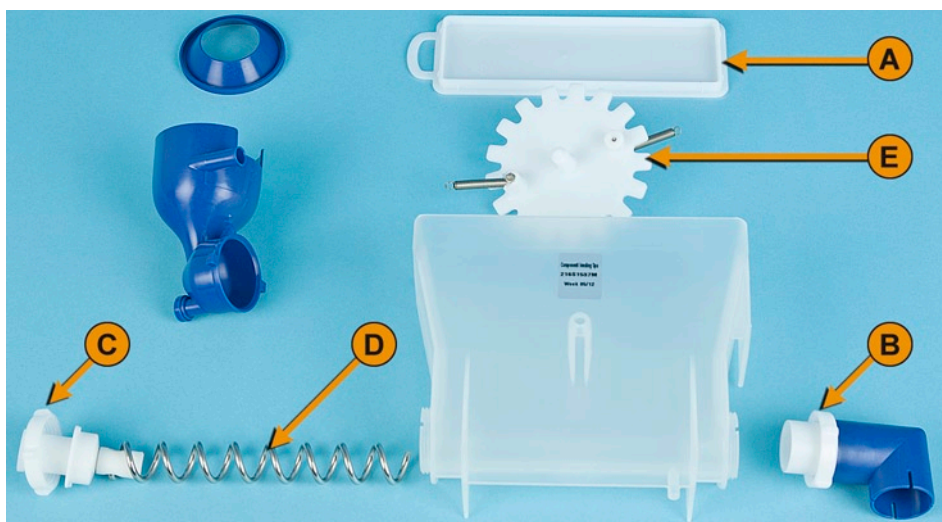
Siehe Kapitel „Hauptfenster Touchscreen“ - „Servicetür öffnen“.

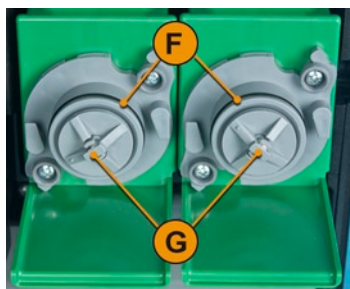


- ▶ Maschinendeckel öffnen.
- ▶ Die Schläuche zu den Pulverbehältern entfernen.
- ▶ Pulverauslaufwinkel um 90° abdrehen.
- ▶ Pulverbehälter an der Vorderseite leicht anheben und herausheben.



- ▶ Auslass Pulversystem hervorziehen und den Becher durch eine 90° Drehung nach rechts abziehen.
- ▶ Das Auslass Pulversystem und die Pulverbehälter zerlegen und reinigen.
- ▶ Deckel (A) abnehmen und den Pulverbehälter entleeren.
- ▶ Überwurfmutter rechts (B) lösen und mit dem Pulverauslaufwinkel entfernen.
- ▶ Überwurfmutter links (C) lösen und inklusive Dosierschnecke (D) herausziehen.
- ▶ Beide Seitenwände vorsichtig mit dem Daumen etwas auseinander drücken und das Auflockerungsrads (E) aus den Führungen herausziehen.
- ▶ Alle Einzelteile mit frischem Wasser gründlich säubern.





- ▶ Beide O-Ringe (F) und Impeller (G) mit feuchtem Tuch reinigen.
- ▶ Alle Teile vollständig trocknen lassen.
- ▶ Pulverbehälter und Auslass Pulversystem in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenstellen und in Maschine einsetzen.
- ▶ Maschinendeckel schliessen.
- ▶ Servicetür wieder schliessen.

Reinigungszwang

Wird trotz Aufforderung auf dem Display eine anstehende Reinigung nicht durchgeführt, setzt (wenn so programmiert) nach einer bestimmten Zeit der Reinigungszwang ein. Sobald der Reinigungszwang einsetzt, ist die Getränkeausgabe blockiert.

Erst nach Durchführung der Reinigung wird die Getränkeausgabe wieder freigegeben.



Der Reinigungszwang sowie die Dauer bis zu seinem Einsetzen können nur vom Servicetechniker programmiert werden.

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 Schaerer 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.

Reinigungstablette

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

Entkalkungsmittel

Informationen	
Verwendungszweck	Entkalkung Boiler- und Leitungssystem
Reinigungszweck	Entfernen von Kalkablagerungen in der Kaffeemaschine
Anwendungsintervall	Gemäss Aufforderung der Kaffeemaschine

Service und Wartung

Entkalkung

Vor einer Entkalkung folgendes bereithalten:

- 2 Flaschen (0.75 l) Flüssigentkalker
- Unterstellbehälter (5 l)

Eine Entkalkung erfolgt in den folgenden 3 Stufen und ist displaygeführt.

- Abkühlung
- Entkalkung
- Spülung
- ▶ Service Menü [Hausmeister] wählen (PIN Eingabe).
- ▶ Menü [Einstellungen] wählen.
- ▶ Im Menü [Service] das Feld [Entkalkung starten] wählen.
 - ☑ Die weiteren Schritte für eine Entkalkung werden jetzt im Display angezeigt.
 - ☑ Die Entkalkung kann hier gestartet oder abgebrochen werden.

Wasserfilter (Option)

Wasserfilter für internen Trinkwassertank installieren (Option)



Der mitgelieferte Wasserfilter ist ausschliesslich für die Installation im internen Trinkwassertank der Maschine geeignet.

Vor der Installation des mitgelieferten Wasserfilters im internen Trinkwassertank muss ein Wassertest durchgeführt werden, um zu ermitteln ob der Einsatz des Wasserfilters notwendig ist. Zudem muss der Wasserwert bei der Inbetriebnahme der Maschine eingegeben werden.



Siehe Kapitel „Wasserhärte feststellen“ in diesem Kapitel.



- ▶ Das im Wassertank eingebaute Wasserauslaufsieb entfernen.
- ▶ Schachtel des Wasserfilters öffnen.
 - ☑ Oben auf befindet sich der Adapter des Wasserfilters, darunter separat verpackt die Filterkartusche.
- ▶ Verriegelung am Adapter nach oben ziehen.
- ▶ Adapter von oben auf den Wasserauslaufstutzen stecken und Verriegelung nach unten drücken.



- Filterkartusche auspacken und auf den Adapter stecken.

Wasserfilter für internen Trinkwassertank wechseln (Option)

Wenn ein Filterwechsel durchgeführt werden muss, erscheint eine entsprechende Display-Aufforderung.



- Trinkwassertank aus der Maschine herausnehmen.
- Alte Filterkartusche vom Adapter abnehmen.
- Neue Filterkartusche auspacken und auf den Adapter stecken.
- Trinkwassertank zurück in die Maschine schieben.



Die Austauschkartuschen können im 4er Set (Bestellnummer: 071397) bei der Schaerer AG bestellt werden.



Damit der Zeitpunkt der Entkalkung korrekt errechnet werden kann, müssen der (durch den Wasserhärtegrad festgestellte) Härtegrad des Wassers sowie die Verwendung eines Filters in der Programmierung der Kaffeemaschine eingegeben werden.



Siehe auch Kapitel „Profil Hausmeister“ - „System“ - „Wartung“ für die Einstellung der Wasserhärte welche vom Servicetechniker ausgeführt wird.



Siehe Kapitel „Profil Hausmeister“ - „System“ - „Wasserversorgung“ für eine Einstellung mit Wasserfilter.

Wartung

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

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

- Servicepartner kontaktieren und Wartung melden.

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!



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

Programmierung

Übersicht

Im Bedientmenü (Service-Menü) stehen folgende vordefinierte Profile für den Endanwender bereit.

- Profil Hausmeister
- Profil Abrechner komplett
- Profil Abrechner reduziert
- Profil Maschinenbetreuer
- Profil Betriebsleiter
- Profil Qualitätsmanager

Die Profile können vom Servicetechniker aktiviert werden. Er vergibt ausserdem einen Zugangscode für jedes Profil.



Die Profile und Funktionen sind in diesem Kapitel nachfolgend beschrieben.

Navigation

Symbol	Beschreibung
	Berühren dieses Felds öffnet das Bedientmenü.
	Stoppen / Abbrechen eines Vorgangs
	Bestätigen
	Weiter / Start
	Zurück zum vorherigen Fenster
	Speichern vorgenommener Einstellungen

Symbol	Beschreibung
	Löschen / auf Null setzen eines Wertes Abbrechen der Getränkeausgabe
	Berühren dieses Felds öffnet das Einstellrad: ► Gewünschten Wert durch hoch- und runterschieben des Rads einstellen. ► Eingestellten Wert durch Drücken des Häkchens bestätigen.
	Aktiviert / deaktiviert eine Funktion Ein / Aus
	Öffnet ein Auswahlfeld.

USB-Zugang

Softwareupdate oder -sicherung werden bei der Schaerer Coffee Prime über einen USB-Stick durchgeführt. Der USB-Zugang befindet sich seitlich rechts am Bedienpanel und ist durch eine Abdeckung geschützt.

- Maschine ausschalten.
- Mit einem kleinen Schraubenzieher in das Loch neben der USB-Abdeckung drücken (siehe Abbildung).
 - ☒ Die Abdeckung kann nun abgenommen werden.



Profil Hausmeister

Der „Hauswart“ ist die erste Ansprechperson bei technischen Störungen. Er hat ein grundlegendes technisches Wissen und hat regelmässig mit der Kaffeemaschine zu tun.

Im Profil [Hausmeister] sind folgende Hauptmenüs im „Service-Menü“ [Einstellungen] enthalten:

- System
- Konfiguration
- Service
- Info

Im Profil [Hausmeister] im „Service-Menü“ stehen zur Direktwahl folgende Funktionen bereit:

- Spülung starten
- Reinigung starten
- Reinigung Touchscreen
- Milchsystem einschalten
- Abrechnung ausschalten
- Schnellinfo einschalten. (Aktuelle Boilertemperaturen unten rechts im Display)
- Standby
- Servicetür öffnen



Der Inhalt der Hauptmenüs ist in diesem Kapitel nachfolgend beschrieben.

System

Menüpunkt „Wartung“			
Displaytext	Beschreibung	Einstellungsbereich	Hinweise
Maschinennummer Kundennummer Maschinenname Letzter Service Letzte Entkalkung	Die aufgeführten Parametereinstellungen werden vom Servicetechniker vorgenommen und dienen im „Profil Hausmeister“ als Information.	-	-
Letzter Filterwechsel	Bei Durchführung eines Filterwechsels: ► Datum eingeben (Servicetechniker).	tt.mm.jjjj	–
Preventive Wartung (Getränke) Preventive Wartung (Monate) Preventive Wartung (Liter) Entkalkung (Monate)	Die aufgeführten Parametereinstellungen werden vom Servicetechniker vorgenommen und dienen im „Profil Hausmeister“ als Information.	-	-
Filterwechsel Anzahl (Liter)	Bei Durchführung eines Filterwechsels: ► Reichweite des Filters eingeben (Servicetechniker).	0 - 10000	Die Reichweite kann auf der Verpackung des Filters abgelesen werden.
Filterwechsel Anzahl (Monate)	Die aufgeführten Parametereinstellungen werden vom Servicetechniker vorgenommen und dienen im „Profil Hausmeister“ als Information.	-	-

Menüpunkt „Wartung“			
Displaytext	Beschreibung	Einstellungsbereich	Hinweise
Wasserhärte (dKH)	Die Wasserhärte wird vom Servicetechniker während der Inbetriebnahme eingetragen. Da sich Wasser stetig verändert, sollte bei einem Filterwechsel auch die Wasserhärte neu gemessen werden. ► Ergebnis eingeben (Servicetechniker).	0 - 50	Ein Karbonathärtetest mit 2 Teststreifen ist im Lieferumfang der Maschine enthalten. Weitere Teststreifen können über den Servicepartner bezogen werden.

Menüpunkt „Wasserversorgung“			
Displaytext	Beschreibung	Einstellungsbereich	Hinweise
Quelle Wasserversorgung	Aquachange Umschaltung Option 1: Trinkwassertank auf Festwasseranschluss ► Servicetür öffnen und Trinkwassertank entnehmen. ► Aquachange-Schraube mit einem Schraubenzieher (Grösse 3) einschrauben. ► Trinkwassertank wieder einsetzen und Servicetür schliessen. ► Quelle Wasserversorgung auf „Festwasseranschluss“ einstellen. Option 2: Festwasseranschluss auf Trinkwassertank ► Servicetür öffnen und Trinkwassertank entnehmen. ► Aquachange-Schraube mit einem Schraubenzieher (Grösse 3) heraus-schrauben. ► Trinkwassertank wieder einsetzen und Servicetür schliessen. ► Quelle Wasserversorgung auf „Int. Trinkwassertank“ einstellen.	Festwasseranschluss / Int. Trinkwassertank	 Aquachange-Schraube
Schmutzwassersystem	Wird während der Inbetriebnahme zum ersten Mal definiert. ► Bei Änderung muss dieser Parameter angepasst werden. ► Bei Schmutzwasserablauf oder Schmutzwassertank den Verschlussstopfen in der Tropfschale entfernen. <i>Siehe auch Kapitel „Optionen und Beistellgeräte“</i>	Schmutzwasserablauf / Schmutzwassertank / Tropfschale	(Option) Die Maschine benötigt einen optionalen Schmutzwasserablauf. (Option) Die Maschine benötigt einen optionale externen Schmutzwassertank. (Standard) Tropfschale ist mit einem Verschlusszapfen verschlossen.

Menüpunkt „Mühle/Brüheinheit“			
Displaytext	Beschreibung	Einstellungsbereich	Hinweise
Fassungsvermögen Satzbehälter	Hier kann eingestellt werden, wie viele Kaffeekekuchen der Satzbehälter fassen kann, bevor die Aufforderung zum Leeren des Satzbehälters erscheint. ► Einstellfeld drücken. ☒ Das Scrollrad erscheint. ► Gewünschten Wert einstellen. ► Durch Drücken des Häkchens bestätigen. *Option wenn Schublade mit Satzbehälter.	0 – 36 0 – 70*	 Scrollrad

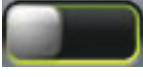
Menüpunkt „Reinigung“			
Displaytext	Beschreibung	Einstellungsbereich	Hinweise
Zeit Reinigungsaufforderung	Hier kann eingestellt werden, um wie viel Uhr die Reinigungsaufforderung im Display erscheinen soll. Die Einstellung ist vom Servicetechniker auszuführen.	hh:mm	–
Reinigungsaufforderung Montag Reinigungsaufforderung Dienstag Reinigungsaufforderung ... Reinigungsaufforderung Sonntag	Definiert die Wochentage, an denen eine Reinigungsaufforderung erscheinen soll. Die Einstellung ist vom Servicetechniker auszuführen.	 Ein / Aus	–

Menüpunkt „Milchsystem“			
Displaytext	Beschreibung	Einstellungsbereich	Hinweise
Zeit Milchansaugen (s)	Die Milchansaugzeit ist die Zeit, die benötigt wird, um den Milchschauch mit Milch zu füllen. Die muss gemacht werden, da die effektiv eingestellte Milchausgabezeit sonst verkürzt wird. Der Parameter „Zeit Milchansaugen“ muss beispielsweise dann geändert werden, wenn ein längere Milchschauch installiert wird. ► Einstellfeld drücken. ☒ Das Scrollrad erscheint. ► Gewünschten Wert einstellen. ► Durch Drücken des Häkchens bestätigen.	0.0 – 20.0	Bestimmen der Milchansaugzeit bei einer neuen Schlauchlänge: Parameter auf 0.0 stellen, Milchprodukt ausgeben und dabei die Zeit messen, die vergeht vom ersten Ansaugen bis zur Milchausgabe.

Menüpunkt „Mixer“			
Displaytext	Beschreibung	Einstellungsbereich	Hinweise
Mixer links	Definiert die Art des Pulvers welches im linken bzw. rechten Pulverbehälter eingefüllt wird. Die Einstellung ist vom Servicetechniker auszuführen.	Keine Milch 1 Choco 1 Instant 1	Achtung: Bei Wechsel der Pulverart werden bestehende Getränke nicht automatisch angepasst! Sie sind weiterhin normal verfügbar, d.h. beziehen weiterhin das Pulver aus dem zugeteilten Mixer. Bei Umstellung der Pulverart bestehende Getränkekombinationen prüfen und ggf. anpassen!
Mixer rechts	Dieser Parameter beeinflusst folgende andere Einstellungen: - Getränkparameter: Auswahl Getränke entsprechend gewähltem Pulver - Displayaufforderung zum Auffüllen des Pulverbehälters mit Angabe des Pulvers (z.B. Choco auffüllen)	Keine Milch 2 Choco 2 Instant 2	

Menüpunkt „Hardwarekonfiguration“			
Displaytext	Beschreibung	Einstellungsbereich	Hinweise
Voltanzahl Netzanschluss	Mit diesem Parameter wird angegeben ob es sich um eine 100 V, 120 V oder 230 V (Standard) Maschine handelt. Dies ist nötig um die Heizregelung auf die unterschiedlichen Heisswasserboiler zu parametrisieren. Die Einstellung ist vom Servicetechniker auszuführen.	230 V (216..244) 100 V (95..105) 120 V (114..126)	–
Diverse Komponenten	Aktivieren bzw. deaktivieren verschiedener Komponenten z.B. nach Detektion durch das AutoDetect. Die Einstellung ist vom Servicetechniker auszuführen.	inaktiv / aktiv	Achtung: Viele Komponenten haben direkten Einfluss auf andere Komponenten. Parameter nur verwenden, wenn entsprechende Kenntnisse (Expertenwissen) vorhanden sind!

Konfiguration

Menüpunkt „Allgemein“			
Displaytext	Beschreibung	Einstellungsbereich	Hinweise
Hauptsprache	Umstellen der Displaysprache ► Auf Pfeiltaste drücken. ☒ Auswahlmenü erscheint. ► Gewünschte Sprache auswählen.	alle hinterlegten Sprachen	–
Getränketasten Nur-Text	Ist diese Einstellung aktiviert wird auf den Getränketasten nur Text, keine Symbole angezeigt. ► Schieber nach rechts schieben = Ein ► Schieber nach links schieben = Aus	  Ein / Aus	–

Menüpunkt „Allgemein“			
Displaytext	Beschreibung	Einstellungsbereich	Hinweise
Getränketasten Symbole	Es stehen zwei verschiedene Symbolsets zur Verfügung. ▶ Auf Pfeiltaste drücken. ☒ Auswahlmenü erscheint. ▶ Gewünschtes Symbolset auswählen.	Set 1 Set 2 (Standard)	–
Temperatureinheit	Hier kann die Temperatureinheit geändert werden. ▶ Auf Pfeiltaste drücken. ☒ Auswahlmenü erscheint. ▶ Gewünschte Einheit auswählen.	Celsius Fahrenheit	–
Wartezeit Bildschirmschoner [min]	Der Bildschirmschoner erscheint nach der gewählten Zeit. Auswahl 0 = kein Bildschirmschoner. ▶ Gewünschten Wert einstellen. <i>Unter „Service“ - „Bilder hochladen“ können Bilder hochgeladen werden, die als Bildschirmschoner angezeigt werden.</i>	0 – 60	Voraussetzungen Bilder: Grösse = 250 kB Format = jpg, png, gif Pixel = 800 x 480
Bildschirmschoner	Nur sichtbar, wenn Parameterwert „Wartezeit Bildschirmschoner“ > 0. ▶ Bild auswählen, welches als Bildschirmschoner angezeigt werden soll. <i>Die Bilder werden unter „Service“ - „Bilder hochladen“ hochgeladen.</i>	hochgeladene Bilder	Voraussetzungen Bilder: Grösse = 250 kB Format = jpg, png, gif Pixel = 800 x 480

Menüpunkt „Getränkeparameter“			
Einstellmöglichkeiten	Beschreibung	Einstellungsbereich	Hinweise
Tabs 1 bis 5	Getränketabs umbenennen: ▶ 5 sec lang auf den Tab drücken. ☒ Die Tastatur erscheint. ▶ Gewünschten Namen eingeben und mit  bestätigen.	alle Buchstaben und Zahlen	–

Menüpunkt „Getränkeparameter“			
Einstellmöglichkeiten	Beschreibung	Einstellungsbereich	Hinweise
Programmierte Getränke ändern	Verschiedene Parameter der voreingestellten Getränke können unter diesem Menüpunkt verändert werden. Je nach Getränk gibt es unterschiedliche Parameter. Bei diesen Parametern steht nur ein reduzierter Einstellbereich zur Verfügung. Nur der Servicetechniker hat Zugang zum gesamten Einstellbereich.	alle Buchstaben und Zahlen	Niveaustufen Vorbehandlung: 1: Schnell laufender Kaffee, Kammeröffnen maximal, Anpressdruck gering 2: Kammeröffnen mittel, Anpressdruck mittel 3: Anpressdruck gering 4 (Standard): Anpressdruck mittel 5: Anpressdruck hoch 6: Vorbrührung (1 ml/1 g), Vorbrühzeit 2 sec, Anpressdruck hoch 7: Vorbrührung (1 ml/1 g), Vorbrühzeit 2 sec, Anpressdruck hoch, Nasspressen
	Nur Kaffee-Getränk - Mahlmenge Kaffee - Niveau Vorbehandlung - Wassermenge - Bypasswasser	abhängig vom Getränk	
	Mit Milch (Pulver oder Frischmilch) - Dosierzeit (s) Milchschaum - Dosierzeit (s) Milch	abhängig vom Getränk	
	Mit Pulver - Wassermenge (ml) - Pulvermenge (%) - Temperatur (Wasser)	abhängig vom Getränk	
	Alle Einstellungen werden mit dem Schieberegler eingestellt: ► Schieberegler auf gewünschten Wert einstellen.	–	 Schieberegler

Menüpunkt „Uhrzeit / Datum / Timer-Betrieb“			
Displaytext	Beschreibung	Einstellungsbereich	Hinweise
Datum	Einstellen des Datums: ► Auf die Tage drücken. ► Zahl mit den Pfeiltasten einstellen. ► Auf die Monate drücken. ► Zahl mit den Pfeiltasten einstellen. ► Auf die Jahre drücken. ► Zahl mit den Pfeiltasten einstellen.	TT/MM/JJJJ	–
Zeit	Einstellen der Zeit: ► Auf die Stunden drücken. ► Zahl mit den Pfeiltasten einstellen. ► Auf die Minuten drücken. ► Zahl mit den Pfeiltasten einstellen.	hh:mm	–
Format Datum / Uhrzeit	Einstellen des Formats für Datum und Uhrzeit: ► Auf Pfeiltaste drücken. ☑ Auswahlmenü erscheint. ► Gewünschtes Format auswählen.	12 h / 24 h	–

Menüpunkt „Uhrzeit / Datum / Timer-Betrieb“			
Displaytext	Beschreibung	Einstellungsbereich	Hinweise
Sommerzeit	Einstellung für das Berücksichtigen der Zeitumstellung bedingt durch die Sommerzeit: ► Auf Pfeiltaste drücken. ☒ Auswahlmenü erscheint. ► Gewünschtes Zeitformat auswählen.	Keine Sommerzeit EU Sommerzeit USA Sommerzeit	–
Schaltuhr Montag bis Sonntag	Hier kann das automatische Ein- und Ausschalten der Maschine für jeden Tag der Woche definiert werden: ► Ein- und Ausschalten der Tagesschaltur mit dem Schieber aktivieren. ► Ein- und Ausschalzeit mit den Pfeiltasten einstellen.	 Ein / Aus hh:mm	–

Menüpunkt „Abrechnung“			
Displaytext	Beschreibung	Einstellungsbereich	Hinweise
Abrechnung Ein / Aus	► Abrechnung aktivieren bzw. deaktivieren. Sobald die Abrechnung eingeschaltet ist, können Getränke nur noch über ein Abrechnungssystem bezogen werden. Preise werden vom Servicetechniker in den Getränkeparametern hinterlegt.	 inaktiv / aktiv	–

Service

Displaytext	Beschreibung	Einstellungsbereich	Hinweise
Display kalibrieren	Display kalibrieren: Bei der Kalibrierung erscheint ein Kreuz an verschiedenen Stellen des Displays. ► Kreuz beim Erscheinen auf dem Display anklicken, so lang bis die Kalibrierung abgeschlossen ist.	–	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.
Mühle kalibrieren	Das Kalibrieren der Mühle ist displaygeführt. ► Anweisungen auf dem Touchscreen folgen.	–	–
Datenbank sichern	Mit dieser Funktion kann der aktuelle Stand der Einstellungen auf einem USB-Stick gespeichert werden. ► USB-Stick einstecken. ► Feld [Datenbank sichern] drücken. ☒ Der aktuelle Stand wird auf dem Stick gespeichert.	–	–

Displaytext	Beschreibung	Einstellungsbereich	Hinweise
Bilder hochladen	▶ Gewünschte Bilder auf einen USB-Stick speichern, dazu unter „Schaerer“ einen Ordner „Media“ anlegen. ▶ USB-Stick einstecken. ▶ Feld [Bilder hochladen] drücken. ☒ Der Ordner „Media“ wird automatisch aufgerufen. ▶ Bild auswählen und mit grünem Häkchen bestätigen. ☒ Das Bild ist auf der SCP gespeichert.	–	Ist kein Ordner „Media“ angelegt, muss manuell zum richtigen Ordner navigiert werden.
Wasserfilter wechseln	Das wechseln vom internen Wasserfilter ist displaygeführt. ▶ Neuen Wasserfilter bereit halten.	–	<i>Siehe auch Kapitel „Service und Wartung“ - „Wasserfilter (Option)“.</i>
Entkalkung starten	Der Entkalkungsvorgang ist displaygeführt. ▶ 2 Flaschen (0.75 l) Flüssigentkalker bereithalten. ▶ Unterstellbehälter (5 l) bereithalten. Eine Entkalkung erfolgt in 3 Stufen: • Abkühlung • Entkalkung • Spülung	–	Über den Entkalkungsfortschritt in den einzelnen Stufen wird in % informiert. <i>Siehe auch Kapitel „Service und Wartung“ - „Entkalkung“.</i>

Info

Displaytext	Beschreibung	Einstellungsbereich	Hinweise
Versionen anzeigen	Folgende Informationen können hier abgelesen werden: • Version Software Touchpanel • Version Software Leistungsteil • Version Datenbank • Version Abrechnung • Version Qt • Version Qt license	–	Beim Melden eines Fehlers diese Informationen an den Servicetechniker weitergeben.
Servicezähler	Hier können die Zählerstände sämtlicher Maschinenkomponenten abgelesen werden.	–	–
Maschinen-/Temporärzähler	Hier können die Zählerstände von Getränken sowie Vorgängen der Getränkezubereitung abgelesen werden.	–	–
Reinigungsstatistik	Hier können Datum und Zeit der verschiedenen Reinigungen abgelesen werden.	–	–
Info Service, Entkalkung und Filterwechsel	Hier können Datum der letzten oder nächsten Service, Entkalkung oder Filterwechsel abgelesen werden. Als nächste Serviceleistung kann auch die Anzahl abgegebener Getränke angegeben sein.	–	–

Profil Abrechner komplett

Der „Abrechner komplett“ kann Preise einstellen und Umsätze, Zählerstände und Statistiken auslesen.

Im Profil [Abrechner komplett] sind folgende Hauptmenüs im „Service-Menü“ [Einstellungen] enthalten:

- Konfiguration
- Info

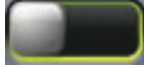
Im Profil [Abrechner komplett] im „Service-Menü“ stehen zur Direktwahl folgende Funktionen bereit:

- Milchsystem einschalten
- Abrechnung ausschalten
- Schnellinfo einschalten. (Aktuelle Boilertemperaturen unten rechts im Display)
- Standby
- Servicetür öffnen



Der Inhalt der Hauptmenüs ist in diesem Kapitel nachfolgend beschrieben.

Hauptmenü „Konfiguration“			
Menü „Getränkeparameter“	Beschreibung	Einstellungs- bereich	Hinweise
Tabs 1 bis 5	Getränketafs umbenennen: ▶ 5 sec lang auf den Tab drücken. ☒ Die Tastatur erscheint. ▶ Gewünschten Namen eingeben und mit  bestätigen.	alle Buchstaben und Zahlen	–
Preis/Jeton [1/100 Einheit/Jeton]	Getränkpreis eingeben/ändern als 1/100 Einheit pro Jeton. Beispiel mit einem Getränkepreis von „2.50“: ▶ Gewünschtes Getränkefeld wählen. ▶ Das Feld [Ändern] wählen. ☒ Der Parameter zur Preiseingabe öffnet. ▶ In das [Preisfeld] tippen. ☒ Die Eingabetastatur öffnet. ▶ Den Preis von 250 eingeben. ▶ Die Preiseingabe mit  bestätigen. ▶ Änderung mit dem Feld  speichern. ☒ Ein Neustart erfolgt. ☒ Der Getränkepreis ist jetzt 2.50.	Alle Zahlen	Das Abrechnungssystem muss aktiviert sein.

Hauptmenü „Konfiguration“			
Menü „Abrechnung“	Beschreibung	Einstellungs- bereich	Hinweise
Abrechnung Ein / Aus	▶ Abrechnung aktivieren bzw. deaktivieren. Sobald die Abrechnung eingeschaltet ist, können Getränke nur noch über ein Abrechnungssystem bezogen werden. Preise werden vom Servicetechniker in den Getränkeparametern hinterlegt.	  inaktiv / aktiv	–

Hauptmenü „Info“			
Parameter	Beschreibung	Einstellungs- bereich	Hinweise
Maschinen-/Temporärzähler	Hier können die Zählerstände von Getränken sowie Vorgängen der Getränkezubereitung abgelesen werden.	–	–
Umsatzstatistik / Abrechnung	Hier können die Zählerstände von Getränken und die dazu erfolgten Umsätze abgelesen werden.	–	–
Info Service, Entkalkung und Filterwechsel	Hier können Datum der letzten oder nächsten Service, Entkalkung oder Filterwechsel abgelesen werden. Als nächste Serviceleistung kann auch die Anzahl ausgegebener Getränke angegeben sein.	–	–

Profil Abrechner reduziert

Der „Abrechner reduziert“ kann Zählerstände und Statistiken auslesen.

Im Profil [Abrechner reduziert] ist das Hauptmenü „Info“ im „Service-Menü“ [Einstellungen] enthalten.

Im Profil [Abrechner reduziert] im „Service-Menü“ stehen zur Direktwahl folgende Funktionen bereit:

- Milchsysteem einschalten
- Schnellinfo einschalten. (Aktuelle Boilertemperaturen unten rechts im Display)
- Standby
- Servicetür öffnen



Der Inhalt der Hauptmenüs ist in diesem Kapitel nachfolgend beschrieben.

Hauptmenü „Info“			
Parameter	Beschreibung	Einstellungs- bereich	Hinweise
Maschinen-/Temporärzähler	Hier können die Zählerstände von Getränken sowie Vorgängen der Getränkezubereitung abgelesen werden.	–	–
Umsatzstatistik / Abrechnung	Hier können die Zählerstände von Getränken und die dazu erfolgten Umsätze abgelesen werden.	–	–
Info Service, Entkalkung und Filterwechsel	Hier können Datum der letzten oder nächsten Service, Entkalkung oder Filterwechsel abgelesen werden. Als nächste Serviceleistung kann auch die Anzahl ausgegebener Getränke angegeben sein.	–	–

Profil Maschinenbetreuer

Der „Maschinenbetreuer“ hat eingeschränkte Servicefunktionen.

Im Profil [Maschinenbetreuer] ist das Hauptmenü „Service“ im „Service-Menü“ [Einstellungen] enthalten.

Im Profil [Maschinenbetreuer] im „Service-Menü“ stehen zur Direktwahl folgende Funktionen bereit:

- Spülung starten
- Reinigung starten
- Reinigung Touchscreen
- Milchsystem einschalten
- Schnellinfo einschalten. (Aktuelle Boilertemperaturen unten rechts im Display)
- Standby
- Servicetür öffnen



Der Inhalt der Hauptmenüs ist in diesem Kapitel nachfolgend beschrieben.

Hauptmenü „Service“			
Parameter	Beschreibung	Einstellungsbereich	Hinweise
Wasserfilter wechseln	Das wechseln vom internen Wasserfilter ist displaygeführt. ► Neuen Wasserfilter bereit halten.	–	<i>Siehe auch Kapitel „Service und Wartung“ - „Wasserfilter (Option)“.</i>
Entkalkung starten	Der Entkalkungsvorgang ist displaygeführt. ► 2 Flaschen (0.75 l) Flüssigentkalker bereithalten. ► Unterstellbehälter (5 l) bereithalten. Eine Entkalkung erfolgt in 3 Stufen: • Abkühlung • Entkalkung • Spülung	–	Über den Entkalkungsfortschritt in den einzelnen Stufen wird in % informiert. <i>Siehe auch Kapitel „Service und Wartung“ - „Entkalkung“.</i>

Profil Betriebsleiter

Der Hauswart ist die erste Ansprechperson bei technischen Störungen. Er hat ein grundlegendes technisches Wissen und hat regelmässig mit der Kaffeemaschine zu tun.

Im Profil Hausmeister sind folgende Hauptmenüs enthalten:

- System
- Konfiguration
- Service
- Info



Der Inhalt der Hauptmenüs ist in diesem Kapitel nachfolgend beschrieben.

Hauptmenü „Konfiguration“			
Menü „Getränkeparameter“	Beschreibung	Einstellungs- bereich	Hinweise
Tabs 1 bis 5	Getränketafs umbenennen: ▶ 5 sec lang auf den Tab drücken. ☒ Die Tastatur erscheint. ▶ Gewünschten Namen eingeben und mit  bestätigen.	alle Buchstaben und Zahlen	–
Preis/Jeton [1/100 Einheit/Jeton]	Getränkpreis eingeben/ändern als 1/100 Einheit pro Jeton. Beispiel mit einem Getränkepreis von „2.50“: ▶ Gewünschtes Getränkefeld wählen. ▶ Das Feld [Ändern] wählen. ☒ Der Parameter zur Preiseingabe öffnet. ▶ In das [Preisfeld] tippen. ☒ Die Eingabetastatur öffnet. ▶ Den Preis von 250 eingeben. ▶ Die Preiseingabe mit  bestätigen. ▶ Änderung mit dem Feld  speichern. ☒ Ein Neustart erfolgt. ☒ Der Getränkepreis ist jetzt 2.50.	Alle Zahlen	Das Abrechnungssystem muss aktiviert sein.
Programmierte Getränke ändern	<i>Siehe Kapitel „Programmierung“ - „Profil-Hausmeister“ - „Konfiguration“ für eine detaillierte Beschreibung.</i>	–	–

Hauptmenü „Konfiguration“			
Menü „Abrechnung“	Beschreibung	Einstellungs- bereich	Hinweise
Abrechnung Ein / Aus	▶ Abrechnung aktivieren bzw. deaktivieren. Sobald die Abrechnung eingeschaltet ist, können Getränke nur noch über ein Abrechnungssystem bezogen werden. Preise werden vom Servicetechniker in den Getränkeparametern hinterlegt.	  inaktiv / aktiv	–

Hauptmenü „Info“			
Parameter	Beschreibung	Einstellungs- bereich	Hinweise
Maschinen-/Temporärzähler	Hier können die Zählerstände von Getränken sowie Vorgängen der Getränkezubereitung abgelesen werden.	–	–
Umsatzstatistik / Abrechnung	Hier können die Zählerstände von Getränken und die dazu erfolgten Umsätze abgelesen werden.	–	–
Reinigungsstatistik	Hier können Datum und Zeit der verschiedenen Reinigungen abgelesen werden.	–	–

Hauptmenü „Info“			
Parameter	Beschreibung	Einstellungsbereich	Hinweise
Info Service, Entkalkung und Filterwechsel	Hier können Datum der letzten oder nächsten Service, Entkalkung oder Filterwechsel abgelesen werden. Als nächste Serviceleistung kann auch die Anzahl ausgegebener Getränke angegeben sein.	–	–

Profil Qualitätsmanager

Der „Qualitätsmanager“ kann Zählerstände und Statistiken auslesen.

Im Profil [Qualitätsmanager] ist das Hauptmenü „Info“ im „Service-Menü“ [Einstellungen] enthalten.

Im Profil [Qualitätsmanager] im „Service-Menü“ stehen zur Direktwahl folgende Funktionen bereit:

- Milchsistem einschalten
- Schnellinfo einschalten. (Aktuelle Boilertemperaturen unten rechts im Display)
- Standby
- Servicetür öffnen



Der Inhalt der Hauptmenüs ist in diesem Kapitel nachfolgend beschrieben.

Hauptmenü „Info“			
Parameter	Beschreibung	Einstellungsbereich	Hinweise
Reinigungsstatistik	Hier können Datum und Zeit der verschiedenen Reinigungen abgelesen werden.	–	–
Info Service, Entkalkung und Filterwechsel	Hier können Datum der letzten oder nächsten Service, Entkalkung oder Filterwechsel abgelesen werden. Als nächste Serviceleistung kann auch die Anzahl ausgegebener Getränke angegeben sein.	–	–

Störungsbehebung

Fenster „Smart Info“

Das Feld [Info] wird angezeigt, wenn ein Fehler vorliegt oder das Eingreifen durch den Anwender oder einen Servicetechniker notwendig ist, um die Betriebsbereitschaft der Maschine weiterhin zu gewährleisten. Beispielsweise wenn der Trinkwassertank neu aufgefüllt werden muss.

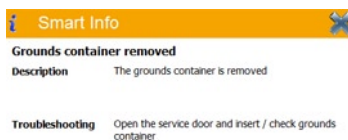
Tritt ein solcher Fall ein, erscheint auf dem Hauptscreen das Feld [Info].



Je nach Ursache wird die Getränkeausgabe gesperrt, bis die geforderte Massnahme ausgeführt wurde.



- ▶ Feld [Info] drücken (siehe Abbildung).
- ☑ Das Fenster „Smart Info“ öffnet (siehe Abbildung).



- ▶ Beschriebene Massnahmen ausführen.

Bleibt die Displaymeldung danach trotzdem bestehen, liegt eventuell eine Störung vor.

- ▶ Servicepartner kontaktieren (siehe www.schaerer.com).

1/1



Siehe auch Kapitel „Störungsbehebung“ - „Störungen mit Displaymeldung“.

Störungen mit Displaymeldung

Nachfolgend werden die wichtigsten Störmeldungen beschrieben. Servicepartner kontaktieren (siehe www.schaerer.com) wenn der Fehler nach Ausführung aller Behebungsmöglichkeiten trotzdem bestehen bleibt.

Displaymeldung	Ursache	Behebung
Mühle links überlastet / blockiert Mühle rechts überlastet/ blockiert	Ein zu hoher Stromwert (>8 A) wurde über einen definierten Zeitraum hinweg gemessen. Die Maschine versucht 5-mal erneut mit der Mahlung zu starten, dann erscheint die Meldung „Mühle links oder rechts überlastet“. Wird in diesem Zustand erneut ein Getränk angefordert und die Probleme bleiben bestehen ändert die Meldung auf „Mühle links oder rechts überlastet/ blockiert“. Die Getränkeausgabe ist gesperrt.	▶ Maschine ausschalten. ▶ Mühle auf Blockierungen prüfen und etwaige Fremdkörper entfernen. ▶ Maschine neu starten. ▶ Wird der Fehler erneut angezeigt, den Servicepartner kontaktieren.
Heisswasserboiler Übertemperatur	Die Wasserezufuhr ist unterbrochen.	▶ Niveau Trinkwassertank bzw. Zustand Festwasseranschluss prüfen.
	Die Brüheinheit ist blockiert.	▶ Brüheinheit kontrollieren und reinigen.
	Die Maschine ist überhitzt.	▶ Maschine vom Stromnetz trennen und abkühlen lassen.
	Das SSR ist defekt.	▶ Servicepartner kontaktieren.
	Der Klixon hat ausgelöst.	

Displaymeldung	Ursache	Behebung
Dampfboiler Übertemperatur	Die Wasserzufuhr ist unterbrochen.	► Niveau Trinkwassertank bzw. Zustand Festwasseranschluss prüfen.
	Verstopfung im Dampfsystem.	► Getränkeauslauf und Dampfsystem prüfen und reinigen.
	Die Maschine ist überhitzt.	► Maschine vom Stromnetz trennen und abkühlen lassen.
	Das SSR ist defekt.	► Servicepartner kontaktieren.
	Der Klixon hat ausgelöst.	
Heisswasser Temperatur zu tief Dampfboiler Temperatur zu tief	Fehler beim Aufheizen.	► Maschine vom Stromnetz trennen. ► Erneut verbinden und einschalten.
HW-Boiler Timeout Heizung Dampfboiler Heizung Timeout	Obwohl die Heizung eingeschaltet ist, wurde die Solltemperatur nicht innerhalb von 5 Minuten erreicht.	► Servicepartner kontaktieren.
Heisswasserboiler NTC kurzgeschlossen Dampfboiler NTC kurzgeschlossen	Die Hauptplatine erkennt keinen Widerstand. Eine maximale Temperatur (ca. 150°C) wird gemessen. Die Getränkeausgabe ist gesperrt.	► Servicepartner kontaktieren.
Heisswasserboiler NTC unterbrochen Dampfboiler NTC unterbrochen	Der Temperatursensor ist nicht verbunden. Eine minimale Temperatur wird gemessen.	► Servicepartner kontaktieren.
Überstrom Brüheinheit	Am Motor Brüheinheit wurde ein Überstrom erkannt.	► Servicepartner kontaktieren.
Ruhestrom Brüheinheit	Auch wenn die Brüheinheit nicht „fährt“ muss sie einen minimalen Strom aufnehmen. Ist dies nicht der Fall liegt eine Fehler vor. Ursachen können die Brüheinheit, die Leistungsplatine oder die Verkabelung sein.	► Brüheinheit auf Blockade prüfen. ► Bleibt der Fehler bestehen, Servicepartner kontaktieren.
Timeout Brüheinheit	Die Brüheinheit verfügt über keinen Schalter für die "Grundstellung". Die Position des Brühzylinders wird durch Messung des Stromwertes erkannt. Folgende Spitzenwerte werden erkannt: obere und untere Position Folgener Timeout ist definiert: Wenn innerhalb von 10 Sekunden nach einer Brüherbewegung keine Stromspitze erkannt wird, wird der "Brüheinheit-Timeout" angezeigt.	► Servicepartner kontaktieren.

Displaymeldung	Ursache	Behebung
Wasserflussfehler	Während der Ausgabe eines Kaffee- produkts führt das Flowmeter weniger als die definierte Anzahl an Min- destumdrehungen durch. Eine Blockie- rung oder teilweise Blockierung irgendwo im gesamten Wassersystem ist wahrscheinlich.	▶ Niveau Trinkwassertank bzw. Zustand Festwas- seranschluss prüfen. ▶ Internen oder externen Trinkwassertank kontrol- lieren (eine Sättigung des Filters reduziert den Wasserfluss). ▶ Prüfen, ob der obere Kolben blockiert oder teilwei- se verstopft ist. ▶ Mahlstufe prüfen. Wenn die Mahleinstellung zu fein ist, kann dies den Wasserfluss hemmen oder komplett blockieren. ▶ Bleibt der Fehler bestehen, Servicepartner kon- taktieren.
Fehler Dampfspeisung	Der Niveausensor erkennt ein niedri- ges Niveau im Dampfboiler. Der Boiler wurde versucht zu füllen. Von der Ni- veausonde wurde jedoch innerhalb von 60 sec kein Wasser erkannt. Der Befüllvorgang wird abgebrochen. Die Ausgabe von Getränken, die Dampf erfordern, wird gesperrt.	▶ Servicepartner kontaktieren.
Modbus Verarbeitungsfehler Modbus Komm.-Fehler	Kommunikationsfehler zwischen Leis- tungsteil und TouchPanel.	▶ Servicepartner kontaktieren.
Initialisierung Abrechnung	Nur Status-Meldung.	–
Abrechnung Online	Nur Status-Meldung.	–
Abrechnung Offline	Nur Status-Meldung.	–
Datenbank konnte nicht ge- startet werden Falsche Version Datenbank Benutzeroberfläche konnte nicht gestartet werden Allgemeine Fehlermeldung in Steuerprozess Steuerprozess konnte nicht gestartet werden Steuerprozess wurde unerwar- tet geschlossen Steuerprozess konnte nicht ini- tialisiert werden Kommunikation mit Steuerpro- zess konnte nicht hergestellt werden Kommunikation durch Steuer- prozess unterbrochen	Serious error / Interner Fehler Fehler beim Start der Software.	▶ Maschine vom Stromnetz trennen. ▶ Erneut verbinden und einschalten. ▶ Software neu installieren. ▶ Technischen Support Schaeerer kontaktieren.

Wasserqualität

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

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

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

Wasserwerte

VORSICHT!
Gefahr für Maschine!



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

Folgende Wasserwerte sind Voraussetzung für den einwandfreien Betrieb der Kaffeemaschine:

- 4 – 6°dKH (deutsche Karbonathärte)
- 7 – 8°dGH (deutsche Gesamthärte)
- pH-Wert 6.5 – 7 (pH-neutral)
- Chlorgehalt max. 100 mg pro Liter

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

Die Gesamthärte wird in Karbonathärte (temporäre Härte) und Nichtkarbonathärte (permanente Härte) unterteilt.

In Bezug auf die Wasserhärte ist die Konzentration des Anions Hydrogencarbonat (HCO_3^-) von spezieller Bedeutung. Man bezeichnet die Konzentration an Hydrogencarbonationen bzw. den hierzu äquivalenten Teil der Erdalkalimetallionen als Karbonathärte.

Internationale Umrechnungstabelle

(Faktoren gelten für Gesamthärte und Karbonathärte)

Einheit		°dH	°eH	°fH	ppm	mmol/l
Deutsche Härte	1°dH	1	1.253	1.78	17.8	0.1783
Englische Härte	1°eH	0.798	1	1.43	14.3	0.142
Französische Härte	1°fH	0.560	0.702	1	10	0.1
part(s) per million (USA)	1 ppm	0.056	0.07	0.1	1	0.01
Millimol pro Liter	1 mmol/l	5.6	7.02	10	100	1



sauer

neutral

basisch

0

7

14

Entsprechen die Wasserwerte nicht den oben angegebenen Vorgaben, muss das Wasser entsprechend aufbereitet werden (Entkalkung / Anreicherung mit Mineralien).



Der Servicepartner kann umfassende Auskunft zu Filtermöglichkeiten und -varianten geben und installiert diese dann vor Ort.

Wasserhärte feststellen

Ein Wasserhärte-Test muss durchgeführt werden, um zu ermitteln, ob der Einsatz eines Wasserfilters notwendig ist. Bei schlechten Wasserwerten kann ein einwandfreier Betrieb der Maschine nicht gewährleistet werden.

Die Wasserwerte müssen ausserdem bei der Inbetriebnahme der Maschine eingegeben werden und können im Maschinenmenü jederzeit angepasst werden. Anhand der eingegebenen Werte errechnet die Maschine die Zeit zum nächsten Filterwechsel (wenn Filter vorhanden) sowie die Zeit bis zur nächsten Entkalkung.

- Prüfen, ob bereits eine Hausfilteranlage vorgeschaltet ist.



In den meisten Gewässern ist die Karbonathärte deutlich niedriger als die Gesamthärte. Dies ist ein gutes Indiz um festzustellen, ob es sich um Rohwasser handelt oder ob eine Hausfilteranlage vorhanden ist.



Option 1: Trinkwasserversorger anfragen

- Wasserhärte (Gesamthärte) des Trinkwassers beim örtlichen Trinkwasserversorger erfragen.

Option 2: Test durchführen

- Wasserhärte mit Hilfe des im Lieferumfang enthaltenen Teststreifens ermitteln.
- Teststreifen für ca. 1 sec in das Leitungswasser tauchen.
- Teststreifen herausnehmen und ca. 1 min warten.
 - ☒ Der Teststreifen verfärbt sich.
- Ergebnis der Wasseranalyse mit der Tabelle „Gesamthärte“ im Kapitel „Wasserwerte“ vergleichen.
- Bei schlechtem Testergebniss Wasserfilter installieren.



Siehe Kapitel „Filtertechniken“ in diesem Kapitel oder bei Maschinen, die mit Trinkwassertank betrieben werden, siehe Kapitel „Service und Wartung“ - „Wasserfilter für internen Trinkwassertank installieren“.

Filtertechniken

Um die Kaffeemaschinen und die Kaffeequalität vor hartem oder weichem Wasser zu schützen, werden Filter eingesetzt. Filtertechniken sind aus Gründen der Pflege, Wartung und Hygiene sowie für die beste Kaffeequalität unumgänglich.

Aber auch bei Verwendung eines Filters ist es unabdingbar, die Wasserwerte jährlich nachzumessen. Wasser ist ein lebendiges Element und verändert sich entsprechend häufig.



Der Servicepartner kann umfassende Auskunft zu Filtermöglichkeiten und -varianten geben und installiert diese dann vor Ort.

Sicherheitshinweise

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

- Vor Gebrauch die Bedienungsanleitung sorgfältig lesen.
- Nie heiße Maschinenteile berühren.
- Die Kaffeemaschine nicht verwenden, wenn sie nicht einwandfrei arbeitet oder wenn sie beschädigt ist.
- Die eingebauten Sicherheitseinrichtungen dürfen unter keinen Umständen verändert werden.

Gefahr für den Benutzer

GEFAHR!
Stromschlag!



Durch unsachgemässen Umgang mit elektrischen Geräten kann es zu einem Stromschlag kommen.

Bitte folgende Punkte unbedingt einhalten:

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

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



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

Bitte folgende Punkte unbedingt einhalten:

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

VORSICHT!
Heisse Flüssigkeit!



Im Ausgabebereich von Getränken, Heißwasser und Dampf besteht Verbrühungsgefahr.

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

VORSICHT!
Heisse Oberfläche!



Die Ausgabestellen und die Brüheinheit können heiß werden.

Ausgabe nur an den dafür vorgesehenen Griffen berühren. Die Brüheinheit nur bei abgekühlter Kaffeemaschine reinigen.

VORSICHT!
Quetschgefahr!



Beim Umgang aller beweglichen Komponenten besteht Quetschgefahr.

Bei eingeschalteter Kaffeemaschine nie in den Bohnen- und Pulverbehälter oder in die Öffnung der Brüheinheit greifen.

Gefahr durch Reinigungsmittel

Anwendung

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



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

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



Vor der Anwendung der Reinigungsmittel, Informationen auf der Verpackung 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 unerschbar lagern.
- Vor Wärme, Licht und Feuchtigkeit geschützt lagern.
- Von Säuren örtlich getrennt lagern.
- Nur in der Originalverpackung lagern.
- Tägliches und wöchentliches Reinigungsmittel örtlich getrennt lagern.
- Nicht zusammen mit Nahrungs- und Genussmitteln lagern.
- Es gelten die örtlichen gesetzlichen Vorschriften über die Lagerhaltung von Chemikalien (Reinigungsmittel).

Entsorgung

Sofern eine Verwertung nicht möglich ist, müssen Reinigungsmittel und deren Gebinde gemäss den Angaben 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

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 Wasserstopventil (bauseitig) zu leiten um zu verhindern, dass bei Schlauchbruch ein Wasserschaden entsteht.
- Nach längerer Stillstandzeit (z.B. Betriebsferien) vor erneutem Betrieb der Kaffeemaschine eine Reinigung durchführen.
- Die Kaffeemaschine vor Witterungseinflüssen (Frost, Feuchtigkeit, usw.) schützen.
- Störungen dürfen nur durch einen qualifizierten Servicetechniker behoben werden.
- Ausschliesslich Schaerer AG Originalersatzteile verwenden.
- Äusserlich erkennbare Beschädigungen und Leckagen umgehend an den Servicepartner melden und ersetzen bzw. reparieren lassen.
- Das Gerät nie mit Wasser abspritzen oder mit einem Dampfreiniger reinigen.
- Bei der Verwendung von karamellisiertem Kaffee (aromatisiertem Kaffee) 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 unter Raumtemperatur gelagert werden bevor die Kaffeemaschine und/oder Zusatzgeräte an den Strom angeschlossen und eingeschaltet wird/werden. Wird dies nicht befolgt, besteht infolge von Kondenswasser Kurzschlussgefahr oder eine Beschädigung elektrischer Komponenten.
- Immer den neuen, mit der Maschine gelieferten Schlauchsatz (Trink-/Schmutzwasserschlauch) verwenden. Nie alte Schlauchsätze verwenden.

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 4-6°dKH (deutsche Karbonathärte) oder 7-10°fKH (französische Karbonathärte) nicht überschreiten.
- Die Gesamthärte muss immer höher sein als die Karbonathärte.
- Minimale Karbonathärte beträgt 4°dKH oder 7°fKH.
- Maximaler Chlorgehalt von 100 mg pro Liter.
- Ph-Wert zwischen 6.5-7 (Ph-Neutral).

Maschinen mit Trinkwassertank (intern & extern):

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

Kaffee

VORSICHT!
Gefahr für Benutzer!



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

- Die Verpackung vor dem Öffnen auf Schäden prüfen.
- Nicht mehr Kaffeebohnen einfüllen, als an einem Tag benötigt werden.
- Bohnenbehälterdeckel nach dem Auffüllen sofort schliessen.
- Kaffee an einem trockenen, kalten und dunklen Ort lagern.
- Kaffee getrennt von 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 (Option)

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 (Option)

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.

Haftung

Pflichten des Betreibers

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

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

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

Es gelten folgende Intervalle:

- Sicherheitsventile alle 24 Monate.
- Boiler (Dampferzeuger, Durchlauferhitzer) alle 72 Monate.

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

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



Es gelten die "Allgemeinen Geschäftsbedingungen" der Schaerer AG.