

# Schaerer Coffee Soul

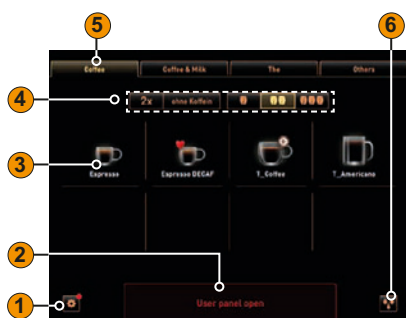
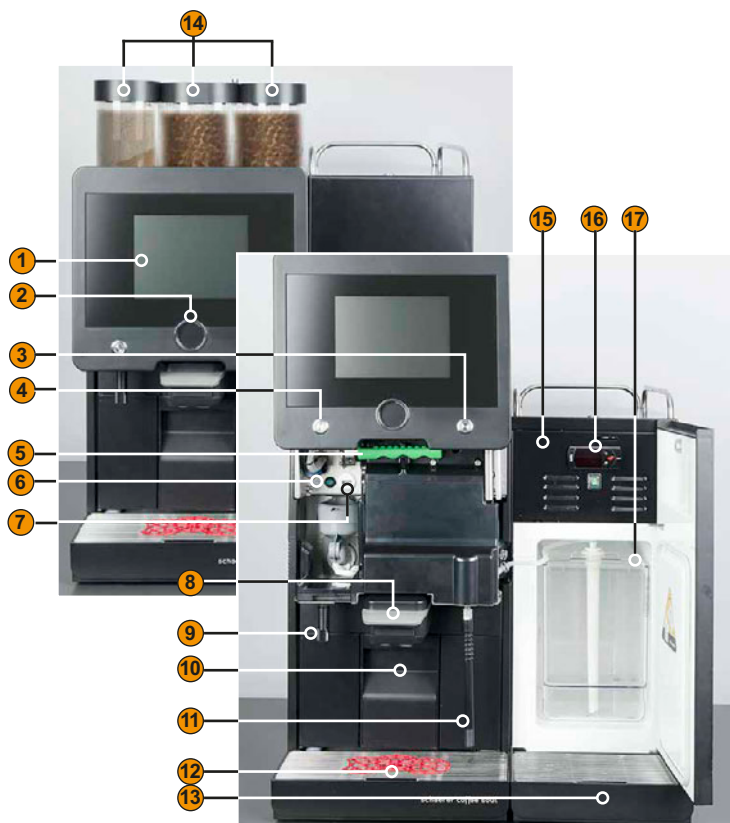
---

## Betriebsanleitung

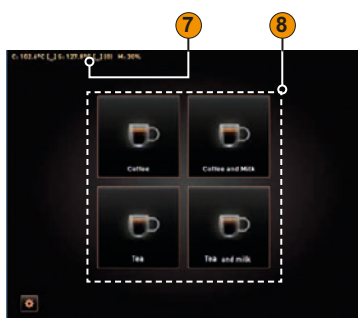
V03 / 07.2018



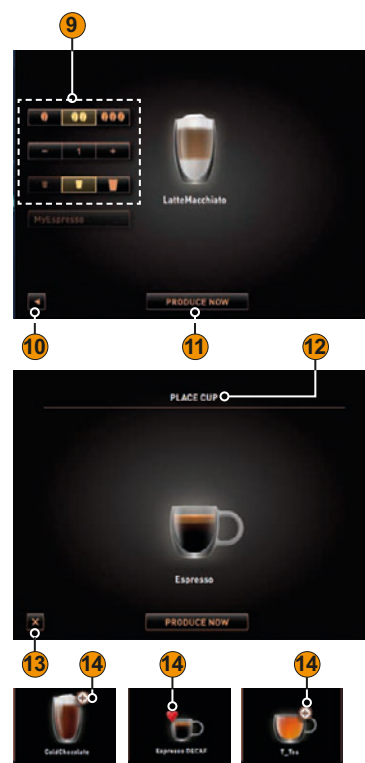
- 1 Touchscreen Bedienpanel
- 2 Digitales Manometer
- 3 Taste Dampf (Option)
- 4 Taste Heisswasser (Option)
- 5 Entriegelung BBH und PBH
- 6 Taste Maschine EIN
- 7 USB Anschluss
- 8 Getränkeauslauf
- 9 Ausgabe Heisswasser (Option)
- 10 Satzschublade
- 11 Dampfstab (Option)
- 12 Tropfschale Maschine
- 13 Tropfschale Kühleinheit
- 14 1 Bohnenbehälter (Standard)
- 15 Kühleinheit (Standard)
- 16 Bedienelemente Kühleinheit
- 17 Milchbehälter kpl. (Standard)



- 1 Service-Menü
- 2 Fehlermeldung
- 3 Getränkefeld zur Auswahl
- 4 Getränkeoptionen
- 5 Bedienoberfläche mit Max 4 Getränkeregister
- 6 Maschinenspülungen
- 7 Quickinfo (Temperaturen)



- 8 Bedienoberfläche mit Getränkegruppen
- 9 Optionen Getränkeausgabe
- 10 Feld [<] Zurück
- 11 Feld [Ausgabe starten]
- 12 Handlungsaufforderung
- 13 Auswahl abbrechen
- 14 Symbol Getränkeoptionen



# Schaerer Coffee Soul

---

## Betriebsanleitung

V03 / 07.2018

---

### Herausgeber

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

---

### Ausgabe

Version 03 | 07.2018

---

### Software

V3.4.2

---

### Konzept und Redaktion

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

---

### Copyright ©

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

---

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

# Inhaltsverzeichnis

<b>1 Einleitung</b>	<b>6</b>	5.4.2 Beistellgeräte	40
1.1 Willkommen	6	5.5 Hauptfenster Touchscreen	44
1.2 Zeichen und Symbole	6	5.5.1 Übersicht Bedienoberflächen	44
<b>2 Allgemeine Sicherheitshinweise</b>	<b>8</b>	5.5.2 Übersicht Bedienfelder Touchscreen	46
2.1 Gefahr für den Benutzer	8	5.5.3 Profil [Log-in / Log-out]	49
2.2 Gefahr für die Maschine	11	5.5.4 Service-Menü Übersicht	51
<b>3 Produktbeschreibung</b>	<b>13</b>	5.5.5 Service-Menü Funktionsumfang	52
3.1 Bestimmungsgemässe Verwendung	13	5.6 Auffüllen und Anschliessen	55
3.2 Lieferumfang und Zubehör	14	5.6.1 Kaffeebohnen	55
3.3 Optionen und Beistellgeräte	15	5.6.2 Wasser	56
3.4 Technische Daten	19	5.6.3 Automatenpulver (Option)	56
3.5 Typenschild	20	5.6.4 Milchsysteem Best Foam™ (Option)	57
3.5.1 Typen- und Modellbezeichnung	21	5.7 Getränkeauslauf und Tassen positionieren	59
3.6 Getränkearten und Leistung	21	5.7.1 Getränkeauslauf positionieren	59
3.7 Konformitätserklärung	22	5.7.2 Tassenpositionierhilfe	60
3.7.1 Herstelleradresse	22	5.8 Getränkeauswahl	61
3.7.2 Angewandte Normen	22	5.8.1 Übersicht Getränkeauswahl	61
<b>4 Installation und Inbetriebnahme</b>	<b>23</b>	5.8.2 Schrittfolgen Getränkeauswahl	62
4.1 Aufstellung	23	5.8.3 Kaffeegetränke mit Handeinwurf	64
4.1.1 Standort	23	5.8.4 Heisswasser oder Dampf extern (Option)	65
4.1.2 Klima	24	5.9 Ausgabeoptionen	66
4.2 Energieversorgung	24	5.9.1 Laufende Ausgabe stoppen	66
4.2.1 Bedingungen	24	5.9.2 Getränkevorwahl	66
4.2.2 Netzanschlusskabel	25	5.9.3 Feld [Warmspülung]	67
4.2.3 Anschlusswerte	25	5.10 Getränkeausgabe mit	
4.3 Wasseranschluss/-ablauf	25	Abrechnungssystem (Option)	67
4.3.1 Bedingungen	25	5.10.1 Bezahlung der Getränke (Option)	67
4.3.2 Anschlusswerte	26	5.10.2 Kreditanzeige (Option)	69
4.3.3 Externer Trink- und Schmutzwassertank	26	5.10.3 Getränkeauswahl abbuchen (Option)	69
4.4 Installation	26	5.11 Leeren	69
4.4.1 Maschine auspacken	26	5.11.1 Satzbehälter	69
4.4.2 Stromnetzanschluss	27	5.11.2 Schmutzwasser	70
4.4.3 Anschlüsse Beistellgeräte (Option)	28	5.12 Transportbedingungen	71
4.4.4 Quetschventil Milchanschluss	31	5.13 Ausschalten	71
4.4.5 Automatisches Inbetriebnahmeprogramm	32	5.13.1 Betriebsende	71
4.5 Deinstallation und Entsorgung	32	5.13.2 Längere Stillstandszeiten (ab 1 Woche)	72
<b>5 Bedienung</b>	<b>33</b>	5.13.3 Beistellgeräte ausschalten	73
5.1 Bedienpanel	33	<b>6 Reinigung</b>	<b>74</b>
5.1.1 Bedienpanel öffnen	33	6.1 Reinigungsintervalle	74
5.1.2 Bedienpanel schliessen	33	6.2 Aktiver Reinigungsplan	74
5.2 Bedienelemente an der Maschine	34	6.2.1 Reinigungsplan „Schaerer Default“	75
5.2.1 Bedienelemente Maschine aussen	34	6.2.2 Reinigungsplan „Manuell“	76
5.2.2 Bedienelemente Maschine innen	36	6.3 Reinigungsstufen	76
5.3 Kontrolle vor dem Einschalten	39	6.4 Reinigungsaufforderung	77
5.4 Einschalten	40	6.5 Reinigungszwang	78
5.4.1 Kaffeemaschine	40	6.6 Reinigungsmittel	79
		6.6.1 Reinigungstablette „Coffeepure tabs“	79
		6.6.2 Reinigungspulver für das	
		Milchsysteem „Milkpure powder Box“	80
		6.7 Spülungsintervalle	80



6.8 Vor jedem Auffüllen. . . . .	81	8.7.2 Info (Chef de service) . . . . .	135
6.8.1 Externer Trinkwassertank (Option). . . . .	81	8.8 Profil Qualitätsmanager . . . . .	139
6.9 Tägliche Maschinenreinigung . . . . .	81	8.8.1 Konfiguration (Qualitätsmanager). . . . .	140
6.9.1 Displaygeführtes Reinigungsprogramm . . . . .	81	8.8.2 Info (Qualitätsmanager) . . . . .	140
6.9.2 Satzbehälter reinigen . . . . .	87	8.9 Profil Maschinenbetreuer . . . . .	141
6.9.3 Brühraum reinigen . . . . .	87	8.9.1 Konfiguration (Maschinenbetreuer). . . . .	141
6.9.4 Tropfschale und Tropfroster reinigen . . . . .	87	8.9.2 Info (Maschinenbetreuer) . . . . .	141
6.9.5 Milchbehälter reinigen (Option) . . . . .	88	<b>9 Störungsbehebung . . . . .</b>	<b>142</b>
6.9.6 Kühleinheit reinigen (Option) . . . . .	89	9.1 Fenster „Smart Info“ . . . . .	142
6.9.7 Touchscreen reinigen. . . . .	89	9.2 Störungen mit Displaymeldung . . . . .	143
6.9.8 Dampfstab reinigen (Option) . . . . .	90	9.3 Störungen ohne Displaymeldung. . . . .	146
6.9.9 Externer Trinkwassertank reinigen (Option). . . . .	90	<b>10 Vorsichtsmassnahmen. . . . .</b>	<b>147</b>
6.9.10 Externer Schmutzwassertank reinigen (Option). . . . .	91	10.1 Reinigungsmittel. . . . .	147
6.9.11 Beistellgeräte reinigen (Option) . . . . .	91	10.1.1 Anwendung. . . . .	147
6.10 Wöchentliche Reinigung . . . . .	91	10.1.2 Lagerung. . . . .	147
6.10.1 Bohnenbehälter reinigen . . . . .	91	10.1.3 Entsorgung . . . . .	147
6.11 Bei Bedarf . . . . .	92	10.1.4 Notfallauskunft . . . . .	147
6.11.1 Unterteil Getränkeauslauf reinigen. . . . .	92	10.2 Hygienevorschriften . . . . .	148
6.11.2 Brühinheit reinigen . . . . .	93	10.2.1 Wasser . . . . .	148
6.11.3 Pulverbehälter reinigen (Option) . . . . .	95	10.2.2 Kaffee . . . . .	148
6.11.4 Kühleinheit abtauen (Option) . . . . .	96	10.2.3 Milch . . . . .	149
6.11.5 Aussenflächen reinigen . . . . .	97	10.2.4 Automatenpulver / Instantpulver. . . . .	149
6.12 HACCP-Reinigungskonzept . . . . .	97	<b>11 Haftung. . . . .</b>	<b>150</b>
6.12.1 Reinigungsvorschriften und -bedingungen. . . . .	97	11.1 Pflichten des Betreibers . . . . .	150
<b>7 Service und Wartung . . . . .</b>	<b>99</b>	11.2 Gewährleistungs- und Haftungsansprüche . . . . .	150
7.1 Entkalkung . . . . .	99		
7.1.1 Entkalkungsmittel „Uptime!“ . . . . .	99		
7.1.2 Entkalkungskartusche . . . . .	99		
7.1.3 Entkalkung Vorbereitung . . . . .	100		
7.1.4 Entkalkungsprogramm öffnen . . . . .	101		
7.1.5 Schrittfolgen im Entkalkungsprogramm . . . . .	101		
7.1.6 Entsorgung Entkalkungskartusche. . . . .	105		
7.2 Externer Wasserfilter. . . . .	106		
7.3 Wartung Kaffeemaschine . . . . .	106		
7.3.1 Servicerroutine . . . . .	106		
<b>8 Programmierung . . . . .</b>	<b>107</b>		
8.1 Übersicht. . . . .	107		
8.2 Navigation . . . . .	107		
8.3 USB-Zugang . . . . .	111		
8.4 Profile . . . . .	111		
8.4.1 Übersicht Berechtigungen der Profile. . . . .	111		
8.5 Profil Hausmeister. . . . .	112		
8.5.1 System (Hausmeister) . . . . .	113		
8.5.2 Konfiguration (Hausmeister). . . . .	115		
8.5.3 Service (Hausmeister) . . . . .	116		
8.5.4 Info (Hausmeister) . . . . .	118		
8.6 Profil Abrechner und Abrechner reduziert. . . . .	122		
8.6.1 Konfiguration (Abrechner und Abrechner reduziert). . . . .	123		
8.6.2 Info (Abrechner und Abrechner reduziert) . . . . .	131		
8.7 Profil Chef de Service . . . . .	134		
8.7.1 Konfiguration (Chef de Service). . . . .	135		

# 1 Einleitung

## 1.1 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!

## 1.2 Zeichen und Symbole



Siehe auch Kapitel „Allgemeine Sicherheitshinweise“.

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



### ⚠ GEFAHR

**Unmittelbar gefährliche Situation, die Tod oder schwere Verletzungen durch einen Stromschlag zur Folge haben kann.**

Beschriebene Massnahmen zur Verhütung dieser Gefahr unbedingt einhalten.



### ⚠ WARNUNG

**Allgemein gefährliche Situation, die schwere Verletzungen zur Folge haben kann.**

Beschriebene Massnahmen zur Verhütung dieser Gefahr unbedingt einhalten.



### ⚠ VORSICHT

**Allgemein gefährliche Situation, die leichte Verletzungen zur Folge haben kann.**

Beschriebene Massnahmen zur Verhütung dieser Gefahr unbedingt einhalten.



### HINWEIS

**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. 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.

**! WARNUNG**

Vergiftungsgefahr. Gefährliche Situation, die Verletzungen durch Vergiftung zur Folge haben kann. Im Folgenden nur durch Symbol gekennzeichnet.

Beschriebene Massnahmen zur Verhütung dieser Gefahr unbedingt einhalten.



## 2 Allgemeine Sicherheitshinweise

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



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

### 2.1 Gefahr für den Benutzer



#### **! VORSICHT**

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

Bitte folgende Punkte unbedingt einhalten:

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

**! GEFAHR**

**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 Gerät muss allpolig vom Stromnetz trennbar sein. Getrennte Verbindungen müssen jederzeit vom Standort des Gerätes aus einsehbar sein, oder die Trennung durch eine Verriegelung sichergestellt.
- Das Netzkabel nur durch einen qualifizierten Servicetechniker ersetzen lassen.

**! VORSICHT**

**Getränke, mit Zusatzprodukten oder Reste davon, können Allergien auslösen.**

Bitte folgende Punkte unbedingt einhalten:

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

**! WARNUNG****Gefahr durch Vergiftung bei Einnahme der Reinigungsmittel.**

Bitte folgende Punkte unbedingt einhalten:

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



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

**! VORSICHT****Heisse Flüssigkeit. Im Ausgabebereich von Getränken, Heisswasser und Dampf besteht Verbrühungsgefahr.**

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

**! VORSICHT****Heisse Oberfläche. Die Ausgabestellen und die Brüheinheit können heiss werden.**

Ausgabe nur an den dafür vorgesehenen Griffen berühren.

Die Brüheinheit nur bei abgekühlter Kaffeemaschine reinigen.

**VORSICHT**

**Quetschgefahr. Beim Umgang aller beweglichen Komponenten besteht Quetschgefahr.**

Ausgabe nur an den dafür vorgesehenen Griffen berühren.

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

**2.2****Gefahr für die Maschine****HINWEIS**

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

Bitte folgende Punkte unbedingt einhalten:

- Bei Wasser mit einer Karbonathärte von mehr als 5°dKH einen Kalkfilter vorschalten, sonst kann es zu Schäden an der Kaffeemaschine durch Verkalkung kommen.
- Aus versicherungsrechtlichen Gründen stets darauf achten, dass nach Betriebsschluss das Hauptwasserventil (Kaffeemaschine mit Festwasseranschluss) geschlossen und der elektrische Hauptschalter ausgeschaltet oder der Netzstecker gezogen ist.
- Entsprechende Richtlinien über Niederspannung und/oder die landesüblichen bzw. örtlichen Sicherheitsbestimmungen und Vorschriften beachten.
- Das Gerät nicht betreiben, wenn die Wasserzufuhr gesperrt ist. Die Boiler werden sonst nicht nachgefüllt und die Pumpe läuft „trocken“.
- Die Schaerer AG empfiehlt, den Wasseranschluss über ein Wasserstoppventil (bauseitig) zu leiten um zu verhindern, dass bei Schlauchbruch ein Wasserschaden entsteht.
- Nach längerer Stillstandzeit (z.B. Betriebsferien) vor erneutem Betrieb der Kaffeemaschine eine Reinigung durchführen.
- Die Kaffeemaschine vor Witterungseinflüssen (Frost, Feuchtigkeit, usw.) schützen.
- Störungen dürfen nur durch einen qualifizierten Servicetechniker behoben werden.
- Ausschliesslich Schaerer AG Originalersatzteile verwenden.
- Äusserlich erkennbare Beschädigungen und Leckagen umgehend an den Servicepartner melden und ersetzen bzw. reparieren lassen.
- Das Gerät nie mit Wasser abspritzen oder mit einem Dampfreiniger reinigen.
- Das Gerät nicht auf einer Fläche aufstellen, wo ein Wasserstrahl angewendet werden kann.
- Bei der Verwendung von karamellisiertem Kaffee (aromatisiertem Kaffee) die Brüheinheit zweimal am Tag reinigen.





## HINWEIS

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

Bitte folgende Punkte unbedingt einhalten:

- Die Bohnenbehälter nur mit Kaffeebohnen, die Pulverbehälter nur mit Automatenpulver und den Handeinwurf nur mit gemahltem Kaffee (oder Reinigungstablette während der Reinigung) befüllen.
- Niemals gefriergetrockneten Kaffee verwenden, dadurch verklebt die Brüheinheit.
- Wird die Kaffeemaschine und/oder Zusatzgeräte bei Temperaturen unter 10°C transportiert, muss die Kaffeemaschine und/oder Zusatzgeräte drei Stunden bei Raumtemperatur gelagert werden bevor die Kaffeemaschine und/oder Zusatzgeräte an den Strom angeschlossen und eingeschaltet wird/werden. Wird dies nicht befolgt, besteht infolge von Kondenswasser Kurzschlussgefahr oder eine Beschädigung elektrischer Komponenten.
- Immer den neuen, mit der Maschine gelieferten Schlauchsatz (Trink-/Schmutzwasserschlauch) verwenden. Nie alte Schlauchsätze verwenden.

## 3 Produktbeschreibung

### 3.1 Bestimmungsgemässe Verwendung

Die Schaerer Coffee Soul (SCSoul / SCS) ist dazu bestimmt Kaffeegetränke, Heisswasser, Milchgetränke und Pulvergetränke (Topping & Schokolade) in diversen Variationen und Kombinationen in Tassen, Becher, Gläser oder Kannchen auszugeben.

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

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



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



#### HINWEIS

**Gefahr für die Maschine. Unsachgemässe Handhabung der Kaffeemaschine kann zu Schäden führen**

Die Schaerer Coffee Soul (SCSoul) darf unter keinen Umständen verwendet werden um irgend eine andere Flüssigkeit als die genannten bzw. gekühlte Milch (pasteurisiert, homogenisiert, UHT) zu erhitzen bzw. auszugeben.

## 3.2 Lieferumfang und Zubehör

Stückzahl	Bezeichnung	Artikelnummer
Dokumentation		
1	Betriebsanleitung	**
1*	Zusatzanleitung Tassenwärmer + Cup & Cool	**
1*	Betriebsanleitung Beistellkühleinheit	**
Lieferumfang Reinigung / Wartung		
1	Milkpure Powder & Coffeepure tabs Auslieferungsset	075350
1	Pinzel 75-40 (Brühraum)	067409
1	Reinigungsbehälter 1l bl	33.2593.6000
1	Deckel Reinigungsbehälter 1l bl	33.2593.7000
1	Reinigungsbürste	33.1521.9000
1	Reinigungspinsel (Getränkeauslauf)	062951
Lieferumfang Maschine		
1	Tropfschale	079018
1	Tropfroster	079256
1	Abdeckung Steckerleiste Platine	079032
1	Verbindungsblech Kühleinheit	079266
Lieferumfang Allgemein		
1	Messlöffel	067111
1	Spiralschlauch 20 PVC gr	074043
1	Tassenpositionierhilfe 1 Tasse	079518
1	Tassenpositionierhilfe 1-2 Tassen	079519
1	Panzerschl. DN8X1500 ÜM3/8-ÜM3/4 90°	33.2292.1000
1	Schlauchbride 28 Nylon sw	079530
1	Steuerkabel CAN Mini-DIN 6-polig 1m	079517
1*	Kabel Netz CH 3x1mm <sup>2</sup> 10A 2Stecker	063261*
Lieferumfang Milchsyste*me		
1	Milchbehälter + Deckel BKE 10l	074327
1	Schlauchadapter Plug&Clean	33.2427.5000
1	Steigrohr 260 Milchbehälter	33.2496.6000
*	Bauteile zu Milchanschlusssystem links, UC oder CM	—
Zubehör Entkalkung***		
1	Entkalkungskartusche	079293



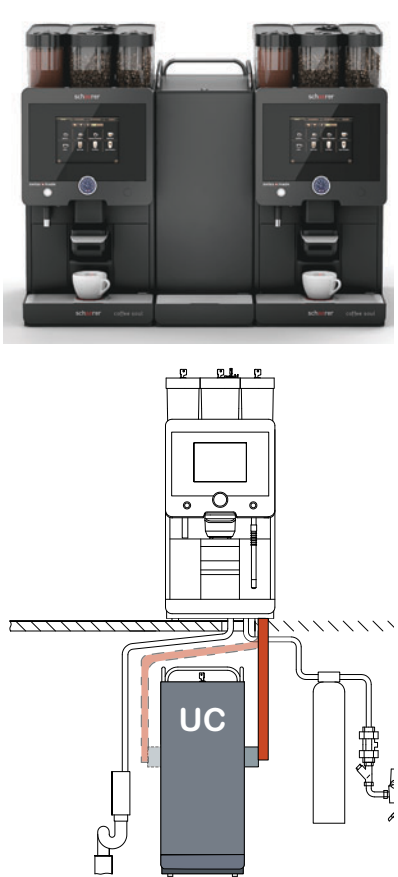
\* Je nach Maschinenausführung.

\*\* Sprachabhängige Artikelnummer.

\*\*\* Ist nicht im Lieferumfang enthalten.

### 3.3 Optionen und Beistellgeräte



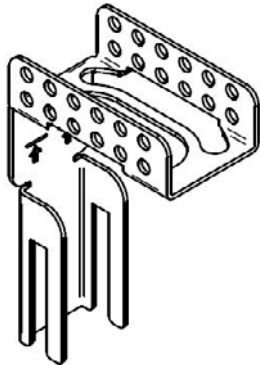
Beispiel	Option	Beschreibung
	Dampfstab „Powersteam“ (rechts vom Getränkeauslauf)	Der externe Dampfstab mit „Powersteam“ ermöglicht eine separate manuelle Milcherhitzung und Milchsäumung nach Barista Art.  Die Option „Dampfstab Powersteam“ kann nicht nachgerüstet werden.
	Heisswasser extern (links vom Getränkeauslauf)	Die externe Heisswasserausgabe ermöglicht eine separate manuelle Ausgabemöglichkeit links neben dem Getränkeauslauf.  Die Option „Heisswasser extern“ kann nicht nachgerüstet werden.
	Zweite Mühle	Eine zweite Mühle rechts von der mittleren Standard Mühle ermöglicht die Verfügbarkeit von Espresso Bohnen oder auch entkoffeinierte Kaffeebohnen.  Die Option „Zweite Mühle“ kann nicht nachgerüstet werden.  Bohnenbehälter Varianten (Noch nicht verfügbar): Bohnenbehälter Standard 1200 g Bohnenbehälter Erweitert 2000 g Bohnenbehälter verkürzt 1000 g
	Pulversystem Choco oder Topping	Ein Pulversystem links von der mittleren Standard Mühle erfüllt den Bedarf von Choco- und/oder Topping Pulver.  Die Option „Pulversystem“ kann nicht nachgerüstet werden.

Beispiel	Option	Beschreibung
	<b>Best Foam™</b> <b>Milchsystem</b>	<p>Die Funktion „Best Foam™“ ermöglicht eine integrierte automatische Milcherhitzung und Milchsäumung nach Barista Art.</p> <p>Die Ausgabe von kalter Milch und kaltem Milchschaum ist möglich.</p> <p>Die Option „Best Foam™“ kann nicht nachgerüstet werden.</p> <p>Eine Kühleinheit ist mit der Funktion „Best Foam™“ zwingend.</p>
	<b>Beistellkühleinheit</b>	<p>Die Beistellkühleinheit kann links oder rechts von der Kaffeemaschine platziert werden. Ebenso ist eine Untertheckenplatzierung möglich. Die Kaffeemaschine wird standardmässig mit einem Milchanschluss nach rechts ausgeliefert.</p> <p><i>Eine andere Platzierung als rechts von der Maschine erfordert einen Umbau. Die Beschreibung zum Umbau sowie die notwendigen Bauteile sind der Beistellkühleinheit beigelegt.</i></p> <p>Die Kühleinheit verfügt über einen Milchbehälter von 10 l und der eigenen entnehmbaren Tropfschale mit Tropfrost.</p>
	<b>Beistellkühleinheit für Centre Milk (CM)</b> <b>Beistellkühleinheit in Verwendung als Untertheke (UC)</b>	<p>Die Beistellkühleinheit kann auch zwischen zwei Maschinen platziert werden und unterstützt damit die Centre Milk Funktion.</p> <p>Die Beistellkühleinheit mit Centre Milk Ausstattung bietet eine gleichzeitige Milchversorgung für 2 Maschinen.</p> <p>Die Beistellkühleinheit kann auch unter der Theke (UC) platziert werden.</p> <p><i>Eine andere Platzierung als rechts von der Maschine erfordert einen Umbau. Die Beschreibung zum Umbau sowie die notwendigen Bauteile sind der Beistellkühleinheit beigelegt.</i></p>

Beispiel	Option	Beschreibung
	Untertheckenkühleinheit (UC)*	<p>Die Unterthecken Kühleinheit wird unter die Maschine platziert.</p> <p>Die Kühleinheit verfügt über einen Milchbehälter von 9.5 l.</p> <p>Die Untertheckenkühleinheit mit Centre Milk Ausstattung bietet eine Milchquelle für 2 Maschinen.</p> <p><i>Die Verwendung der Untertheckenkühleinheit erfordert einen Umbau. Die Beschreibung zum Umbau sowie die notwendigen Bauteile werden der Beistellkühleinheit beigelegt.</i></p>
	Cup & Cool (schmal)	<p>Das Beistellgerät Cup &amp; Cool schmal kann links oder rechts von der Kaffeemaschine platziert werden. Die Kaffeemaschine wird standardmässig mit einem Milchanschluss nach rechts ausgeliefert.</p> <p><i>Eine andere Platzierung als rechts von der Maschine erfordert einen Umbau. Die Beschreibung zum Umbau sowie die notwendigen Bauteile sind der Beistellkühleinheit beigelegt.</i></p> <p>Die Kühleinheit verfügt über einen Milchbehälter von 4 l und bietet Platz für ca. 45 bis 198 Tassen.</p>
	Cup & Cool (breit) für Centre Milk (CM)	<p>Das Beistellgerät Cup &amp; Cool breit kann links oder rechts von der Kaffeemaschine platziert werden. Die Kaffeemaschine wird standardmässig mit einem Milchanschluss nach rechts ausgeliefert.</p> <p>Das Beistellgerät Cup &amp; Cool kann auch zwischen zwei Maschinen platziert werden und unterstützt damit die Centre Milk Funktion.</p> <p>Die Kühleinheit verfügt über einen Milchbehälter von 9.5 l und bietet Platz für ca. 44 bis 160 Tassen.</p> <p><i>Eine andere Platzierung als rechts von der Maschine erfordert einen Umbau. Die Beschreibung zum Umbau sowie die notwendigen Bauteile sind der Beistellkühleinheit beigelegt.</i></p>
	Unterstellkühleinheit	<p>Die Unterstellkühleinheit kann direkt unter die Kaffeemaschine platziert werden. Die Kaffeemaschine wird standardmässig mit einem Milchanschluss nach rechts ausgeliefert.</p> <p><i>Die Verwendung der Unterstellkühleinheit erfordert einen Umbau. Die Beschreibung zum Umbau sowie die notwendigen Bauteile werden der Unterstellkühleinheit beigelegt.</i></p> <p>Die Kühleinheit verfügt über einen Milchbehälter von 9.5 l.</p>

Beispiel	Option	Beschreibung
	Externer Schmutz- und Trinkwassertank überwacht	<p>Die Anforderung für einen mobilen Einsatz der Kaffeemaschine wird durch die optionale Vorrichtung mit den externen Schmutz- und Trinkwassertanks ermöglicht.</p> <p>Beide Tanks sind Niveauüberwacht und können ab Softwareversion v2.0 nachgerüstet werden.</p>
	UC-Satzdurchwurf	<p>Der Satzbehälter und der Kaffeemaschinenboden haben eine Öffnung, welche in der Theke fortgesetzt wird. Der Kaffeesatz wird in einem grossen Behälter unter der Theke gesammelt.</p> <p>Mit einem Unterthecken-Satzdurchwurf erhöht sich das Fassungsvermögen für die ausgeworfenen Kaffeekuchen.</p> <p>Die Option „UC-Satzdurchwurf“ ist nachrüstbar.</p>
	UC-Satzdurchwurf Nachrüstteile	<p>Der Unterthecken-Satzdurchwurf kann mit folgenden Nachrüstteilen selbständig und ohne Werkzeuge umgerüstet werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 079617 Satzbehälter Satzdurchwurf</li> <li>• 079619 Einsatz Geräteboden Satzdurchwurf</li> </ul> <p>Ein Auffangbehälter unter der Theke ist nicht enthalten.</p>
	Maschinenfüsse Höhe 40 mm	<p>Die Maschinenfüsse erhöhen den Abstand zur Standfläche um 40 mm.</p> 



Beispiel	Option	Beschreibung
	Brühbeschleuniger	<p>Der Brühbeschleuniger ermöglicht eine effizientere Getränkeausgabe von grossen Getränken (z.B. Americano) mit verbesserter Getränkequalität.</p> <p>Die Option „Brühbeschleuniger“ ist nachrüstbar.</p>
	Zahlungssysteme*	<p>(*) Die Option Zahlungssysteme ist noch nicht verfügbar.</p> <p>Marktübliche Zahlungssystem nach MDB Standard können angeschlossen werden.</p> <p>Mögliche Schnittstellen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• MDB-S</li> <li>• DIVA2</li> <li>• DIVA2 Max</li> </ul> <p>Anbindung an Schankanlagen- und Kassensysteme:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• via E-Protokoll</li> <li>• via CSI-Protokoll</li> </ul> <p>Münz- und Jetonprüfer oder Münzwechsler können links oder rechts von der Maschine platziert werden.</p> <p>Die Option „Zahlungssysteme“ ist nachrüstbar.</p>
	Halter Schlauch Schmutzwasserablauf	<p>Optimiert den Abfluss und verhindert ein Zurückfliessen vom Schmutzwasser.</p> <p>Der Halter wird installationsseitig beim Schmutzwasserablauf aufgesteckt.</p> <p>Das Ende vom Schmutzwasserschlauch kann am Halter für einen optimalen Abfluss fixiert werden.</p>

### 3.4 Technische Daten

Nennleistung* Schaerer Coffee Soul	Dampfboiler	Heisswasserboiler
	3000 W	3000 W
Betriebstemperatur	Dampfboiler	Heisswasserboiler
Minimale Betriebstemperatur (T min.)	10 °C	10 °C
Maximale Betriebstemperatur (T max.)	192 °C	192 °C
Betriebstemperatur	140 °C	95 °C
Überdruck	Dampfboiler	Heisswasserboiler
Arbeitsüberdruck	2.5 bar	2.5 bar

Überdruck	Dampfboiler	Heisswasserboiler
zulässiger Betriebsüberdruck (p max.)	12 bar	12 bar
Prüfüberdruck	24 bar	24 bar

Kapazitäten	
Kapazität Trinkwasser	Festwasseranschluss
Kapazität Kaffeebohnenbehälter	je $\pm 1200$ g
Kapazität Satzbehälter	60 – 70 Kaffeekekuchen

Aussenmasse	
Breite ohne Beistellgeräte	330 mm
Breite mit Kühleinheit	723 mm
Höhe inkl. Bohnenbehälter und Schlüssel	761 mm
Tiefe	600 mm

Gewicht	
Leergewicht	$\pm 55$ kg

Schalldruckpegel	
Dauerschalldruckpegel	<70 dB (A)

Technische Änderungen vorbehalten.

- \* Sonderausstattung siehe Typenschild. Angegebene Werte sind Grundausstattung.
- \*\* Der A-bewertete Schalldruckspiegel (slow) und Lpa (impulse) am Arbeitsplatz des Bedienpersonals liegt in jeder Betriebsart unter 70 dB (A).

## 3.5 Typenschild

An der Frontseite der Maschine befindet sich das Typenschild hinter der rechten Verschalung:

- Satzschublade für einen besseren Zugang etwas aus der Maschine ziehen.
- Verschalung rechts neben Satzschublade aufklappen.
- Daten auf dem Typenschild im Stör- oder Garantiefall angeben.



Sollte das vordere Typenschild nicht mehr erkennbar sein, befindet sich ein zweites Typenschild auf der Rückseite im Innern der Maschine. Der Zugang ist dem Servicetechniker vorbehalten.

### 3.5.1 Typen- und Modellbezeichnung

Typ	Model
Schaerer Coffee Soul (SCSoul)	Keine Modellvariante

### 3.6 Getränkearten und Leistung

Je nach Maschinenvariante und Optionen können folgende Getränke zubereitet werden:

Getränkeleistung pro Stunde 230V AC einphasig		
Espresso 50-60 ml	± 180 Tassen	
Kaffee 120 ml	± 180 Tassen	

Getränke	Standard	Option
Ristretto	X	
Espresso	X	
Kaffee / Café crème	X	
Kännchen (250 ml)	X	
Kanne (500 ml)	X	
Americano		X
White Americano		X
Milchkaffee / Schale	X	
Cappuccino	X	
Latte Macchiato	X	
Espresso Macchiato	X	
Chociatto		X
Heisse Schokolade		X
Flat White	X	
Kalte Milch	X	
Heisse Milch	X	
Heisser Milchschaum	X	
Kalter Milchschaum	X	
Bestfoam™ Milchschaum	X	
Heisswasser (integriert)	X	
Heisswasser extern		X
Dampf		X
Pulvergetränke		X
Instantgetränke		X
*Spirituosen Kaffee	X	
(*) Noch nicht verfügbar		



Siehe auch Kapitel „Bedienung“ – „Getränke Auswahl und Ausgabe“ – „Heisswasser oder Dampf extern“.

## 3.7 Konformitätserklärung

### 3.7.1 Herstelleradresse

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

### 3.7.2 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 Büro DEKRA nach ISO 9001 und 14001 zertifiziertes Qualitätsmanagementsystem angewendet.

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

Für die CE Konformität	
Maschinenrichtlinie 2006/42/EC	EMV Richtlinie 2004/30/EU
<ul style="list-style-type: none"> <li>• EN 60335-1:2012</li> <li>• EN 60335-2-75:2004 +A1 +A11 +A12 +A2</li> <li>• EN 62233:2008</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• EN 55014-1:2006 +A1 +A2</li> <li>• EN 55014-2:1997 +A1 +A2 +AC</li> <li>• EN 61000-3-2:2014</li> <li>• EN 61000-3-3:2013</li> </ul>

RoHS-Richtlinie 2011/65/EU

#### Für die Einhaltung Europäischer Verordnungen

- Verordnung (EU) Nr. 10/2011
- Verordnung (EG) Nr. 1935/2004
- Verordnung (EG) Nr. 2023/2006
- WEEE 2012/19/EG

#### International (CB)

Safety	EMC
<ul style="list-style-type: none"> <li>• IEC 60335</li> <li>• IEC 60335-2-75</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CISPR 14-1</li> <li>• CISPR 14-2</li> <li>• IEC 61000-3-2</li> <li>• IEC 61000-3-3</li> </ul>

## 4 Installation und Inbetriebnahme



Die Maschine ist nach den geltenden Bundes-, Staats- oder lokalen Elektro- und Sanitärbestimmungen zu installieren. Dies beinhaltet eine ausreichende Rückflussabsicherung.



### ! VORSICHT

Scharfkantiges Verpackungsmaterial kann Verletzungen verursachen. Zerschneiden von Spannbänder kann Augenverletzungen verursachen.

Zum Entpacken der Maschine Handschuhe und Schutzbrille tragen.



### ! VORSICHT

Verunreinigungen in der Milchpumpe können zu Gesundheitsbeschwerden führen.

Nach Installation, Inbetriebnahme oder einer Wiederinbetriebnahme ist zwingend eine Reinigung auszuführen.

Displaygeführtes Reinigungsprogramm vor einer ersten Getränkeausgabe ausführen.



Siehe Kapitel „Reinigung“ – „Tägliche Maschinenreinigung“ – „Displaygeführtes Reinigungsprogramm“.

### 4.1 Aufstellung

#### 4.1.1 Standort



### HINWEIS

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

Folgende Bedingungen unbedingt einhalten:

- Die Aufstellfläche muss standsicher, horizontal und eben sein, so dass sie sich unter dem Gewicht der Kaffeemaschine nicht deformieren kann.
- Nicht auf heiße Oberflächen oder in Nähe von Wärmequellen aufstellen.
- Kaffeemaschine so aufstellen, dass sie jederzeit von geschultem Personal beaufsichtigt werden kann.
- Erforderliche Versorgungsanschlüsse gemäss den bauseitigen Installationsplänen bis zu 1 m an den Maschinenstandort heran führen.
- Die örtlich geltenden küchentechnischen Vorschriften einhalten.

Freiräume für Wartungsarbeiten und Bedienung einhalten:

- Nach oben genug Platz zum Einfüllen der Kaffeebohnen lassen.
- Abstand von min. 5 cm von Maschinenrückseite bis Wand freilassen (Luftzirkulation).

## 4.1.2 Klima



### HINWEIS

**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.

## 4.2 Energieversorgung

### 4.2.1 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

**Gefahr eines Stromschlages! Unmittelbar gefährliche Situation, die Tod oder schwere Verletzungen durch einen Stromschlag zur Folge haben kann.**

Folgende Punkte unbedingt einhalten:

- Die Phase muss mit dem auf dem Typenschild angegebenen Ampere Wert abgesichert sein!
- Das Gerät muss allpolig vom Stromnetz trennbar sein.
- Die bauseitige Elektroanlage muss nach IEC 364 (DIN VDE 0100) ausgeführt sein. Zur Erhöhung der Sicherheit sollte dem Gerät ein FI-Schutzschalter mit 30 mA Nennfehlerstrom (EN 61008) vorgeschaltet sein. (Fehlerstrom-Schutzschalter des Typ B gewährleisten ein Ansprechen auch bei glatten Gleichfehlerströmen. Dadurch wird ein hohes Maß an Sicherheit erzielt).
- Nie ein Gerät mit schadhaftem Netzkabel in Betrieb nehmen. Ein defektes Netzkabel bzw. einen defekten Stecker sofort von einem qualifizierten Servicetechniker ersetzen lassen.
- Die Schaerer AG rät von der Verwendung eines Verlängerungskabels ab! Wird trotzdem ein Verlängerungskabel eingesetzt (Mindest-Querschnitt: 1.5 mm<sup>2</sup>), 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!

## 4.2.2 Netzanschlusskabel



### ! GEFAHR

**Gefahr für Benutzer. Bei defektem oder nicht originale Netzanschlusskabel, besteht die Gefahr eines Stromschlages und Brandgefahr! Original Netzanschlusskabel verwenden.**

Beschriebene Massnahmen zur Verhütung dieser Gefahr unbedingt einhalten:

- Das länderspezifische original Netzanschlusskabel ist über den Servicepartner erhältlich.
- Beidseitig steckbare Netzanschlusskabel können selbständig ersetzt werden.
- Fest angeschlossene Netzanschlusskabel sind von einem Servicetechniker zu ersetzen.

## 4.2.3 Anschlusswerte

SB Netz	Anschlusswerte*			Absicherung (hausseitig)	Anschlusskabel Leiterquerschnitt
1L, N, PE	220 – 240 V AC	50/60 Hz	3000-3600 W	16 A	3 x 1.5 mm <sup>2</sup>
1L, N, PE	220 – 240 V AC	50/60 Hz	6000-7000 W	30 A	3 x 4 mm <sup>2</sup>
2L, PE	200 – 220 V AC	50/60 Hz	2600-3200 W	15 A	3 x 1.5 mm <sup>2</sup>
2L, PE	200 – 220 V AC	50/60 Hz	4700-5800 W	25 A	3 x 2.5 mm <sup>2</sup>
3L, PE	200 – 220 V AC	50/60 Hz	4700-5800 W	3x 20 A	4 x 2.5 mm <sup>2</sup>
3L, N, PE	380 – 415 V AC	50/60 Hz	5700-6400 W	3x 16 A	5 x 1.5 mm <sup>2</sup> (10 AWG)

\* Je nach Maschinenausführung.

## 4.3 Wasseranschluss/-ablauf

### 4.3.1 Bedingungen



### HINWEIS

**Durch schlechtes Material und falsche Wasserwerte kann die Maschine Schaden nehmen. Beschriebene Massnahmen zur Verhütung dieser Gefahr unbedingt einhalten.**

Folgende Punkte unbedingt befolgen:

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

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

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



Die Maschine benötigt einen Schmutzwasserablauf. Der mitgelieferte, temperaturstabile Schmutzwasserschlauch wird installationsseitig an einem Siphon angeschlossen. Der Schmutzwasserschlauch soll Gefälle zum Anschluss vorweisen um den Siphoneffekt zu vermeiden.

Maschinen mit externem Trink- oder Schmutzwassertank werden direkt angeschlossen. Eine entsprechende Niveauüberwachung ist verfügbar.



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

#### 4.3.2 Anschlusswerte

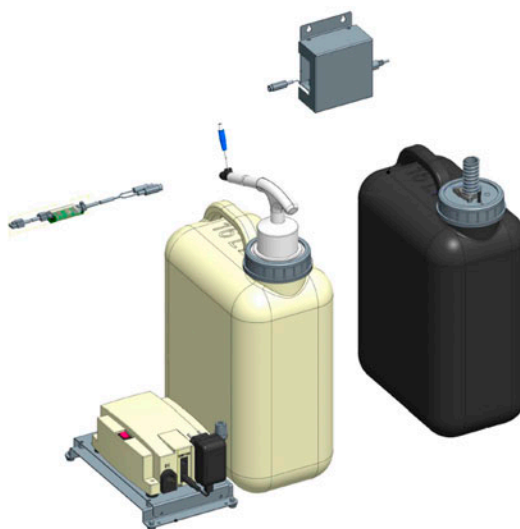
Wasserdruck	Empfohlen:	0.1 – 0.6 MPa (1 – 6 bar)
	Maximal:	1.0 MPa (10 bar)
Wassereingangstemperatur	Minimum:	10 °C
	Maximal:	30 °C

#### 4.3.3 Externer Trink- und Schmutzwassertank

Die Kaffeemaschine SCSoul kann optional mit überwachten externen Trink- und Schmutzwassertanks betrieben werden.



Die Umbauanleitung „Trink- und Schmutzwassertank überwacht SCSoul“ enthält Informationen für die Einrichtung und Anschlüsse der externen Trink und Schmutzwassertanks. Die Umbauanleitung kann bei der Schaerer AG angefordert oder direkt von der Webseite (<http://www.schaerer.com/member>) auf dem MediaCentre heruntergeladen werden.



### 4.4 Installation

#### 4.4.1 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.

#### 4.4.2 Stromnetzanschluss

SCSoul bis 16 A (2600 W – 3600 W)



*Für eine bessere Zugänglichkeit Maschinenrückseite ca. 5 cm über Auflageplatte positionieren.*

Folgende Anschlüsse sind erforderlich:

- Netzanschluss 230V AC <16A 2600W – 3600W
- CAN Anschluss Steuerkabel
- ▶ Rückseitiges Blech (ohne Werkzeug) entfernen.
- ▶ Netzanschluss 230V AC mit Apparatkabel (Stecker/Kupplung) herstellen.
- ▶ (Optional) CAN Steuerkabel mit 6Pol. DIN Stecker einstecken und mit Beistellgerät verbinden.
- ▶ Rückseitiges Blech wieder an die Magnete ansetzen.



**Option: SCSoul Netzanschluss über 16 A**

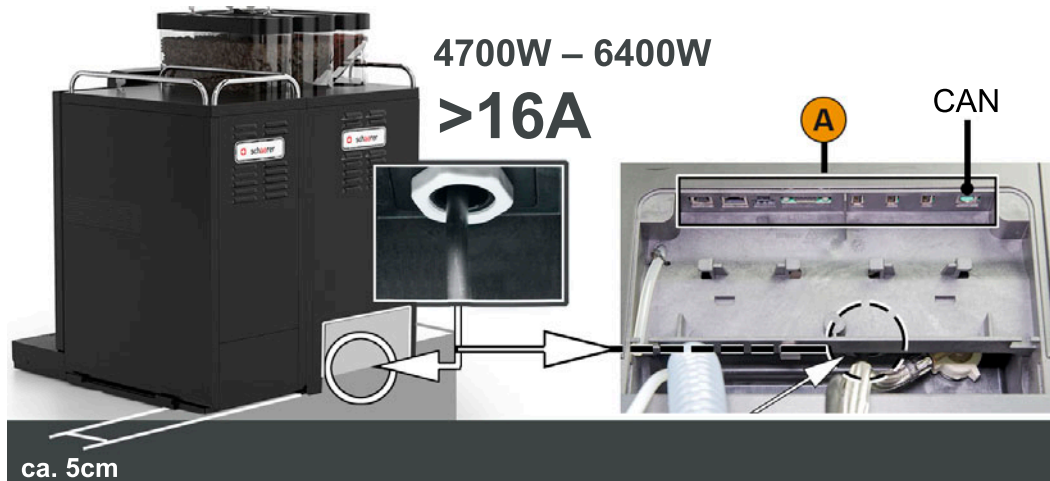


*Für eine bessere Zugänglichkeit Maschinenrückseite ca. 5 cm über Auflageplatte positionieren.*

Die Maschine ist vom Werk aus mit einem festen Kabelanschluss ausgestattet. Installationsseitig besteht der Stromnetzanschluss über einen landesüblichen Netzstecker oder bei Festanschluss über einen vorgeschalteten Hauptschalter.

Folgende Anschlüsse sind erforderlich:

- Netzanschluss >16A 4700W – 6400W
- CAN Anschluss Steuerkabel
- ▶ Rückseitiges Blech (ohne Werkzeug) entfernen.
- ▶ Netzstecker installationsseitig in Steckdose einstecken oder den vorgeschalteten Hauptschalter durch Servicetechniker anschliessen und einschalten.



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

#### 4.4.3

#### Anschlüsse Beistellgeräte (Option)

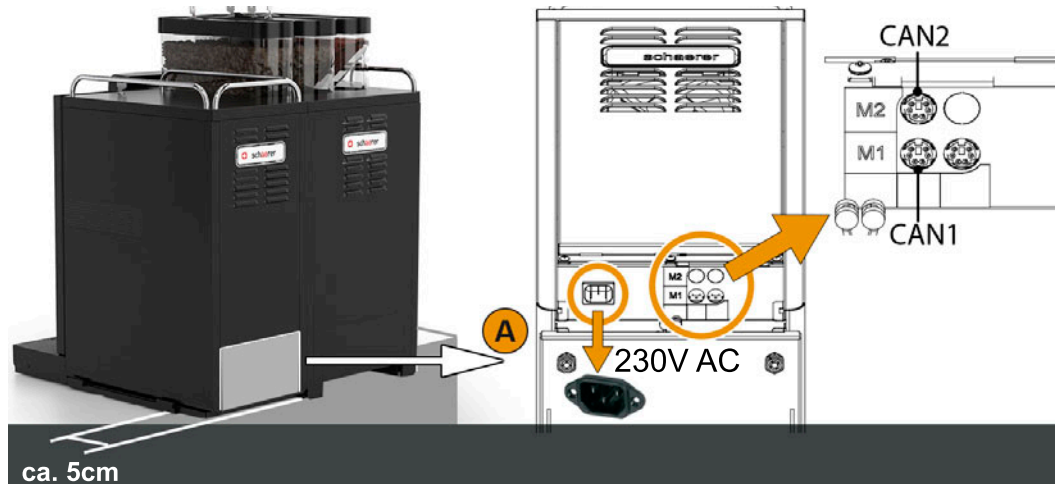
**Option: Beistellkühleinheit**



Für eine bessere Zugänglichkeit Maschinenrückseite ca. 5 cm über Auflageplatte positionieren.

Folgende Anschlüsse sind erforderlich:

- Netzanschluss 230V AC
- CAN Anschluss Steuerkabel
- ▶ Rückseitiges Blech (ohne Werkzeug) entfernen.
- ▶ Netzanschluss 230V AC mit Apparatkabel (Stecker/Kupplung) herstellen.
- ▶ CAN Steuerkabel mit 6Pol. DIN Stecker einstecken und mit Kaffeemaschine verbinden.
- ▶ Rückseitiges Blech wieder an die Magnete ansetzen.



Eine detaillierte Beschreibung zur Beistellkühleinheit ist im beigelegten Installations-Betriebs-und Wartungshandbuch der Beistellkühleinheit enthalten.



Wird die Beistellkühleinheit links von der Kaffeemaschine oder unter der Theke platziert, ist eine Anpassung der Milchschauchführung notwendig. Die dazu erforderlichen Umbauschritte werden in der beigelegten Umbauanleitung beschrieben.

#### Option: Cup & Cool oder Tassenwärmer

Das Beistellgerät Cup & Cool und der Tassenwärmer verfügen über beheizbare Tassenablagen. Das Beistellgerät Cup & Cool enthält zusätzlich eine integrierte Kühleinheit. Cup & Cool oder der Tassenwärmer werden über ein 230V AC Netzkabel an das Stromnetz angeschlossen.



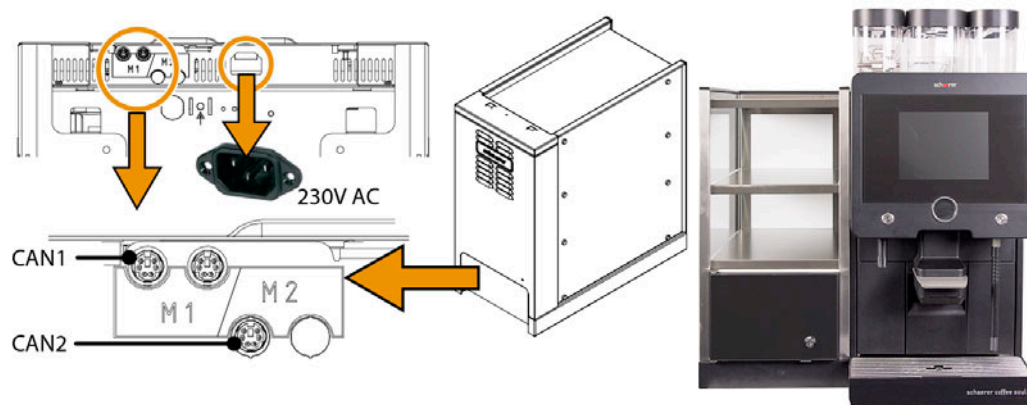
### HINWEIS

**Beistellgerät Cup & Cool immer senkrecht stehend transportieren.**

Konnte der Transport nicht senkrecht stehend ausgeführt werden, sollte das Beistellgerät Cup & Cool min. für 2 Stunden vor dem Einschalten ruhen.

Folgende Anschlüsse sind erforderlich:

- Netzanschluss 230V AC
- (Cup & Cool) CAN Anschluss Steuerkabel
- ▶ Netzanschluss 230V AC mit Apparatkabel (Stecker/Kupplung) herstellen.
- ▶ (Cup & Cool) CAN Steuerkabel mit 6Pol. DIN Stecker einstecken und mit Kaffeemaschine verbinden.



Wir das Beistellgerät Cup & Cool links platziert, wird eine Anpassung der Milchschauchführung notwendig. Die dazu erforderlichen Umbauschritte werden in der beigelegten Umbauanleitung beschrieben.

#### Option: Untertheckenkühlereinheit

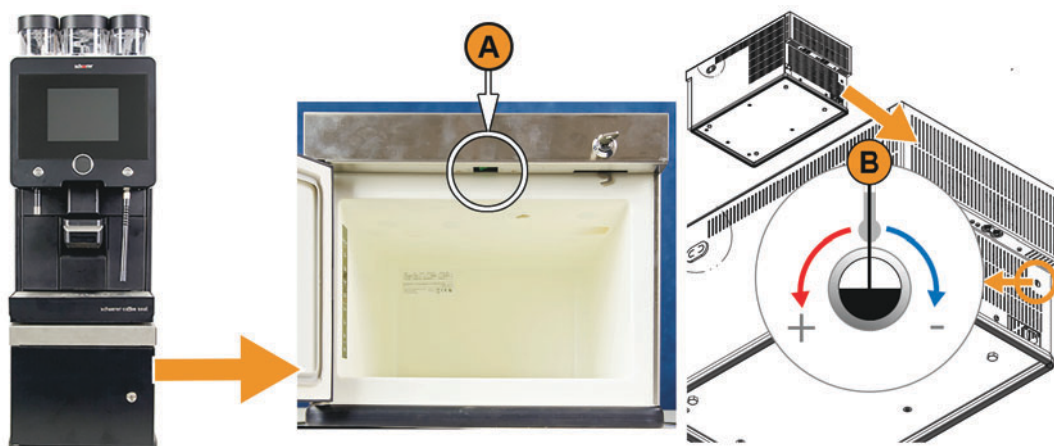


### HINWEIS

**Für den Transport werden die Milchschräume in der Kaffeemaschine aus dem Quetschventil entnommen.**

Beim Anschluss der Milchschräume ist darauf zu achten, dass alle Anschlüsse korrekt verbunden und verlegt sind.

- ▶ Türe öffnen.
- ▶ Kippschalter [A] in Stellung [I] schalten.
- ▶ Thermostat [B] auf der Rückseite in die mittlere Position [B] stellen.
- ☒ Das Gerät ist eingeschaltet.



Eine detaillierte Beschreibung zur Untertheckenkühlereinheit ist im beigelegten Installations-Betriebs-und Wartungshandbuch enthalten.



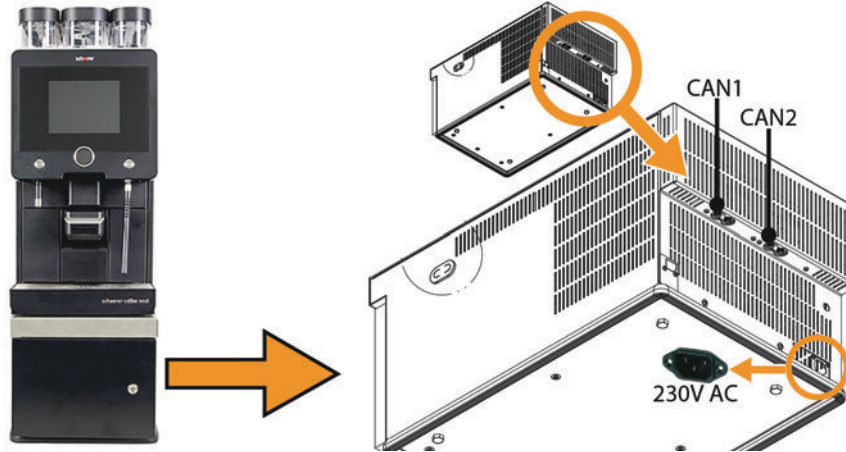
Siehe auch Kapitel „Bedienung“ – Auffüllen und Anschliessen – „Milch“.



### Option: Unterstellkühleinheit

Folgende Anschlüsse sind erforderlich:

- Netzanschluss 230V AC
- CAN Anschluss Steuerkabel
- ▶ Netzanschluss 230V AC mit Apparatkabel (Stecker/Kupplung) herstellen.
- ▶ CAN Steuerkabel mit 6Pol. DIN Stecker einstecken und mit Kaffeemaschine verbinden.



Das Netzanschlusskabel sowie das CAN Steuerkabel sind der Unterthekenkühleinheit beigelegt.



Bei Verwendung mit Unterstellkühleinheit ist eine Anpassung der Milchschauchführung notwendig. Die dazu erforderlichen Umbauschritte werden in der beigelegten Umbauanleitung beschrieben.

#### 4.4.4 Quetschventil Milchanschluss



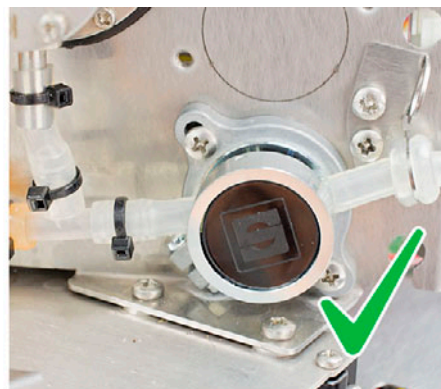
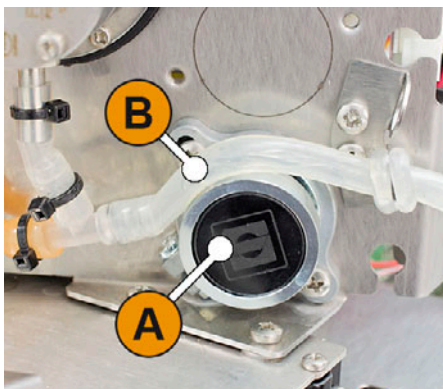
Für den Transport wird der optionale Milchschauch aus dem Quetschventil entnommen. Vor einer Inbetriebnahme der Kaffeemaschine ist der Milchschauch wieder korrekt in das Quetschventil einzusetzen, siehe Abbildung unten.

- ▶ Bedienpanel anheben.



Siehe Kapitel „Bedienung“ – „Bedienpanel“ – „Bedienpanel öffnen“.

- ▶ Schwarze Abdeckung rechts ohne Werkzeug nach vorne abziehen.
  - ☒ Die Milchpumpe und das Quetschventil [A] sind nun zugänglich.
- ▶ Milchschauch [B] wie abgebildet in das Quetschventil [A] einsetzen.



#### 4.4.5 Automatisches Inbetriebnahmeprogramm



*Das Inbetriebnahmeprogramm startet beim ersten Einschalten automatisch. Alle Punkte der Installation werden darin erklärt. Der Servicetechniker kann das Inbetriebnahmeprogramm jederzeit manuell auslösen.*



*Siehe auch Kapitel „Bedienung“ – „Einschalten“ für die Beschreibung zum Einschalten der Kaffeemaschine.*

#### 4.5 Deinstallation und Entsorgung



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

► Servicepartner kontaktieren.



## 5 Bedienung



### ! VORSICHT

**Heisse Flüssigkeit. Die meisten von der Maschine ausgegebenen Getränke sind heiss.**

Während der Ausgabe nie unter den Getränkeauslauf oder in die Maschine greifen.



### ! VORSICHT

**Heisser Dampf. Im Ausgabebereich der Dampfpflanze besteht Verbrühungsgefahr.**

Während der Ausgabe nie unter die Dampfpflanze greifen.



### ! VORSICHT

**Heisse Oberfläche. Gefährliche Situation, die Verletzungen durch Verbrennung zur Folge haben kann. Diese Gefahr geht von den Ausgabestellen sowie von Tassenwärmestellen (Option) aus.**

Getränkeauslauf oder Dampfpflanze immer an den vorgesehenen Bedienelementen greifen.



### HINWEIS

**Gefahr für Maschine. Durch falsche Handhabung kann der Touchscreen beschädigt werden.**

Nie mit Gewalt, starkem Druck oder spitzen Gegenständen auf das Display einwirken.

## 5.1 Bedienpanel

### 5.1.1 Bedienpanel öffnen

Bedienelemente hinter dem Bedienpanel werden durch hochschieben des Bedienpanels zugänglich.

- ▶ Schliessvorrichtung [A] zu Entriegelung [B] mit Schlüssel öffnen.
- ▶ Entriegelung [B] unten links drücken und nach vorne schieben.
  - ☒ Das Bedienpanel ist entriegelt.
- ▶ Das Bedienpanel bis zum selbständigen Einrasten hochschieben.
  - ☒ Alle weiteren Bedienelemente sind nun zugänglich.



### 5.1.2 Bedienpanel schliessen

Der Betriebsmodus erfordert ein geschlossenes Bedienpanel.

- ▶ Offenes Bedienpanel soweit anheben, bis die Verriegelung hör- und spürbar gelöst ist.
  - ☒ Das Bedienpanel ist wieder entriegelt.

- ▶ Bedienpanel nach unten drücken bis zum Einrasten.
  - ☑ Das Bedienpanel ist geschlossen.
- ▶ Bei Bedarf Schliessvorrichtung mit Schlüssel wieder verschliessen.



Siehe auch Kapitel „Bedienung“ – „Bedienpanel öffnen“.

## 5.2 Bedienelemente an der Maschine

### 5.2.1 Bedienelemente Maschine aussen

- [A] Touchscreen (Bedienoberfläche)
- [B] Schliessvorrichtung zu Entriegelung Bedienpanel)
- [C] Manueller Getränkeauslauf (Verschiebung nach oben/unten)
- [D] Satzbehälter
- [E] Tropfschale fix mit Tropfrost
- [F] Entnehmbare Tropfschale mit Tropfrost zu Kühleinheit



### Bohnenbehälter mit integriertem Handeinwurf

Der mittlere Bohnenbehälter mit integriertem Handeinwurf ist Standard. Im Handeinwurf ist die Öffnung für den Einwurf der Reinigungstablette integriert.

- [A] Mittlerer Bohnenbehälter (1200 g)
- [B] Verriegelung Deckel Bohnenbehälter
- [C] Einwurf Reinigungstablette
- [D] Handeinwurf für Kaffeemehl



### Option: Zusätzlicher Bohnen- und/oder Pulverbehälter

Die Maschine kann optional mit einem zusätzlichen Bohnenbehälter rechts und/oder einem Pulverbehälter links, ausgestattet werden:

- [A] Zusätzlicher z. B. Espresso Bohnenbehälter rechts (1200 g)
- [B] Pulverbehälter (Choco oder Topping) (2000 g / 2750 ml)
- [C] Verriegelung Deckel zu Bohnen- und Pulverbehälter



### Option: Heisswasser- und Dampf Ausgabe

Die zusätzlich äusseren Bedienelemente für eine Heisswasser- und/oder Dampf Ausgabe sind optional:

- [A] Heisswassertaste (Vorkonfigurierte Ausgabe in ml)
- [B] Ausgabe Heisswasser
- [C] Dampftaste (Vorkonfigurierte Ausgabe in sec)
- [D] Dampfstab (Standard Powersteam)



### 5.2.2 Bedienelemente Maschine innen

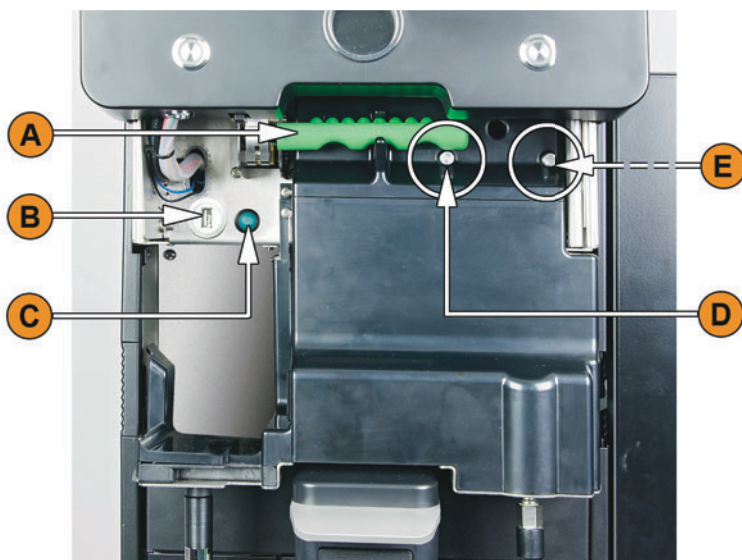


Ist die Maschine mit der optional verfügbaren automatischer Mahlgradverstellung ausgestattet, sind die Einstellvorrichtungen [D] und [E], siehe Abbildung unten, nicht vorhanden. Die Kaffeemaschine regelt den Mahlgrad automatisch entsprechend der Brühzeit eines Referenzgetränks. Das Kaffee Referenzgetränk wird durch den Servicetechniker bestimmt.

Die nachfolgend aufgeführten Bedienelemente sind hinter dem Bedienpanel verfügbar.

Standard Bedienelemente und Komponente:

- [A] Griff zu Zentralverriegelung Bohnen- und Pulverbehälter
- [B] USB Anschluss
- [C] Einschalttaste Maschine (Ausschalten durch 4 sec drücken und halten)
- [D] Manuelle Mahlgradeinstellung mittlere Mühle (Standardausstattung)
- [E] Manuelle Mahlgradeinstellung der optional erhältlichen rechten Mühle



Siehe auch Kapitel „Bedienung“ – „Bedienpanel“ – „Bedienpanel öffnen“.



## HINWEIS

**Eine Mahlgradverstellung verändert Geschmack und Aroma aller Kaffeegetränke.**

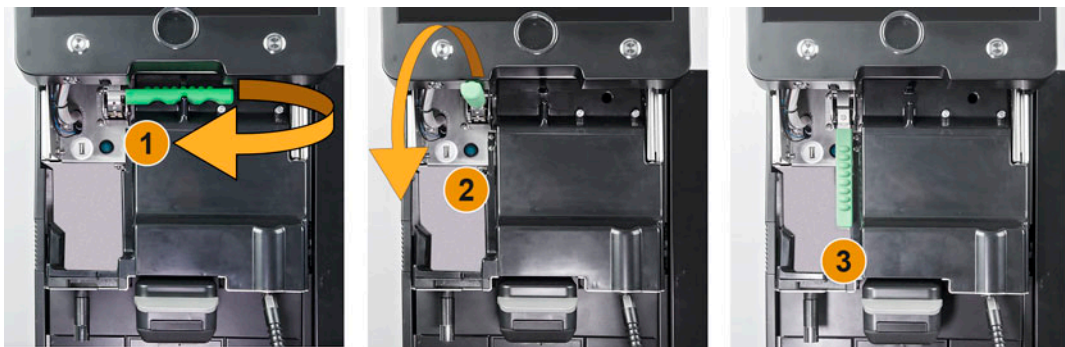
Eine Mahlgradverstellung darf nur von einem Hausmeister oder Servicetechniker vorgenommen werden.

Eine Mahlgradverstellung erfordert eine Kalibrierung der Mühlen.

### Bohnenbehälter entriegeln

Bohnen- oder Pulverbehälter können aus der Maschine entnommen werden. Die Zentralverriegelung entriegelt die Bohnen- und der Pulverbehälter.

- ▶ Bedienpanel öffnen.
- ▶ Grüner Griff der Zentralverriegelung [1] aus der Maschine nach vorne schwenken.
- ▶ Zentralverriegelung nach unten [2] in die Maschine klappen.
- ☑ Die Bohnen- und Pulverbehälter sind jetzt entriegelt, Position [3].



Siehe auch Kapitel „Bedienung“ – „Bedienpanel“ – „Bedienpanel öffnen“.

### Option: Mixerbecher zu Pulver- oder Toppingsystem

Die Maschine kann optional mit Choco- oder Toppingpulversystem ausgestattet sein.

Der Mixerbecher wird während dem Reinigungsprogramm aus der Maschine entnommen:

- ▶ Mixerbecher am Henkel gerade aus der Maschine herausziehen.



Bei der Montage des Mixerbechers ist darauf zu achten, dass die Anschlüsse [A] Entlüftung, [B] Wasserzuleitung, [C] Mixerbecher und [D] Leitung Choco/Topping, passend angesetzt und bis zum Anschlag korrekt hineingedrückt werden.



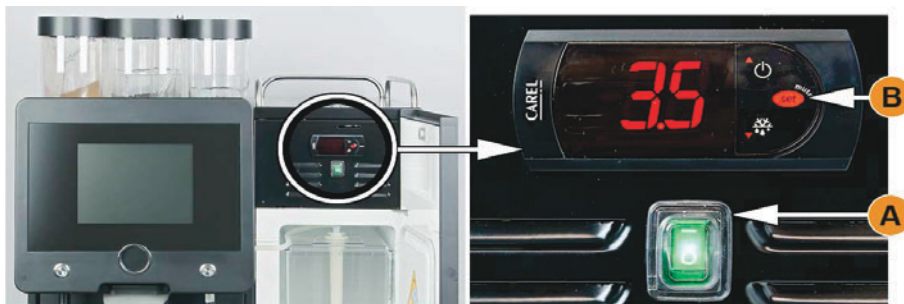
Siehe Kapitel „Reinigung“ – „Tägliche Maschinenreinigung“.



### Option: Beistell- oder Untertheckenkühleinheit

Die Maschine ist optional mit dem Milchsystem Best Foam™ ausgestattet und kann mit einer Beistell- oder Untertheckenkühleinheit betrieben werden:

- [A] Ein/Aus Kippschalter Kühleinheit
- [B] Bedienelemente Kühleinheit

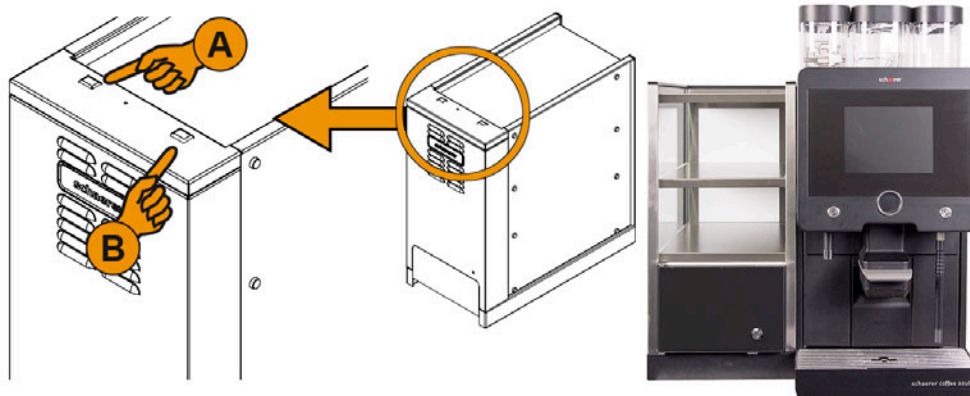


Siehe Kapitel „Bedienung“ – „Einschalten“.

### Option: Beistellgeräte Cup & Cool und Tassenwärmer

Die Maschine ist optional mit dem Milchsystem Best Foam™ ausgestattet und kann mit dem Beistellgerät Cup & Cool oder mit einem Tassenwärmer betrieben werden:

- [A] Ein/Aus Kippschalter Kühleinheit
- [B] Ein/Aus Kippschalter Tassenwärmer



Die Kühleinheit benötigt kein Thermostat.

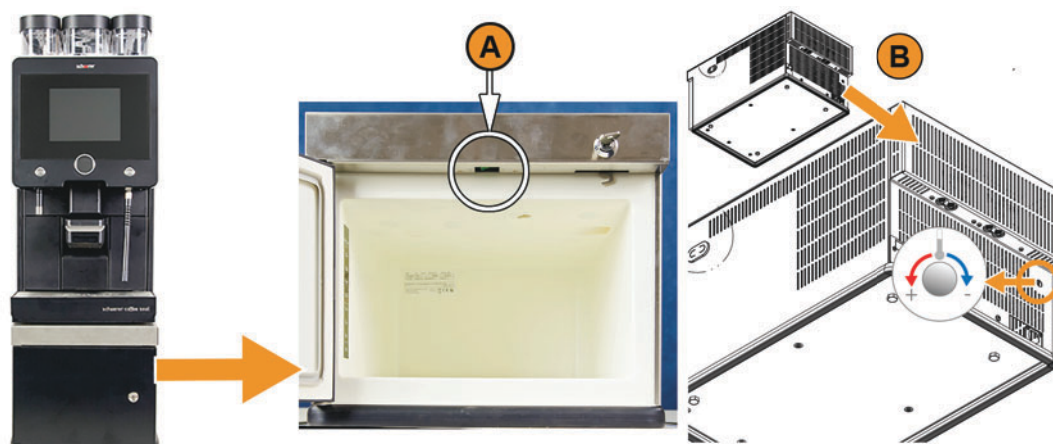


Siehe auch Kapitel „Bedienung“ – „Einschalten“.

### Option: Unterstellkühleinheit

Die Maschine ist optional mit dem Milchsistem Best Foam™ ausgestattet und kann mit einer Unterstellkühleinheit betrieben werden:

- [A] Ein/Aus Kippschalter Kühleinheit (hinter Fronttüre)
- [B] Thermostat Kühleinheit (Rückseite)

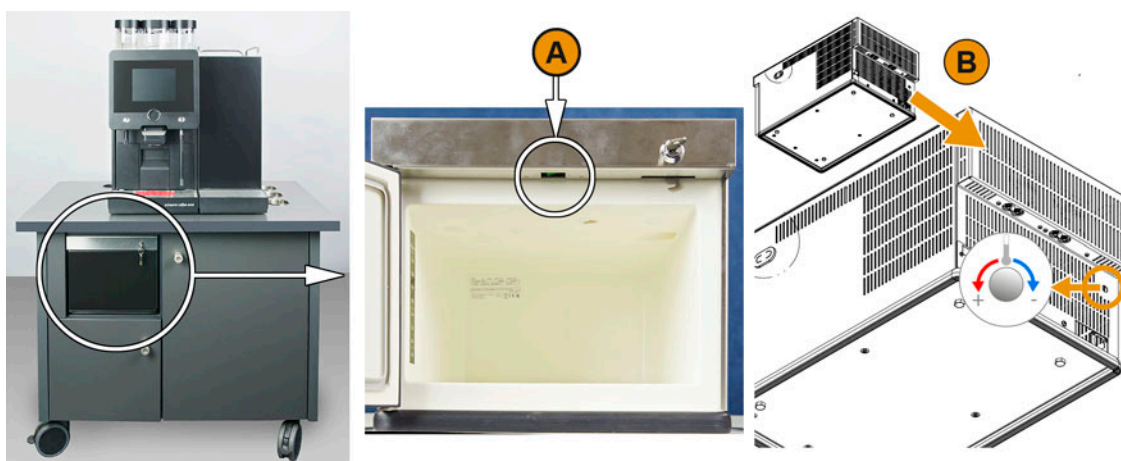


Siehe auch Kapitel „Bedienung“ – „Einschalten“.

### Option: Untertheckenkühleinheit (flache Bauhöhe)

Die Maschine ist optional mit dem Milchsistem Best Foam™ ausgestattet und kann mit der in der Bauhöhe flachen Untertheckenkühleinheit betrieben werden:

- [A] Ein/Aus Kippschalter Kühleinheit (hinter Fronttüre)
- [B] Thermostat Kühleinheit (Rückseite)



Siehe auch Kapitel „Bedienung“ – „Einschalten“.

## 5.3 Kontrolle vor dem Einschalten

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

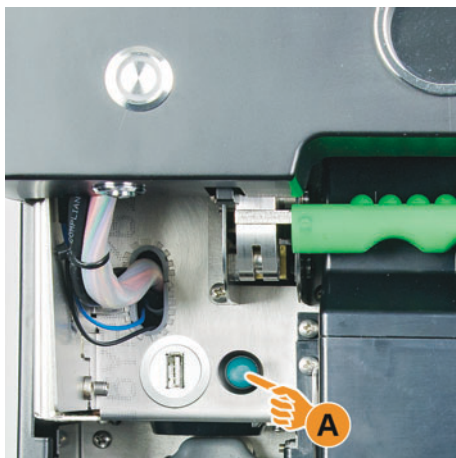
Voraussetzungen für das Einschalten der Kaffeemaschine:

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

## 5.4 Einschalten

### 5.4.1 Kaffeemaschine

- ▶ Netzanschluss der Maschine kontrollieren.
- ▶ Bedienpanel entriegeln und bis zum Einrasten nach oben schieben.
- ▶ Einschalttaste [A] kurz drücken.
  - ☑ Die Maschine startet.
  - ☑ Der Hauptscreen erscheint, das Aufheizen beginnt.
  - ☑ Die Maschine ist betriebsbereit sobald die benötigte Temperatur erreicht ist.



- ▶ Bedienpanel wieder schliessen.



Siehe auch Kapitel „Bedienung“ – „Bedienpanel“ – „Bedienpanel öffnen oder schliessen“.



Wird die Maschine zum ersten Mal eingeschaltet, erfolgt automatisch eine Displaygeführte Einstellung von Maschinenkonfigurationen sowie eine Hardwarekalibrierung.

### 5.4.2 Beistellgeräte

Option: Beistellkühleinheit



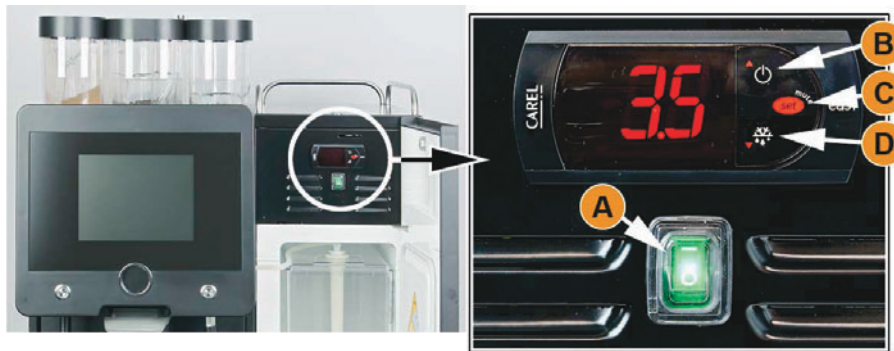
#### HINWEIS

Für den Transport werden die Milchschräume in der Maschine aus dem Quetschventil entnommen.

Beim Anschluss der Milchschräume ist darauf zu achten, dass alle Anschlüsse korrekt verbunden und verlegt sind.



- ▶ Türe öffnen.
- ▶ Kippschalter [A] in Stellung [I] schalten.
- ▶ Taste [B] ±3 sec drücken und halten.
  - ☒ Das Gerät ist eingeschaltet.



Temperatureinstellung:

- ▶ Taste [C] drücken und halten bis aktuelle Temperatur blinkt.
- ▶ Mit der Taste [B] Solltemperatur erhöhen oder mit Taste [D] Einstellung reduzieren.
- ▶ Taste [C] speichert die Einstellung.
- ▶ Türe schliessen.



Eine detaillierte Beschreibung zur Kühleinheit ist im beigelegten Installations-Betriebs- und Wartungshandbuch der Beistellkühleinheit enthalten.



Siehe auch Kapitel „Bedienung“ – „Auffüllen und Anschliessen“ – „Milch“.

**Option: Cup & Cool oder Tassenwärmer**



## HINWEIS

**Für den Transport werden die Milchschräuche in der Kaffeemaschine aus dem Quetschventil entnommen.**

Beim Anschluss der Milchschräuche ist darauf zu achten, dass alle Anschlüsse korrekt verbunden und verlegt sind.



## VORSICHT

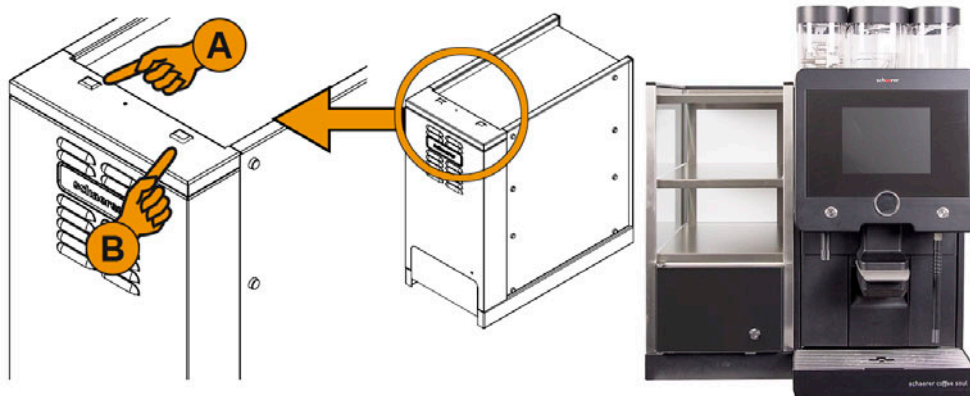
**Heisse Oberfläche. Die Tassenablage wird heiss und kann zu Verbrennungen führen.**

Tassenablage zum Reinigen vorher ausschalten und warten bis die Oberflächen abgekühlt sind.

- Kippschalter [A] in Stellung [I] schalten.
- ☑ Die Kühleinheit ist eingeschaltet.

*Die Kühleinheit enthält keine Temperatureinstellung. Zu warme Milch kann nicht herunter gekühlt werden. Nur vor-gekühlte Milch von 3 – 5°C in den Milchbehälter füllen.*

- Kippschalter [B] in Stellung [I] schalten.
- ☑ Die Tassenablage ist eingeschaltet.



Eine detaillierte Beschreibung zum Beistellgerät Cup & Cool oder Tassenwärmer, ist im beigelegten Installations-Betriebs- und Wartungshandbuch der Beistellgeräte enthalten.



Siehe auch Kapitel „Bedienung“ – „Auffüllen und Anschliessen“ – „Milch“.

#### Option: Unterstellkühleinheit

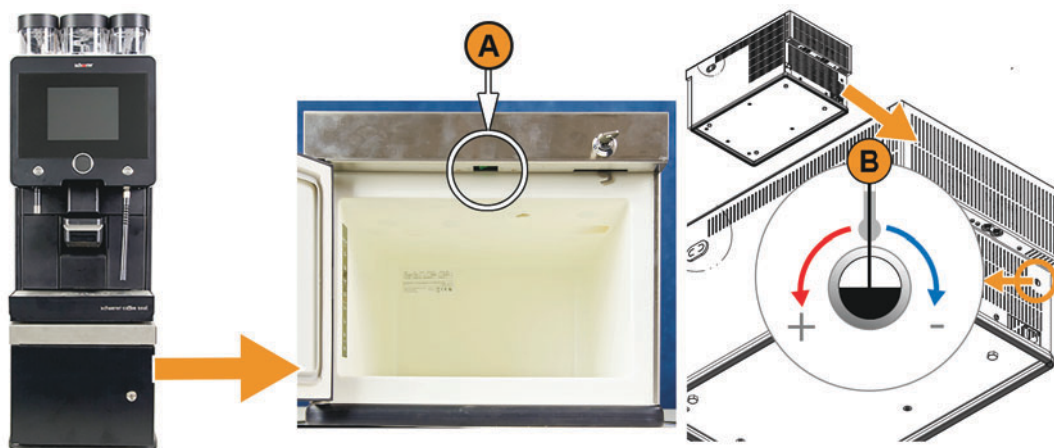


### HINWEIS

**Für den Transport werden die Milchschräuche in der Kaffeemaschine aus dem Quetschventil entnommen.**

Beim Anschluss der Milchschräuche ist darauf zu achten, dass alle Anschlüsse korrekt verbunden und verlegt sind.

- Türe öffnen.
- Kippschalter [A] in Stellung [I] schalten.
- Thermostat [B] auf der Rückseite in die mittlere Position [B] stellen.
- ☑ Das Gerät ist eingeschaltet.





Eine detaillierte Beschreibung zur Unterstellkühleinheit, ist im beigelegten Installations-Betriebs-und Wartungshandbuch der Beistellgeräte enthalten.



Siehe auch Kapitel „Bedienung“ – Auffüllen und Anschliessen – „Milch“.

#### Option: Unterthekenkühleinheit

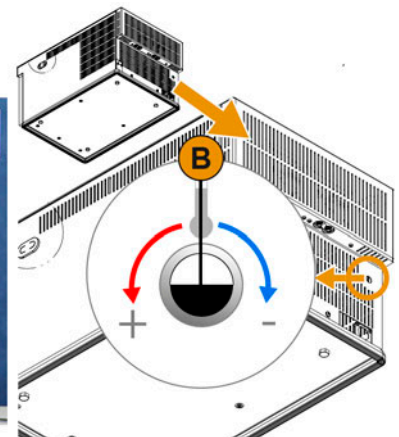


### HINWEIS

**Für den Transport werden die Milchschräuche in der Kaffeemaschine aus dem Quetschventil entnommen.**

Beim Anschluss der Milchschräuche ist darauf zu achten, dass alle Anschlüsse korrekt verbunden und verlegt sind.

- ▶ Türe öffnen.
- ▶ Kippschalter [A] in Stellung [I] schalten.
- ▶ Thermostat [B] auf der Rückseite in die mittlere Position [B] stellen.
- ☑ Das Gerät ist eingeschaltet.



Eine detaillierte Beschreibung zur Unterthekenkühleinheit, ist im beigelegten Installations-Betriebs-und Wartungshandbuch der Beistellgeräte enthalten.



Siehe auch Kapitel „Bedienung“ – Auffüllen und Anschliessen – „Milch“.

## 5.5 Hauptfenster Touchscreen

### 5.5.1 Übersicht Bedienoberflächen

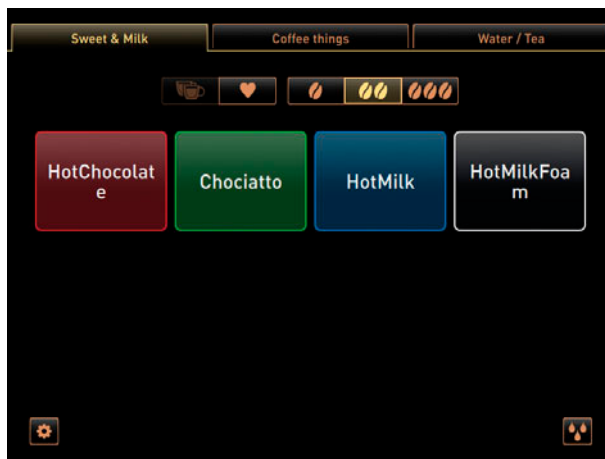
Direkte Getränkeauswahl aus Register im Betriebsmodus „Standard“



Es können max. 4 Register mit je 8 Getränken konfiguriert werden.

Die Getränkefelder können mit Symbolen angezeigt werden oder mit dem Getränkenamen und einer zugewiesenen Farbe.

Wird nur eine Registerkarte konfiguriert [A], lassen sich bis 12 Getränke darin konfigurieren.



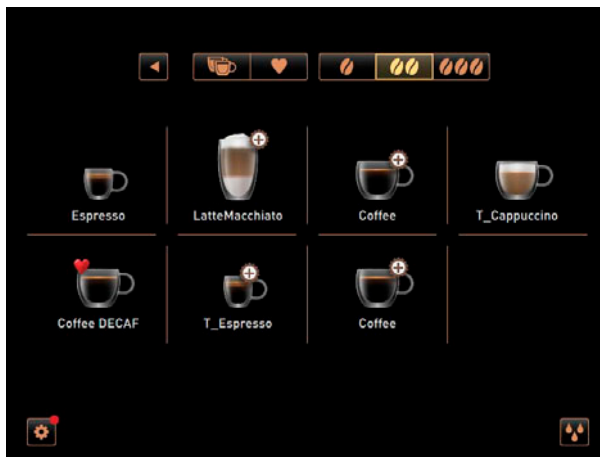
### Getränkeauswahl über Gruppen



Es können max. 4 Gruppen konfiguriert werden.

Jede Gruppe enthält die Getränke einer konfigurierten Menükarte.

### Getränkeauswahl aus einer Gruppe



Jede Gruppe enthält in der Bedienoberfläche „Standard“ max. 8 Getränke zur Auswahl.

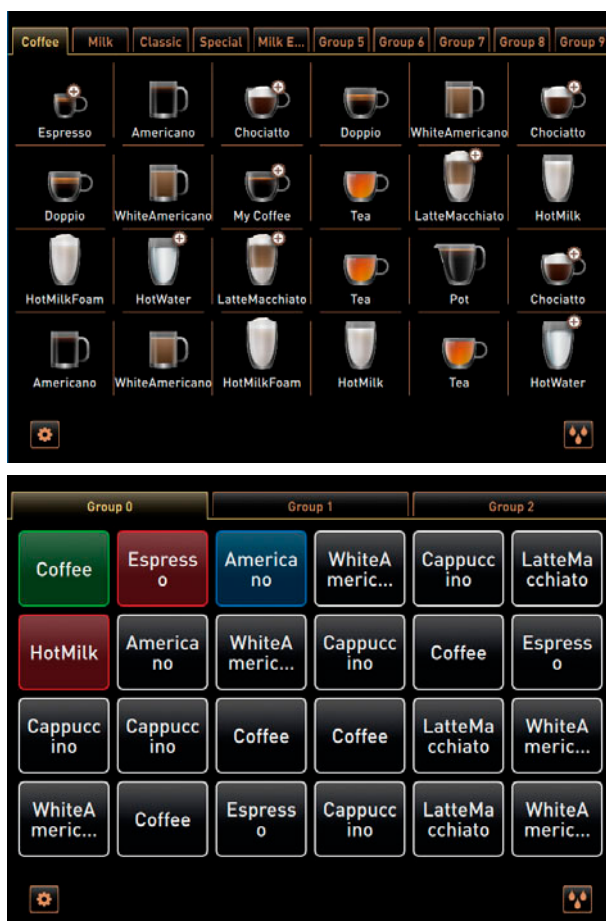
### Getränkeauswahl Betriebsmodus „Custom“



Der Betriebsmodus „Custom“, bietet neben dem Betriebsmodus „Standard“, eine unabhängige zweite Bedienoberfläche mit eigener Konfiguration. Zudem lassen sich 10 Menükarten (Register), sowie 24 Getränke pro Menükarte, konfigurieren.



Der Betriebsmodus „Standard“ oder „Custom“ kann in der Einstellung „Konfiguration“ – „Betriebsmodus“ – „Menükarte“ durch den Servicetechniker ausgewählt werden.



In der Bedienoberfläche „Custom“ können 11 Menükarten konfiguriert werden. Eine Menükarte wird für die Externen Getränketasten verwendet.

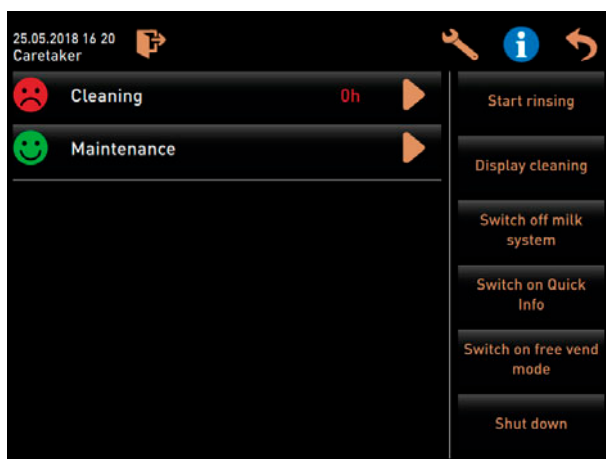
Pro Menükarte können 24 Getränke mit Getränkenamen oder Getränkesymbol konfiguriert werden.

Ist die „Gruppenauswahl“ aktiviert, werden die 4 ersten Menükarten für die Gruppenauswahl angezeigt.

### Service-Menü und Funktionen



Der Zugang zum Service-Menü kann durch den Servicetechniker mit einer PIN geschützt werden. Diese konfigurierte PIN Nummer, entspricht der PIN des Maschinenbetreuers.

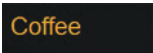


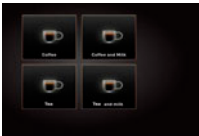
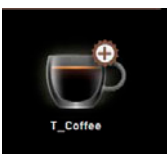





Informationen und Funktionen:

- Anstehende Handlungsaufforderungen
- Fehlermeldungen
- Direktwahlfunktionen
- Einloggen mit Profil
- Systeminformationen


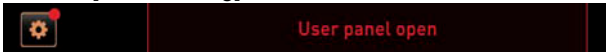

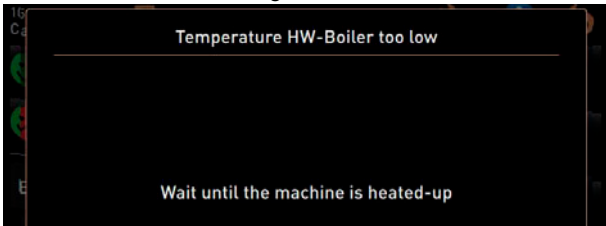
Siehe auch Kapitel „Bedienung“ – „Hauptfenster Touchscreen“ – „Service-Menü Übersicht“.





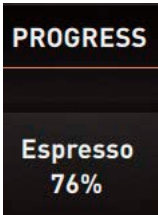
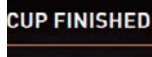


### 5.5.2 Übersicht Bedienfelder Touchscreen

Symbol	Beschreibung
Register	Konfigurierte Getränke können in 4 Menükarten bereitgestellt werden.
	Die bereitgestellten Menükarten lassen sich durch max. 4 Register mit jeweils max. 8 Getränken in der Bedienoberfläche darstellen. <i>Die Menükarten und die Register können vom Servicetechniker beliebig benannt und belegt werden.</i>

Symbol	Beschreibung
<p>Gruppen</p> 	<p>Konfigurierte Getränke können in 4 Menükarten bereitgestellt werden.</p> <p>Die konfigurierten Menükarten lassen sich zusätzlich durch max. 4 Gruppen mit jeweils max. 8 Getränken in der Bedienoberfläche dargestellt werden.</p> <p><i>Die Gruppendarstellung kann in der Einstellung „Konfiguration“ – „Betriebsmodus“ – „Seite Gruppenauswahl anzeigen“ aktiviert werden.</i></p> <p><i>Die Menükarten und die Register können vom Servicetechniker beliebig benannt und belegt werden.</i></p>
<p>Getränkfeld</p> 	<p>Jedes Getränkfeld kann mit dem gewünschten Getränk hinterlegt und entsprechend programmiert werden.</p> <p>Durch Drücken eines Getränkfelds wird das entsprechende Getränk ausgegeben.</p> <p><i>Die Getränkfelder können vom Servicetechniker beliebig benannt und belegt werden.</i></p>
<p>Stopp</p> 	<p>Das Feld [Stopp] wird während der Getränkeausgabe angezeigt. Die aktuelle Ausgabe sowie eventuelle vorausgewählte Getränke können damit gelöscht werden.</p>
<p>zurück/weiter</p> 	<p>Das Feld [&gt;] / [&lt;] führt weiter auf eine nächste Seite, oder wieder zurück auf die vorhergehende Seite.</p>
<p>Service-Menü</p> 	<p>Eingang zum Service-Menü.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Feld [Service-Menü] drücken. <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Das Fenster vom Service-Menü öffnet.</li> </ul> </li> </ul> <p>Zusatzinformation durch Farbmarkierung:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die orange Farbmarkierung oben rechts im Feld informiert über anstehende Meldung der Maschine.</li> <li>• Die rote Farbmarkierung oben rechts im Feld informiert über eine anstehende Fehlermeldung welche eine Handlung erfordert.</li> </ul> <p><i>Siehe Kapitel „Bedienung“ – „Hauptfenster Touch“ – „Service-Menü“ für weitere Informationen.</i></p>
<p>Schnellinfo</p> 	<p>Die „Schnellinfo“ informiert über folgende Temperaturen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• C &gt; Heisswasser</li> <li>• S &gt; Dampfboiler</li> <li>• M &gt; Verfügbarer Speicherplatz in [%]</li> </ul> <p><i>Siehe auch Kapitel „Bedienung“ – „Service-Menü Funktionsumfang“ – „Direktwahl „Schnellinfo Ein/Aus“.</i></p>
<p>Vorwahl Doppelgetränke</p> 	<p>Aktiviert eine doppelte Getränkeausgabe.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Feld [Doppelte Getränkeausgabe] aktivieren. <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Alle Getränke, welche für eine doppelte Getränkeausgabe konfiguriert sind, werden aktiv in der Bedienoberfläche zur Auswahl angezeigt.</li> </ul> </li> </ul>



Symbol	Beschreibung
<p>Vorwahl ohne Koffein</p> 	<p>Voraussetzung für die Ausgabe von koffeinfreien Getränken sind zwei Mühlen, wovon eine mit koffeinfreien Bohnen befüllt wird.</p> <p><b>Option 1: Mit zweiter Mühle</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Das Feld [ohne Koffein] wählen. <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Alle Getränke, welche mit koffeinfreien Kaffeebohnen konfiguriert wurden, stehen zur Auswahl bereit.</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Option 2: Mit Kaffeemehl und Handeinwurf</b></p> <p>Koffeinfreie Kaffeegetränke können auch auf den „Handeinwurf für Kaffeemehl“ konfiguriert sein.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Das Feld [ohne Koffein] wählen. <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Alle Getränke, welche als Quelle mit „DECAF“ konfiguriert wurden, stehen zur Auswahl bereit.</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Während der Ausgabe erfolgt die Aufforderung zum Einfüllen des koffeinfreien Kaffeemehls.</li> </ul> </li> </ul> <p><i>Die Funktionen [ohne Koffein] und [DECAF] kann nur durch den Servicetechniker programmiert werden.</i></p>
<p>Vorwahl Barista</p> 	<p>Mit dem Baristafeld kann die Stärke des auszugebenden Getränkes einmalig beeinflusst werden. Nach der Getränkeausgabe springt das Baristafeld in die Standardeinstellung „mittel“ zurück.</p> <p><i>Das Baristafeld steht bei jedem Kaffeegetränk zur Auswahl bereit.</i></p>
<p>Aufwärmspülung</p> 	<p>Mit dem Feld [Aufwärmspülung] kann manuell eine Spülung ausgelöst werden, um das System nach einer längeren Ausgabepause aufzuwärmen. Dies garantiert eine optimale Kaffeetemperatur.</p> <p><i>Das Feld [Aufwärmspülung] kann nur durch den Servicetechniker programmiert werden.</i></p>
<p>Störmeldung</p> 	<p>Störmeldungen werden in der Bedienoberfläche am unteren Rand angezeigt. Ist eine Störmeldung aktiv, wird ein Eingreifen durch den Anwender oder einen Servicetechniker notwendig.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Feld [Störmeldung] wählen.</li> </ul>  <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Das Service-Menü wird angezeigt.</li> <li>► Anstehende Störmeldung mit dem Feld [&gt;] im Service-Menü wählen.</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Das Fenster „Störmeldung“ mit Zusatzinformationen wird eingeblendet</li> </ul>
<p>Störmeldung oder Aktion öffnen</p> 	<p>Das Feld [&gt;] öffnet das Fenster zu einer anstehenden Aktion oder Störmeldung.</p> 
<p>Fenster Störmeldung</p>	<p>Das Fenster „Störmeldung“ enthält Zusatzinformationen zur anstehenden Störung.</p>  <p>Das Fenster wird angezeigt nachdem das Feld [&gt;] während einer anstehenden Störung gewählt wurde.</p>

Symbol	Beschreibung
Bestätigung 	Das Feld [Bestätigung] startet anstehende Aktionen oder bestätigt angezeigte Handlungsaufforderungen.
Ausgabe starten 	Das Feld [Ausgabe starten] wird während der Getränkeauswahl angezeigt. ► Das Feld [Ausgabe starten] wählen. ☑ Die Getränkeausgabe erfolgt.
Abbrechen 	Das Feld [Abbrechen] wird nur während einer Getränkeausgabe angezeigt. Die aktuelle Ausgabe sowie eventuelle vorgewählte Getränke können damit gelöscht werden.
Platzierung 	Während einer Getränkeausgabe erscheint die Aufforderung den Becher/Tasse zu platzieren. <i>Die Aufforderung erscheint wenn der Parameter in der Einstellung „Konfiguration“ – „Betriebsmodus“ aktiviert ist.</i>
Fortschritt 	Während einer Getränkeausgabe erscheint die Information über den Fortschritt während der Ausgabe. <i>Die Information erscheint wenn der Parameter in der Einstellung „Konfiguration“ – „Betriebsmodus“ aktiviert ist.</i>
Getränk fertig 	Ist die Ausgabe abgeschlossen informiert das Display mit [Getränk fertig]. <i>Die Information erscheint wenn der Parameter in der Einstellung „Konfiguration“ – „Betriebsmodus“ aktiviert ist.</i>
Weiter 	Das Feld führt von Schritt zu Schritt durch Displaygeführte Handlungsschritte in der Reinigung, Entkalkung oder im Mühlenservice.
Abbrechen 	Das Feld ermöglicht ein Abbruch während einer Getränkebestellung, Reinigung oder einer Entkalkung. <i>Nach einer gestoppten Reinigung ist die Maschine nicht Betriebsbereit. Eine Reinigung ist weiterhin anstehend und zwingend notwendig.</i> ► Reinigung starten um die Betriebsbereitschaft wieder herstellen zu können.

### 5.5.3 Profil [Log-in / Log-out]

Zugriffsrechte auf Funktionen und Parameter sind jedem Profil entsprechend angepasst.



Siehe Kapitel „Programmierung“ – z. B. „Profil Hausmeister“, für eine detaillierte Übersicht und Beschreibung der Profile.

#### Service-Menü Log-In



Alle Log-In Funktionen befinden sich im Service-Menü. Das Service-Menü kann mit einer PIN geschützt werden.

### Option 1: Zugang ungeschütztes Service-Menü ohne PIN Eingabe



- Das Feld [Service-Menü] unten links in der Bedienoberfläche wählen.
  - ☑ Das Service-Menü öffnet mit dem zuletzt aktivierten Benutzerprofil, oder ohne ein aktives Profil (Nicht eingeloggt).

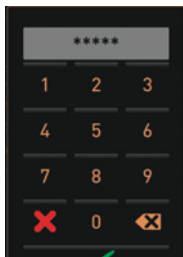
07.06.2017 13:28  
Not logged in



### Option 2: Zugang geschütztes Service-Menü mit PIN Eingabe



- ☑ Der Zugang zum Service-Menü ist durch eine vom Servicetechniker konfigurierte PIN geschützt.
- Das Feld [Service-Menü] unten links in der Bedienoberfläche wählen.
  - ☑ Der Nummernblock für die PIN Eingabe wird angezeigt.
- Konfigurierte PIN eingeben.
  - ☑ Das Service-Menü öffnet ohne ein aktives Benutzerprofil.
  - ☑ Alle Direktwahlfunktionen, mit Ausnahme vom „Freiverkauf“, stehen zur Auswahl bereit.
  - ☑ In den Einstellungen ist „info“ – „Versionen anzeigen“ verfügbar.



07.06.2017 13:28  
Not logged in



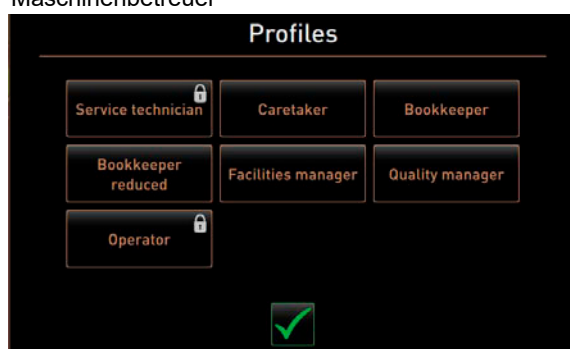
Wird das Service-Menü geschlossen, bleibt das aktuell angemeldete Profil erhalten. Das angemeldete Profil wird abgemeldet (Log-out) nachdem das Feld [Log-out] betätigt wurde, oder nach einem Neustart.



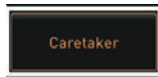
- Das Feld [Log-in] im Service-Menü oben wählen.
  - ☑ Das Fenster mit den vom Servicetechniker konfigurierten Profile öffnet.
  - ☑ PIN geschützte Profile sind mit einem Schlosssymbol markiert.

Folgende Profile können durch den Servicetechniker zur Verfügung gestellt werden:

- Hausmeister
- Abrechner
- Abrechner reduziert
- Chef de Service
- Qualitätsmanager
- Maschinenbetreuer

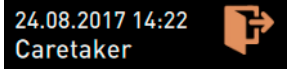


## Profil Log-In



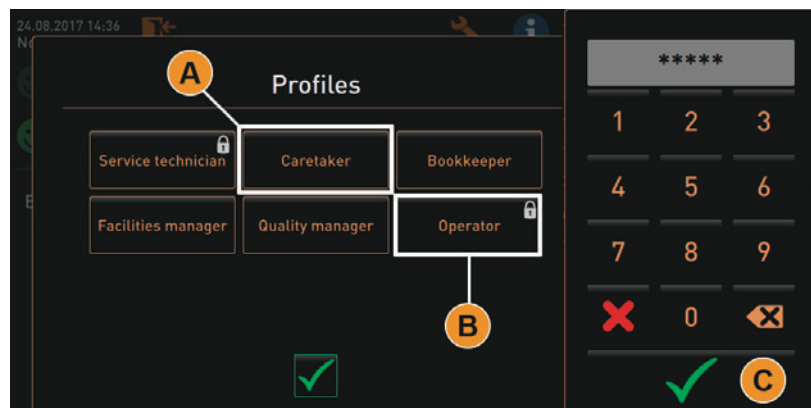
### Option 1: Ungeschütztes Profil aktivieren

- Gewünschtes ungeschütztes Profil [A] wählen z. B. [Hausmeister].
- ☒ Das Service-Menü wird mit dem Profil „Hausmeister“ angezeigt.



### Option 2: Geschütztes Profil aktivieren

- Geschütztes Profil z. B. [Operator] [B] aktivieren.
- ☒ Der Zahlenblock für die PIN Eingabe öffnet.
- Konfigurierte PIN eingeben und mit [OK] [C] bestätigen.
- ☒ Das Service-Menü mit gewähltem Profil wird angezeigt.



Der Servicetechniker kann Profile aktivieren. Jedes Profil verfügt über spezifische Berechtigungen. Das Einloggen mit einem Profil kann durch eine PIN geschützt werden. Der Servicetechniker kann eine PIN konfigurieren und dem Profil zuweisen.

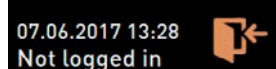


Siehe Kapitel „Programmierung“ – „Konfiguration“ – „Profile“.

## Profil Log-out



- Das Feld [Log-out] im Service-Menü oben wählen.
- ☒ Das aktuell eingeloggte Profil wird abgemeldet.
- ☒ Eventuelle Berechtigungen entfallen.
- ☒ Im Service-Menü wird „Nicht eingeloggt“ angezeigt.



## 5.5.4

### Service-Menü Übersicht

#### Bedienfeld zum Service-Menü



In der Bedienoberfläche informiert das Bedienfeld zum Service-Menü bereits über anstehende Informationen oder Fehlermeldungen.

Farbcode im Bedienfeld [Service-Menü]:

- [ohne Farbcode] [A] Es sind keine Meldungen im Service-Menü anstehend.
- [Orange] [B] informiert über anstehende Informationen im Service-Menü.
- [Rot] [C] informiert über anstehende Fehlermeldungen oder Handlungsaufforderung im Service-Menü.

## Funktionen im Service-Menü



- Das Feld [Service-Menü] unten links in der Bedienoberfläche wählen.
- ☑ Das Service-Menü wird eingeblendet.

Anstehende Meldungen:

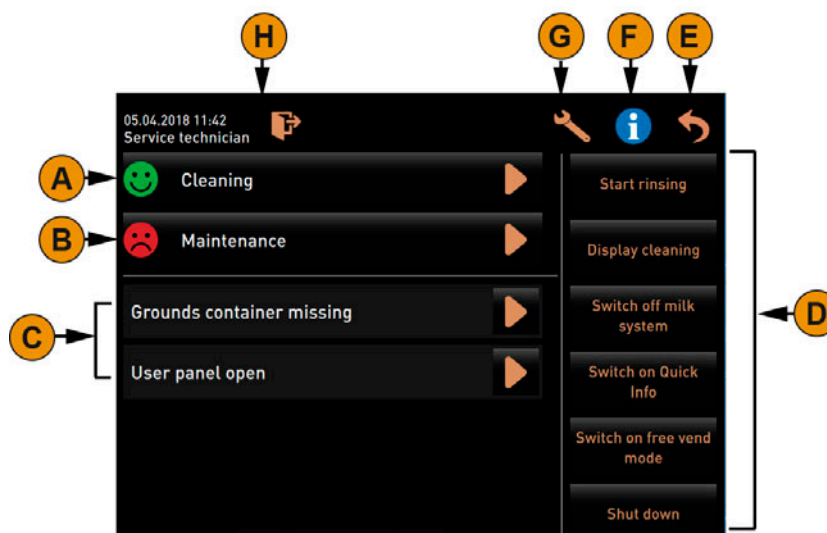
- [A] Reinigungstatus und Feld [>] für Reinigungsstart
- [B] Wartungen und Feld [>] für Ausführung der Wartung
- [C] Anstehende Fehlermeldungen und Handlungsaufforderungen

Bedienfelder Direktwahl [D]:

- [Spülung starten]
- [Reinigung Touchscreen [30 sec]
- [Milchsystem ausschalten]
- [Schnellinfo ein-/ausschalten]
- [Freiverkauf aktivieren] (wenn Zahlungssystem aktiviert ist)
- [Ausschalten]

Allgemeine Funktionen:

- [E] [Zurück] führt in die Bedienoberfläche zurück.
- [F] [Info] Systeminformationen inkl. QR-Code (Quick Response Code).
- [G] [Einstellungen] führt in die Maschinenkonfiguration.
- [H] [Log-in / Log-out] Profil Auswahl und Profil Ein-/Ausloggen.



Wird während dem Aufstarten der Maschine ein Fehler festgestellt, wird direkt das Service-Menü angezeigt.

### 5.5.5 Service-Menü Funktionsumfang

#### Reinigung



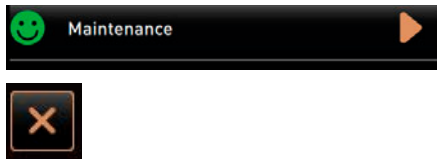
PIN geschützte Funktion (Hausmeister, Betreiber, Servicetechniker).

- Feld [Reinigung] wählen.
- ☑ Die Displaygeführte Reinigung startet.
- ☑ Ein Abbruch durch das Feld [X] ist verfügbar.
- ☑ Die zuletzt ausgeführt Reinigung wird angezeigt.

Generell informiert ein [grünes Smilie] über einen abgeschlossene Reinigung.

Ein [rotes Smilie] informiert über eine anstehende Reinigung.

## Wartung



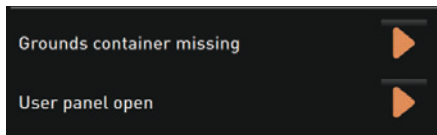
PIN geschützte Funktion (Hausmeister, Betreiber, Servicetechniker).

- ▶ Angezeigte Wartung ausführen.
- ▶ Feld [Wartung] wählen.
- ▶ Wartung quittieren.
  - ☒ Die quittierte Wartung wird mit Datum und [grünem Smilie] angezeigt.

*Generell informiert ein [rotes Smilie] über eine anstehende Wartung.*

*Ein [grünes Smilie] informiert über eine ausgeführte Wartung.*

## Fehlermeldung oder Handlungsaufforderung



- ▶ Anstehende Meldung mit dem Feld [>] wählen.
  - ☒ Die anstehende Aufforderung wird in einem separaten Fenster angezeigt.
  - ☒ Die anstehende Fehlermeldung wird in einem separaten Fenster angezeigt und beschrieben.
- ▶ Anstehende Meldung beheben oder Handlungsaufforderung ausführen.
  - ☒ Die Fehlermeldung oder die Handlungsaufforderung werden automatisch aus der Auflistung gelöscht.

## Zurück in Bedienoberfläche



Das Feld [zurück] führt in die Bedienoberfläche zurück.

- ▶ Feld [zurück] wählen.
  - ☒ Die Bedienoberfläche wird angezeigt.
  - ☒ Das angemeldete Profil wird ausgeloggt.

## System Information



- ▶ Feld [Info] wählen.
  - ☒ Die Systeminformationen werden in einem separaten Fenster angezeigt.



- ☒ Zusätzlich wird ein QR-Code mit System Informationen angezeigt.

## Einstellungen



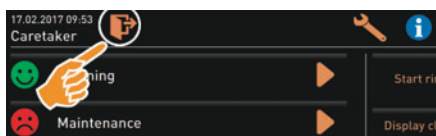
PIN geschützte Funktion.

- ▶ Feld [Einstellungen] wählen.
  - ☒ Die „Einstellungen“ werden angezeigt.
  - ☒ Parametereinstellungen sind dadurch verfügbar.

*Die Zugriffsberechtigung für Parametereinstellungen sind abhängig vom eingeloggtten Profil.*

*Siehe auch Kapitel „Programmierung“ für eine detailliert Beschreibung.*

## Log-in / Log-out

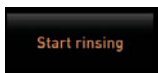


Einloggen und Auswahl eines Profils.

- ▶ Feld [Log-in / Log-out] wählen.
  - ☒ Das Fenster zum Wählen eines Profils erscheint.

Siehe Kapitel „Bedienung“ – „Hauptfenster Touch“ – „Log-in und Log-out“ für eine detailliert Beschreibung.

## Direktwahl [Spülung starten]

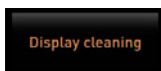


- ▶ Feld [Spülung starten] wählen.
  - ☒ Eine Heisspülung startet.
  - ☒ Ein Abbruch ist nicht verfügbar.



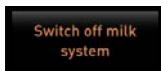
Siehe Kapitel „Reinigung“ – „Spülungsintervalle“.

## Direktwahl [Reinigung Touchscreen]



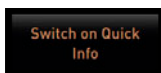
- ▶ Feld [Reinigung Touchscreen [30 sec]] wählen.
  - ☒ Das Display bleibt über den Zeitraum von 30 sec. unempfindlich und kann gereinigt werden.

## Direktwahl [Milchsystem Ein/Aus]



- ▶ Feld [Milchsystem ein-/ausschalten] wählen.
  - ☒ Das Milchsystem wird dem aktuellen Status entsprechend ein- oder ausgeschaltet.

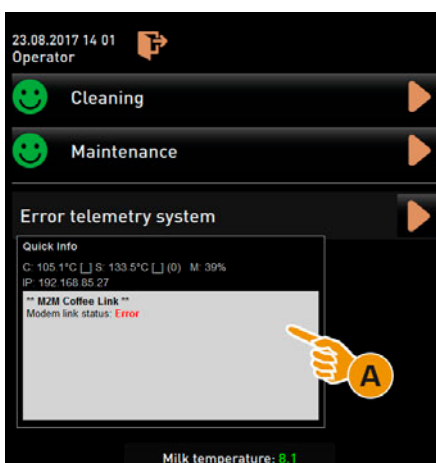
## Direktwahl [Quickinfo Ein/Aus]



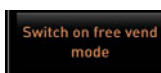
- ▶ Feld [Quickinfo ein-/ausschalten] wählen.
  - ☒ Das Quickinfo Fenster wird oben links in der Bedienoberfläche angezeigt.
  - ☒ Das Quickinfo Fenster informiert über die beiden Boilertemperaturen, Heisswasser (C) und Dampf (S).
  - ☒ (M:xx%) Informiert über den benutzten Arbeitsspeicher.

Im Service-Menü enthält das „Quickinfo“ Fenster ein zusätzliches Textfenster [A].

Das Textfenster enthält gewisse Statusmeldungen wie z. B die Verbindungskontrolle bei aktiver Telemetrie.

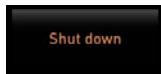


## Direktwahl [Freiverkauf aktivieren] (Option mit Zahlungssystem)



- ▶ Feld [Freiverkauf aktivieren] wählen.
  - ☒ Kostenpflichtige Getränke stehen zum Freiverkauf bereit.
  - ☒ Das Feld [Freiverkauf aktivieren] ist für den Servicetechniker, Abrechner und dem Hausmeister zugänglich.



**Direktwahl [Ausschalten]**

- Feld [Ausschalten] [F] wählen.
  - ☑ Die Maschine wird herunter gefahren.
  - ☑ Die Maschine ist ausgeschaltet jedoch nicht stromlos.
  - ☑ Das Display ist ohne Anzeige und inaktiv.

**5.6 Auffüllen und Anschliessen**

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

**5.6.1 Kaffeebohnen****! WARNUNG**

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

**HINWEIS**

**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.

**Bohnenbehälter Befüllen**

Bei Bedarf, vor einer Befüllung der Bohnenbehälter, Behälter und Deckel von Kaffeefettrückständen reinigen.



Siehe auch Kapitel „Bedienung“ – „Bedienelemente an der Maschine“ – „Bedienelemente Maschine innen“. zur Entriegelung der Bohnenbehälter.

- Deckel Bohnenbehälter entfernen.
- Bohnenbehälter befüllen. Maximale Einfüllvolumen beachten.
- Bohnenbehälter wieder mit Deckel verschliessen und verriegeln.
  - ☑ Der/die Bohnenbehälter ist/sind befüllt und verriegelt.
  - ☑ Die Kaffeebohnen berühren den Deckel nicht.



## 5.6.2 Wasser

### Festwasser Anschluss



#### HINWEIS

**Die Maschine kann Schaden nehmen, wenn die Wasserpumpe trocken läuft.**

Vor dem Einschalten der Maschine sicherstellen, dass das Hauptwasserventil geöffnet ist.

- ▶ Absperrhahn am Hauptwasserventil öffnen.



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

#### Option: Externer Trinkwassertank

- ▶ Externen Trinkwassertank täglich 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!*

## 5.6.3 Automatenpulver (Option)



#### ! WARNUNG

**Verletzungsgefahr durch rotierende Dosierschnecken!**

Niemals bei eingeschaltetem Gerät in den Pulverbehälter greifen.



#### HINWEIS

**Verstopfungsgefahr durch das Einfüllen von unzulässigem Pulver!**

Niemals etwas anderes als Pulver für den Automatenbetrieb in den Pulverbehälter einfüllen.



*Darauf achten, dass das aufgefüllte Choco- oder Toppingpulver nicht den geschlossenen Pulverbehälterdeckel berührt!*

### Pulverbehälter befüllen

- ▶ Deckel von Pulverbehälter entfernen.
- ▶ Pulverbehälter vorsichtig nachfüllen.
- ▶ Deckel von Pulverbehälter wieder aufsetzen
  - ☑ Das Pulver berührt den Deckel nicht.



Siehe auch Kapitel „Bedienung“ – „Bedienelemente an der Maschine“ – „Bedienelemente Maschine innen“. zur Entriegelung der Pulverbehälter.

#### 5.6.4

### Milchsystem Best Foam™ (Option)



### **VORSICHT**

**Verunreinigungen in der Milchpumpe können zu Gesundheitsbeschwerden führen.**

Nach Installation, Inbetriebnahme oder einer Wiederinbetriebnahme ist zwingend eine Reinigung auszuführen.

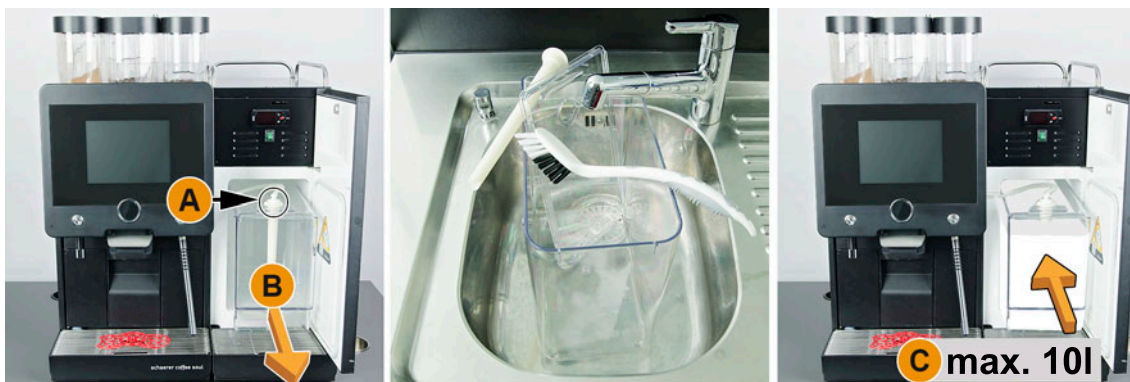
Displaygeführtes Reinigungsprogramm vor einer ersten Getränkeausgabe ausführen.



Siehe Kapitel „Reinigung“ – „Tägliche Maschinenreinigung“ – „Displaygeführtes Reinigungsprogramm“.

### Beistell- oder Unterstellkühleinheit

- ▶ Türe Beistellkühleinheit öffnen.
- ▶ Adapter von Milchschauch [A] aus Milchbehälterdeckel entnehmen.
- ▶ Milchbehälter [B] herausziehen und Deckel abheben.
- ▶ Milchbehälter, Steigrohr und Deckel mit frischem Wasser ab- und ausspülen.
- ▶ Milch einfüllen und max. Füllmenge [C] von 10 l beachten.
  - ☒ Die Milch berührt den Deckel nicht.
- ▶ Milchbehälter mit Deckel verschliessen und zurück in Beistellkühleinheit schieben.
- ▶ Adapter von Milchschauch in Milchbehälterdeckel einstecken.
- ▶ Türe zu Kühleinheit schliessen.



Kühltemperatur von 3 – 5 °C regelmässig kontrollieren.



Siehe Kapitel „Bedienung“ – „Einschalten“ – „Beistell- oder Unterstellkühleinheit“.

### Cup & Cool, Unterstellkühleinheit und Unterthekenkühleinheit



#### HINWEIS

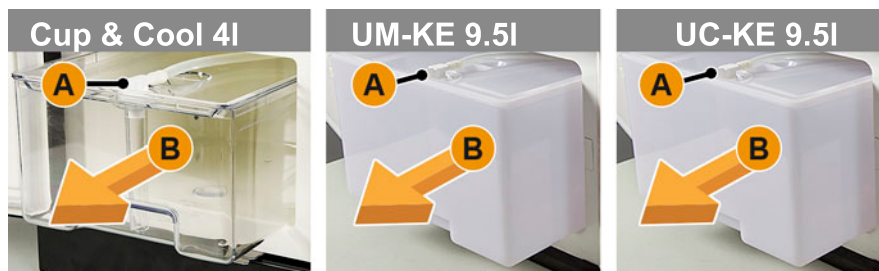
**Die Kühleinheit von Cup & Cool kann zu warme Milch nicht herunterkühlen.**

Zum Nachfüllen von Milch immer vorgekühlte Milch von 3 – 5 °C verwenden.

- ▶ Türe von Beistellkühleinheit öffnen.
- ▶ Adapter von Milchschauch [A] aus Milchbehälterdeckel entnehmen.
- ▶ Milchbehälter [B] herausziehen und Deckel abheben.
- ▶ Milchbehälter und Deckel mit integriertem Steigrohr mit frischem Wasser ab- und ausspülen.
- ▶ Milch einfüllen und max. Füllmenge beachten

Füllmengen:

- Cup & Cool Milchbehälter = max. 4 l
- Unterstellkühleinheit (UM-KE) Milchbehälter = max. 9.5 l
- Unterthekenkühleinheit (UC-KE) Milchbehälter = max. 9.5 l
- ▶ Milchbehälter mit Deckel verschliessen und zurück in Beistellkühleinheit schieben.
- ▶ Adapter von Milchschauch in Milchbehälterdeckel einstecken.
- ▶ Türe von Kühleinheit schliessen.



Kühltemperatur von 3 – 5 °C regelmässig kontrollieren.



Siehe Kapitel „Bedienung“ – „Einschalten“ – „Beistell- oder Unterstellkühleinheit“.

## 5.7 Getränkeauslauf und Tassen positionieren

### 5.7.1 Getränkeauslauf positionieren

Der Getränkeauslauf kann manuell auf die erforderliche Tassengrösse angepasst werden.



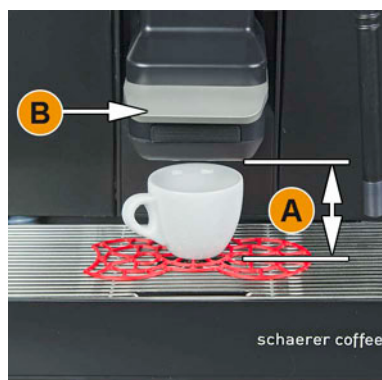
### **VORSICHT**

**Verbrühungsgefahr während der Getränkeausgabe.**

Position des Getränkeauslaufs manuell auf die erforderliche Tassengrösse positionieren.

Während einer Getränkeausgabe nicht unter den Getränkeauslauf greifen.

Getränkeauslauf in tiefer Position [A] [65 mm] für z. B. Espresso



- ▶ Getränkeauslauf am Griff [B] bis an Tasse führen.

### Getränkeauslauf in hoher Position [A] [185 mm] für z. B. Latte Macchiato

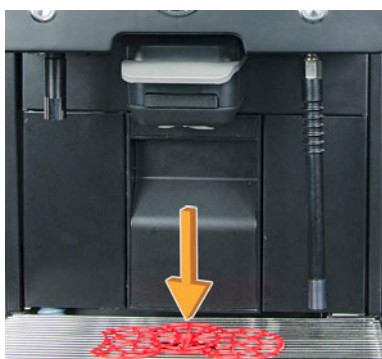


- Getränkeauslauf am Griff [B] ganz nach oben schieben.
- Getränkeauslauf am Griff [B] bis an Tasse oder Glas führen.

## 5.7.2

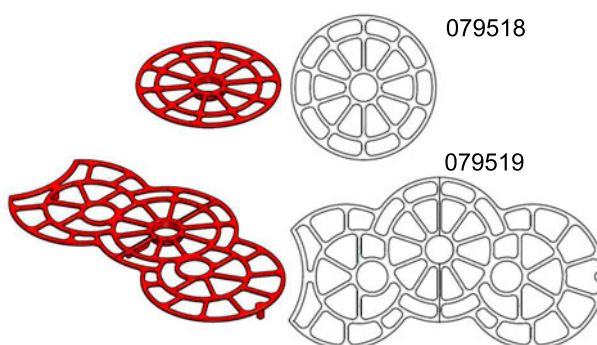
### Tassenpositionierhilfe

#### Positionierhilfe im Tassenrost



Es können folgende Tassenpositionierhilfen in den Tassenrost eingesetzt werden:

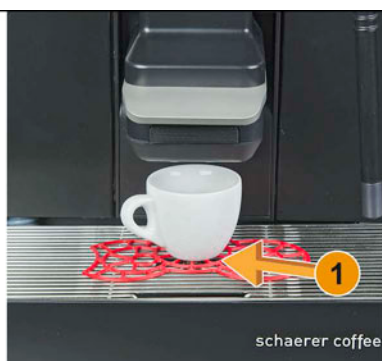
- 1er Positionierhilfe für die Ausgabe einzelner Getränke
- 2er Positionierhilfe für die Ausgabe von Doppelgetränken



Die Positionierhilfe kann in den Tassenrost eingeklickt werden.

- Positionierhilfe in den Tassenrost einklicken.
  - ☑ Die (mittlere) Positionierhilfe für Einzelgetränke ist auf die Mitte des Getränkeauslaufs ausgerichtet.
  - ☑ Die (mittlere) Positionierhilfe für Einzelgetränke ist nach hinten zur Maschine ausgerichtet.
  - ☑ Die Aussparung in der Positionierhilfe für die externe Heisswasserausgabe befindet sich links.

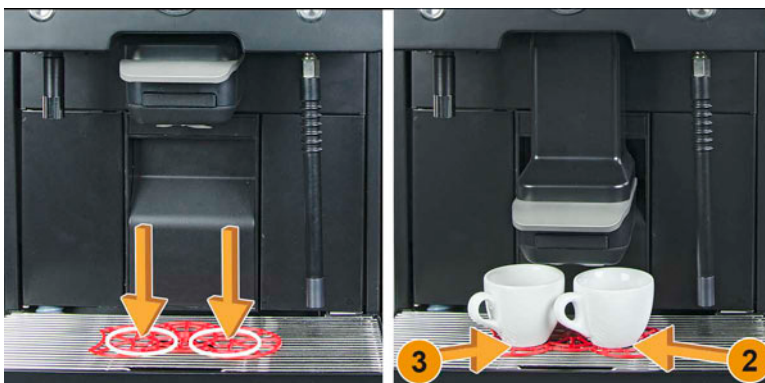
### Einzelgetränke



- Tasse oder Glas auf Position [1] platzieren.

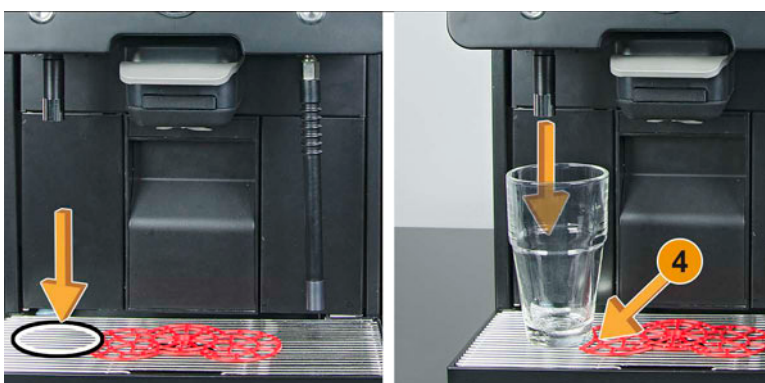


## Doppelgetränke



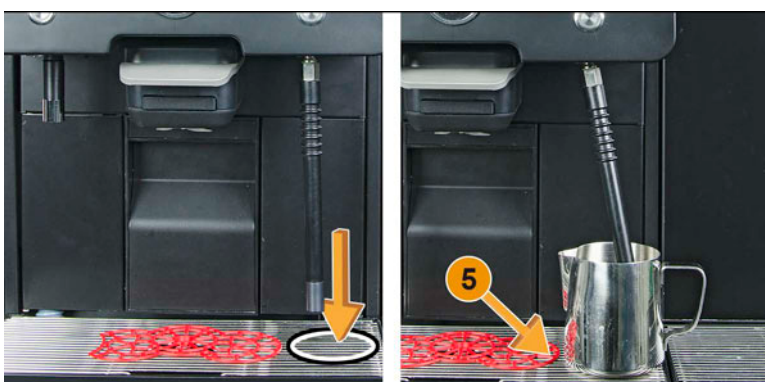
- Tassen oder Gläser auf die Positionen [2] und [3] platzieren.

## Heisswasser separate Ausgabe (Option)



- Tasse oder Glas für die separate Ausgabe von Heisswasser auf Position [4] platzieren.

## Dampf Ausgabe (Option)



- Kännchen unter Dampfstab auf Position [5] platzieren.



Siehe auch Kapitel „Produktebeschreibung“ – „Lieferumfang“ unter „Zubehör allgemein“ – „Tassenpositionierhilfe“.

## 5.8 Getränkeauswahl

### 5.8.1 Übersicht Getränkeauswahl



### ! VORSICHT

**Verunreinigungen in der Milchpumpe können zu Gesundheitsbeschwerden führen.**

Nach Installation, Inbetriebnahme oder einer Wiederinbetriebnahme ist zwingend eine Reinigung auszuführen.

Displaygeführtes Reinigungsprogramm vor einer ersten Getränkeausgabe ausführen.





Siehe Kapitel „Reinigung“ – „Tägliche Maschinenreinigung“ – „Displaygeführtes Reinigungsprogramm“.



Die Auswahl und Anzahl von verfügbaren Menükarten (Register) und die darin enthaltenen Getränken, ist abhängig durch den ausgewählten Betriebsmodus „Standard“ oder „Custom“. Der Betriebsmodus kann durch den Servicetechniker vorgewählt und individuell konfiguriert werden.

Eine Getränkeauswahl beginnt direkt aus einem Register oder indirekt über Getränkegruppen.

#### Option: Getränkeauswahl mit Unterstützung

- Register- oder Getränkegruppenauswahl
- Getränkeoption wählen
- Getränkeart wählen
- Ausgabeoption bestimmen
- Aufforderung Ausgabe starten
- Aufforderung Platzieren von Tasse oder Glas

#### Option: Getränkeauswahl ohne Unterstützung

- Register- oder Getränkegruppenauswahl
- Getränkeart wählen

## 5.8.2

### Schrittfolgen Getränkeauswahl

#### Getränkeauswahl aus Register



Die Getränkeauswahl aus dem Betriebsmodus „Standard“ ist reduzierter, gegenüber dem zweiten Betriebsmodus „Custom“.

#### Option 1: Betriebsmodus „Standard“

Im Betriebsmodus „Standard“, können die Getränke aus max. 4 Register ausgewählt werden.

- Gewünschtes Register [A bis D] in der Bedienoberfläche wählen.
- ☒ Die Menükarte mit den konfigurierten Getränken wird für eine Auswahl angezeigt.



#### Option 2: Betriebsmodus „Standard“ mit nur einem Register

Ist nur eine Registerkarte [A] Konfiguriert, stehen max. 12 Getränkfelder zur Auswahl bereit.

- Direkt gewünschtes Getränk aus max. 12 verfügbaren Getränken auswählen.



### Option 3: Betriebsmodus „Custom“

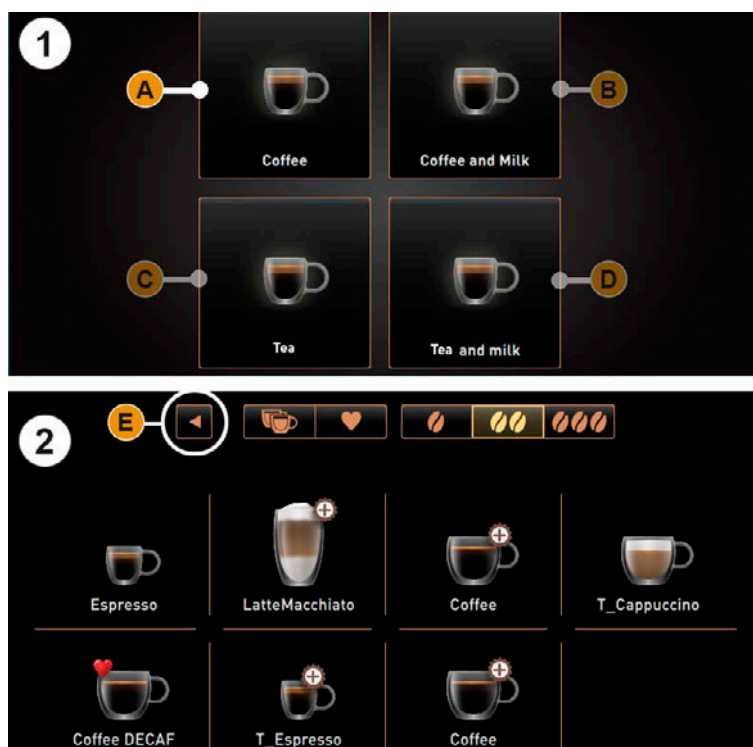
Im Betriebsmodus „Custom“, können Getränke aus max. 10 Register ausgewählt werden.

- ▶ Gewünschtes Register in der Bedienoberfläche wählen.
  - ☒ Die Menükarte mit den konfigurierten Getränken wird für eine Auswahl angezeigt.



### Getränkeauswahl aus Gruppe

- ▶ Gewünschte, von 4 möglichen, Gruppe [A – D] in der Bedienoberfläche „Gruppenauswahl“ wählen [1].
  - ☒ Die Menükarte [2] mit den konfigurierten Getränken wird für eine Auswahl angezeigt.
- ▶ Das Feld [E] führt zurück in die Bedienoberfläche zur Gruppenauswahl.



### Getränkart wählen



#### Option 1: Betriebsmodus „Standard“

- ▶ Gewünschtes Getränk aus max. 8 verfügbaren Getränken auswählen.

#### Option 2: Betriebsmodus „Standard“ mit einem Register

- ▶ Gewünschtes Getränk aus max. 12 verfügbaren Getränken auswählen.

#### Option 3: Betriebsmodus „Custom“

- ▶ Gewünschtes Getränk aus max. 24 verfügbaren Getränken auswählen.

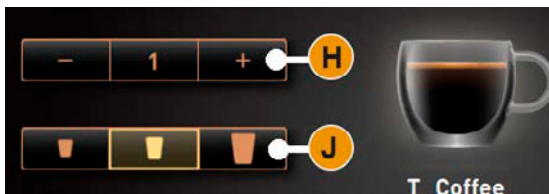
### Getränkeoptionen



- Getränkeoption wählen.
  - Doppelgetränk
  - Kaffee ohne Koffein
  - Barista Stufe [I], [II] oder [III] (Kaffeestärke)

*Die drei verfügbaren Kaffee Stärken unterscheiden sich durch [1-leicht -15%], [2-normal] und [3-stark +15%].*

### Ausgabeoption bestimmen

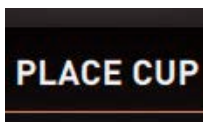


- Ausgabeoption wenn verfügbar bestimmen
  - [H] ± 1 – 9 (Anzahl Getränkeausgaben)
  - [J] klein, mittel oder gross

### Ausgabe starten



- Feld [Jetzt Produzieren] wählen.
  - ☒ Aufforderung für Tassen/Glas Platzierung erscheint.
- Tasse(n) oder Glas/Gläser nach Vorgabe auf Tassenrost platzieren.



- Feld [Jetzt Produzieren] nochmals wählen.
  - ☒ Die Getränkeausgabe startet.
  - ☒ Eine Fortschrittsanzeige wird eingeblendet (wenn konfiguriert).
  - ☒ Das Ende der Getränkeausgabe wird angezeigt (wenn konfiguriert).



Siehe Kapitel „Bedienung“ – „Getränke ausgeben“ – „Tassenpositionierhilfe“.

### Getränk vor Ausgabe bezahlen



Siehe Kapitel „Bedienung“ – „Getränkeausgabe mit Abrechnungssystem (Option)“

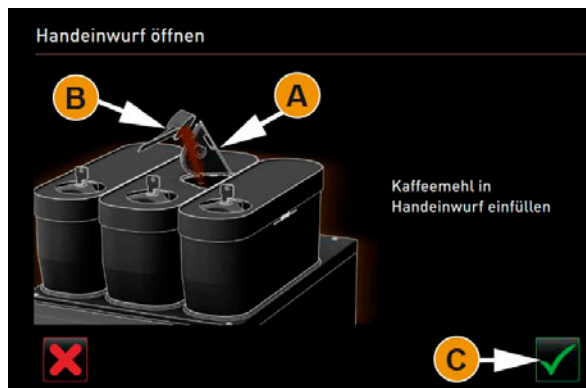
## 5.8.3

### Kaffeegetränke mit Handeinwurf

Der manuelle Handeinwurf ermöglicht eine Getränkezubereitung mit Kaffeemehl.



Die Konfiguration für Kaffeegetränke mit Kaffeemehl ist in den Getränkeeinstellungen verfügbar. Eine Konfiguration kann vom Servicetechniker vorgenommen werden.



- ▶ Register oder Getränkegruppe aus der Bedienoberfläche wählen.
- ▶ (Wenn verfügbar) Getränkeoption wählen z. B. [2x]
- ▶ Getränkeart z. B. Espresso oder Kaffee wählen.
- ▶ (Wenn verfügbar) Ausgabeoption z. B. klein, mittel oder gross wählen.
- ▶ Ausgabe starten.
  - ☒ Aufforderung zum Einwerfen von Kaffeemehl wird angezeigt.
- ▶ Deckel [A] vom Handeinwurf öffnen.
- ▶ 1 Portion Kaffeemehl mit Messlöffel [B] (siehe Lieferumfang) in die Öffnung vom Handeinwurf geben.
- ▶ Einwurf Kaffeemehl in der Bedienoberfläche mit Feld [C] bestätigen.
  - ☒ Die Getränkeausgabe startet.

#### 5.8.4 Heisswasser oder Dampf extern (Option)

Die externen Tasten für die Ausgabe von Heisswasser oder Dampf sind optional.



Die Konfiguration für die externen Getränketasten sind auf der ersten Menükarte konfiguriert. Eine Konfiguration kann vom Servicetechniker vorgenommen werden.

Konfigurationsvorgaben:

- Getränkegrösse (klein, mittel, gross)
- Heisswasser-/Kaltwassermenge in [ ml ]
- Dampfdauer in [ sec ]

Ausgabe Heisswasser



- ▶ Tasse oder Glas unter den Heisswasserauslauf stellen.
- ▶ Externe Taste links [A] drücken.
  - ☒ Die Heisswasserausgabe erfolgt entsprechend der Getränkekongfiguration.



Siehe auch Kapitel „Bedienung“ – „Getränke ausgeben“ – „Tassen Positionierhilfe“.

## Ausgabe Dampf



- ▶ Kannchen unter den Dampfstab stellen.
- ▶ Externe Taste rechts [A] drücken.
  - ☒ Die Dampfausgabe erfolgt entsprechend der Konfiguration Dampfdauer.



Siehe auch Kapitel „Bedienung“ – „Getränke ausgeben“ – „Tassen Positionierhilfe“.

## 5.9 Ausgabeoptionen

### 5.9.1 Laufende Ausgabe stoppen

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

#### Während einer Getränkeauswahl



- ▶ Feld [X] drücken.
  - ☒ Die aktuelle Auswahl wird abgebrochen.

#### Während einer Getränkeausgabe



- ▶ Feld [Abbrechen] wählen.
  - ☒ Die Getränkeausgabe wird abgebrochen.

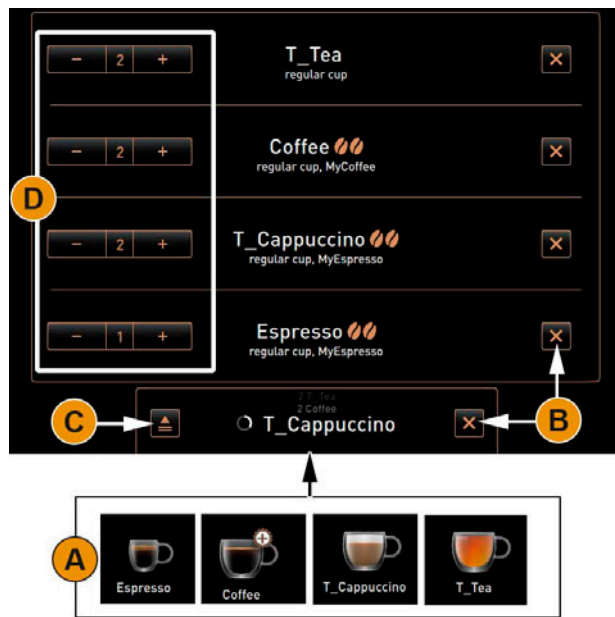
### 5.9.2 Getränkevorwahl



Eine Getränkevorwahl ist verfügbar, wenn der Parameter „Getränkevorwahl aktivieren“ durch den Servicetechniker eingeschaltet wurde. Eine Getränkevorwahl ist nicht möglich, wenn die Parameter „Tasse platzieren“, „Fortschritt anzeigen“, „Getränkefeld anzeigen“ und „Getränk fertig“ aktiv sind.

Während einer bereits laufenden Ausgabe können weitere Getränke ausgewählt werden, die danach ausgegeben werden sollen.

Es können bis zu max. 4 unterschiedliche Getränke vorher ausgewählt werden. Jedes ausgewählte Getränk kann bis max. 9 mal ausgegeben werden.

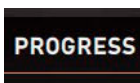


- ▶ Getränkfeld [A] mehrmals wählen oder weitere unterschiedliche Getränke.
  - ☒ Die Getränkeausgabe beginnt oder die Auswahl von weiteren Getränkeoptionen öffnet.
- ▶ Bei Bedarf die Getränkevorwahl über das Feld [B] abbrechen.
  - ☒ Gestartete Getränkeausgaben werden abgeschlossen.
- ▶ Übersicht der bereits vorgewählten Getränke, über das Feld [C] öffnen.
  - ☒ Alle bereits gewählten Getränke (max. 4) werden aufgeführt.
- ▶ Anzahl Getränkeausgaben über Feld [D] mit Funktion  $\pm$  anpassen.
  - ☒ Die Anzahl Getränkeausgaben kann erhöht oder auch reduziert werden.
  - ☒ Es können bis max. 9 Getränke eingestellt werden.
  - ☒ Die Getränkeausgabe erfolgt in der Reihenfolge der Eingabe.

### 5.9.3 Feld [Warmspülung]



- ▶ Feld [Warmspülung] drücken.
  - ☒ Das System wird mit heissem Wasser gespült und vorgewärmt.
- ▶ Nach der Spülung Tasse unter den Getränkeauslauf stellen.
- ▶ Gewünschtes Getränkfeld wählen.
  - ☒ Der Fortschritt der Getränkeausgabe wird auf der Bedienoberfläche in [%] angezeigt.
- ▶ Nach Beenden der Ausgabe die Tasse entfernen.



Mit dem Feld [Warmspülung] kann manuell eine Spülung ausgelöst werden, um das System nach einer längeren Ausgabepause aufzuwärmen.



Eine Warmspülung kann nicht abgebrochen werden. Eine Warmspülung dauert  $\pm 40$  sec. Der Fortschritt wird auf der Bedienoberfläche angezeigt.

## 5.10 Getränkeausgabe mit Abrechnungssystem (Option)

### 5.10.1 Bezahlung der Getränke (Option)

#### Zahlungsmittel

Folgende Systeme stehen für eine Bezahlung zur Verfügung:

- Münzprüfer (Bezahlung durch Einwurf von Geldmünzen oder Jetons)
- Kartenleser (Bezahlung mit Kreditkarten oder Badge-System)
- Kontaktlos (Bezahlung mit Kreditkarte, Smartphone App oder mit einem Badge-System)



Ein Zahlungssystem mit Münzwechsler erlaubt die Ausgabe von Wechselgeld. Vor einer Bezahlung informiert die Kaffeemaschine wenn kein Wechselgeld verfügbar ist und daher die Bezahlung passend erfolgen sollte.



Die Zeitspanne welche für eine Bezahlung reserviert ist, kann vom Servicetechniker konfiguriert werden. Erfolgt während dieser Zeitspanne keine Bezahlung der bestellten Getränke, wird die Bestellung abgebrochen. Die Bedienoberfläche führt zurück in die Getränkeauswahl.

### Getränkeauswahl mit Preisangabe

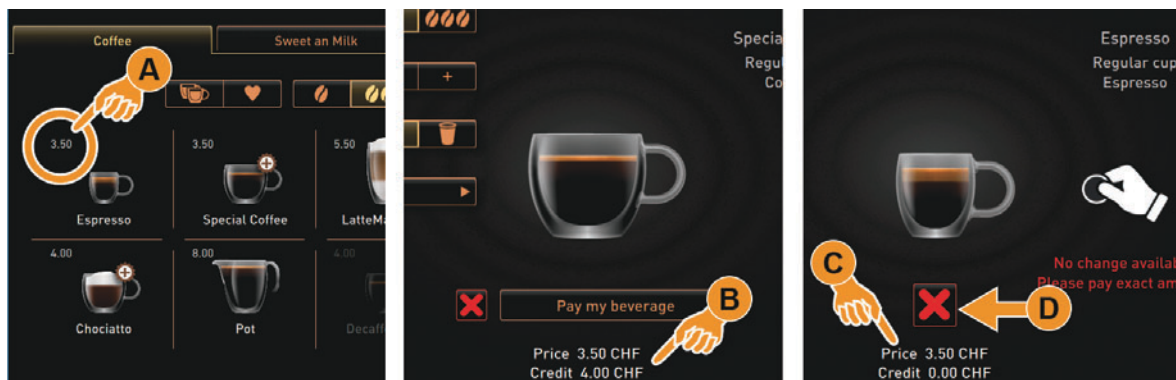
Der Getränke Grundpreis wird im Getränkefeld angezeigt [A]. Der Getränkepreis wird während einer Getränkeauswahl durch hinzugefügte Getränkeoptionen sofort aktualisiert [B].



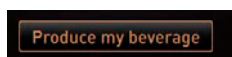
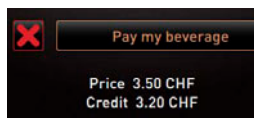
Eine Getränkeauswahl kann vor der Bezahlung jederzeit mit dem Feld [X], abgebrochen werden. Wurde das Getränk bezahlt, ist ein Abbruch der Bestellung nicht mehr möglich.

Preis-/und Kreditangabe während einer Getränkeauswahl:

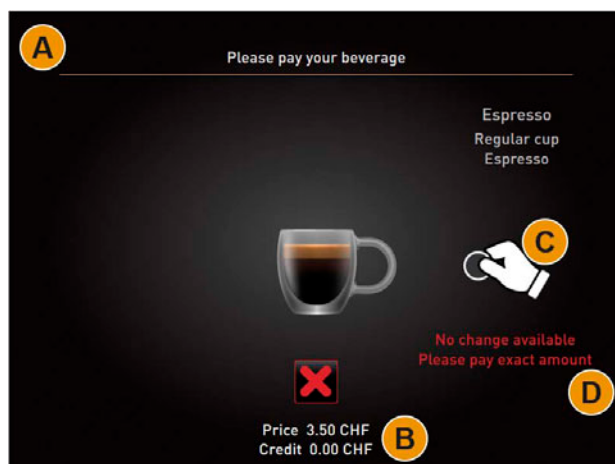
- [A] Auf der Bedienoberfläche für die Getränkeauswahl
- [B] Während der Auswahl von Getränkeoptionen
- [C] Bei der Aufforderung für die Bezahlung
- [D] Abbrechen der Getränkeauswahl



### Getränkebestellung mit Bezahlung



- ▶ Gewünschtes Getränk aus der Bedienoberfläche wählen.
- ▶ Bei Bedarf Getränkeoptionen zum Getränk hinzu wählen.
- ▶ Feld [Mein Getränk bezahlen] wählen.
  - ☑ [A] Das Fenster für die Bezahlung der Getränkebestellung wird angezeigt.
  - ☑ [B] Der zu bezahlende Betrag und der verfügbare Kredit wird angezeigt.
  - ☑ [C] Die möglichen Mittel für eine Bezahlung werden angezeigt.
  - ☑ [D] Die Information „Kein Rückgeld“ wird angezeigt.
- ▶ Bezahlung mit verfügbarem Zahlungsmittel ausführen.
- ▶ Das Feld [Mein Getränk herstellen] wählen.
  - ☑ Die Getränkeherstellung und Ausgabe erfolgt.





### 5.10.2 Kreditanzeige (Option)

Das Kreditguthaben wird unten in der Bedienoberfläche wie folgt angezeigt:

- [A] Während einem Münz-/ oder Jetoneinwurf in einen Münzprüfer wird der aktuell eingeworfene Betrag angezeigt.
- [B] Bei einem Notenleser nach Eingabe einer Note.
- [C] Bei Verwendung eines „Badge-Systems“ mit integriertem Guthaben, wird nach dem Einlesen der verfügbare Betrag erkannt und angezeigt.



### 5.10.3 Getränkeauswahl abbrechen (Option)



Wurde das bestellte Getränk mit einem Zahlungsmittel bezahlt, besteht keine Möglichkeit mehr eine Getränkeausgabe abzubereiten.



Mit dem Feld [X] kann jede Getränkebestellung, bevor eine Bezahlung erfolgte, abgebrochen werden.

## 5.11 Leeren

### 5.11.1 Satzbehälter



#### HINWEIS

**Hohe Temperaturen können zu Schäden führen.**

Satzbehälter nicht in der Spülmaschine reinigen.

#### Satzbehälter Standard



- ▶ Satzbehälter nach vorne aus der Maschine ziehen.
  - ☑ Im Display erscheint die Meldung „Satzbehälter entfernt“.
- ▶ Satzbehälter leeren und reinigen.
- ▶ Satzbehälter trocknen und wieder bis zum Anschlag in Maschine einschieben.
  - ☑ Die Maschine ist betriebsbereit.



Der Satzbehälter fasst ca. 60 – 70 Kaffeekekuchen. In der Bedienoberfläche erscheint nach erreichter Anzahl die Aufforderung den Satzbehälter zu leeren.

## Option: Unterthecken Satzbehälter

**HINWEIS**

Die optionale Ausstattung zum Unterthecken Satzbehälter ist nicht überwacht. Es besteht die Gefahr der Überfüllung. Während einer Leerung ist eine Getränkeauswahl auch ohne Unterthecken Satzbehälter möglich.

Satzbehälter entsprechend der Maschinenausnutzung häufiger kontrollieren.

Sicherstellen, dass während einer Entleerung vom Unterthecken Satzbehälter keine Getränkeausgabe erfolgen kann.



- ▶ Integrierter Satzbehälter zur Hälfte herausziehen.
  - ☑ Eine versehentliche Getränkeausgabe wird verhindert.
- ▶ Unterthecken Satzbehälter leeren und reinigen.
- ▶ Unterthecken Satzbehälter wieder unter den Satzdurchwurf der Maschine platzieren.
- ▶ Integrierter Satzbehälter wieder bis zum Anschlag einschieben.
  - ☑ Die Maschine ist betriebsbereit.

## 5.11.2 Schmutzwasser

## Schmutzwasserablauf



Die Maschine verfügt über einen Schmutzwasserablauf. Die Tropfschale ist fest montiert und kann nicht entfernt werden.

**HINWEIS**

Geruchsbildung durch falsche Führung des Schmutzwasserschlauches.

Schmutzwasserschlauch der Maschine direkt und ohne Siphoneffekt zum Schmutzwasseranschluss führen.

Installationsseitig ist ein Siphon am Schmutzwasseranschluss zwingend notwendig.

- ☑ Die Maschine ist für Getränkeausgaben bereit.
- ▶ Schmutzwasserschlauch korrekt an installationsseitigen Schmutzwasseranschluss anschliessen.



Siehe auch Kapitel „Installation und Inbetriebnahme“ – „Wasseranschluss/-ablauf“ – „Bedingungen“.

## Option: Externer Schmutzwassertank

**HINWEIS**

Die externen Trink- und Schmutzwassertanks verfügen über eine Niveauüberwachung.

Funktion von Schwimmer der Niveauüberwachung bei einer Entleerung kontrollieren.

Bevor der Schmutzwassertank entfernt wird, sicherstellen dass keine Getränkeausgabe erfolgen kann.



- ▶ Satzbehälter nach vorne aus der Maschine ziehen.
  - ☑ Im Display erscheint die Meldung „Satzbehälter entfernt“.



- ▶ Deckel mit Schmutzwasserschlauch aus Externem Schmutzwassertank entfernen.
- ▶ Schmutzwassertank entleeren.
- ▶ Schmutzwassertank mit Haushaltsreiniger gründlich reinigen und mit frischem Wasser ausspülen.
- ▶ Schwimmer von Niveauüberwachung auf Funktion kontrollieren.
- ▶ Deckel mit Schmutzwasserschlauch wieder in den Tank einführen.
  - ☒ Die Maschine ist für Getränkeausgaben bereit.
- ▶ Satzbehälter wieder in Maschine einsetzen.

## 5.12 Transportbedingungen



### **VORSICHT**

**Unsachgemässes Transportieren der Kaffeemaschine kann zu Verletzungen führen.**

Allgemeine Vorschriften für Gesundheit und Sicherheit beachten.

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



### **HINWEIS**

**Durch unsachgemässen Transport, von Maschinen auf einem Rollwagen, 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.*

## 5.13 Ausschalten

### 5.13.1 Betriebsende

#### Standby Modus



### **GEFAHR**

**Im Standby Modus steht die Maschine weiterhin unter Strom.**

Keine Maschinenverschalungen entfernen.

Maschine vom Netz trennen, bevor Reparaturarbeiten ausgeführt werden.



- ▶ Maschinenreinigung [A], siehe Abbildung unten, im Service-Menü starten wenn nicht bereits ausgeführt.
  - ☒ Eine Reinigung wird ausgeführt.
- ▶ Bei Bedarf tägliche und wöchentliche Reinigung ausführen.
- ▶ Wenn vorhanden, optionalen externen Trinkwassertank ausleeren und reinigen.



*Siehe Kapitel „Reinigung“ für detaillierte Angaben.*



Im Anschluss an die automatische Reinigung, kann die Maschine direkt aus dem Reinigungsprogramm heraus heruntergefahren werden.

#### Option 1: Ausschalten über Touchscreen



► Im Servicemenü das Feld [Ausschalten] [B] wählen.

- ☒ Die Maschine wird ausgeschaltet
- ☒ Das Display ist ohne Anzeige.
- ☒ Die Maschine befindet sich im Standby Modus.

#### Option 2: Ausschalten über Taste

Ausschalten der Maschine kann auch über die Einschalttaste hinter dem Bedienpanel ausgeführt werden.



Siehe Kapitel „Bedienung“ – „Einschalten“ – „Kaffeemaschine“.



Bei Nichtbeachtung wird im Falle eines Schadens keine Gewährleistung übernommen.

### 5.13.2 Längere Stillstandszeiten (ab 1 Woche)



Bei längeren Stillstandszeiten, z.B. Betriebsferien, müssen die Kaffeemaschine sowie weitere dazugehörige Geräte stillgesetzt werden.

- Alle Handlungen von Kapitel „Betriebsende“ durchführen.
- Netzverbindung trennen, durch ausziehen vom Netzstecker oder ausschalten eines installationsseitig montierten Hauptschalters.
  - ☒ Die Maschine ist stromlos.

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

- Servicepartner kontaktieren.



#### HINWEIS

**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 eine tägliche Reinigung durchführen.

### 5.13.3 Beistellgeräte ausschalten



#### HINWEIS

**Nicht gereinigte und ausgeschaltete Beistellgeräte führen durch eventuelle Verschmutzungen beim Wiedereinschalten zu technischen Störungen und eventuelle Gesundheitsbeschwerden.**

Bevor Milchführende Beistellgeräte ausgeschaltet werden, ist eine tägliche Maschinenreinigung unbedingt auszuführen.

Sollen die Beistellgeräte für einen längeren Zeitraum ausgeschaltet bleiben, ist eine Netztrennung empfehlenswert.

Zubehörteile wie Milchbehälter, Deckel und Adapter sind sauber und trocken aufzubewahren.

- ▶ Milchbehälter in Milchführenden Beistellgeräten entleeren.
- ▶ Tägliche Maschinenreinigung ausführen.
- ▶ Zubehörteile wie Milchbehälter, Deckel und Adapter in einer Spülmaschine reinigen oder manuell in frischem sauberen Wasser gründlich spülen.
- ▶ Beistellgerät über den Geräte Hauptschalter ausschalten.



*Siehe Kapitel „Bedienung“ – „Einschalten“ – „Einschalten Beistellgeräte“ für weitere Informationen zum Ausschalten der möglichen Beistellgeräte.*

- ▶ Zubehörteile sauber und trocken aufbewahren.
- ▶ Netzverbindung trennen, durch ausziehen vom Netzstecker 230V AC.
  - ☒ Das Beistellgerät ist stromlos.
  - ☒ Das Beistellgerät kann über einen längeren Zeitraum gelagert werden.



*Bei Wiederinbetriebnahme als erstes eine tägliche Reinigung durchführen.*

## 6 Reinigung

### 6.1 Reinigungsintervalle

Reinigungsintervalle						
Täglich	Wöchentlich	Bei Bedarf	Nach Aufforderung	Optional		
Automatische Reinigung						Kapitel Nr.
X					Automatische Spülung (wenn programmiert)	6.7
X		X			Heissspülung	6.7
X		X			Milchschlauchspülung	6.7
Reinigungsprogramm						
X		X		O	Milchsystemreinigung	6.9.1
X		X			Kaffeesystemreinigung	6.9.1
X		X		O	Mixerbecher ausspülen mit manueller Reinigung	6.9.1
X	X			O	Dampfboilerspülung	6.9.1
Manuelle Reinigungsarbeiten						
X					Satzbehälter leeren und reinigen	6.9.2
X					Brühraum	6.9.3
X					Tropfschale und Tropfroster reinigen	6.9.4
X				O	Milchbehälter ausspülen	6.9.5
X				O	Kühleinheit Innenraum	6.9.6
X					Touchscreen reinigen	6.9.7
X		X		O	Dampfstab	6.9.8
X				O	Trinkwassertank extern ausspülen	6.9.9
X				O	Schmutzwassertank extern ausspülen	6.9.10
	X	X			Bohnenbehälter reinigen	6.10.1
X		X			Unterteil Getränkeauslauf	6.11.1
		X			Brüheinheit reinigen	6.11.2
		X		O	Pulverbehälter ausspülen	6.11.3
		X		O	Kühleinheit abtauen	6.11.4
		X			Aussenflächen Kaffeemaschine reinigen	6.11.5
		X		O	Aussenflächen Kühleinheit	6.11.5
<b>Legende</b>						
Täglich:		Mindestens einmal täglich, bei Bedarf öfter.				
Wöchentlich:		Mindestens einmal wöchentlich, bei Bedarf öfter.				
Bei Bedarf:		Bei Bedarf (wenn Verschmutzung vorliegt).				
Nach Aufforderung:		Entsprechende Aufforderungen erscheint im Display.				
Optional:		Je nach Ausstattung der Maschine				

### 6.2 Aktiver Reinigungsplan

Folgende zwei Reinigungspläne stehen zur Konfiguration für den Servicetechniker bereit:

- Reinigungsplan mit der Voreinstellung „Schaerer Default“ (Standard).
- Reinigungsplan mit der Voreinstellung „Manuell“.





## HINWEIS

Die in diesem Kapitel angegebenen Reinigungsintervalle entsprechen dem Reinigungsplan „Schaerer Default“. Diese Einstellungen erfüllen die Ansprüche für das HACCP Reinigungskonzept.

Abweichende manuelle Anpassungen durch den Servicetechniker im Reinigungsplan „Manuell“, sollten die Anforderungen für das HACCP Reinigungskonzept erfüllen.

Mit einer Einstellung der Reinigungsstufe „Keine“, ist der Betreiber in der Verantwortung notwendige Reinigungen auszuführen.



Siehe Kapitel „Reinigung“ – „HACCP-Reinigungskonzept“.



Die im Display angezeigten Informationen über anstehende oder ausgeführte Reinigungen sind entsprechend der gewählten Konfiguration im Reinigungsplan unterschiedlich.



Siehe Kapitel „Reinigung“ – „Reinigungsstufen“ und „Reinigungsaufforderung“ für weitere Angaben.

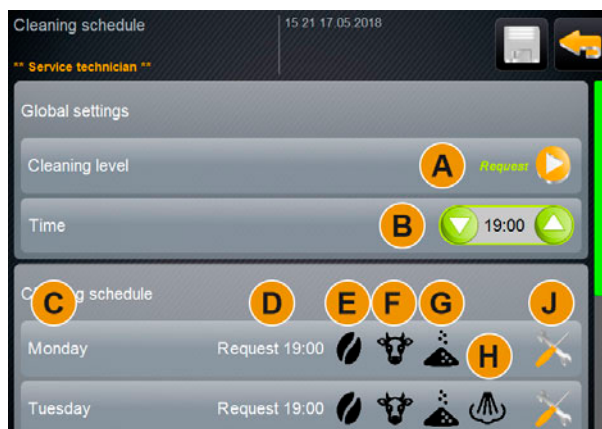
### 6.2.1 Reinigungsplan „Schaerer Default“



Im Reinigungsplan „SchaererDefault“ sind alle Einstellungen vorgegeben und können auch vom Servicetechniker nicht verändert werden. Der Startzeitpunkt für eine Reinigung wird bei einer Anpassung, für alle Wochentage gleichzeitig eingestellt.

Der Zeitpunkt für eine Reinigung wird als generelle Zeiteinstellung [B] für jeden Wochentag vom Servicetechniker eingestellt:

- A) Auswahl der Reinigungsstufe, siehe nachfolgend unter „Reinigungsstufe“.
- B) Uhrzeit der Reinigung (Optimaler Startzeitpunkt)
- \*C) Reinigungstag
- \*D) Aktive Reinigungsstufe, siehe nachfolgend unter „Reinigungsstufe“.
- \*E) Zu reinigende Einheit [Kaffeesystem]
- \*F) Zu reinigende Einheit [Milchsystem]
- \*G) Zu reinigende Einheit [Pulversystem]]
- \*H) Dampfboilerspülung aktiv/inaktiv
- \*J) Konfiguration Reinigungsplan



Reinigungsplan „SchaererDefault“ von Montag bis Sonntag

(\*) Im Reinigungsplan mit der Voreinstellung „SchaererDefault“ ist eine Einstellung nicht möglich.



Siehe auch Kapitel „Reinigung“ – „Reinigungsstufen“ und „Reinigungsaufforderungen“.

## 6.2.2 Reinigungsplan „Manuell“



*Im Reinigungsplan „Manuell“ sind alle Einstellungen durch den Servicetechniker konfigurierbar.*

Im Reinigungsplan „Manuell“ kann der Servicetechniker folgende Einstellungen vornehmen:

- Konfiguration eines Reinigungstages
- Einstellung der Reinigungsstufe
- Startzeitpunkt einer Reinigung
- Einheit welche gereinigt werden soll (Kaffeesystem, Milchsysteem und/oder Pulversystem)
- Löschen oder hinzufügen von Reinigungstagen

## 6.3 Reinigungsstufen



*Im Reinigungsplan werden die Reinigungsstufen eingestellt. Der Reinigungsplan ist für den Servicetechniker zugänglich.*

Mit der Voreinstellung einer „Reinigungsstufe“ lassen sich folgende Vorankündigungen für konfigurierte Reinigungsstufen einstellen:

- [Keine]
- [Aufforderung]
- [Zwang]

### Option 1: [Keine] Reinigungsaufforderung



*Mit der Einstellung „Keine“, erfolgt keine Information über anstehende Reinigungsstufen. Der Betreiber steht in der Verantwortung über Zeitpunkt und Ausführung von notwendigen Reinigungsstufen.*

- ☒ Das Feld „Service-Menü“ [A] informiert nicht mit einer roten Farb-Markierung über eine anstehende Reinigung.
- ☒ Das Feld [Reinigung] im Service-Menü wechselt nie zu einem roten Smiley.
- ☒ Reinigungsstufen werden manuell im „Service-Menü“ gestartet.

► Reinigung manuell im Service-Menü mit dem Feld [>](C) starten.



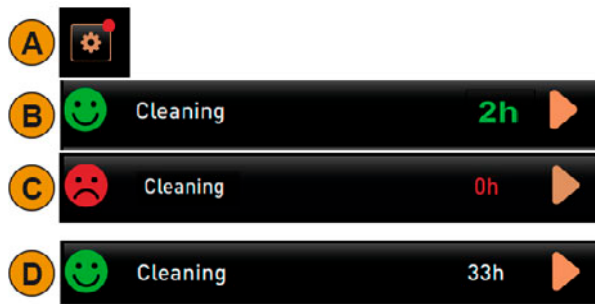
### Option 2: Mit [Aufforderung]



*Mit der Einstellung „Aufforderung“, erfolgt im Display die Information über anstehende Reinigungsstufen. Der Betreiber wird zu jedem Zeitpunkt informiert über anstehende und ausgeführte Reinigungsstufen.*

Ist die Einstellung für eine Reinigungsaufforderung auf [Aufforderung] eingestellt, sind folgende Funktionen und Informationen enthalten:

- A) Im Feld „Service-Menü“ wird eine rote Markierung angezeigt
- B) Das Feld „Reinigung“ im „Service-Menü“ mit grünem Smiley, informiert über die nächste anstehende Reinigung in [ h].
- C) Das Feld mit rotem Smiley informiert über eine seit [1-4 h] ausstehende Reinigung in [ h].
- Reinigung manuell im Service-Menü mit dem Feld [>] (C) starten.
  - ☒ Nach ausgeführter Reinigung, wird die geplante nächste Reinigung (D) in [ h] angezeigt.



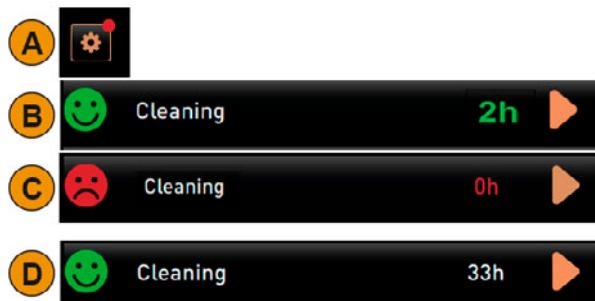
### Option 3: Mit [Zwang]



Mit der Einstellung „Zwang“, erfolgt im Display die Information über ausstehende Reinigungen. Erfolgt diese ausstehende Reinigung nicht im konfigurierten Zeitfenster von [0-4 h], erfolgt eine Zwangsreinigung. Die Kaffeemaschine kann keine weiteren Getränke mehr ausgeben.

Ist die Einstellung für eine Reinigungsaufforderung auf [Zwang] eingestellt, sind folgende Funktionen und Informationen enthalten:

- A) Im Feld „Service-Menü“ wird eine rote Markierung angezeigt
- B) Das Feld „Reinigung“ mit grünem Smiley informiert über die nächste anstehende Reinigung in [ h].
- C) Das Feld mit rotem Smiley informiert über eine seit [1-4 h] ausstehende Reinigung in [ h].
  - ☒ Geplante Reinigung (B) wurde nicht ausgeführt.
  - ☒ Ausstehende Reinigung (C) wurde nicht im angezeigten Zeitfenster [1-4 h] ausgeführt.
  - ☒ Die Kaffeemaschine wird für eine Getränkeausgabe gesperrt.
  - ☒ Im Display erfolgt die Information, dass eine Reinigung ausgeführt werden muss.
- Reinigung manuell im Service-Menü mit dem Feld [>] (C) starten.
  - ☒ Nach ausgeführter Reinigung, wird die geplante nächste Reinigung (D) in [ h] angezeigt.
  - ☒ Die Kaffeemaschine ist wieder Betriebsbereit.



## 6.4 Reinigungsaufforderung



Eine Reinigungsaufforderung erfolgt entsprechend der Voreinstellung „Reinigungsstufe“ und kann durch den Servicetechniker eingestellt werden.







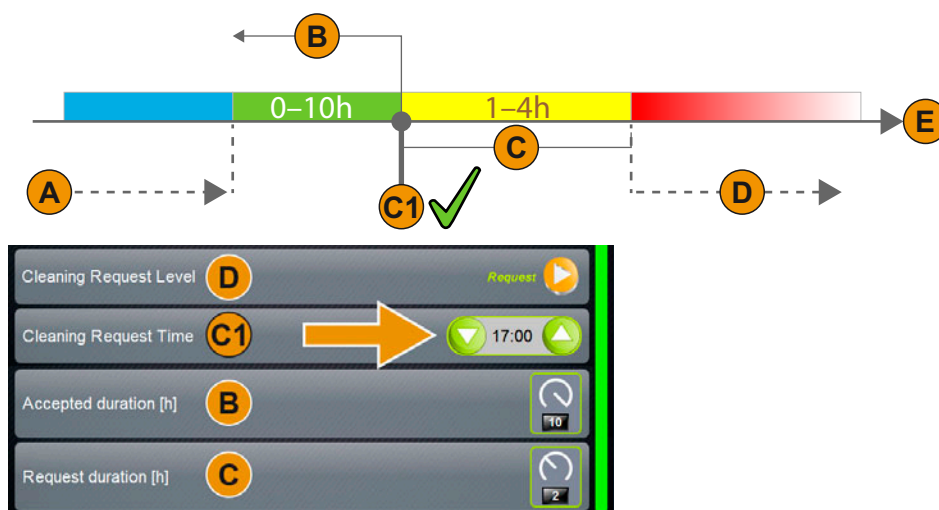
Siehe auch Kapitel „Reinigung“ – „Aktiver Reinigungsplan“ und „Reinigungsstufen“.

### Einstellmöglichkeiten für eine Reinigungsaufforderung



Im Reinigungsplan „SchaereDefault“ können die beiden Zeitfenster (B) und (C) nicht verändert werden.

	Zeitfenster	Displayanzeige	Parametereinstellung (Servicetechniker)
A)	In diesem Zeitfenster ausgeführte Reinigungen werden ignoriert.	Reinigungsaufforderungen bleiben nach einer Reinigung unverändert.	Abhängig der Zeiteinstellung (B).
B)	In diesem Zeitfenster ausgeführte Reinigungen sind zu früh und entsprechen nicht dem optimalen Zeitplan. Trotzdem werden diese Reinigungen als ausgeführt erkannt.	Die Reinigungsaufforderung wird nach einer Reinigung zurückgesetzt. Die nächste im Reinigungsplan anstehende Reinigung wird in [ h ] im Service-Menü angezeigt.	** System > Reinigung > Reinigungsplan anpassen >  [Zeitfenster vor Reinigung] (B) Einstellung (0 – 10 h) möglich
C)	Zeitfenster für eine im Zeitplan optimale Reinigung.	Die Reinigungsaufforderung wird nach einer Reinigung zurückgesetzt.	**System > Reinigung > Reinigungsplan anpassen >  > [Zeitfenster nach Reinigung] (C) Einstellung (1 – 4 h) möglich
C1)	Nach Zeitplan optimaler Start Start einer Reinigung	Anzeige der verbleibenden Zeit bis zum optimalen Startzeitpunkt wird im Service-Menü angezeigt.	*System > Reinigung > Reinigungsplan anpassen> [Uhrzeit] (C1) **System > Reinigung > Reinigungsplan anpassen >  > (C1) Uhrzeit Einstellung (00.00 – 23.00) möglich
D)	Zeitfenster für den Reinigungszwang. Nicht ausgeführte Reinigungen können nicht weiter hinausgezögert werden. Die Kaffeemaschine ist nicht weiter Betriebsbereit. Eine Reinigung ist zwingend.	Im Display wird angezeigt, dass eine weitere Getränkeausgabe nicht mehr möglich ist. Eine Reinigung der Kaffeemaschine ist zwingend.	*System > Reinigung > Reinigungsplan anpassen> Reinigungsstufe > **System > Reinigung > Reinigungsplan anpassen >  > Reinigungsstufe Die Auswahl [Zwang] ist aktiv. Der Reinigungszwang erfolgt nach Ablauf von Zeitfenster [C].
(*)	Einstellungen im Reinigungsplan „SchaererDefault“.		
(**)	Einstellungen im Reinigungsplan „Manuell“.		



## 6.5 Reinigungszwang



Eine anstehende Reinigung mit aktivem Reinigungszwang kann nicht verschoben werden. Die anstehende Reinigung erlaubt keine weiteren Getränkeausgaben. Der Reinigungszwang, sowie die Dauer bis zu seinem Einsetzen, können im Reinigungsplan vom Servicetechniker definiert werden.

Das Ausführen des Reinigungsprogramms stellt die Betriebsbereitschaft wieder her.



Siehe Kapitel „Reinigung“ – „Tägliche Maschinenreinigung“ – „Displaygeführtes Reinigungsprogramm“.



Siehe auch Kapitel „Reinigung“ – „Reinigungsstufen“.

## 6.6 Reinigungsmittel



### ! WARNUNG

#### Reinigungsmittel können Vergiftungen verursachen!

Ausschliesslich von Schaerer empfohlene Reinigungsmittel verwenden.

Reinigungsmittel von Kindern fern halten.

Reinigungsmittel nicht mit blossen Händen berühren und nicht einnehmen.



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.



### HINWEIS

#### Durch den Einsatz von falschen Reinigungsmittel kann die Maschine Schaden nehmen!

Für die tägliche und wöchentliche Reinigung ausschliesslich Reinigungsmittel einsetzen, welche durch die Schaerer AG empfohlen werden.

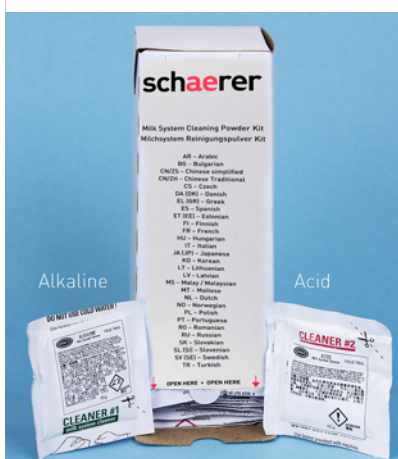


### 6.6.1 Reinigungstablette „Coffeepure tabs“

Informationen		
	Verwendungszweck	Reinigung Kaffeesystem
	Reinigungszweck	Lösen der Fettrückstände im Kaffeesystem
	Anwendungsintervall	jeden Tag

## 6.6.2 Reinigungspulver für das Milchsystem „Milkpure powder Box“

### Informationen



Verwendungszweck

Reinigung Milchsystem

Reinigungszweck

Entfernen von MilCHFett und Bakterien im Milchsystem

Anwendungsintervall

1 mal täglich ein Beutel à 10 g verwenden.

## 6.7 Spülungsintervalle



### ! VORSICHT

**Es besteht Verbrühungsgefahr. Während einer Maschinenspülung läuft heisses Wasser aus dem Getränkeauslauf.**

Während einer Maschinenspülung nicht unter den Getränkeauslauf greifen.

Der optionale Dampfstab in Tropfschale richten.

### Automatische Ein-/Ausschaltspülung



Die automatische Ein- oder Ausschaltspülung ist Standard und kann nicht deaktiviert werden.

Folgende Spülungen werden nach dem Einschalten, oder vor dem Ausschalten der Maschine automatisch ausgeführt

- 1) Spülung Hot & Cold System (Option)
- 2) Spülung Kaffeesystem
- 3) Spülung BestFoam Mischer (Option)
- 4) Spülung Milchsystem (Option)
- 5) Spülung Pulversystem (Option)

### Manuelle Spülungen in der Bedienoberfläche

Folgende Spülungen können jederzeit manuell ausgelöst werden:



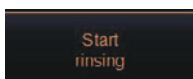
- ▶ Das Feld [Spülung] rechts unten in der Bedienoberfläche wählen.
  - ☒ Heisspülung Kaffeesystem wird ausgeführt

### Manuelle Spülungen im Servicemenü

Folgende Spülungen können jederzeit manuell ausgelöst werden:



- ▶ Das Feld [Service Menü] unten links in der Bedienoberfläche wählen.
  - ☒ Das Servicemenü wird angezeigt.



- ▶ Das Feld links [Spülung starten] wählen.
  - ☒ Es erfolgt eine System Spülung in der identischen Reihenfolge wie die automatische Ein-/Ausschaltspülung, siehe oben.





Siehe auch Kapitel „Bedienung“ – „Service-Menü“.

### Konfigurierbare Spülungen

Nachfolgend aufgeführte Spülungen sind vom Servicetechniker konfigurierbar:

Zeitlich konfigurierbare Spülungen:

- Getränkeauslauf (Auslauf Spülungsintervall [1 – 180 min])
- Milchsysteem (Milchspülungsintervall [1 – 180 min])
- Gegenstromkühler (Spülungsintervall Wärmetauscher [1 – 180 min])



In der Standardeinstellung werden die konfigurierten Spülungen jede Stunde ausgelöst.

## 6.8 Vor jedem Auffüllen

### 6.8.1 Externer Trinkwassertank (Option)



### ! WARNUNG

Durch Ablagerungen und Bakterien besteht Verunreinigungsgefahr für den externen Trinkwassertank. Ein Verunreinigter Trinkwassertank kann zu Gesundheitsbeschwerden führen.

Externen Trinkwassertank vor jedem Auffüllen reinigen.

- ▶ Deckel zu Trinkwassertank entfernen.
- ▶ Trinkwasserschlauch von Maschine aus Trinkwassertank und Deckel herausziehen.
- ▶ Schlauchende von Trinkwasserschlauch auf sauberes Tuch platzieren.
- ▶ Externer Trinkwassertank mit frischem Wasser gründlich und mehrfach ausspülen.
- ▶ Deckel von Trinkwassertank gründlich mit frischem Wasser reinigen.
- ▶ Trinkwassertank mit frischem Wasser füllen.
- ▶ Trinkwasserschlauch durch den Deckel und zurück in Tank führen.
- ▶ Trinkwassertank mit Deckel verschliessen.



Siehe Kapitel „Reinigung“ – „Wöchentliche manuelle Reinigung“, für Maschinen mit einem optionalen Festwasseranschluss.

## 6.9 Tägliche Maschinenreinigung

### 6.9.1 Displaygeführtes Reinigungsprogramm

#### Vorbereitungen

Benötigte Utensilien während dem Reinigungsprogramm.

- Schaerer > Reinigungstablette (Coffeepure tabs) Kaffeesystem [1x]
- Schaerer > Reinigungstablette (Milkpure tabs) Milchsysteem [1x]
- Schaerer > Reinigungsbehälter (Milchsysteem) [1x]
- Handelsübliches Spülmittel
- Handelsübliche saubere Reinigungstücher
- Auffangbehälter für restliche Milch (bei Bedarf)
- Auffangbehälter für restliches Chocopulver oder Topping (Bei Bedarf)



Bei einer aktiven Dampfboilerspülung ist der Dampfstab zwingend vor dem Reinigungsstart in die Tropfschale zu richten. Die Funktion „Dampfboilerspülung“ kann im Reinigungsplan vom Servicetechniker eingestellt werden.

## Reinigungsprogramm starten

**! WARNUNG**

Reinigungsmittel können Vergiftungen verursachen. Verunreinigung von bereits gereinigten Maschinenkomponenten durch Reinigungsmittel kann zu Gesundheitsbeschwerden führen.

Während dem Reinigungsprogramm Handschuhe tragen.

**! VORSICHT**

Während dem Reinigungsprogramm wird heiße Flüssigkeit ausgegeben.

Während der Reinigung nicht unter die Ausgabestellen greifen es besteht Verbrühungsgefahr.

Tropfrost entfernen bevor die Reinigung gestartet wird.

**HINWEIS**

Ein verstopfter Schmutzwasserablauf führt zu einer Überflutung der Tropfschale.

Schmutzwasserablauf in Tropfschale vor dem Starten des Reinigungsprogramms kontrollieren.

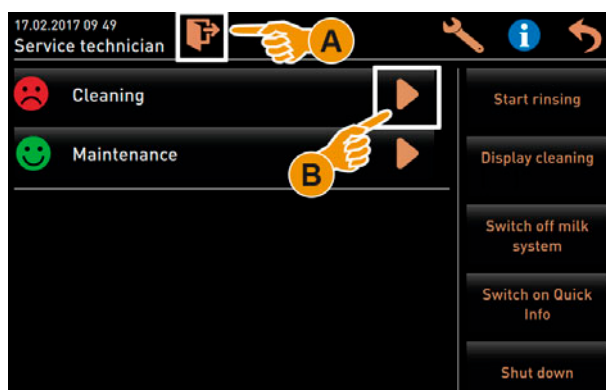


Das Reinigungsprogramm kann jederzeit abgebrochen werden. Nach einer abgebrochenen Reinigung ist die Kaffeemaschine nicht betriebsbereit. Das Reinigungsprogramm ist zwingend abzuschliessen. Abgebrochenes Reinigungsprogramm nach Möglichkeit baldmöglichst erneut starten.

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



- ▶ Tropfrost für separate Reinigung vorgängig entfernen.
- ▶ Feld [Service-Menü] unten links in der Bedienoberfläche wählen.
  - ☑ Das „Service-Menü“ öffnet.
  - ☑ Das Feld [Reinigung] ist noch inaktiv wenn PIN geschützt.
- ▶ Wenn notwendig, Feld [Log-in] [A] ein Profil [Hausmeister, Maschinenbetreuer oder Servicetechniker] wählen.
- ▶ Wenn notwendig, Konfigurierte PIN eingeben.
  - ☑ Die Berechtigung ist gegeben.
  - ☑ Das Feld [Reinigung] ist jetzt aktiv.
- ▶ Feld [B] [Reinigung starten] drücken (siehe Abbildung unten).
  - ☑ Das Reinigungsprogramm startet mit dem Auswahlfenster.





### Option 1: Reinigung der aktiven Systeme

Es werden die Systeme mit den aktiv dargestellten Symbolen (A) gereinigt.

- Das Feld [>] (A) wählen.
  - ☒ Das Reinigungsprogramm startet in einem neuen Fenster.

### Option 2: Reinigung alle Systeme

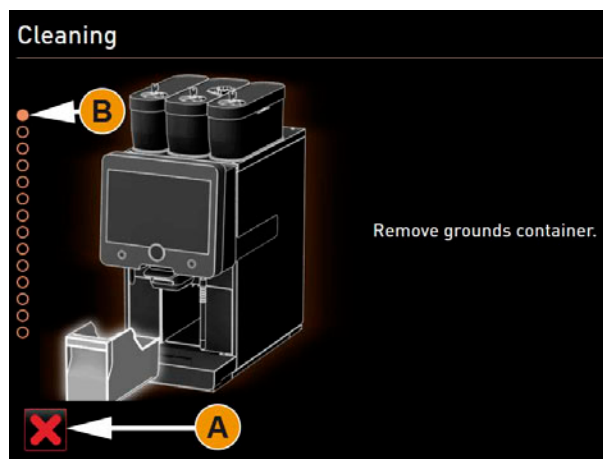
Es werden alle Systeme in der Maschine gereinigt.

- Das Feld [>] (B) wählen.
  - ☒ Das Reinigungsprogramm startet in einem neuen Fenster.



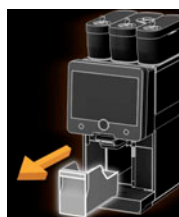
Bedienfelder im Startfenster Reinigungsprogramm:

- [A] Stoppt das Reinigungsprogramm und führt zurück in die Bedienoberfläche.
- [B] Informiert über den aktuellen Reinigungsschritt.
- Aufforderung im Display ausführen, siehe nachfolgende Schritte.
  - ☒ Das Reinigungsprogramm startet mit der ersten Bestätigung durch das Feld [>].




### Satzbehälter reinigen



1)



- Satzbehälter aus der Maschine ziehen.

- 2) ☒ Aufforderung, Satzbehälter reinigen, Innenraum mit Pinsel reinigen und Satzbehälter wieder einsetzen, wird angezeigt.
- ▶ Kaffeemehlreste mit Pinsel aus Brühraum wischen.
  - ▶ Satzbehälter leeren und mit frischem Wasser und Spülmittel ausspülen, reinigen, trocknen.
- 3)  ☒ Aufforderung, Reinigung unterer Getränkeauslauf.

#### Unterer Getränkeauslauf reinigen

- 4)  ☒ Aufforderung, Reinigung unterer Getränkeauslauf durch eindrücken und gleichzeitig nach unten drücken ausklinken.
- ▶ Unterer Getränkeauslauf unter fließendem warmem Wasser mit Bürste reinigen.
  - ▶ Gereinigten unterer Getränkeauslauf wieder einsetzen.
-  ☒ Feld [➤] für den nächsten Schritt wählen.
- ☒ Aufforderung, Einwurf Reinigungstablette „Coffee pure tab“.





#### **! VORSICHT**

Ein nicht korrekt eingesetzter unterer Getränkeauslauf kann zu Spritzer während der Getränkeabgabe führen.

Unterer Getränkeauslauf auf korrekten Sitz kontrollieren.

#### Einwurf Reinigungstablette (Coffeepure)

- 5)  ☒ Aufforderung, Reinigungstablette "Coffeepure tab" in den Schlitz im Handeinwurf einwerfen.
-  ☒ Einwurf mit Feld [➤] bestätigen.
- ☒ Aufforderung, Milchbehälter entfernen.

**Milchbehälter reinigen**

6)



- ▶ Türe zu Kühleinheit öffnen.
- ▶ Milchbehälter aus Kühleinheit entnehmen.
- ▶ Bei Bedarf vorhandene Restmilch in Behälter umfüllen.
- ▶ Milchbehälter mit frischem Wasser und Spülmittel reinigen.



- ▶ Entnahme und Reinigung von Milchbehälter mit Feld [>] bestätigen.
- ☑ Aufforderung, Reinigungsbehälter einsetzen.

**Reinigungsbehälter einsetzen**

7a)



- ▶ Separater Reinigungsbehälter in Kühleinheit einsetzen.
- ▶ Adapter von Milchschauch in den Deckel zum Reinigungsbehälter einstecken.

**Reinigungsmittel (Milkpure powder)**

7b)



- ▶ „Milkpure powder“ in den Reinigungsbehälter geben.



- ▶ Eingesetzter Reinigungsbehälter und hinzugefügte Reinigungstablette „Milkpure“ mit Feld [>] bestätigen.
- ☑ Aufforderung, Mixerbecher entfernen (optional).

**Option: Mixerbecher reinigen**

8)



- ▶ Bedienpanel unten links entriegeln und nach oben schieben.
- ▶ Mixerbecher am Griff gerade nach vorne herausziehen.

9)



- ▶ [1] Entnahme von Mixerbecher mit [>] bestätigen.
- ▶ [2] Einzelteile von Mixerbecher unter sauberem Wasser spülen und reinigen.
- ▶ [2] Mixerbecher mit sauberem Tuch abwischen, trocknen.



10)



- ▶ Reinigung Mixerbecher mit Feld [>] bestätigen.
- ▶ [3] Mixerbecher wieder in Maschine einsetzen.
- ▶ Bedienpanel wieder schliessen.

10a)



- Reinigung Mixerbecher mit dem Feld [>] bestätigen.
- ☑ Der Reinigungsprozess startet.



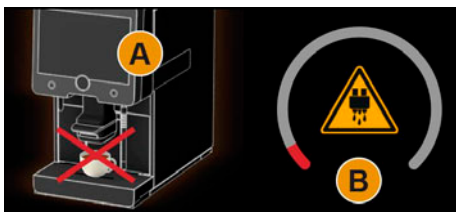
## HINWEIS

**Ein nicht korrekt eingesetzter Mixerbecher kann eine Überflutung verursachen.**

Mixerbecher auf korrekten Sitz kontrollieren.

### Reinigungsprozess läuft

11)



- ☑ Hinweis [A], keine Getränke verfügbar.
- ☑ Fortschrittsanzeige durch Zeitbalken [B].

### Reinigungsbehälter entfernen

12)



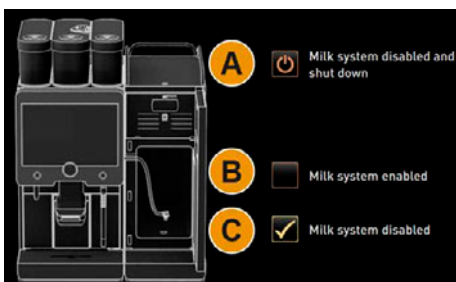
- Separater Reinigungsbehälter aus Kühleinheit entfernen, spülen und reinigen.
- Adapter von Milchschauch aus Deckel vom Reinigungsbehälter herausziehen.



- Entfernen von Reinigungsbehälter mit Feld [>] bestätigen.
- ☑ Aufforderung, Milchschauch Ein/AUS.

### Milchschauch aktiv / inaktiv

13)



- ☑ [A] Deaktiviert das Milchschauch und schaltet die Maschine nach dem Reinigungsprogramm aus.
- ☑ [B] Aktiviert das Milchschauch und die Maschine bleibt betriebsbereit mit Milchschauch.
- ☑ [C] Betriebsbereitschaft ohne Milchschauch

13a)



- Eingestellte Betriebsbereitschaft mit Feld [>] bestätigen.

14)



#### Option 1: Ohne Milchschauch

- ☑ Eine Maschinenspülung wird ausgeführt.
- ☑ Ein Neustart wird ausgeführt.
- ☑ Die Maschine ist wieder betriebsbereit.

#### Option 2: Mit aktiviertem Milchschauch



- ☑ Aufforderung, Milchbehälter einsetzen (mit Auswahl [B]) wird angezeigt.
- ☑ Eine Maschinenspülung wird ausgeführt.
- ☑ Ein Neustart wird ausgeführt.
- ☑ Die Maschine ist wieder betriebsbereit.
- Tropfroster unter fließendem Wasser mit Bürste reinigen.
- Gereinigten Tropfroster wieder einsetzen.





## ! WARNUNG

**Rückstände von Reinigungsmittel sind gesundheitsgefährdend.**

Nach abgeschlossener Reinigung Hände gründlich mit handelsüblicher Seife waschen.



### 6.9.2

#### Satzbehälter reinigen



## ! VORSICHT

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

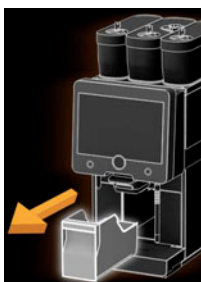
Satzbehälter daher täglich reinigen.



## HINWEIS

**Hohe Temperaturen können zu Schäden führen.**

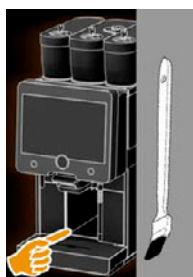
Satzbehälter nicht in der Spülmaschine reinigen.



- ▶ Getränkeauslauf nach oben schieben.
- ▶ Satzbehälter aus Maschine ziehen.
- ▶ Satzbehälter mit Wasser und Haushaltsreinigungsmittel gründlich reinigen.
- ▶ Mit klarem Wasser ausspülen und mit einem sauberen Tuch abtrocknen.
- ▶ Trockener Satzbehälter wieder in Maschine einsetzen.

### 6.9.3

#### Brühraum reinigen



- ▶ Getränkeauslauf nach oben schieben.
- ▶ Satzschublade aus Maschine ziehen.
- ▶ Kaffeemehlreste im Brühraum mit Reinigungspinsel (siehe Lieferumfang) aus der Maschine entfernen.
- ▶ Brühraum mit sauberem feuchtem Tuch auswischen und trocken wischen.
- ▶ Satzschublade wieder einsetzen.

### 6.9.4

#### Tropfschale und Tropfrost reinigen



## ! VORSICHT

**Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten.**

Maschine ausschalten, bevor der Tropfrost für eine Reinigung entnommen wird.

Maschine ausschalten, bevor die Tropfschale gereinigt wird.



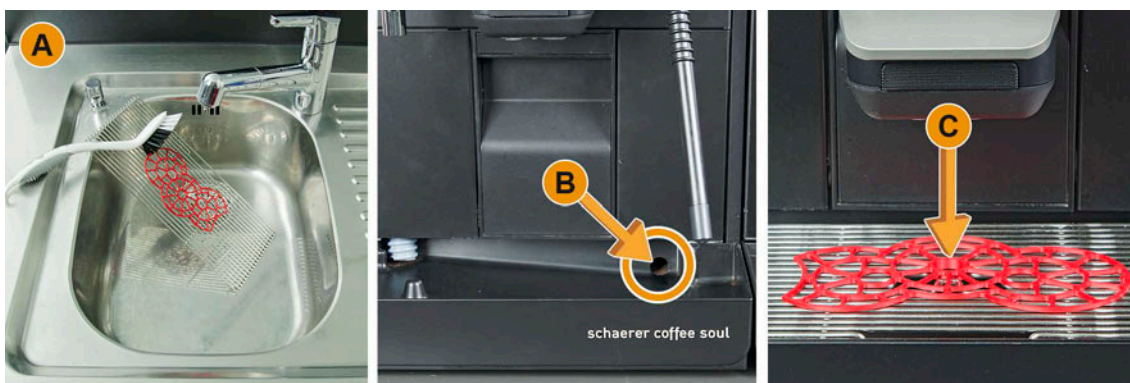
## HINWEIS

**Ein verstopfter Schmutzwasserablauf in der Tropfschale kann ein Überlaufen von Schmutzwasser verursachen.**

Schmutzwasserablauf auf freien Durchlass kontrollieren und prüfen.

Bevor eine Entkalkung ausgeführt wird, ist der Schmutzwasserablauf zwingend auf freien Durchlass zu kontrollieren.

- ▶ Komplette Tropfschale aus Kühleinheit und Tropfroster mit Positioniergitter [A] aus der Kaffeemaschine unter fließendem Wasser und mit Spülmittel gründlich reinigen.
- ▶ Tropfschale der Kaffeemaschine mit klarem Wasser ausspülen und dabei den Schmutzwasserablauf [B] auf freien Durchlass kontrollieren.
- ▶ Tropfroster wieder in Tropfschale platzieren und korrekten Sitz prüfen.
- ▶ Positioniergitter [C] auf korrekte Platzierung gegenüber dem Getränkeauslauf prüfen.



### 6.9.5

#### Milchbehälter reinigen (Option)



## ! WARNUNG

**Durch Milchablagerung und Bakterien besteht Verunreinigungsgefahr für Milch und Milchbehälter.**

Milchbehälter und Deckel vor jedem Auffüllen reinigen.

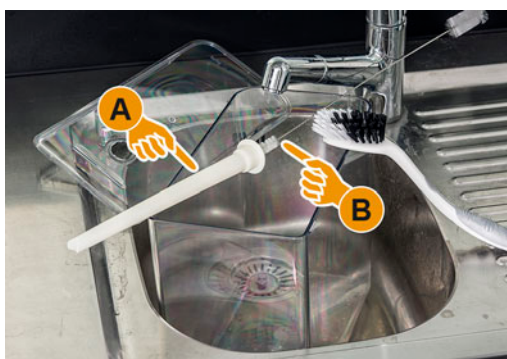
Reinigung mit Handschuhen ausführen.



## HINWEIS

**Hohe Temperaturen können zu Schäden führen..**

Milchbehälter nicht in der Spülmaschine reinigen.



- ▶ Restmilch aus Milchbehälter entsorgen.
- ▶ Milchbehälter mit frischem Wasser und Spülmittel reinigen.
- ▶ Tauchrohr [A] mit Bürste [B] reinigen, siehe Lieferzubehör 33.1521.9000.
- ▶ Milchbehälter mit frischem, unbenutzten Tuch reinigen.
- ▶ Milchbehälter wieder in Kühleinheit einsetzen.

### 6.9.6 Kühleinheit reinigen (Option)



#### ! WARNUNG

**Durch Milchablagerung und Bakterien besteht Verunreinigungsgefahr für Milch und Kühleinheit.**

Die Kühleinheit täglich reinigen.

Reinigung mit Handschuhen ausführen.



- ▶ Milchbehälter aus der Kühleinheit (Beistellkühleinheit, Cup & Cool) nehmen.
- ▶ Innenraum der Kühleinheit mit frischem Wasser und einem frischen, unbenutzten Tuch auswischen.
- ▶ Milchbehälter wieder in die Kühleinheit stellen.



Eine detaillierte Beschreibung zum verwendeten Beistellgerät, ist im beigelegten Installations-Betriebs- und Wartungshandbuch der Beistellkühleinheit oder Cup & Cool enthalten.

### 6.9.7 Touchscreen reinigen



#### ! VORSICHT

**Unbeabsichtigte Getränkeausgabe kann während einer Reinigung Verbrühungen verursachen.**

Touchscreen vor einer Reinigung im Service-Menü deaktivieren.

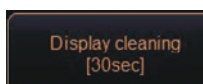
Vor einer Bedienpanel Reinigung Maschine ausschalten.



#### HINWEIS

**Beschädigen des Touchscreens beim Reinigungsvorgang.**

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



- ▶ Feld [Service-Menü] unten links in der Bedienoberfläche wählen.
  - ☑ Das Service-Menü öffnet.
- ▶ Das Feld [Display Reinigung] wählen.
  - ☑ Touchscreen ist für 30 sec deaktiviert.
  - ☑ Display reagiert nicht mehr auf Eingabe
- ▶ Während den verfügbaren 30 sec Touchscreen mit Papiertuch und handelsüblichem Glasreiniger reinigen.
  - ☑ Nach Ablauf des Countdowns wird der Touchscreen aktiv.

### 6.9.8 Dampfstab reinigen (Option)



#### **! WARNUNG**

**Durch Ablagerungen und Bakterien besteht Verunreinigungsgefahr für den Dampfstab..**

Dampfstab nach jedem Gebrauch mit feuchtem Tuch abwischen.

Reinigung mit Handschuhen ausführen.



- ▶ Taste Dampfausgabe [A] mehrfach betätigen um Milchrückstände im Dampfstab zu entfernen.
- ▶ Milchrückstände am Dampfstab mit einem sauberen und feuchten Tuch abwischen.

### 6.9.9 Externer Trinkwassertank reinigen (Option)



#### **! WARNUNG**

**Reinigungsmittel im Trinkwassertank können Vergiftungen verursachen.**

Niemals Reinigungsmittel in den Trinkwassertank geben.



#### **! WARNUNG**

**Durch Ablagerungen und Bakterien besteht Verunreinigungsgefahr für den externen Trinkwassertank.**

Externer Trinkwassertank täglich ausspülen, keine Reinigungsmittel verwenden.

Reinigung mit Handschuhen ausführen.



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

### 6.9.10 Externer Schmutzwassertank reinigen (Option)



#### ! WARNUNG

**Durch Ablagerungen und Bakterien besteht Verunreinigungsgefahr für den externen Schmutzwassertank.**

Externen Schmutzwassertank und Deckel täglich ausspülen und reinigen.

Reinigung mit Handschuhen ausführen.



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

### 6.9.11 Beistellgeräte reinigen (Option)



Die Pflege und Reinigung der Beistellgeräte Cup & Cool, Tassenwärmer sowie der Unterstellkühleinheit, ist in der separaten Betriebsanleitung 020888 beschrieben.

## 6.10 Wöchentliche Reinigung

### 6.10.1 Bohnenbehälter reinigen

Altes Kaffeebohnenfett kann den Geschmack des Kaffees negativ beeinflussen.



#### ! VORSICHT

**Verletzungsgefahr durch die rotierenden Mahlmesser der Mühle.**

Niemals bei eingeschalteter Kaffeemaschine in die Bohnenbehälter greifen.

Reinigung mit Handschuhen ausführen.



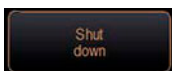
#### HINWEIS

**Verkratzen der Bohnenbehälter.**

Keine Scheuermittel verwenden



- ▶ Feld [Service-Menü] unten links in der Bedienoberfläche wählen.



- ▶ Im Service-Menü das Feld [Ausschalten] wählen.
  - ☒ Die Maschine ist im Standby Modus.
- ▶ Bohnenbehälter mit Zentralverriegelung hinter Bedienpanel entriegeln.



Siehe auch Kapitel „Bedienung“ – „Bedienelemente an der Maschine“ – „Bedienelemente Maschine innen“ zur Entriegelung der Bohnenbehälter.

- ▶ Bohnenbehälter entriegeln [A].
- ▶ Bohnenbehälter aus der Maschine heben [B].
- ▶ Restliche Kaffeebohnen aus Maschine und Bohnenbehälter entfernen.
- ▶ Bohnenbehälter unter fließendem Wasser gründlich ausspülen [C] und mit einem weichen Tuch auswischen.
- ▶ Mit einem sauberen Tuch Deckel und Behälter trocken reiben.
- ▶ Bohnenbehälter wieder montieren.
- ▶ Bohnenbehälter mit Zentralverriegelung verriegeln.



## 6.11 Bei Bedarf

### 6.11.1 Unterteil Getränkeauslauf reinigen



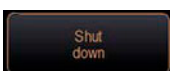
#### **! VORSICHT**

**Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten.**

Der untere Getränkeauslauf ausschliesslich bei ausgeschalteter Maschine demontieren, oder nach Aufforderung während dem Reinigungsprogramm.



- ▶ Feld [Service-Menü] unten links in der Bedienoberfläche wählen.



- ▶ Im Service-Menü das Feld [Ausschalten] wählen.
  - ☒ Die Maschine ist im Standby Modus.



- ▶ Unterer Getränkeauslauf vorne [A], durch Ausklinken (drücken und ziehen nach unten), demontieren.
- ▶ Getränkeauslauf [B] mit Bürste und Wasser reinigen.
- ▶ Unterer Getränkeauslauf [C] unter fließendem Wasser und Bürste reinigen.
- ▶ Unterer Getränkeauslauf (durch Einführen in der Rückseite und Einklinken an der Vorderseite) wieder am Getränkeauslauf montieren.
- ▶ Bedienpanel entriegeln und nach oben schieben.
- ▶ Maschine einschalten.
- ▶ Bedienpanel leicht anheben und bis zum Einrasten nach unten drücken.
- ☑ Die Maschine ist wieder betriebsbereit.



### 6.11.2 Brüheinheit reinigen



#### **VORSICHT**

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

Brüheinheit, abhängig der Betriebszeiten, sporadisch kontrollieren und bei Bedarf wie beschrieben reinigen.

Reinigung mit Handschuhen ausführen.



#### **HINWEIS**

Hohe Temperaturen können zu Schäden führen..

Brüheinheit nicht in der Spülmaschine reinigen

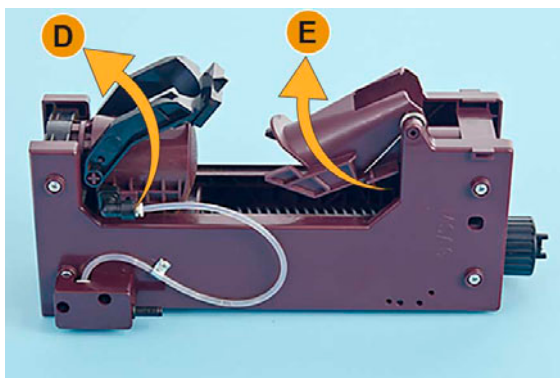
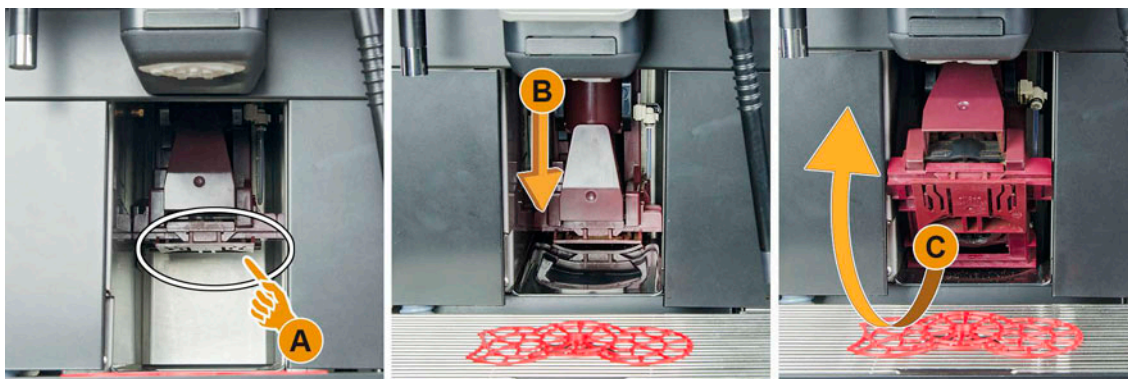
- ▶ Bedienpanel entriegeln und nach oben schieben.



Siehe Kapitel „Bedienung“ – „Bedienpanel“ – „Bedienpanel öffnen“.



- ▶ Satzschublade aus der Maschine herausziehen.
- ▶ Verriegelung (A) nach vorne herausziehen und halten.
  - ☑ Die Brüheinheit ist dadurch entriegelt.
- ▶ Entriegelte Brüheinheit nach unten [B] und gleichzeitig nach vorne [C] aus der Maschine herausschwenken.



- ▶ Spindel der Brüheinheit mit dem Multitool gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
  - ☑ Der Abstreifer (D) steht in der Abstreifposition.
- ▶ Kaffeemehlreste mit Reinigungspinsel entfernen (siehe Lieferumfang).
- ▶ Einwurfrutsche (E) zur Reinigung vom Brühsieb etwas anheben.



- ▶ Brühsieb bei Bedarf unter fließendem warmem Wasser reinigen.
- ▶ Brüheinheit bei Bedarf unter fließendem warmem Wasser reinigen.
- ▶ Brüheinheit vollständig trocknen lassen.
- ▶ O-Ring vom Brühsieb etwas mit Fett Molykote 111 (33.2179.9000) einfetten.

- ▶ Spindel mit dem Multitool im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- ▶ Spindel eine 1/4 Drehung gegen den Uhrzeigersinn vom Anschlag zurückdrehen.
- ▶ Brüheinheit in umgekehrter Reihenfolge in die Maschine einsetzen.
- ▶ Satzbehälter wieder einsetzen.



Wenn die Brüheinheit nicht in die Maschine eingesetzt werden kann, hilft ein leichtes Verdrehen der Spindel, bis der Spindeltrieb in die Spindel passt.

## 6.11.3 Pulverbehälter reinigen (Option)

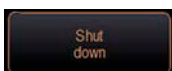
**HINWEIS**

**Pulverbehälter können durch Scheuermittel verkratzt werden.**

Für die Reinigung Keine Scheuermittel verwenden.



► Feld [Service-Menü] unten links in der Bedienoberfläche wählen.



► Im Service-Menü das Feld [Ausschalten] wählen.

☑ Die Maschine ist im Modus Standby.

► Pulverbehälter mit Zentralverriegelung hinter Bedienpanel entriegeln.

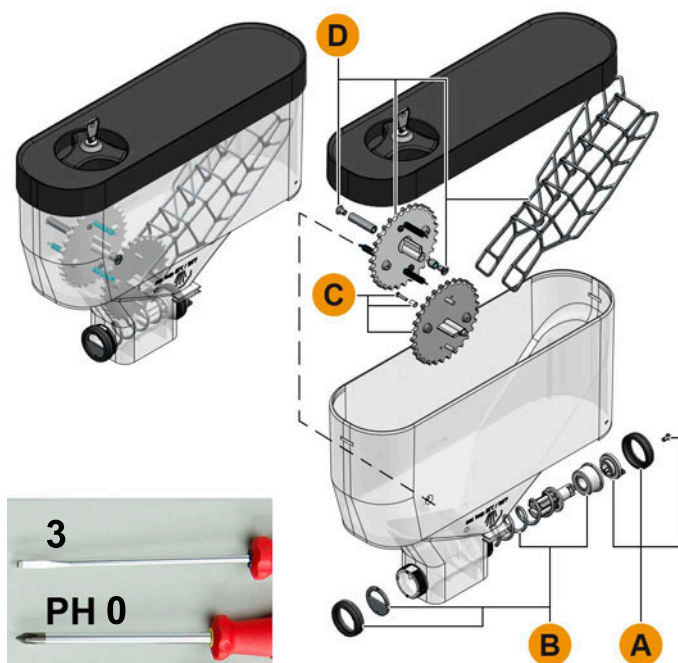


Siehe auch Kapitel „Bedienung“ – „Bedienelemente an der Maschine“ – „Bedienelemente Maschine innen“ zur Entriegelung der Bohnenbehälter.

- Pulverbehälter aus der Maschine heben.
- Restliches Choco- oder Toppingpulver entleeren.

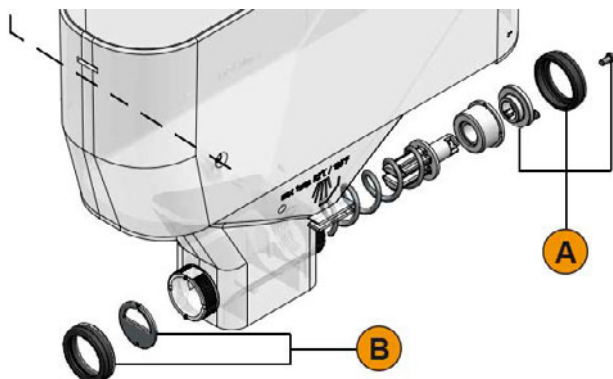
Übersicht der zu demontierenden Einzelteile und Werkzeuge:

- Schraubendreher Schlitz Grösse [3]
- Schraubendreher Kreuzschl. [PH0]
- Dosiervorrichtung Antriebsseite [A] zerlegt.
- Dosiervorrichtung Ausgabeseite [B] zerlegt.
- Schraube [C] und Achsführung von Zahnrad unten zerlegt.
- Schrauben [D] und Achsführung von Zahnrad oben zerlegt.



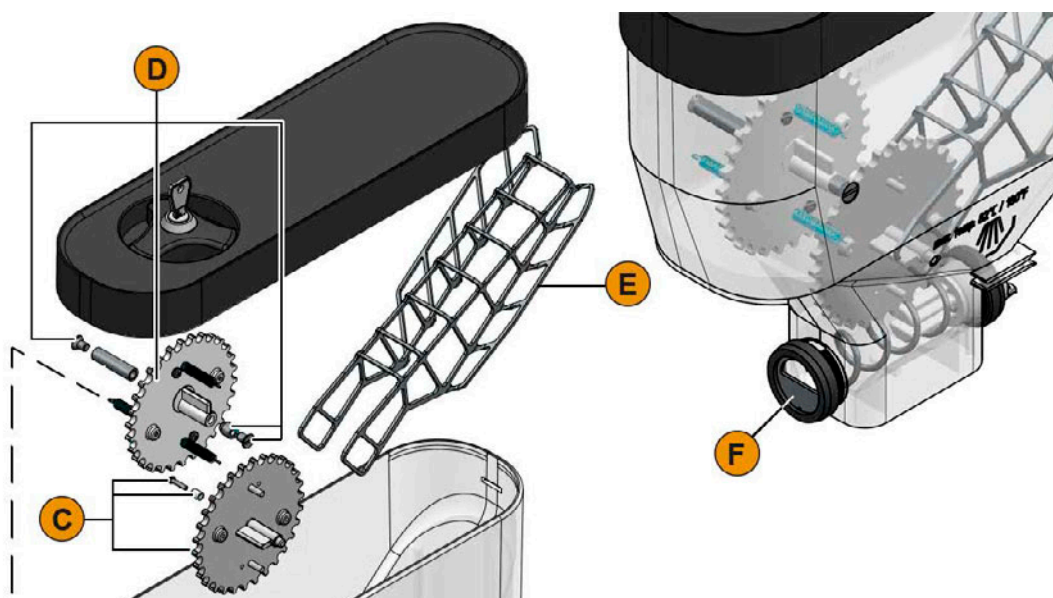
Die sehr kleinen Einzelteile der Zahnräder können bei einer Demontage leicht verloren gehen. Eine Demontage der Zahnräder wird nur empfohlen wenn eine komplette Reinigung sonst nicht möglich ist.

- Dosiervorrichtung Antriebsseite [A] durch lösen der Kreuzschlitzschraube PH1 und lösen der Überwurfmutter demontieren.
- Dosiervorrichtung Ausgabeseite [B] durch lösen der Überwurfmutter demontieren.



#### Option: Demontage Pulverschaufel und Zahnräder

- Bei Bedarf Zahnrad unten demontieren durch entfernen von Schraube [C] (PH0) und Achsführung.
- Zahnrad oben demontieren durch entfernen der beiden Schrauben [D] (Gr.2) und Achsführung.
- Pulverschaufel [E] aus Zahnrad [C] ausklinken.



- Pulverbehälter und Einzelteile unter fließendem Wasser gründlich spülen.
- Alle Einzelteile vor dem Zusammenbauen sehr gut trocknen lassen.
- In umgekehrter Reihenfolge den Pulverbehälter wieder montieren und in die Maschine einsetzen.
- Korrekte Ausrichtung der Dosiervorrichtung [F] beachten.
- Zentralverriegelung wieder verriegeln.

#### 6.11.4 Kühleinheit abtauen (Option)



### HINWEIS

**Die Oberfläche des Kühlinnenraums kann beschädigt werden.**

Die Eisschicht nie mit spitzen oder scharfen Gegenständen entfernen, immer abtauen lassen.



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



Siehe Kapitel „Bedienung“ – „Einschalten“ – „Beistell- oder Unterstellkühleinheit“ für eine detaillierte Beschreibung zum Ein-/Ausschalten.



Eine detaillierte Beschreibung zur Beistellkühleinheit ist im beigelegten Installations-Betriebs- und Wartungshandbuch verfügbar.

### 6.11.5

#### Aussenflächen reinigen



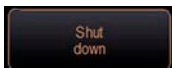
#### HINWEIS

**Pulverbehälter können durch Scheuermittel verkratzt werden.**

Für die Reinigung Keine Scheuermittel verwenden.



- ▶ Feld [Service-Menü] unten links in der Bedienoberfläche wählen.



- ▶ Im Service-Menü das Feld [Ausschalten] wählen.
  - ☒ Die Maschine ist im Standby Modus.
- ▶ Aussenflächen von Kaffeemaschine und Kühleinheit mit feuchtem sauberen Tuch abwischen.
- ▶ Bedienpanel entriegeln und bis zum Einrasten nach oben schieben.
- ▶ Maschine über die Einschalttaste einschalten.
- ▶ Bedienpanel leicht anheben und bis zum Einrasten nach unten drücken.
  - ☒ Die Maschine ist eingeschaltet und betriebsbereit.



Siehe auch Kapitel „Reinigung“ – „Tägliche Maschinenreinigung“ – „Touchscreen reinigen“.

## 6.12

### HACCP-Reinigungskonzept

#### 6.12.1

#### Reinigungsvorschriften und -bedingungen

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



## **! WARNUNG**

**Durch nicht ordnungsgemäße Pflege und Reinigung der Kaffeemaschine wird die Ausgabe von Milchgetränken hinsichtlich der Lebensmittelhygiene zu einer Gefahr.**

Folgende Punkte beachten und einhalten:

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

## 7 Service und Wartung



Ein Entkalkungsprozess, welcher aus unterschiedlichen Gründen nicht vollständig und korrekt abgeschlossen werden konnte, ist zwingend zu wiederholen. Eine Betriebsbereitschaft der Maschine kann ausschliesslich mit korrekt abgeschlossenem Entkalkungsprogramm hergestellt werden.

### 7.1 Entkalkung



#### HINWEIS

**Ein Entkalkungsvorgang beansprucht mindestens 85 min. Die Kaffeemaschine ist während dieser Zeitspanne nicht Betriebsbereit.**

Fehlende Betriebsbereitschaft der Kaffeemaschine frühzeitig kommunizieren.

Für den Entkalkungsprozess mindestens 85 min einplanen.

#### 7.1.1 Entkalkungsmittel „Uptime!“



#### ! WARNUNG

**Falsche Entkalkungsmittel können Vergiftungen verursachen!**

Entkalkungskartusche nicht während dem Entkalkungsprozess entfernen. Aufforderung im Display abwarten.

Entkalkungskartusche von Kindern fern halten.

Enthaltenes Entkalkungsmittel nicht mit blossen Händen berühren und das beigelegte Sicherheitsdatenblatt lesen.



#### HINWEIS

**Durch den Einsatz von falschen Entkalkungskartuschen kann die Maschine Schaden nehmen!**

Für den Entkalkungsprozess ausschliesslich Entkalkungskartuschen einsetzen, welche durch die Schaerer AG empfohlen werden.

Immer Kartuschen verwenden, welche direkt aus der Verpackung entnommen wurden.



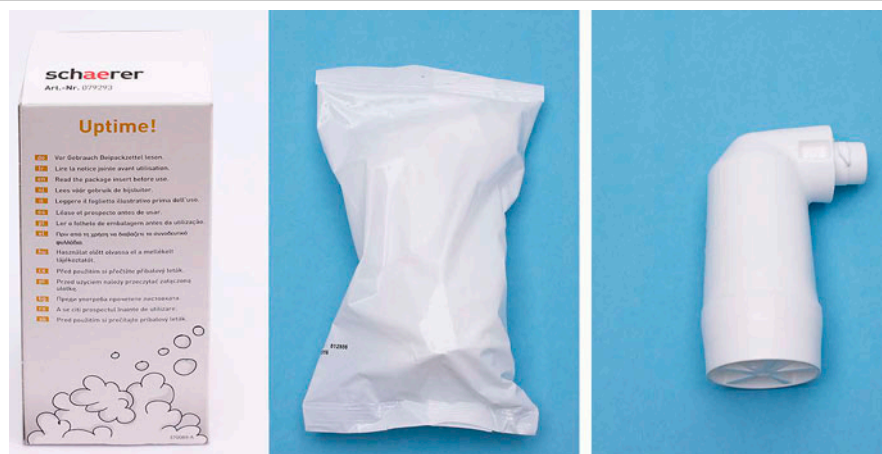
Vor der Anwendung der Entkalkungskartusche die auf der Verpackung angegebenen Informationen sowie das Sicherheitsdatenblatt sorgfältig durchlesen. Sollte kein Sicherheitsdatenblatt vorhanden sein, bitte bei der Vertriebsfirma anfordern.

#### 7.1.2 Entkalkungskartusche

Informationen	
Verwendungszweck	Entkalkung Kaffeemaschine
Entkalkungen	Entkalkung von Boiler inkl. Heisswasser-/Dampfsystem
Anwendungsintervall	Nach Aufforderung



## Informationen



## 7.1.3 Entkalkung Vorbereitung

## Schmutzwasserablauf prüfen

**HINWEIS**

**Ein verstopfter Schmutzwasserablauf in der Tropfschale führt zu einer Überflutung.**

Vor dem Entkalkungsprozess unbedingt die Ablaufgeschwindigkeit prüfen.

Um den Schmutzwasserablauf zu überprüfen werden folgende Utensilien benötigt:

- 1 l Wasser
- Zeitmesser
- ▶ Tropfrost aus Tropfschale entfernen.
- ▶ 1 l Wasser in die Tropfschale leeren und gleichzeitig den Zeitmesser starten.
  - ☑ Wenn der Schmutzwasserablauf frei ist, fließen die 1 l Wasser innerhalb von 30 sec vollständig ab.



*Fließen die 1 l Wasser nicht in der geforderten Zeit von 30 sec ab, ist der Schmutzwasserablauf verstopft. Eine Entkalkung darf nicht ausgeführt werden. Der Schmutzwasserablauf muss vorher durch einen Servicetechniker wieder instand gesetzt werden.*

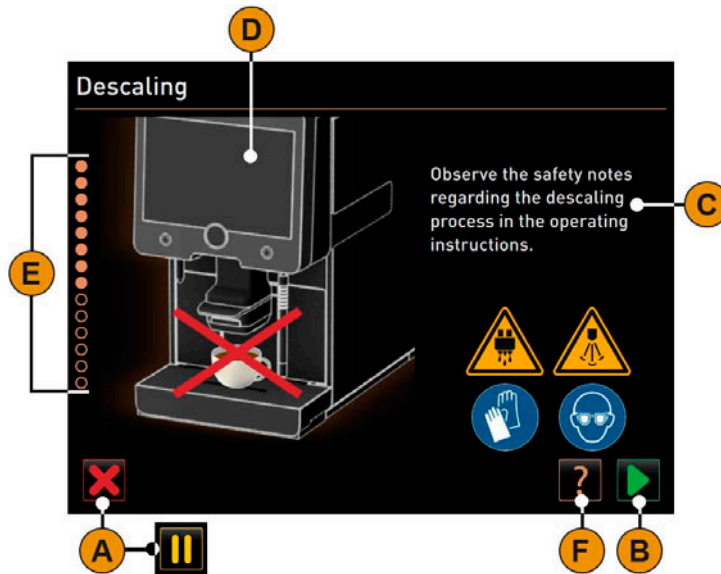
**Vorbereitung zur Entkalkung**

Vor einer Entkalkung folgendes bereithalten:

- 1x Schaerer Entkalkungskartusche SCSoul
- 1x Schaerer Reinigungsbehälter 1 l blau
- 1x Schaerer Deckel zu Reinigungsbehälter
- Handschuhe
- Schutzbrille



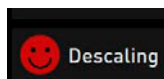
## Informationen während einer Entkalkung



## Informationen und Bedienelemente:

- [A] Feld [X] Entkalkung Abbrechen oder Pause nach gestartetem Entkalkungsprogramm.
- [B] Feld [>] Bestätigung und weiter.
- [C] Anzeige von Handlungsaufforderung und Informationstext.
- [D] Animationen zu Handlungsaufforderungen.
- [E] Schrittfolgen [1–14] während dem Reinigungsprogramm.
- [F] Feld [?] öffnet Fenster mit zusätzlichen Informationen.

## 7.1.4 Entkalkungsprogramm öffnen



- ☒ Eine anstehende Entkalkung wird im Service-Menü durch ein rotes Smiley angezeigt.



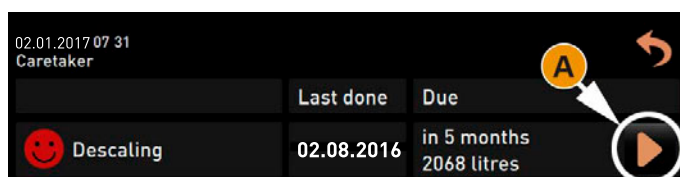
- ▶ Das Feld [Service-Menü] unten links in der Bedienoberfläche wählen.
- ☒ Das Service-Menü wird angezeigt.



- ▶ Das Feld [>] [Wartung] wählen.
- ☒ Alle ausgeführten und anstehenden Wartungen werden angezeigt.



- ▶ Das Feld [A] [>] im Fenster „Wartung“ wählen.
- ☒ Das Fenster zum Entkalkungsprogramm öffnet.
- ☒ Aufforderung „Schmutzwasserablauf auf Verstopfung prüfen“ wird angezeigt.



## 7.1.5 Schrittfolgen im Entkalkungsprogramm

## Entkalkungskartusche auspacken

1)



- ▶ Schaerer Entkalkungskartusche aus der Verpackung nehmen.



- ▶ Feld [>] für den nächsten Schritt wählen.
- ☒ Aufforderung, Satzbehälter entfernen.

### Vorbereitung Schmutzwasserablauf prüfen

Das Entkalkungsprogramm führt Schritt für Schritt durch die Entkalkung.

2)



- Freier Durchgang vom Schmutzwasserablauf in der Tropfschale prüfen.

*Siehe Kapitel „Service-Wartung“ – „Entkalkung Vorbereitung“ – „Schmutzwasserablauf prüfen“.*

*Das Feld [?] im Display führt in die Schritt für Schritt Beschreibung für eine Schmutzwasserablauf Prüfung.*



- Feld [>] für den nächsten Schritt wählen.
- ☒ Aufforderung, neue Entkalkungskartusche auspacken.

### Satzbehälter entfernen

3)

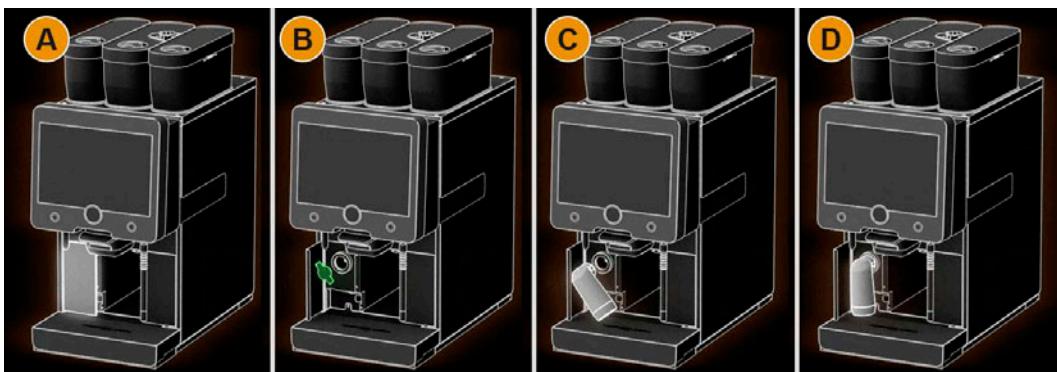


- Satzbehälter aus Maschine entnehmen, leeren und reinigen.
- ☒ Aufforderung, Kartusche einsetzen.

### Kartusche einsetzen

4)

- Abdeckung vorne links öffnen [A].
- Grüne Verschlusskappe durch Linksdrehung entfernen [B].
- Frisch ausgepackte Kartusche ansetzen und durch Rechtsdrehung einsetzen. [C].
- ☒ Die Kartusche ist eingesetzt [D].
- ☒ Aufforderung, Satzbehälter einsetzen.




### Satzbehälter wieder einsetzen

5)



- Gereinigten Satzbehälter in Maschine einschieben.
- ☒ Aufforderung, Milchbehälter entfernen (Option).


### Milchbehälter aus Kühleinheit entfernen (Option)

- 6)  ▶ Milchbehälter aus Kühleinheit entnehmen, bei Bedarf leeren und reinigen.  
*Milchbehälter mit Milch unbedingt während Entkalkung kühl lagern.*



- ▶ Feld [>] für den nächsten Schritt wählen.  
☑ Aufforderung, Reinigungsbehälter in Kühleinheit stellen.


### Reinigungsbehälter in Kühleinheit stellen (Option)

- 7)  ▶ Leeren Reinigungsbehälter in Kühleinheit stellen.  
▶ Milchschauch in den Deckel des Reinigungsbehälters einstecken.  
▶ Türe der Kühleinheit schliessen.



- ▶ Feld [>] für den nächsten Schritt wählen.  
☑ Aufforderung, Getränkeauslauf und Dampfstab (Option) positionieren.

### Getränkeauslauf und Dampfstab positionieren

- 8)  ▶ Tassenrost aus Tropfschale entfernen.  
▶ Getränkeauslauf in die unterste Position schieben.  
▶ Dampfstab (Option) in die Tropfschale richten.



- ▶ Feld [>] für den nächsten Schritt wählen.  
☑ Aufforderung, Sicherheitshinweise in der Betriebsanleitung lesen.

### Sicherheitshinweise

- 9a) ▶ Nachfolgende Sicherheitshinweise lesen und befolgen.



#### **! VORSICHT**

**Gefahr von Hautreizungen und schwerer Augenreizung. Während dem Entkalkungsprozess tritt Säure aus.**

Enthaltenes Entkalkungsmittel nicht mit blossen Händen berühren und das beigelegte Sicherheitsdatenblatt lesen.

Entkalkungskartusche nicht während dem Entkalkungsprozess entfernen. Aufforderung im Display abwarten.



#### **! VORSICHT**

**Verbrühungsgefahr beim Heisswasserauslauf und Getränkeauslauf.**

Entkalkungskartusche nicht während dem Entkalkungsprozess entfernen. Aufforderung im Display abwarten.

Getränkeauslauf in unterste Ausgabeposition schieben.



## **VORSICHT**

### **Verbrühungsgefahr beim Dampfstab.**

Während Entkalkungsprozess nicht unter den Dampfstab greifen.

Auslass Dampfstab in Tropfschale richten.

### Entkalkungsprozess starten



Der Entkalkungsvorgang dauert mindestens 85 min. Das Feld Pause [II] unterbricht die Entkalkung. Das Entkalkungsprogramm kann bis und mit Folgeschritt [8] mit dem Feld [X] abgebrochen werden.

9b)



- ▶ Entkalkungsprozess mit dem Feld [A] [>] starten.
  - ☑ Entkalkungsfortschritt wird in [%] angezeigt.
  - ☑ Entkalkungsvorgang endet nach ca. 85 min.



10)

- ☑ [A] Abkühlung (blau) der Maschine startet.
- ☑ [B] Entkalkung (gelb) ist aktiv.
- ☑ [C] Spülung (grün) ist aktiv.



Der Entkalkungsprozess kann mit dem Feld [II] unterbrochen und mit dem Feld [>] wieder fortgesetzt werden.

### Entkalkungskartusche entfernen

11)



12)

- ☑ Der Entkalkungsprozess ist abgeschlossen.
- ▶ Entkalkungskartusche aus der Maschine entfernen.
  - ☑ Aufforderung, Schutzkappe wieder aufsetzen.
- ▶ Grüne Schutzkappe wieder aufsetzen.
- ▶ Abdeckung vorne links wieder verschliessen
- ▶ Feld [>] für den nächsten Schritt wählen.
  - ☑ Aufforderung, Reinigungsbehälter entfernen.



### Reinigungsbehälter aus Kühleinheit entfernen

- 13) ▶ Reinigungsbehälter aus der Kühleinheit entfernen, leeren und reinigen.



- ▶ Feld [➤] für den nächsten Schritt wählen.  
☒ Aufforderung, Milchbehälter wieder zurück in Kühleinheit stellen.

### Milchbehälter in Kühleinheit stellen

- 14) ▶ Milchbehälter mit gekühlter Milch in Kühleinheit stellen.



- ▶ Feld [➤] für den nächsten Schritt wählen.  
☒ Aufforderung, Nachbestellung einer Entkalkungskartusche.

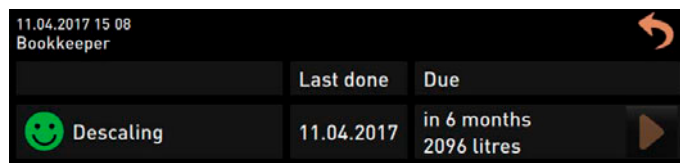
### Nachbestellung einer Entkalkungskartusche

- 15) ☒ Die Artikelnummer wird in der Bedienoberfläche angezeigt.  
 ▶ Für die nächste Entkalkung eine Kartusche beim Servicepartner nachbestellen.  
 ▶ Feld [➤] für den nächsten Schritt wählen.  
☒ Neustart der Maschine



### Entkalkungsprogramm beenden und Neustart der Maschine

- 15a) ☒ Das Entkalkungsprogramm wird geschlossen.  
☒ Neustart der Maschine  
☒ Betriebsbereitschaft, die Bedienoberfläche wird angezeigt.  
☒ Im Service-Menü unter „Wartung“, wird die zuletzt ausgeführte Entkalkung angezeigt.



## 7.1.6

### Entsorgung Entkalkungskartusche

Die Entkalkungskartusche besteht aus Kunststoff und kann nach einer ordnungsgemäss ausgeführten Entkalkung zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden. Die Entkalkungskartusche ist nach einer Entkalkung vollständig entleert und mit Wasser gespült.



### HINWEIS

**Eine nicht ordnungsgemäss ausgeführte und abgeschlossene Entkalkung entleert die Entkalkungskartusche nicht vollständig.**

Entkalkung ordnungsgemäss bis zum Ende ausführen.

Maschine nicht vor Beenden der Entkalkung vom Netz trennen.

Wurde die Entkalkung unterbrochen, ist die Entkalkungskartusche nach den örtlichen Bestimmungen als Sondermüll zu entsorgen.

## 7.2 Externer Wasserfilter



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



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

## 7.3 Wartung Kaffeemaschine

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.



### HINWEIS

**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.

### 7.3.1 Serviceroutine

Die Fälligkeit einer Serviceroutine ist abhängig von der Anzahl Zyklen (Anzahl der Getränkeausgaben) oder die Dauer (Monate) in der die Maschine in Betrieb war.

#### Serviceroutine SCSoul

	Anzahl Zyklen	Monate
Service 1	40'000	12

## 8 Programmierung

### 8.1 Übersicht



Im „Service-Menü“ unter [Profil Log-IN] stehen folgende vordefinierte Profile für den Endanwender bereit.

- Profil Servicetechniker
- Profil Hausmeister
- Profil Abrechner
- Profil Abrechner reduziert
- Profil Chef de Service
- Profil Qualitätsmanager
- Profil Maschinenbetreuer

Die Profile können vom Servicetechniker aktiviert werden. Der Zugang zum Profil kann mit einer zugewiesenen PIN (Persönliche Identifikationsnummer) geschützt werden. Der Zugang zum Profil „Servicetechniker“ ist dem Servicetechniker vorbehalten.




*Siehe auch Kapitel „Bedienung“ – „Hauptfenster Touchscreen“ – „Profil [Log-in/Log-out].“*



*Die detaillierte Beschreibung der einzelnen Profile ist in diesem Kapitel nachfolgend beschrieben.*

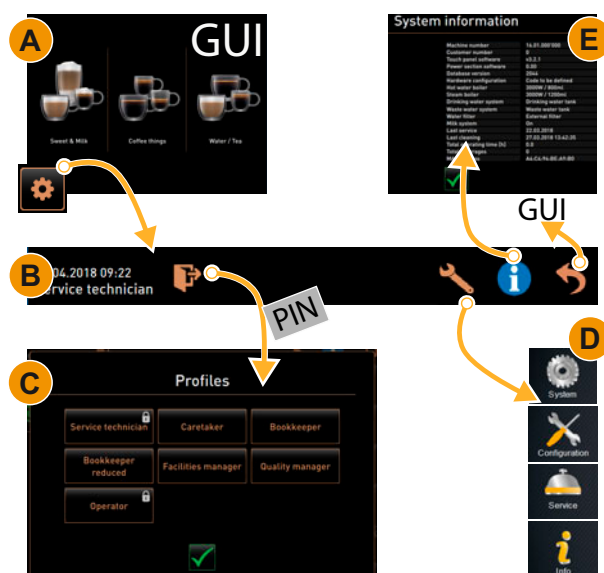
### 8.2 Navigation





- ▶ Unten links das Feld [Service-Menü]  in der Bedienoberfläche wählen.
  - ☒ Das Service-Menü öffnet

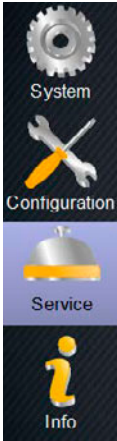
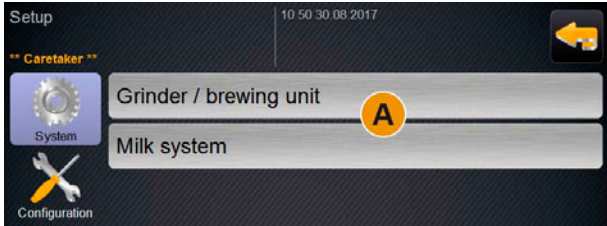







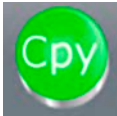

Die Navigation hinter der grafischen Benutzerschnittstelle (GUI) besteht aus den folgenden Elementen:

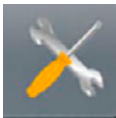





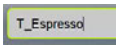




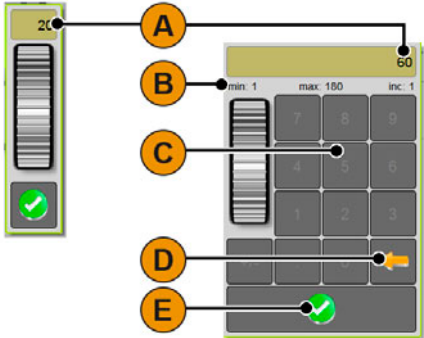
- [A] Bedienoberfläche (GUI)
- [B] Navigationselemente im Service-Menü
- [C] Auswahl der aktivierten Profile
- [D] Einstellungen Maschinenkonfiguration
- [E] System Information







Symbol	Beschreibung
	Das Bedienfeld [Service-Menü] unten links in der Bedienoberfläche führt in das Fenster „Service-Menü“.
	Das Bedienfeld [Einstellungen] im „Service-Menü“ oben rechts, öffnet das Fenster mit den Parametern zur Maschinenkonfiguration. <i>Siehe auch Kapitel „Bedienung“ – „Hauptfenster Touchscreen“ – „Service-Menü Funktionsumfang“.</i>
	Das Bedienfeld [Profil-Log-IN] öffnet das Fenster zur Auswahl der verfügbaren Profile. Die Profile haben unterschiedliche Zugangsrechte. <ul style="list-style-type: none"> <li>► [Profil-Log-IN] wählen. <ul style="list-style-type: none"> <li>☑ Das Fenster zur Auswahl eines Profils öffnet.</li> </ul> </li> <li>► Profil wählen und wenn konfiguriert, PIN eingeben. <ul style="list-style-type: none"> <li>☑ Das Service-Menü wird wieder angezeigt.</li> <li>☑ Da Feld [Profil-Log-IN] wechselt nach [Profil-Log-OUT].</li> </ul> </li> </ul> <i>Ist ein Profil mit entsprechenden Berechtigungen angemeldet, wird das Bedienfeld [Einstellungen] eingeblendet.</i>
	Das Bedienfeld [Profil-Log-OUT] schliesst das aktuell angemeldete Profil.

Symbol	Beschreibung
	<p>Die Einstellungen und Maschinenkonfigurationen sind in folgende Gruppen aufgeteilt:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• System</li> <li>• Konfiguration</li> <li>• Service</li> <li>• Info</li> </ul> <p>Die darin angezeigten Parameter sind abhängig entsprechend den Berechtigungen des gewählten Profils. Im Profil „Servicetechniker“ werden alle Einstellungen und Konfigurationsmöglichkeiten aufgeführt.</p> <p>► Einstellung z. B. [Service] wählen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Die aktuell aktive Einstellung z. B. [System] wird farblich hinterlegt dargestellt.</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Die verfügbaren Einstellungen [A] werden rechts im Fenster aufgelistet.</li> </ul> 
	<p>Das Feld [Info] öffnet das Fenster zu den Systeminformationen.</p> <p><i>Siehe auch Kapitel „Bedienung“ – „Hauptfenster Touchscreen“ – „Service-Menü Funktionsumfang“.</i></p>
	<p>Das Feld [zurück] führt zurück in die Bedienoberfläche der Getränkeausgabe.</p>
	<p>Bestätigen</p>
	<p>Weiter / Start oder Auswahlliste im Parameter</p>
	<p>Öffnet ein Auswahlfeld im Parameter.</p>
	<p>Zurück zum vorherigen Fenster</p>
	<p>Speichern vorgenommener Einstellungen</p>
	<p>Kopiert ein bereits fertig konfiguriertes Getränk als Grundlage für weitere Getränkekongfigurationen.</p>
	<p>Hinzufügen von Getränken oder Getränkeschritte.</p> <p>Die Getränke werden aus der Liste der verfügbaren Getränken entnommen.</p> <p>Das zusätzliche Getränk wird automatisch in die Liste der konfigurierten Getränke angefügt.</p>

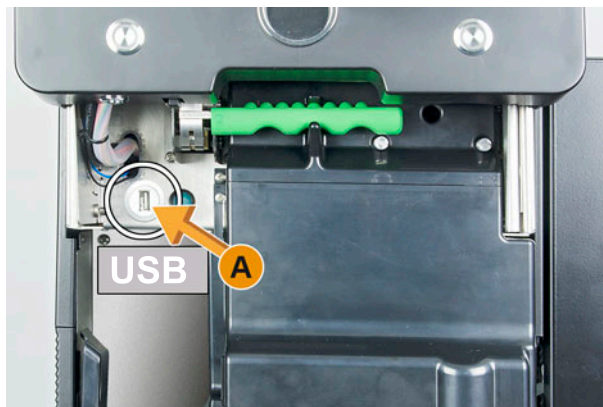
Symbol	Beschreibung
	Öffnet das Konfigurationsfenster für: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zutatenquellen</li> <li>• Getränke</li> <li>• Getränkeschritt für spezifische Einstellungen</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Löschen / auf Null setzen eines Wertes oder Getränkes</li> <li>• Abbrechen der Getränkeausgabe</li> </ul>
	Bestätigt eine Rückfrage
	Schliesst das Fenster zur Auswahl der Media Daten.
	Konfiguration Getränkeschritt in den Getränkekonfigurationen.
	Das Feld [-] öffnet in den Staistiken den Strukturbaum.
	Eingabefeld für die Benennung von Getränkebezeichnung, Getränkegruppe, Zutaten oder für die Menükarten.
	Tastatur für Text- oder Nummerierungseingabe in das Eingabefeld.
 	<p>Berühren dieses Felds öffnet das Einstellrad:</p> <p><b>Option 1: Einstellung mit Einstellrad</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Gewünschten Wert durch hoch- oder herunterdrehen des Rades einstellen.</li> <li>▶ Eingestellten Wert durch Drücken vom Feld  bestätigen.</li> </ul> <p><b>Option 2: Einstellung mit Tastatur</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ In das Feld der aktuell eingestellten Einstellung [A] tippen. <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Tastatureingabe öffnet.</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> min. und max. möglicher Einstellungen [B] werden angezeigt.</li> </ul> </li> <li>▶ Aktuelle Einstellung mit Feld [D] löschen. <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Der Zahlenblock wird aktiv.</li> </ul> </li> <li>▶ Neue Einstellung über Tastatur [C] eingeben.</li> <li>▶ Einstellung mit Feld [E] bestätigen.</li> </ul>
	

Symbol	Beschreibung
	Aktiviert / deaktiviert eine Funktion Ein / Aus
	Pfeil für eine Werteinstellung. ► Wert markieren. ► Markierten Wert durch Pfeil nach oben oder unten auf den gewünschten Wert einstellen.

## 8.3 USB-Zugang

Softwareupdate oder -sicherung werden bei der Schaerer Coffee Soul über einen USB-Stick durchgeführt. Der USB-Zugang befindet sich hinter dem Bedienpanel.

- Bedienpanel entriegeln und bis zum automatischen Einrasten nach oben schieben.
- ☑ Der USB Anschluss [A] ist neben der Ein/Aus Taste links .



## 8.4 Profile

### 8.4.1 Übersicht Berechtigungen der Profile

	Einstellungen / Parameter	Hausmeister	Abrechner	Abrechner reduziert	Chef de Service	Qualitätsmanager	Maschinenbetreuer
System	Mühle Brüheinheit	X	–	–	–	–	–
	Milchsystem	X	–	–	–	–	–
Konfiguration	Allgemein (Sprache)	X	X	X	X	X	X
	Uhrzeit/Datum/Timer	X	–	–	–	–	–
	Menükarte	–	X	–	X	–	–

	Einstellungen / Parameter	Hausmeister	Abrechner	Abrechner reduziert	Chef de Service	Qualitätsmanager	Maschinenbetreuer
Service	Mühlenservice	X	-	-	-	-	-
	Datenbank sichern	X	-	-	-	-	-
	Entkalkungszähler zurücksetzen	X	-	-	-	-	-
	Entkalkung/Reinigung zurücksetzen	X	-	-	-	-	-
Info	Versionen anzeigen	X	X	X	X	X	X
	Maschinenzähler	X	-	-	X	-	-
	Getränkestatistik	X	X	X	X	-	-
	Reinigungsstatistik	X	-	-	X	X	-
	Wartungsstatistik	X	-	-	-	-	-
	Wasserhärtestatistik	X	-	-	-	-	-
	Abrechnungsstatistik	X	-	-	-	-	-
	Abrechnungsstatistik Maschine	X	X	X	X	-	-
	Abrechnungsstatistik Getränk	X	X	X	X	-	-

## 8.5 Profil Hausmeister

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



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

- Spülung starten
- Reinigung Touchscreen
- Milchsystem ein-/ausschalten
- Schnellinfo ein-/ausschalten.
- Freiverkauf aktivieren (Mit Zahlungssystem)
- Ausschalten



Im Profil [Hausmeister] sind folgende Einstellungen enthalten:

- System
- Konfiguration
- Service
- Info









Siehe Kapitel „Bedienung“ – „Profil [Log-in / Log-out]“ für den Einstieg zu den Einstellungen.





Der Inhalt der verfügbaren Einstellungen ist in diesem Kapitel nachfolgend beschrieben.

### 8.5.1 System (Hausmeister)

Einstellung „Mühle/ Brüheinheit“			
			
Displaytext	Beschreibung	Einstellungsbereich	Hinweise
Fassungsvermögen Satzbehälter 	Einstellung der Anzahl Zyklen bis zur Meldung „Satzbehälter leeren“. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Bei "Unterthecken-Satzabwurf" Einstellung [0] vornehmen.</li> <li>▶ Standardeinstellung von 60 Zyklen vornehmen.               <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Nach 60 Zyklen erscheint die Meldung „Satzbehälter leeren“.</li> </ul> </li> </ul>	0 – 100	Standardeinstellung ist [60]. Standardeinstellung von [60] Kaffee Kuchen nicht überschreiten. Die Maschine sperrt die Ausgabe von Kaffeegetränken nach 65 Brühzyklen (+5), bis der Satzbehälter geleert ist.
Leerungszeit Satzbehälter 	Einstellung der Zeitspanne bis der „Aktuelle Zähler Satzbehälter“ nach einer Entleerung wieder auf [0] gesetzt wird. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Satzbehälter entleeren.</li> <li>▶ Entleerten Satzbehälter wieder einsetzen.               <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Der Zähler wird nach z. B. [5 sec] auf [0] zurückgesetzt.</li> </ul> </li> </ul>	0 – 30	Wird der Satzbehälter nur kurz herausgezogen und sofort wieder hineingeschoben, bleibt der Zähler erhalten und wird nicht zurückgesetzt.
Aktueller Zähler Satzbehälter 	Information über ausgeführte Brühzyklen seit der zuletzt ausgeführten Entleerung des Satzbehälters.	–	Es ist keine Einstellung verfügbar.
Mittlere Mühle Kalibrierungswert für 10 sec 	Der angezeigte Kalibrierungswert für 10 sec wird während einer Kalibrierung erfasst und zusätzlich in diesem Parameter angezeigt. Der in diesem Parameter angezeigte Kalibrierungswert in [ g ] kann verändert werden ohne eine Mühlenkalibrierung auszuführen.	–	Eine Anpassung vom Kalibrierungswert beeinflusst alle Kaffeeerzeugnisse. <i>Siehe Kapitel „Service“ – „Mühle kalibrieren“.</i>
Mühle rechts Rechte Mühle Kalibrierungswert für 10 sec 	<i>Siehe Parameter oben „Mühle mitte Kalibrierungswert für 10 sec.“</i>	–	<i>Siehe Kapitel „Service“ – „Mühle kalibrieren“.</i>


### Einstellung „Milchsystem“ Milchbehälter



Displaytext	Beschreibung	Einstellungsbereich	Hinweise
Steigrohr im Milchbehälter 	<p>Einstellung für die effektive Milchschauchlänge mit oder ohne Steigrohr im Milchbehälter.</p> <p><b>Option 1: Ohne Steigrohr</b></p> <p>Wird ein Milchbehälter ohne Steigrohr verwendet, ist die Auswahl „ohne Steigrohr“ einzustellen. Zugleich wird die gesamte Milchschauchlänge im Parameter „Milchschauchlänge“ eingestellt.</p> <p><i>Siehe nachfolgende Parameterbeschreibung.</i></p> <p><b>Option 2: Mit Steigrohr</b></p> <p>Wird ein Milchbehälter mit Steigrohr verwendet, ist die Auswahl „mit Steigrohr“ einzustellen.</p>	ohne Steigrohr Schaerer Standard Steigrohr	Standardeinstellung ist [Schaerer Standard Steigrohr] <i>Keine Einstellung möglich, nur Information.</i>
Schlauchlänge Milchbehälter 	<p>Einstellung Milchschauchabmessung.</p> <p>Die Schlauchlänge vom Milchbehälter bis zum Quetschventil in der Maschine wird durch den Servicetechniker eingestellt.</p>	0 – 200	Standardeinstellung ist [37 cm] <i>Keine Einstellung möglich, nur Information.</i>

### Einstellung „Milchsystem“ Konfiguration Milchüberwachung

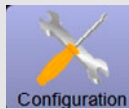



Displaytext	Beschreibung	Einstellungsbereich	Hinweise
Überwachung Füllstand Milch 	<p><b>Option 1: keine Überwachung</b></p> <p>Eine Milchüberwachung ist konfiguriert, wird jedoch nicht verwendet.</p> <p><b>Option 2: Warnung</b></p> <p>Ist ein niedriges Milchniveau erkannt, wird eine Meldung im Display ausgegeben. Die Ausgabe von weiteren Milchgetränken ist möglich.</p> <p><b>Option 3: Getränkeausgabe sperren</b></p> <p>Ist ein niedriges Milchniveau erreicht, erscheint eine Meldung im Touchscreen. Weitere Ausgaben von Milchgetränken sind gesperrt.</p>	keine Überwachung Warnung Getränkeausgabe sperren	Standardeinstellung ist [Getränkeausgabe sperren].



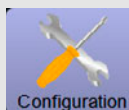
## 8.5.2 Konfiguration (Hausmeister)

### Einstellung „Allgemein“



Displaytext	Beschreibung	Einstellungs- bereich	Hinweise
Hauptsprache 	Umstellen der Displaysprache <ul style="list-style-type: none"> <li>► Auswahlliste mit Feld [&gt;] öffnen.</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Auswahlliste erscheint.</li> <li>► Gewünschte Sprache auswählen.</li> </ul>	alle hinterleg- ten Sprachen	–

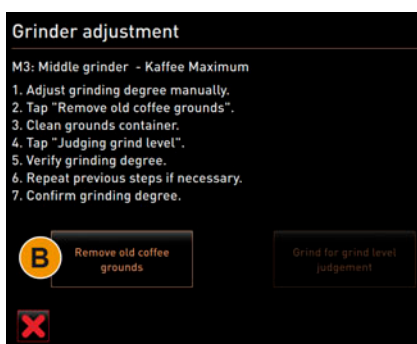
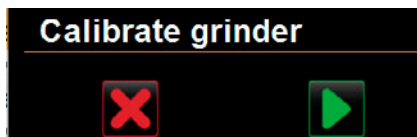
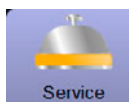
### Einstellung „Uhrzeit / Datum / Timer-Betrieb“



Displaytext	Beschreibung	Einstellungs- bereich	Hinweise
Zeitzone	Die Zeitzone wird während dem Inbetrieb- nahmeprogramm ausgewählt.  Mit der Auswahl der Zeitzone, wird Zeit und Datum, aus der gewählten Zone übernom- men.  <i>Eine Auswahl einer neuen Zeitzone ist nur während dem Inbetriebnahmeprogramm möglich.</i>	Alle verfügba- ren 6 Zeitzonen	Verfügbare Zeitzonen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Asien</li> <li>• Afrika</li> <li>• Australien</li> <li>• Europa</li> <li>• Nordamerika</li> <li>• Südamerika</li> </ul> Jede Zeitzone enthält weitere Unterteilungen z. B. „Mittleuropäische Zeit (CET/MEZ)“.
Schaltuhr Montag bis Sonntag	Hier kann das automatische Ein- und Aus- schalten der Maschine für jeden Tag der Woche definiert werden: <ul style="list-style-type: none"> <li>► Ein- und Ausschalten der Tagesschal- tuh mit dem Schieber aktivieren.</li> <li>► Ein- und Ausschalzeit mit den Pfeilfel- dern einstellen.</li> </ul>	Ein / Aus hh:mm	–

### 8.5.3 Service (Hausmeister)

#### Mühlenservice (manuelle Mahlgradverstellung)



Startet nach Bestätigung folgende displaygeführte Servicefunktionen an der Mühle:

- Mahlmesser wechseln
  - Mühle anpassen
  - Mühle kalibrieren
- Einstellung „Service“ – „Mühlenservice“ wählen.  
☒ Das Fenster für die Bestätigung öffnet.
- Mühlenservice mit Feld [ ] bestätigen.  
☒ Die Servicefunktionen für die mittlere und rechte Mühle stehen zur Verfügung.
- Register von mittlerer oder rechter Mühle wählen.

#### Option: Mahlmesser wechseln [A]

- Das Feld [A] [Mahlmesser wechseln] wählen.  
☒ Die Aufforderung zum Ersetzen der Mahlmesser erscheint.

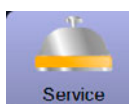
Für den Austausch der Mahlmesser folgende Einbauschritte ausführen.

- Manuelle Mahlgradverstellung entfernen und neue Mahlmesser einbauen.
- Die leere Mühle von Hand schließen bis ein Widerstand spürbar ist (Mahlmesser auf Mahlmesser).
- Mühle um 45° öffnen (Gegenuhrzeigersinn).
- Manuelle Mahlgradverstellung wieder einbauen.
- Einbauschritte „Mahlmesser wechseln“ mit dem Feld [ ] abschließen.  
☒ Die Vorbereitungsschritte für die „Mahlgradanpassung vorbereiten“, wird angezeigt.

#### Option: Mühle anpassen [B+C]

- Einstellschritte nach „Mahlmesser wechseln“ fortsetzen oder das Feld [Mahlgrad anpassen] direkt wählen.  
☒ Die Vorbereitungsschritte für die „Mahlgradanpassung vorbereiten“, wird angezeigt.
- Satzbehälter leeren, reinigen und wieder einsetzen.
- Eingesetzten Satzbehälter mit dem Feld [ ] bestätigen.
- Mahlgrad manuell einstellen.
- Altes Kaffeemehl entfernen, Feld [B] wählen.  
☒ Das alte Kaffeemehl wird entfernt.  
☒ Das Feld [Mahlung für Mahlgradbeurteilung] wird aktiv.
- Satzbehälter erneut reinigen

#### Datenbank sichern



Ausführung einer Datensicherung der ganzen Datenbank auf USB Stick.

Folgende Daten werden auf den USB Stick gespeichert:

- Maschinenummer
- Getränkerezepturen
- Hardwarekonfiguration
- Alle Zählerstände



### Backup database

Finished

USB flash drive  
/USB\_Disk/schaerer/sca3/backup/  
database

- ▶ Bedienpanel anheben.
- ▶ USB Stick in USB Schnittstelle [A] einstecken.
- ▶ Einstellung „Service“ – „Datenbank sichern“ wählen.
  - ☒ Die Datenbank der Maschine wird auf den USB Stick gespeichert.
  - ☒ Die gespeicherte Datenbankversion ist mit der Installierten Maschinensoftwareversion kompatibel.

- ☒ Die Information „Datensicherung abgeschlossen“ wird im Display angezeigt.

- ▶ USB Stick wieder entfernen.
- ▶ Bedienpanel schliessen.

Die Datenbank wird auf den USB-Stick in der Ablagestruktur „Schaerer“ – „SCA3“ – „backup“ – „database“ – „sca3db.db3\_20170623\_112422“ gespeichert.

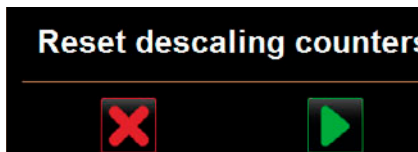
### Entkalkungszähler zurücksetzen




### HINWEIS

**Nicht ausgeführte Entkalkungen können zu Schäden und Störungen führen.**

Entkalkungen welche durch zurücksetzen des Zählers nicht automatisch ausgeführt wurden, sollten unbedingt zeitnah nachgeholt und entsprechend manuell gestartet werden.



Entkalkungszähler zurücksetzen. Der Parameter deaktiviert eine anstehende Entkalkung.

- ▶ Einstellung „Service“ – Entkalkungszähler zurücksetzen“ wählen.
  - ☒ Das Fenster für die Bestätigung öffnet.
- ▶ Vorgang „Entkalkungszähler zurücksetzen“ mit dem Feld  bestätigen.
  - ☒ Der Entkalkungszähler ist zurückgesetzt und eine anstehende Entkalkung wird gelöscht.
  - ☒ Die nächste automatische Entkalkung erfolgt entsprechend der Konfiguration in der Einstellung „System“ – „Wartung“.

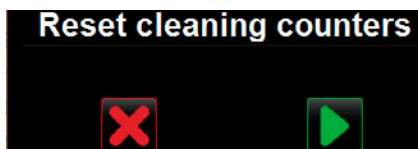
### Entkalkung/Reinigung zurücksetzen




### ! WARNUNG

**Verunreinigungen durch nicht ausgeführte Reinigungen der Maschine können zu Gesundheitsbeschwerden führen.**

Reinigungen welche durch zurücksetzen des Zähler nicht automatisch ausgeführt wurden, sollten bei nächster Gelegenheit nachgeholt und manuell gestartet werden.

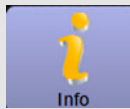


Reinigungszähler zurücksetzen. Der Parameter deaktiviert eine anstehende Reinigung.

- ▶ Einstellung „Service“ – Reinigungszähler zurücksetzen“ wählen.
  - ☒ Das Fenster für die Bestätigung öffnet.
- ▶ Vorgang „Reinigungszähler zurücksetzen“ mit dem Feld  bestätigen.
  - ☒ Der Reinigungszähler ist zurückgesetzt und eine anstehende Reinigung wird gelöscht.
  - ☒ Die nächste automatische Reinigung erfolgt nach Einstellung im Reinigungsplan.

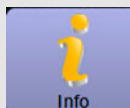
## 8.5.4 Info (Hausmeister)

## Einstellung „Versionen anzeigen“



Displaytext	Beschreibung	Einstellungsbereich	Hinweise
Versionen anzeigen	<p>Folgende Informationen können hier abgelesen werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Version Software Touchpanel</li> <li>• Version Software Leistungsteil</li> <li>• Version Datenbank</li> <li>• Version BSP Abrechnung</li> <li>• Version Qt (Quellcode)</li> <li>• Version Qt license</li> <li>• Copyright Software SCS</li> </ul>	–	Beim Melden eines Fehlers, diese Informationen an den Servicetechniker weitergeben.


## Einstellung „Maschinenzähler“



Displaytext	Beschreibung	Einstellungs- bereich	Hinweise									
Maschinenzähler	<div>Übersicht über Getränkeähler. Die Zähler können nicht gelöscht werden.</div> <table><tr><th>Beverage</th><th>Total</th><th></th></tr><tr><td>Total coffee beverages</td><td>11</td><td></td></tr><tr><td>Total milk beverages</td><td>42</td><td></td></tr></table>	Beverage	Total		Total coffee beverages	11		Total milk beverages	42		–	Es werden alle auf der Menükarte hinzugefügten Getränke aufgelistet.
Beverage	Total											
Total coffee beverages	11											
Total milk beverages	42											


### Einstellung „Getränkestatistiken“



Displaytext	Beschreibung	Einstellungs- bereich	Hinweise
Getränkestatistik	<p>Übersicht über Getränkeähler.</p> <p>Die Getränkeähler können einzel oder gesamt gelöscht werden.</p> <p>Einzelner Zähler löschen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► [A] Das kleine Feld [X] zum entsprechenden Getränk in der rechten Spalte wählen.</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Ein Getränkeähler wird auf [0] gesetzt.</li> </ul> <p>Alle Zähler löschen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► [B] Das grosse Feld [X] oben im Fenster löscht alle aufgeführten Getränkeähler.</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Alle Getränkeähler werden auf [0] gesetzt.</li> </ul> 	–	Es werden alle auf der Menükarte hinzugefügten Getränke aufgelistet.

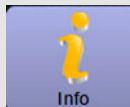
### Einstellung „Reinigungsstatistik“




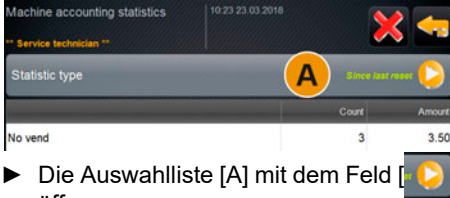



Displaytext	Beschreibung	Einstellungs- bereich	Hinweise
Reinigungsstatistik	<p>Auflistung folgender Angaben werden aufgeführt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Datum</li> <li>• Profil</li> <li>• System</li> <li>• Ereignis</li> </ul> 	–	In der Spalte „Ereignis“ werden ausgeführte, abgebrochene oder zurückgesetzte Reinigungen angezeigt.

**Einstellung „Wartungsstatistik“**

Displaytext	Beschreibung	Einstellungsbereich	Hinweise								
Wartungsstatistik	<p>Auflistung folgender Angaben werden aufgeführt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Datum</li> <li>• Profil</li> <li>• Wartung</li> <li>• Ereignis</li> </ul> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Datetime</th><th>Profile</th><th>Maintenance</th><th>Event</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>08.03.2017 13:21</td><td>Service technician</td><td>Descaling</td><td>Done</td></tr> </tbody> </table>	Datetime	Profile	Maintenance	Event	08.03.2017 13:21	Service technician	Descaling	Done	–	In der Spalte „Ereignis“ werden ausgeführte, abgebrochene oder zurückgesetzte Wartungen angezeigt.
Datetime	Profile	Maintenance	Event								
08.03.2017 13:21	Service technician	Descaling	Done								

**Einstellung „Wasserhärtestatistik“**

Displaytext	Beschreibung	Einstellungs- bereich	Hinweise				
Wasserhärtestatistik	<p>Auflistung folgender Angaben werden aufgeführt.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Datum</li><li>• Wasserhärte</li></ul> <table><thead><tr><th>Datetime</th><th>Water hardness [dGH]</th></tr></thead><tbody><tr><td>22.09.2016 15:09</td><td>9</td></tr></tbody></table>	Datetime	Water hardness [dGH]	22.09.2016 15:09	9	—	—
Datetime	Water hardness [dGH]						
22.09.2016 15:09	9						

Einstellung „Abrechnungsstatistik Maschine“			
			
Displaytext	Beschreibung	Einstellungs- bereich	Hinweise
Abrechnungsstatistik Maschine	<p>Der Statistiktyp kann in der Auswahlliste [A] voreingestellt werden. Entsprechend der Voreinstellung zeigt die Benutzerstatistik die Einträge „seit letztem Zurücksetzen“ oder als gesamte Statistik „seit der Initialisierung“ (Inbetriebnahme).</p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>► Die Auswahlliste [A] mit dem Feld  öffnen.</li> <li>► Gewünschte Statistik auswählen.</li> </ul> <p>Statistik löschen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Feld  wählen. <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Das Fenster für die Bestätigung öffnet.</li> </ul> </li> <li>► Das Feld  wählen. <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Die Statistik wird gelöscht.</li> </ul> </li> </ul>	<p>Seit letztem zurücksetzen Seit Initialisierung</p>	<p>Die Statistik informiert über die Anzahl ausgegebener Getränke, mit oder ohne Verkauf, sowie die Summe dieser Getränkepreise.</p> <p>Unterscheidung der beiden Statistiktypen:</p> <p>Die Statistik „Seit letztem zurücksetzen“ kann gelöscht werden, somit besteht die Möglichkeit Zähler über eine bestimmte Zeit laufen zu lassen.</p> <p>Die Statistik mit der Einstellung „Seit initialisierung“ kann nicht gelöscht werden.</p> <p><i>Mit „Initialisierung“ ist „seit Inbetriebnahme“ zu verstehen.</i></p>



## Einstellung „Abrechnungsstatistik Getränk“

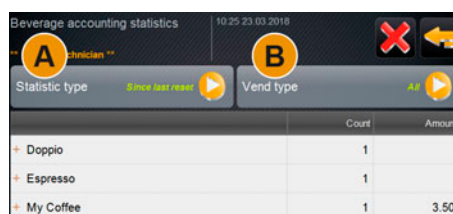


## Displaytext

Abrechnungsstatistik  
Getränk

## Beschreibung

Der Statistiktyp kann in der Auswahlliste [A] sowie der Verkaufstyp [B] voreingestellt werden. Entsprechend der Voreinstellung zeigt die Benutzerstatistik die Einträge „seit letztem Zurücksetzen“ oder als gesamte Statistik „seit der Initialisierung“ (Inbetriebnahme).



- Die Auswahllisten [A] oder [B] mit dem Feld [ ] öffnen.
- Gewünschte Statistik und Verkaufstyp auswählen.

Statistik löschen:

- ☒ Die Statistik wird entsprechend den Voreinstellungen angezeigt.
- Feld [ ] wählen.
- ☒ Das Fenster für die Bestätigung öffnen.
- Das Feld [ ] wählen.
- ☒ Die Statistik wird gelöscht.

## Einstellungsbereich

Statistiktyp:  
- Seit letztem zurücksetzen  
- Seit Initialisierung  
Verkaufstyp:  
- Alle  
- Kein Verkauf

## Hinweise

Die Statistik informiert über alle ausgegebenen Getränke und in welcher Konfiguration, sowie die Anzahl der Getränke und deren Preis.

Mit der Voreinstellung „Kein Verkauf“, werden alle Getränke ohne Bezahlung aufgelistet.

Unterscheidung der beiden Statistiktypen:

Die Statistik „Seit letztem zurücksetzen“ kann gelöscht werden, somit besteht die Möglichkeit Zähler über eine bestimmte Zeit laufen zu lassen.

Die Statistik mit der Einstellung „Seit initialisierung“ kann nicht gelöscht werden.

Mit „Initialisierung“ ist „seit Inbetriebnahme“ zu verstehen.

## 8.6 Profil Abrechner und Abrechner reduziert

Der „Abrechner“ hat eingeschränkte Servicefunktionen.



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

- Spülung starten
- Reinigung Touchscreen
- Milchsysteem ein-/ausschalten
- Schnellinfo ein-/ausschalten
- Freiverkauf aktivieren (Mit Zahlungssystem)
- Ausschalten



Im Profil [Abrechner] sind folgende Einstellungen enthalten:

- Konfiguration
- Info



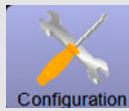
Siehe Kapitel „Bedienung“ – „Profil [Log-in / Log-out]“ für den Einstieg zu den Einstellungen.




Der Inhalt der verfügbaren Einstellungen ist in diesem Kapitel nachfolgend beschrieben.

### 8.6.1 Konfiguration (Abrechner und Abrechner reduziert)

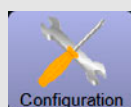
#### Einstellung „Allgemein“



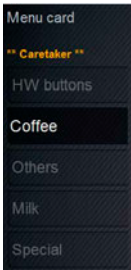
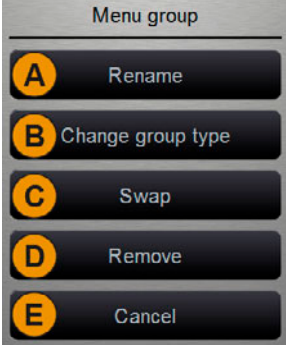
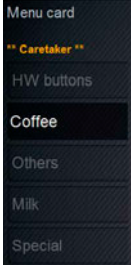
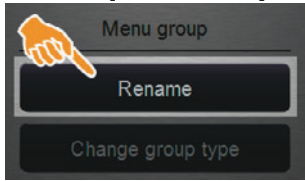
Displaytext	Beschreibung	Einstellungs- bereich	Hinweise
Hauptsprache 	Umstellen der Displaysprache ► Auswahlliste mit Feld [>] öffnen. <input checked="" type="checkbox"/> Auswahlliste erscheint. ► Gewünschte Sprache auswählen.	alle hinterleg- ten Sprachen	–

## Menükarte im Betriebsmodus „Standard“

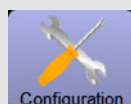
## Einstellungen der „Menükarte“ über die „Menügruppe“



Displaytext	Beschreibung	Einstellungs- bereich	Hinweise
<p>Menükarten Varianten</p>	<p>Die Menükarten stellen die Getränke in der Bedienoberfläche zur Auswahl bereit.</p> <p>In die Menükarten werden die zuvor konfigurierten Getränke zugewiesen.</p> <p><b>Option: Mehrere Menükarten</b></p> <p>Vier Menükarten [A] können mit max. 8 Getränken [B] konfiguriert werden</p> <p>Die Menükarte in der ersten Ebene [C] enthält 2 Getränkefelder für die optional verfügbaren externen Getränketasten [Heisswasser] und [Dampf].</p> <p><b>Option: Anwendung mit 1 Menükarte</b></p> <p>Wird nur eine Menükarte verwendet, besteht die Möglichkeit 12 Getränke auf die Menükarte zu konfigurieren, siehe Abbildung.</p>	<p>1 Menükarte für optionale externe Tasten 4 Menükarten</p>	<p>Die Reihenfolge der Menükarten Ebenen entspricht in der Bedienoberfläche der Register von Links nach rechts.</p> <p>Jede Menükarte ist gleichzeitig eine Getränkegruppe. Ist eine Gruppenauswahl aktiv, werden dementsprechend nur die Getränke aufgeführt welche in dieser Gruppe oder Menükarte enthalten sind.</p> <p><i>Die unterschiedlichen Auswahlmöglichkeiten der Getränke aus Registern oder aus einer Gruppe kann in der Einstellung</i></p> <p>„Konfiguration“ – „Betriebsmodus“ – „Gruppenauswahl“ eingestellt werden.</p> <p><i>Eine alternative Bedienoberfläche, mit eigenen Getränkefeldern, wird durch die Einstellung</i></p> <p>„Konfiguration“ – „Betriebsmodus“ – „Menükarte“ – „Custom“ aktiviert.</p>

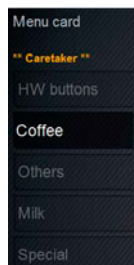
Einstellungen der „Menükarte“ über die „Menügruppe“			
Displaytext	Beschreibung	Einstellungsbereich	Hinweise
<p>Menükarten bearbeiten</p> 	<p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Menükarte aktivieren welche bearbeitet werden soll.</li> <li>▶ Menükarte nochmals wählen.</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Die Bearbeitungsoptionen „Menügruppe“ öffnet.</li> </ul> </p> <p>Bearbungsoptionen in „Menügruppe“:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A) Menükarte [Umbenennen]</li> <li>• B) Menükarte [Gruppentyp ändern]</li> <li>• C) Menükarte [Tauschen]</li> <li>• D) Menükarte [Löschen]</li> <li>• E) Vorgang [Abbrechen]</li> </ul> 	<p>1 Menükarte für optionale externe Tasten</p> <p>4 Menükarten</p>	<p>Die erste Menükarte [Ext. Tasten] ist für die optionalen externen Getränketasten Heisswasser und Dampf reserviert.</p> <p>Zusätzlich können max. 4 Menükarten mit dem Feld [Hinzufügen] hinzugefügt und konfiguriert werden.</p>
<p>A) Menükarte umbenennen</p> 	<p>Menükarte umbenennen:</p> <p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Menükarte aktivieren welche bearbeitet werden soll.</li> <li>▶ Menükarte nochmals wählen.</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Das Fenster „Menügruppe“ öffnet.</li> <li>▶ Das Feld [Umbenennen] wählen.</li> </ul> </p>  <p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Für die Eingabe öffnet die Tastatur.</li> </ul> </p> <p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Benennung der Menükarte über Tastatur eingeben und Eingabe mit [Enter] bestätigen.</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Die Bezeichnung der Menükarte ist angepasst.</li> </ul> </p>	<p>alle verfügbaren Zeichen aus der Tastatur</p>	<p>Das Feld [Abbrechen] unterbricht den Vorgang.</p>

## Einstellungen der „Menükarte“ über die „Menügruppe“



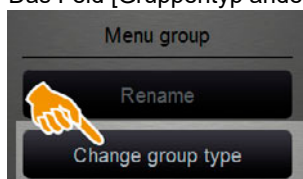
## Displaytext

B) Menükarte Gruppentyp ändern



## Beschreibung

- Gruppentyp der Menükarte ändern:
- ▶ Menükarte aktivieren welche bearbeitet werden soll.
  - ▶ Menükarte nochmals wählen.
    - ☒ Das Fenster „Menügruppe“ öffnet.
  - ▶ Das Feld [Gruppentyp ändern] wählen.

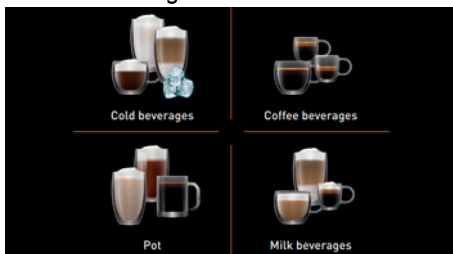


- ☒ Die Liste der verschiedenen Gruppentypen öffnet.

Folgende Gruppentypen können einer Menükarte zugewiesen werden:

- Kaffee
- Milch
- Klassiker
- Kalt
- Spezial

*Ist die Gruppenauswahl aktiviert, erscheinen die konfigurierten Gruppen entsprechend dem zugewiesenen Gruppentyp, siehe Abbildung.*



- ▶ Gruppentyp aus Liste wählen.
  - ☒ Der Menükarte ist ein Gruppentyp zugewiesen.
  - ☒ Die Gruppe wird entsprechend dem gewählten Gruppentyp dargestellt.

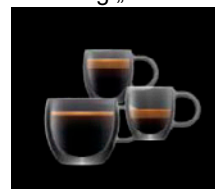
## Einstellungsbereich

Kaffee  
Milch  
Klassiker  
Kalt  
Spezial

## Hinweise

Das Feld [Abbrechen] unterbricht den Vorgang.

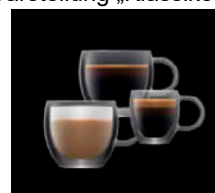
Darstellung „Kaffee“:



Darstellung „Milch“:



Darstellung „Klassiker“:



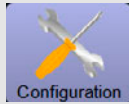
Darstellung „Kalt“:



Darstellung „Spezial“:



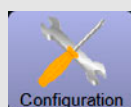
# Einstellungen der „Menükarte“ über die „Menügruppe“



Displaytext	Beschreibung	Einstellungs- bereich	Hinweise
<p>C) Menükarte tauschen</p> 	<p>Position der Menükarte mit einer anderen Menükarte abtauschen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Menükarte aktivieren welche bearbeitet werden soll.</li> <li>▶ Menükarte nochmals wählen. <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Das Fenster „Menügruppe“ öffnet.</li> </ul> </li> <li>▶ Das Feld [Tauschen] wählen. <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Das Fenster „Menügruppe“ schliesst.</li> </ul> </li> </ul>  <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Neue Menükartenposition wählen, an welcher Stelle die zuerst gewählte Menükarte positioniert werden soll. <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Die beiden Positionen der Menükarten werden untereinander ausgetauscht.</li> </ul> </li> </ul>	–	<p>Das Feld [Abbrechen] unterbricht den Vorgang.</p>
<p>D) Menükarte löschen</p> 	<p>Menükarte löschen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Menükarte aktivieren welche bearbeitet werden soll.</li> <li>▶ Menükarte nochmals wählen. <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Das Fenster „Menügruppe“ öffnet.</li> </ul> </li> <li>▶ Das Feld [Löschen] wählen. <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Das Fenster für die Bestätigung öffnet.</li> </ul> </li> </ul>  <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Die Aktion „Löschen“ mit dem Feld [&gt;] bestätigen. <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Die Menükarte ist gelöscht.</li> </ul> </li> </ul>	–	<p>Das Feld [Abbrechen] unterbricht den Vorgang.</p> <p><i>Es wird nur die Menükarte gelöscht, die Getränke mit den Rezepturen bleiben in den Getränkerezepten weiterhin erhalten.</i></p>

## Menükarte im Betriebsmodus „Custom“

## Einstellungen „Menükarte“ mit Betriebsmodus „Custom“



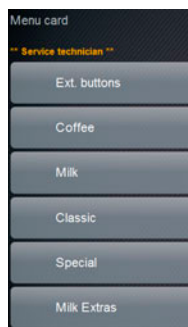
## Displaytext

## Beschreibung

## Einstellungsbereich

## Hinweise

## Menükarten „Custom“

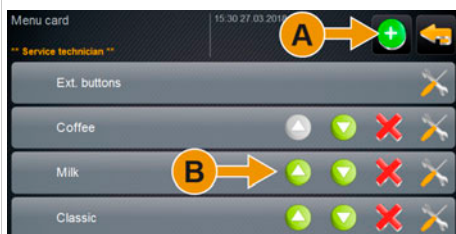


- In der Einstellung „Konfiguration“ – „Betriebsmodus“ – „Menükarte“ die Konfiguration [Custom] auswählen und speichern.
- Mit dem Feld [←] zurück in die Bedienoberfläche.
  - ☒ Ein Neustart der Maschine erfolgt.
  - ☒ Eine alternative Bedienoberfläche wird aktiv und kann mit eigenen Menükarten und Getränken konfiguriert werden.
  - ☒ Die Bedienoberfläche im Modus „Custom“ ermöglicht eine unabhängige Konfiguration gegenüber der Bedienoberfläche „Standard“.

Die Bedienoberfläche im Betriebsmodus [Custom] bietet folgende Möglichkeiten:

Über das Feld [A] können bis 10 Menükarten hinzugefügt werden.

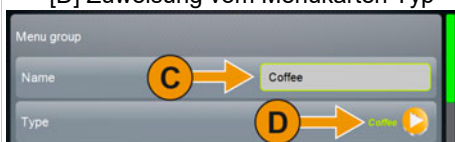
Die Reihenfolge, das Löschen, und die Konfiguration der enthaltenen Menükarten erfolgt über die Felder [B].



- Das Feld [↗] im Fenster „Menükarte“ wählen.
  - ☒ Das Fenster mit den Bearbeitungsoptionen „Menügruppe“ und „Getränke“ öffnet.

Bearbeitungsoptionen Menükarte:

- [C] Menükarte [Name]
- [D] Zuweisung vom Menükarten Typ



11 Menükarten  
Davon ist eine Menükarte für die 2 externen Getränketasten reserviert.

Die erste Menükarte [Ext. Tasten] ist für die optionalen externen Getränketasten Heisswasser und Dampf reserviert.

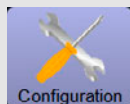
Zusätzlich können max. 10 Menükarten mit dem Feld [+] hinzugefügt und konfiguriert werden.

*Die unterschiedlichen Auswahlmöglichkeiten der Getränke aus Registern oder aus einer Gruppe kann im Menü „Konfiguration“ – „Betriebsmodus“ – „Gruppenauswahl“ eingestellt werden.*

*Ist die „Gruppenauswahl“ aktiviert, werden max. die 4 ersten von möglichen 10 Menükarten (Getränkegruppen) angezeigt.*

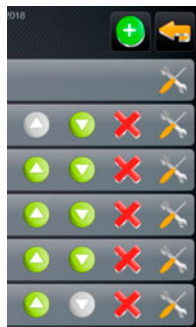


# Einstellungen „Menükarte“ mit Betriebsmodus „Custom“




## Displaytext

C) Menükarte [Name]



## Beschreibung

Menükarte umbenennen:

- ▶ Das Feld [  ] in der gewünschten Menükarte wählen.
  - ☒ Das Fenster „Menügruppe“ öffnet.
- ▶ Das Feld [A] [Name] wählen.
 
  - ☒ Für die Eingabe öffnet die Tastatur.
- ▶ Benennung der Menükarte über Tastatur eingeben und Eingabe mit [Enter-taste] bestätigen.
  - ☒ Die Bezeichnung der Menükarte ist angepasst.

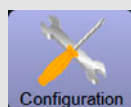
## Einstellungs-bereich

alle verfügbaren Zeichen aus der Tastatur

## Hinweise

–

## Einstellungen „Menükarte“ mit Betriebsmodus „Custom“



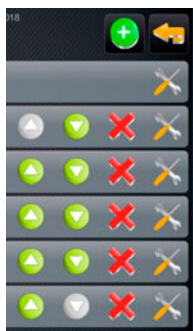
## Displaytext

## Beschreibung

Einstellungs-  
bereich

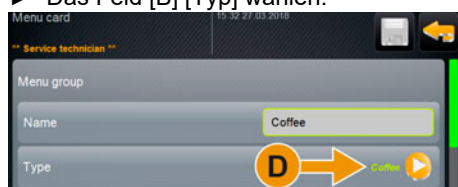
## Hinweise

D) Menükarte Grup-  
pentyp



Gruppentyp der Menükarte ändern:

- Das Feld [X] in der gewünschten Menükarte wählen.
  - ☒ Das Fenster „Menügruppe“ öffnet.
- Das Feld [B] [Typ] wählen.

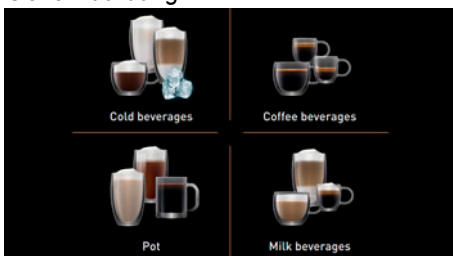


- ☒ Die Liste der verschiedenen Grup-  
pentypen öffnet.

Folgende Gruppentypen können einer Menükarte zugewiesen werden:

- Kaffee
- Milch
- Klassiker
- Kalt
- Spezial

*Ist die Gruppenauswahl aktiviert, erschei-  
nen die konfigurierten Gruppen entspre-  
chend dem zugewiesenen Gruppentyp,  
siehe Abbildung.*

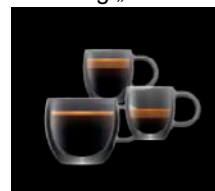


- Gruppentyp aus Liste wählen.
  - ☒ Der Menükarte ist ein Gruppentyp  
zugewiesen.
  - ☒ Die Gruppe wird entsprechend dem  
gewählten Gruppentyp dargestellt.

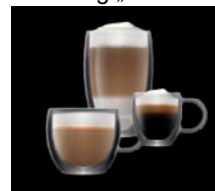
Kaffee  
Milch  
Klassiker  
Kalt  
Spezial

Die Einstellung „Betriebsmodus“ – „Getränkessymbol“ ist aktiviert.

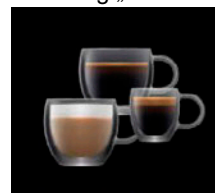
Darstellung „Kaffee“:



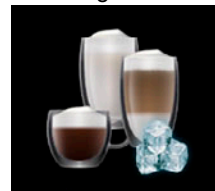
Darstellung „Milch“:



Darstellung „Klassiker“:



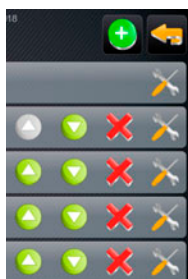
Darstellung „Kalt“:



Darstellung „Spezial“:




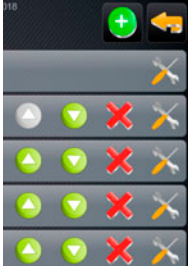

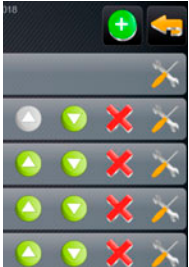

Menükarte Reihenfolge




Position der Menükarte mit einer anderen Menükarte abtauschen:

- Gewünschtes Feld [A] [▲ ▼] (nach oben oder nach unten) in der Menükarte wählen.
  - ☒ Die entsprechende Menükarte wird mit der darunter- oder darüberliegenden Menükarte ausgetauscht.



Einstellungen „Menükarte“ mit Betriebsmodus „Custom“			
Displaytext	Beschreibung	Einstellungsbereich	Hinweise
 Menükarte löschen 	Menükarte löschen: ► Das Feld [  ] in der gewünschten Menükarte wählen. <input checked="" type="checkbox"/> Das Fenster zur Bestätigung öffnet. ► Mit dem Feld [ > ] die Löschung der Menükarte bestätigen. <input checked="" type="checkbox"/> Die gewählte Menükarte wird aus der Liste entfernt.	–	<i>Es wird nur die Menükarte entfernt, die Getränke mit den Rezepturen bleiben in den Getränkerezepten weiterhin erhalten.</i>
Menükarte konfigurieren 	Menükarte konfigurieren: ► Das Feld [  ] in der gewünschten Menükarte wählen. <input checked="" type="checkbox"/> Das Fenster „Menügruppe“ und „Getränke“ öffnet.  <i>Siehe Kapitel „Konfiguration“ – „Menükarte“ – „Getränke in Menükarte Custom“ für die Beschreibung der Getränkekongfiguration in der Menükarte.</i>	–	–

### 8.6.2 Info (Abrechner und Abrechner reduziert)

Menüpunkt „Getränkestatistik“			
Displaytext	Beschreibung	Einstellungsbereich	Hinweise
 Versionen anzeigen	Folgende Informationen können hier abgelesen werden: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Version Software Touchpanel</li> <li>• Version Software Leistungsteil</li> <li>• Version Datenbank</li> <li>• Version BSP Abrechnung</li> <li>• Version Qt (Quellcode)</li> <li>• Version Qt license</li> <li>• Copyright Software SCS</li> </ul>	–	Beim Melden eines Fehlers, diese Informationen an den Servicetechniker weitergeben.

## Menüpunkt „Getränkestatistik“



## Displaytext

## Beschreibung

## Einstellungsbereich

## Hinweise

Getränkestatistik

Übersicht über Getränkeähler.  
Die Getränkeähler können einzeln oder gesamt gelöscht werden.

Einzelner Zähler löschen:

- [A] Das kleine Feld [X] zum entsprechenden Getränk in der rechten Spalte wählen.
- ☒ Ein Getränkeähler wird auf [0] gesetzt.


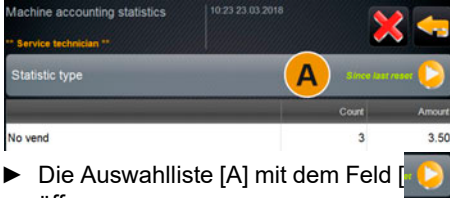



Alle Zähler löschen:

- [B] Das grosse Feld [X] oben im Fenster löscht alle aufgeführten Getränkeähler.
- ☒ Alle Getränkeähler werden auf [0] gesetzt.

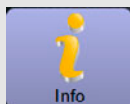


—

Es werden alle auf der Menükarte hinzugefügten Getränke aufgelistet.

Einstellung „Abrechnungsstatistik Maschine“			
			
Displaytext	Beschreibung	Einstellungsbereich	Hinweise
Abrechnungsstatistik Maschine	<p>Der Statistiktyp kann in der Auswahlliste [A] voreingestellt werden. Entsprechend der Voreinstellung zeigt die Benutzerstatistik die Einträge „seit letztem Zurücksetzen“ oder als gesamte Statistik „seit der Initialisierung“ (Inbetriebnahme).</p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Die Auswahlliste [A] mit dem Feld  öffnen.</li> <li>▶ Gewünschte Statistik auswählen.</li> </ul> <p>Statistik löschen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Feld  wählen. <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Das Fenster für die Bestätigung öffnet.</li> </ul> </li> <li>▶ Das Feld  wählen. <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Die Statistik wird gelöscht.</li> </ul> </li> </ul>	<p>Seit letztem zurücksetzen Seit Initialisierung</p>	<p>Die Statistik informiert über die Anzahl ausgegebener Getränke, mit oder ohne Verkauf, sowie die Summe dieser Getränkepreise.</p> <p>Unterscheidung der beiden Statistiktypen:</p> <p>Die Statistik „Seit letztem zurücksetzen“ kann gelöscht werden, somit besteht die Möglichkeit Zähler über eine bestimmte Zeit laufen zu lassen.</p> <p>Die Statistik mit der Einstellung „Seit initialisierung“ kann nicht gelöscht werden.</p> <p><i>Mit „Initialisierung“ ist „seit Inbetriebnahme“ zu verstehen.</i></p>

## Einstellung „Abrechnungsstatistik Getränk“

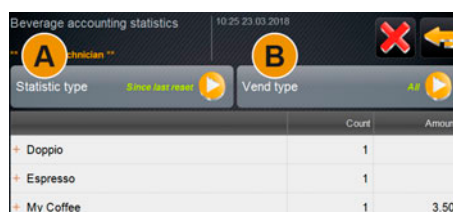


## Displaytext

Abrechnungsstatistik  
Getränk

## Beschreibung

Der Statistiktyp kann in der Auswahlliste [A] sowie der Verkaufstyp [B] voreingestellt werden. Entsprechend der Voreinstellung zeigt die Benutzerstatistik die Einträge „seit letztem Zurücksetzen“ oder als gesamte Statistik „seit der Initialisierung“ (Inbetriebnahme).



- Die Auswahllisten [A] oder [B] mit dem Feld [ ] öffnen.
- Gewünschte Statistik und Verkaufstyp auswählen.

Statistik löschen:

- ☒ Die Statistik wird entsprechend den Voreinstellungen angezeigt.
- Feld [ ] wählen.
- ☒ Das Fenster für die Bestätigung öffnen.
- Das Feld [ ] wählen.
- ☒ Die Statistik wird gelöscht.

## Einstellungsbereich

Statistiktyp:  
- Seit letztem zurücksetzen  
- Seit Initialisierung  
Verkaufstyp:  
- Alle  
- Kein Verkauf

## Hinweise

Die Statistik informiert über alle ausgegebenen Getränke und in welcher Konfiguration, sowie die Anzahl der Getränke und deren Preis.

Mit der Voreinstellung „Kein Verkauf“, werden alle Getränke ohne Bezahlung aufgelistet.

Unterscheidung der beiden Statistiktypen:

Die Statistik „Seit letztem zurücksetzen“ kann gelöscht werden, somit besteht die Möglichkeit Zähler über eine bestimmte Zeit laufen zu lassen.

Die Statistik mit der Einstellung „Seit initialisierung“ kann nicht gelöscht werden.

Mit „Initialisierung“ ist „seit Inbetriebnahme“ zu verstehen.

## 8.7

## Profil Chef de Service



Der „Chef de Service“ hat eingeschränkte Servicefunktionen.

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

- Spülung starten
- Reinigung Touchscreen
- Milchsystem ein-/ausschalten
- Schnellinfo ein-/ausschalten
- Ausschalten



Im Profil [Chef de Service] sind folgende Einstellungen enthalten:

- Konfiguration
- Info



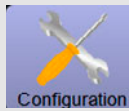
Siehe Kapitel „Bedienung“ – „Profil [Log-in / Log-out]“ für den Einstieg zu den Einstellungen.


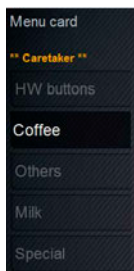


Der Inhalt der verfügbaren Einstellungen ist in diesem Kapitel nachfolgend beschrieben.

## 8.7.1 Konfiguration (Chef de Service)

### Menüpunkt „Allgemein“

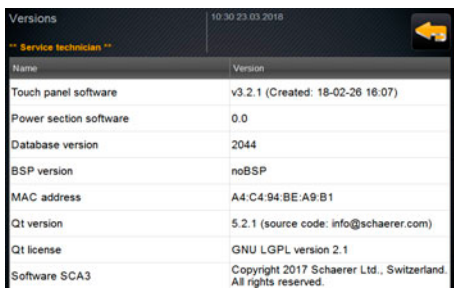


Displaytext	Beschreibung	Einstellungsbereich	Hinweise
Hauptsprache 	Umstellen der Displaysprache ► Auswahlliste mit Feld [>] öffnen. <input checked="" type="checkbox"/> Auswahlliste erscheint. ► Gewünschte Sprache auswählen.	alle hinterlegten Sprachen	–
Menükarten Ebenen* 	<i>Siehe Kapitel „Programmierung“ – „Profil Abrechner und Abrechner reduziert“ für die Beschreibung zum Parameter „Menükarte“ im Betriebsmodus „Standard“ und „Custom“.</i>	–	–

## 8.7.2 Info (Chef de service)

### Menüpunkt „Versionen anzeigen“



Displaytext	Beschreibung	Einstellungsbereich	Hinweise
Versionen anzeigen	<p>Folgende Informationen können hier abgelesen werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Version Software Touchpanel</li> <li>• Version Software Leistungsteil</li> <li>• Version Datenbank</li> <li>• Version BSP Abrechnung</li> <li>• Version Mac adress</li> <li>• Version Qt (Quellcode)</li> <li>• Version Qt license</li> <li>• Copyright Software SCS</li> </ul> 	–	Beim Melden eines Fehlers sollten diese Informationen an den Servicetechniker weitergegeben werden.




## Menüpunkt „Maschinenzähler“



Displaytext	Beschreibung	Einstellungs- bereich	Hinweise						
Maschinenzähler	<p>Übersicht über Getränke-zähler.</p> <p>Die Zähler können nicht gelöscht werden.</p> <table><tr><th>Beverage</th><th>Total</th></tr><tr><td>Total coffee beverages</td><td>11</td></tr><tr><td>Total milk beverages</td><td>42</td></tr></table> <p>Beispiel [Chociatto]:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Zutat = Kaffee</li><li>2. Zutat = Frischmilch oder Topping</li><li>3. Zutat = Choco</li></ol> <p>Folgende Zutaten werden unterschieden.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Kaffee</li><li>• Frischmilch</li><li>• Choco oder Topping</li><li>• Sirup (Aromatisierungen)</li><li>• Heisswasser</li><li>• Dampf</li></ul>	Beverage	Total	Total coffee beverages	11	Total milk beverages	42	—	<p><i>Jede Zutat, welche in einem Getränk enthalten ist, wird in dieser Liste als eigenes „Getränk“ aufgeführt.</i></p>
Beverage	Total								
Total coffee beverages	11								
Total milk beverages	42								


### Menüpunkt „Getränkestatistiken“



Displaytext	Beschreibung	Einstellungsbereich	Hinweise
Getränkestatistik	<p>Übersicht über Getränkeähler.</p> <p>Die Getränkeähler können einzeln oder gesamt gelöscht werden.</p> <p>Einzeln Zähler löschen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► [A] Das kleine Feld [X] zum entsprechenden Getränk in der rechten Spalte wählen.</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Ein Getränkeähler wird auf [0] gesetzt.</li> </ul> <p>Alle Zähler löschen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► [B] Das grosse Feld [X] oben im Fenster löscht alle aufgeführten Getränkeähler.</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Alle Getränkeähler werden auf [0] gesetzt.</li> </ul> 	–	Es werden alle auf der Menükarte hinzugefügten Getränke aufgelistet.

### Menüpunkt „Reinigungsstatistik“



Displaytext	Beschreibung	Einstellungsbereich	Hinweise
Reinigungsstatistik	<p>Auflistung folgender Angaben werden aufgeführt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Datum und Uhrzeit</li> <li>• Profil</li> <li>• System</li> <li>• Ereignis</li> </ul> 	–	In der Spalte „Ereignis“ werden ausgeführte, abgebrochene oder zurückgesetzte Reinigungen angezeigt.

## Einstellung „Abrechnungsstatistik Maschine“

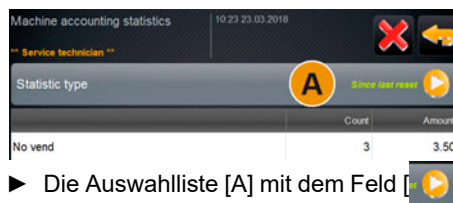


## Displaytext

Abrechnungsstatistik  
Maschine

## Beschreibung

Der Statistiktyp kann in der Auswahlliste [A] voreingestellt werden. Entsprechend der Voreinstellung zeigt die Benutzerstatistik die Einträge „seit letztem Zurücksetzen“ oder als gesamte Statistik „seit der Initialisierung“ (Inbetriebnahme).



- Die Auswahlliste [A] mit dem Feld [A] öffnen.
  - Gewünschte Statistik auswählen.
- Statistik löschen:
- Feld [X] wählen.
    - ☒ Das Fenster für die Bestätigung öffnen.
  - Das Feld [P] wählen.
    - ☒ Die Statistik wird gelöscht.

## Einstellungsbereich

Seit letztem zurücksetzen  
Seit Initialisierung

## Hinweise

Die Statistik informiert über die Anzahl ausgegebener Getränke, mit oder ohne Verkauf, sowie die Summe dieser Getränkepreise.

Unterscheidung der beiden Statistiktypen:

Die Statistik „Seit letztem zurücksetzen“ kann gelöscht werden, somit besteht die Möglichkeit Zähler über eine bestimmte Zeit laufen zu lassen.

Die Statistik mit der Einstellung „Seit initialisierung“ kann nicht gelöscht werden.

*Mit „Initialisierung“ ist „seit Inbetriebnahme“ zu verstehen.*

Einstellung „Abrechnungsstatistik Getränk“			
			
Displaytext	Beschreibung	Einstellungsbereich	Hinweise
Abrechnungsstatistik Getränk	<p>Der Statistiktyp kann in der Auswahlliste [A] sowie der Verkaufstyp [B] voreingestellt werden. Entsprechend der Voreinstellung zeigt die Benutzerstatistik die Einträge „seit letztem Zurücksetzen“ oder als gesamte Statistik „seit der Initialisierung“ (Inbetriebnahme).</p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Die Auswahllisten [A] oder [B] mit dem Feld  öffnen.</li> <li>▶ Gewünschte Statistik und Verkaufstyp auswählen.</li> </ul> <p>Statistik löschen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Die Statistik wird entsprechend den Voreinstellungen angezeigt.</li> <li>▶ Feld  wählen. <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Das Fenster für die Bestätigung öffnet.</li> </ul> </li> <li>▶ Das Feld  wählen. <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Die Statistik wird gelöscht.</li> </ul> </li> </ul>	<p>Statistiktyp:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Seit letztem zurücksetzen</li> <li>- Seit Initialisierung</li> </ul> <p>Verkaufstyp:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Alle</li> <li>- Kein Verkauf</li> </ul>	<p>Die Statistik informiert über alle ausgegebenen Getränke und in welcher Konfiguration, sowie die Anzahl der Getränke und deren Preis.</p> <p>Mit der Voreinstellung „Kein Verkauf“, werden alle Getränke ohne Bezahlung aufgelistet.</p> <p>Unterscheidung der beiden Statistiktypen:</p> <p>Die Statistik „Seit letztem zurücksetzen“ kann gelöscht werden, somit besteht die Möglichkeit Zähler über eine bestimmte Zeit laufen zu lassen.</p> <p>Die Statistik mit der Einstellung „Seit initialisierung“ kann nicht gelöscht werden.</p> <p><i>Mit „Initialisierung“ ist „seit Inbetriebnahme“ zu verstehen.</i></p>

## 8.8 Profil Qualitätsmanager



Der „Qualitätsmanager“ hat eingeschränkte Servicefunktionen.

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

- Spülung starten
- Reinigung Touchscreen
- Milchsystem ein-/ausschalten
- Schnellinfo einschalten.
- Ausschalten



Im Profil [Qualitätsmanager] sind folgende Einstellungen enthalten:

- Konfiguration
- Info



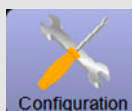
Siehe Kapitel „Bedienung“ – „Profil [Log-in / Log-out]“ für den Einstieg zu den Einstellungen.




Der Inhalt der verfügbaren Einstellungen ist in diesem Kapitel nachfolgend beschrieben.

## 8.8.1 Konfiguration (Qualitätsmanager)

## Menüpunkt „Allgemein“



Displaytext	Beschreibung	Einstellungsbereich	Hinweise
Hauptsprache 	Umstellen der Displaysprache <ul style="list-style-type: none"> <li>► Auswahlliste mit Feld [&gt;] öffnen.  <input checked="" type="checkbox"/> Auswahlliste erscheint.</li> <li>► Gewünschte Sprache auswählen.</li> </ul>	alle hinterlegten Sprachen	–

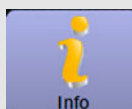
## 8.8.2 Info (Qualitätsmanager)

## Menüpunkt „Versionen anzeigen“



Displaytext	Beschreibung	Einstellungsbereich	Hinweise
Versionen anzeigen	Folgende Informationen können hier abgelesen werden: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Version Software Touchpanel</li> <li>• Version Software Leistungsteil</li> <li>• Version Datenbank</li> <li>• Version BSP Abrechnung</li> <li>• Version Qt (Quellcode)</li> <li>• Version Qt license</li> <li>• Copyright Software SCS</li> </ul>	–	Beim Melden eines Fehlers, diese Informationen an den Servicetechniker weitergeben.

## Menüpunkt „Reinigungsstatistik“



Displaytext	Beschreibung	Einstellungsbereich	Hinweise																				
Reinigungsstatistik	Auflistung folgender Angaben werden aufgeführt. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Datum</li> <li>• Profil</li> <li>• System</li> <li>• Ereignis</li> </ul> <table border="1" data-bbox="513 1706 963 1848"> <thead> <tr> <th>Datetime</th><th>Profile</th><th>System</th><th>Event</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>20.03.2017 11:59</td><td>Service technician</td><td>Coffee system</td><td>Reset timestamps</td></tr> <tr> <td>20.03.2017 11:59</td><td>Service technician</td><td>Milk system</td><td>Reset timestamps</td></tr> <tr> <td>20.03.2017 11:59</td><td>Service technician</td><td>Powder system</td><td>Reset timestamps</td></tr> <tr> <td>20.03.2017 11:59</td><td>Service technician</td><td>Steam boiler rinsing</td><td>Reset timestamps</td></tr> </tbody> </table>	Datetime	Profile	System	Event	20.03.2017 11:59	Service technician	Coffee system	Reset timestamps	20.03.2017 11:59	Service technician	Milk system	Reset timestamps	20.03.2017 11:59	Service technician	Powder system	Reset timestamps	20.03.2017 11:59	Service technician	Steam boiler rinsing	Reset timestamps	–	In der Spalte „Ereignis“ werden ausgeführte, abgebrochene oder zurückgesetzte Reinigungen angezeigt.
Datetime	Profile	System	Event																				
20.03.2017 11:59	Service technician	Coffee system	Reset timestamps																				
20.03.2017 11:59	Service technician	Milk system	Reset timestamps																				
20.03.2017 11:59	Service technician	Powder system	Reset timestamps																				
20.03.2017 11:59	Service technician	Steam boiler rinsing	Reset timestamps																				

## 8.9 Profil Maschinenbetreuer



Der „Maschinenbetreuer“ hat eingeschränkte Servicefunktionen.

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

- Spülung starten
- Reinigung Touchscreen
- Milchsystem ein-/ausschalten
- Schnellinfo einschalten.
- Ausschalten



Im Profil [Maschinenbetreuer] sind folgende Einstellungen enthalten:

- Konfiguration
- Info



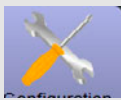
Siehe Kapitel „Bedienung“ – „Profil [Log-in / Log-out]“ für den Einstieg zu den Einstellungen.



Der Inhalt der verfügbaren Einstellungen ist in diesem Kapitel nachfolgend beschrieben.

### 8.9.1 Konfiguration (Maschinenbetreuer)

#### Menüpunkt „Allgemein“



##### Displaytext

Hauptsprache



##### Beschreibung

- Umstellen der Displaysprache
- Auswahlliste mit Feld [>] öffnen.  
☒ Auswahlliste erscheint.
  - Gewünschte Sprache auswählen.

**Einstellungs-  
bereich**

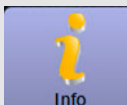
alle hinterleg-  
ten Sprachen

##### Hinweise

–

### 8.9.2 Info (Maschinenbetreuer)

#### Menüpunkt „Versionen anzeigen“



##### Displaytext

Versionen anzeigen

##### Beschreibung

- Folgende Informationen können hier abge-  
lesen werden:
- Version Software Touchpanel
  - Version Software Leistungsteil
  - Version Datenbank
  - Version BSP Abrechnung
  - Version Qt (Quellcode)
  - Version Qt license
  - Copyright Software SCS

**Einstellungs-  
bereich**

–

##### Hinweise

Beim Melden eines Feh-  
lers, diese Informatio-  
nen an den  
Servicetechniker weiter-  
geben.

## 9 Störungsbehebung

### 9.1 Fenster „Smart Info“

#### Zusatzinformationen oder Instruktionen

Anwählen der roten Textzeile, in der Bedienoberfläche, öffnet das Fenster „SmartInfo“. Das Fenster „Smart-Info“ enthält weitere Informationen oder Instruktionen zur Fehlermeldung.

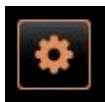


- Feld [Textzeile mit Fehlermeldung] wählen.
- ☒ Das Fenster „Smart Info“ öffnet.



- Beschriebene Massnahmen ausführen.

#### Anstehende Fehlermeldungen im Service-Menü



Das Bedienfeld [Service-Menü] ohne Farbmarkierung informiert über eine vollständige Betriebsbereitschaft.



Das Bedienfeld [Service-Menü] mit oranger Farbmarkierung informiert über anstehende Informationen oder kommende Handlungsaufforderungen während der Betriebsbereitschaft.

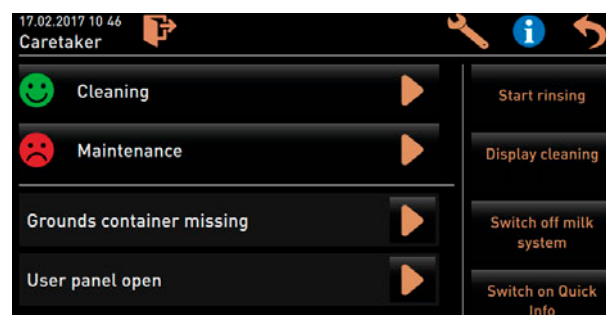
- ☒ Eine Handlung wird demnächst erforderlich sein.



Das Bedienfeld [Service-Menü] mit roter Farbmarkierung informiert über anstehende Fehlermeldungen, Reinigungen oder Wartungen.

- ☒ Eine Handlung ist zwingend erforderlich.

Anstehende Fehlermeldungen, Informationen oder Handlungsaufforderungen sind im „Service-Menü“ aufgelistet.



Siehe auch Kapitel „Bedienung“ – „Hauptfenster Touch“ – „Service-Menü“.



Die Getränkeausgabe ist bei anstehender roter Fehlermeldung gesperrt, bis die geforderte Massnahme ausgeführt wurde.

- Eventuell weitere anstehende Fehlermeldungen im „Service-Menü“ wählen und nach beschriebener Massnahme beheben.











Bleibt eine Fehlermeldung danach trotzdem bestehen, liegt eventuell eine Störung vor.

- Servicepartner kontaktieren (siehe [www.schaerer.com](http://www.schaerer.com)).









## 9.2 Störungen mit Displaymeldung

Nachfolgend werden die wichtigsten Störmeldungen beschrieben. Servicepartner kontaktieren, wenn der Fehler nach Ausführung aller Behebungsmöglichkeiten weiterhin bestehen bleibt.

Code	Displaymeldung	Ursache	Behebung
	Milch bald leer (Milch nachfüllen)	Der Behälter für die frische Milch ist fast leer.	► Behälter für die frische Milch bei Gelegenheit befüllen.
	Milch leer (Milch nachfüllen)	Der Behälter für die frische Milch ist leer.	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Behälter für die frische Milch entnehmen.</li> <li>► Behälter gründlich reinigen.</li> <li>► Behälter mit frischer vorgekühlter Milch <math>\pm 5^{\circ}\text{C}</math> befüllen und wieder in Maschine einsetzen.</li> </ul>
	Satzbehälter voll	Die Satzbehälter enthält ca. 60 – 70 „Kaffeekekuchen“.	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Satzbehälter entleeren.</li> <li>► Satzbehälter ausspülen und trocken reiben.</li> <li>► Satzbehälter wieder einsetzen.</li> </ul>
	Satzbehälter bald voll	Die Satzbehälter enthält bald ca. 60 – 70 „Kaffeekekuchen“.	► Satzbehälter bei Gelegenheit entleeren.
	Satzbehälter einsetzen	Die Satzbehälter fehlt. Die Satzbehälter wurde nicht vollständig in die Maschine eingesetzt.	► Satzbehälter korrekt in die Maschine einsetzen.
	Bedienpanel schliessen	Das Bedienpanel steht offen oder wurde nicht vollständig geschlossen.	► Bedienpanel bis zum Einrasten nach unten drücken.
	Externen Trinkwassertank auffüllen (Option)	Das Füllmengeniveau vom externen Trinkwassertank (Option) ist zu tief.	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Niveauüberwachung aus Trinkwassertank entfernen.</li> <li>► Trinkwassertank mit frischem Wasser ausspülen und befüllen.</li> <li>► Niveauüberwachung wieder einsetzen.</li> </ul>
	Externen Trinkwassertank bald leer (Option)	Das Füllmengeniveau vom externen Trinkwassertank (Option) ist niedrig.	► Bei Gelegenheit Trinkwassertank befüllen.
	Schmutzwassertank leeren (Option)	Die Füllmenge vom externe Schmutzwassertank ist erreicht.	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Niveauüberwachung aus Schmutzwassertank entfernen.</li> <li>► Schmutzwassertank entleeren.</li> <li>► Schmutzwassertank ausspülen.</li> <li>► Niveauüberwachung wieder einsetzen.</li> </ul>
	Mühle mitte (Standard), Mühle rechts (Option), überlastet oder blockiert	<p>Ein zu hoher Stromwert (<math>&gt; 8\text{ A}</math>) 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“.</p> <p>Wird in diesem Zustand erneut ein Getränk angefordert und die Probleme bleiben bestehen ändert die Meldung auf „Mühle mitte oder rechts / blockiert“. Die Getränkeausgabe ist gesperrt.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Maschine ausschalten.</li> <li>► Mühle auf Blockierungen prüfen und etwaige Fremdkörper entfernen.</li> <li>► Maschine neu starten.</li> <li>► Wird der Fehler erneut angezeigt, den Servicepartner kontaktieren.</li> </ul>

Code	Displaymeldung	Ursache	Behebung
	Bohnen auffüllen (mittlere Mühle leer)	Der mittlere Bohnenbehälter ist leer.	► Bohnenbehälter nachfüllen.
	Bohnen auffüllen (rechte Mühle leer)	Der rechte Bohnenbehälter ist leer.	► Bohnenbehälter nachfüllen.
	Kaffeemehl in Handeinwurf einfüllen	Der rechte Bohnenbehälter ist leer.	► Deckel zu Handeinwurf im mittleren Bohnenbehälter öffnen. ► Kaffeemehl einfüllen. ► Deckel zum Handeinwurf schliessen.
	Heisswasserboiler Über- temperatur	Die Wasserzufuhr ist unterbrochen. Die Maschine ist überhitzt. Das SSR ist defekt. Der Klixon hat ausgelöst.	► Niveau ext. Trinkwassertank (Option) bzw. Zustand Festwasseranschluss prüfen. ► Maschine vom Stromnetz trennen und abkühlen lassen. ► Servicepartner kontaktieren.
	Dampfboiler Übertemperatur	Die Wasserzufuhr ist unterbrochen. Verstopfung im Dampfsystem. Die Maschine ist überhitzt. Das SSR ist defekt. Der Klixon hat ausgelöst.	► Niveau ext. Trinkwassertank (Option) bzw. Zustand Festwasseranschluss prüfen. ► Getränkeauslauf und Dampfsystem prüfen und reinigen. ► Maschine vom Stromnetz trennen und abkühlen lassen. ► Servicepartner kontaktieren.
	Heisswasser Temperatur zu tief Dampfboiler Temperatur zu tief	Aufheizphase. Fehler beim Aufheizen.	► Warten bis die Maschine aufgeheizt hat. ► 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 unterbrochen. Eine minimale Temperatur wird gemessen.	► Servicepartner kontaktieren.
	Überstrom Brüheinheit	Am Motor Brüheinheit wurde ein Überstrom erkannt.	► Servicepartner kontaktieren.

Code	Displaymeldung	Ursache	Behebung
	Ruhestrom Brüheinheit	Auch wenn die Brüheinheit nicht „fährt“ muss sie einen minimalen Strom aufnehmen. Ist dies nicht der Fall liegt ein Fehler vor. Ursachen können die Brüheinheit, die Leistungsplatine oder die Verkabelung sein.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Brüheinheit auf Blockade prüfen.</li> <li>▶ Bleibt der Fehler bestehen, Servicepartner kontaktieren.</li> </ul>
	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  Folgender Timeout ist definiert: Ist innerhalb von 10 sec nach einer Bewegung der Brüheinheit keine Stromspitze erkannt, wird "Brüheinheit-Timeout" angezeigt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Servicepartner kontaktieren.</li> </ul>
	Wasserflussfehler	Während der Ausgabe eines Kaffeeprodukts führt das Flowmeter weniger als die definierte Anzahl an Mindestumdrehungen durch. Eine Blockierung oder teilweise Blockierung irgendwo im gesamten Wassersystem ist wahrscheinlich.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Niveau Trinkwassertank bzw. Zustand Festwasseranschluss prüfen.</li> <li>▶ Internen oder externen Trinkwassertank kontrollieren (eine Sättigung des Filters reduziert den Wasserfluss).</li> <li>▶ Prüfen, ob der obere Kolben blockiert oder teilweise verstopft ist.</li> <li>▶ Mahlstufe prüfen. Wenn die Mahleinstellung zu fein ist, kann dies den Wasserfluss hemmen oder komplett blockieren.</li> <li>▶ Bleibt der Fehler bestehen, Servicepartner kontaktieren.</li> </ul>
	Fehler Dampfspeisung	Der Niveausensor erkennt ein niedriges Niveau im Dampfboiler. Der Boiler wurde versucht zu füllen. Von der Niveausonde wurde jedoch innerhalb von 60 sec kein Wasser erkannt. Der Befüllvorgang wird abgebrochen.  Die Ausgabe von Getränken, die Dampf erfordern, wird gesperrt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Servicepartner kontaktieren.</li> </ul>
	Modbus Verarbeitungsfehler BP	Kommunikationsfehler zwischen Leistungsteil und Touchscreen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Servicepartner kontaktieren.</li> </ul>
	Modbus Verarbeitungsfehler MV	Kommunikationsfehler zwischen Manometer und Touchscreen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Servicepartner kontaktieren.</li> </ul>

Code	Displaymeldung	Ursache	Behebung
	Modbus Verarbeitungsfehler MR	Kommunikationsfehler zwischen Kühleinheit und Touchscreen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Verkabelung Kühleinheit und Maschine kontrollieren.</li> <li>▶ Servicepartner kontaktieren.</li> </ul>
	Fehler Zahlungssystem	Kommunikationsfehler zwischen Zahlungssystem und Touchscreen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Maschine neu starten.</li> <li>▶ Servicepartner kontaktieren.</li> </ul>

### 9.3 Störungen ohne Displaymeldung

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

## 10 Vorsichtsmassnahmen

### 10.1 Reinigungsmittel

#### 10.1.1 Anwendung



#### **! WARNUNG**

##### **Gefahr durch Vergiftung bei Einnahme der Reinigungsmittel.**

Folgende Punkte unbedingt einhalten.

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



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

#### 10.1.2 Lagerung

Folgende Punkte unbedingt einhalten:

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

#### 10.1.3 Entsorgung

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

#### 10.1.4 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

## 10.2 Hygienevorschriften

### 10.2.1 Wasser



#### **! VORSICHT**

**Der unsachgemässe Umgang mit Wasser kann zu Gesundheitsbeschwerden führen!**

Folgende Punkte unbedingt einhalten:

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

Maschinen mit Trinkwassertank (intern & extern):

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



### 10.2.2 Kaffee



#### **! VORSICHT**

**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“).
- Geöffnete Packungen immer gut verschliessen damit der Inhalt frisch bleibt und vor Verschmutzung geschützt ist.



### 10.2.3 Milch



#### **! VORSICHT**

**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.



### 10.2.4 Automatenpulver / Instantpulver



#### **! VORSICHT**

**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.





# 11 Haftung

## 11.1 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 (Dampfzeuger, Durchlauferhitzer) alle 72 Monate.

## 11.2 Gewährleistungs- und Haftungsansprüche

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

- Nicht bestimmungsgemässe Verwendung des Gerätes.
- Unsachgemässes Montieren, Inbetriebnehmen, Bedienen, Reinigen und Warten des Gerätes und den 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 Gewährleistung respektive allfällige Haftungsansprüche nur und ausschliesslich, wenn die vorgegebenen Wartungs- und Instandhaltungsintervalle eingehalten werden und wenn die bei ihm bzw. bei autorisierten Lieferanten bestellte Originalersatzteile benutzt werden.



*Es gelten die "Allgemeinen Geschäftsbedingungen" der Schaerer AG.*